



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.

Annalen

der

Obstkunde,

herausgegeben

von der

Altenburgischen pomologischen Gesellschaft.

Zweiter Band.

Zweites Heft.

Mit zwei Kupfern.

Leipzig,

bei Carl Enoch.

1827.

105.021-B

2,2

THE

THE

THE

THE

THE

THE

THE

THE

I n h a l t

d e s z w e i t e n H e f t e s .

	Seite
Nachrichten über die Verhältnisse und den Fortgang der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft	141
Uebersicht der Veränderungen in dem Personalbestand der Mitglieder der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft.	146
Abhandlungen, den Obstbau und die Obstkunde betreffend.	
I. Zusammenstellung einiger Obstsorten, die durch besondere Eigenschaften von der Regel abweichen, und durch ihre hervorstechenden Eigenthümlichkeiten etwas Interessantes haben, vom Pastor Pempel zu Jedlig.	147
II. Versuch einer systematischen Ordnung der Schlotteräpfel, von dem Landkammerrath Waig in Altenburg.	182
III. Ueber die Charakteristik der Kirschen, vom Apotheker Liegel in Braunau am Inn.	199
IV. Ueber den Nutzen der Weisen für Obstgärten, vom Pastor Hesselbart zu Oberarnsdorf.	213
V. Bericht über die seit dem Jahre 1821 von mir angewandte Behandlung des Weinstocks am Spalier, vom Conducteur Heilmann zu Schöngleina.	218
VI. Von der Erziehung des Weinstocks in Keshen oder Kueheln, vom Oberförster von Pfuhl zu Bigge bei Hamm.	230
VII. Ueber die Cultur der edlern Haselaussorten, vom Justizrath Burchard zu Landsberg a. d. Warthe.	233
VIII. Ueber die Fehler beim Anpflanzen junger Obstbäume, vom Pastor Hesselbart zu Oberarnsdorf.	236
IX. Ueber Anwendung der Quittenstämme als Unterlagen zur Erziehung von Zwergbirnbäumen und deren Einfluß auf die darauf veredelten Birnsorten, vom Landkammerrath Waig in Altenburg.	244

	Seite
X. Pomologische Literatur	248
A. Heusinger ausführliche Anweisung zur naturgemäßen Obstbaumzucht. Leipzig, bei Baumgärtner 1824	249
B. Systematische Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Sorten des Kern-, Stein-, Schalen- und Beerenobstes, mit Angabe der eigenthümlichen Vegetation, von Georg Kiegel. Wien bei Mörscher und Jasper. 1825	253
C. Monographie des Pfropfens oder technologische Beschreibung der verschiedenen Pfropfsarten u. s. w. nach dem Französisch. des Prof. Thouin von C. F. W. Berg. Leipzig bei Baumgärtner 1824	256
D. Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den königl. preussischen Staaten, 1., 2., 3. und 4. Lieferung. Berlin bei Rüdert 1824—1826	264
XI. Inländische Obstsorten	281
1. Die Altenburgische Winterbirne	281
2. Der Zuckerhut (Prinzenapfel, Pear-Ronett), vom Landkammerrath Waig in Altenburg	282
XII. Correspondenznachrichten	285
A. Auszug aus einem Briefe des Hrn. v. Hartwisch zu Sympheropol an den Hrn. Justizrath Burchard zu Landsberg a. d. Warthe	285
B. Auszug eines Briefes des Rathes Dr. Collenbusch zu Kahla, an Se. Excell. den Hrn. Geh. Rath und Kammer-Präsidenten von Stutterheim zu Altenburg, die Pfirschbaumzucht betreffend	291
Anfrage	294

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

Bereits im Eingange des vorigen Hestes bemerkten wir, daß sich die hiesige pomologische Gesellschaft veranlaßt gefunden habe, unmittelbar an des Kaisers von Oestreich Majestät ehrfurchtsvoll sich zu wenden und zu bitten, daß den kais. k. k. m. g. l. Unterthanen, welche von der hiesigen, nunmehr landesherrlich bestätigten pomologischen Gesellschaft zu Mitgliedern würden ernannt werden, möchte gestattet werden, die der Mitgliedschaft halber für sie ausfertigten Diplome anzunehmen. Da diese Vorstellung den erwünschten günstigen Erfolg gehabt hat: so verfehlen wir nicht, die hieher gehörigen Aktenstücke zur öffentlichen Kenntniß zu bringen. Altenburg, den 24. Dec. 1826.

Die Direction der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft.

Allerdurchlauchtigster, Großmächtigster
Kaiser und König!
Allergnädigster Herr!

Die Ueberzeugung, daß die zweck- und naturgemäße Behandlung der Fruchtbäume ein wichtiger Zweig der wissenschaftlichen Landwirthschaft sei, welcher fast allenthalben auf eine sehr nachtheilige Art durch Gewohnheiten oder Vorurtheile gestört und zuweilen gar verdrängt wird, hat schon im Jahre 1803 die mit landesherrlicher Zustimmung erfolgte Stiftung der unterzeichneten pomologischen Gesellschaft zu Altenburg in Sachsen veranlaßt. Es ist ihr auch

nachher im Jahre 1813 auf eine sehr aufmunternde Art ein zu einer landesherrlichen Besizung gehöriges großes Stück Feld zur Anlegung einer beträchtlichen Baumschule übereignet und am 21. September 1824, wie die unterthänigst beigelegte beglaubte Abschrift bezeuget die landesherrliche Bestätigung bewilligt worden.

Dieser Anfangs aus hiesigen Herzogl. Dienern, Landgeistlichen und Schullehrern bestehende Verein hat sich seit seiner Errichtung anschließend damit beschäftigt:

die vaterländische Obstcultur nach einem verabredeten Plane durch wissenschaftliche Forschungen und praktische Erfahrungen zu befördern.

Dahin gehören vorzüglich

- 1) die Versuche, den unwandelbaren Gesetzen, nach welchen die Natur im Reiche der Vegetabilien bei dem Entstehen, Leben und Gedeihen der Bäume wirkt, sorgfältig nachzuspüren und auf die dabei mit der größten Genauigkeit zu machenden Beobachtungen eine wissenschaftliche Theorie des Baumlebens zu gründen;
- 2) das Erforschen und Verbessern der wirksamsten Mittel zur Erziehung, Züchtung, Vermehrung und Fortpflanzung der zu empfehlenden, genau zu bezeichnenden und mit passenden Namen auszuführenden Obstsorten;
- 3) die durch zweckmäßig eingerichtete Baumschulen zu befördernde Einführung und Verbreitung der nuzbarsten Fruchtbäume,
- 4) das Streben, die Baumfrüchte durch das Verdrängen eingewurzelter Vorurtheile und Berichtigten eines grenzenlosen Namensgewirres auf einfache und leicht zu übersehende Urtheilungen zurückzuführen;
- 5) die durch thätige Betreibung der Baumzucht zu befördernde Erweckung der den Fruchtbäumen gebührenden Achtung und die Abwendung des dadurch leichter, als durch Verbote und Strafen abzustellenden heillosen Baumsfrevels.

Bei der Lebhaftigkeit, mit welcher jedes auf wissenschaftlichen Forschungen beruhende gemeinnützige Streben in allen Staaten freundlich aufgenommen und befördert wird, hat die Thätigkeit dieser Gesellschaft sich sehr bald weit über die beschränkten Grenzen ihres Vaterlandes hinaus verbreitet.

Mehrere rühmlich bekannte auswärtige Pomologen haben gern die Diplome der Ehrenmitgliedschaft des Vereins angenommen. Besonders hat sich aber unsere Gesellschaft stets des zunehmenden Beitritts vielen, den von ihr gewählten Zweck thätigst befördernden Ausländer und Inländer zu erfreuen gehabt, welchen die von dem Director und Secretair des Vereins unterzeichnete Mitgliedschafts-Diplome zugesendet worden sind.

Eben so haben auch Mitglieder dieses Vereins Diplome auswärtiger ähnlicher Gesellschaften, namentlich von dem pomologischen Verein im Königreiche Böhmen, erhalten und angenommen und neuerlich erst sind uns, zu wechselseitigem Austausch der herausgegebenen Druckschriften, die Verhandlungen der kais. königl. Landwirthschafts-Gesellschaft in Steyermark zugesendet worden.

Die auf diese Weise veranlaßten vielseitigen Mittheilungen wichtiger, die Fruchtbäume und ihre Cultur betreffender Erfahrungen, Kenntnisse und wissenschaftlicher Ansichten haben uns auch schon im Jahre 1810 zur Herausgabe pomologischer Annalen bewogen, welche nach einer durch die bekannten ungünstigen Zeitverhältnisse veranlaßten Unterbrechung nicht allein in den Jahren 1821 und 1824 fortgesetzt worden sind, sondern auch dormalen durch ein abermals in den Buchhandel zu bringendes Heft fortgesetzt werden.

Auf die bereits angegebene Art haben sich unter andern mehrere die Obstcultur mit Vorliebe behandelnde Unterthanen der durch Ew. Majestät beglückten Staaten der pomologischen Gesellschaft zu Altenburg als Mitglieder angeschlossen. Sie hat als ihrer Verhältnisse halber vor einigen Jahren durch Allerhöchsteren Gesandtschaft von dem Directerio der Landes-Regierung zu Altenburg Erkundigung eingezogen worden, nicht allein die Anzahl und Namen ihrer Mitglieder ohne Verzug angegeben, sondern diesem Verzeichnisse zugleich unaufgefordert eine Angabe ihrer Tendenz beigefügt, nach welcher sie allen andern in jedem Staate mit landesherrlichem Schutz und Beifall begnadigten gelehrten und wissenschaftlichen Gesellschaften gleich zu achten seyn dürfte.

Die von unserm pomologischen Verein für einige mit dem Obstabau sich gern beschäftigende Bewohner Allerhöchsteren kais. königl. Staaten ausgefertigten Mitglieds-

schafts-Diplome sind aber dessen ungeachtet im Jahre 1823 durch die von Ew. bei dem Hofe zu Dresden angestellte Gesandtschaft an das herzogl. Gotha und Altenburgische Ministerium in Gotha zur Zurückgabe an uns mit der Bemerkung abgegeben worden:

„daß es österreichischen Unterthanen nicht erlaubt sei, Diplome von Privatgesellschaften anzunehmen.“

Bei dem reinwissenschaftlichen, nie verhehlten und sogar allgemein bekannten Streben unseres pomologischen Vereines haben wir uns nicht dazu entschließen können, diese Maßregel für einen Beweis zu halten, daß unsere Gesellschaft auf irgend eine Weise und ohne sie vorher mit ihrer Vertheidigung zu hören, einer Verbindung, welche unzulässige Nebenzwecke betreibt, gleich geachtet werden sei.

Da wir aber in Beziehung auf die vorstehenden Angaben und Bescheinigungen mit unbegrenztem Vertrauen ehrfurchtsvoll hoffen, daß wir uns förmlich als eine öffentlich anerkannte wissenschaftliche Gesellschaft dargestellt haben; so wagen wir nun auch die allerunterthänigste und inständigste Bitte,

daß es Ew. Huldreichst gefallen möge, Allerhöchster Unterthanen den Beitritt zu unserer landesherrlich bestätigten pomologischen Gesellschaft zu Altenburg nebst der Annahme und resp. Zurücknahme der von derselben der Mitgliedschaft halber für sie ausgefertigten Diplome, zu gestatten.

Wir sind mit der größten Ehrfurcht

Ew. kais. königl. Majestät

allerunterthänigste
die pomologische Gesellschaft zu Altenburg
Friedrich von Stutterheim,
Director derselben.

Dresden, den 26. August 1825.

An des herzogl. S. wirl. Herrn Geh. Raths und
Staats-Ministers Freiherrn von Lindenau Exc.
zu Gotha.

Der unterzeichnete außerordentliche Gesandte und bevollmächtigte Minister ist angewiesen, der zu Altenburg bestehenden pomologischen Gesellschaft auf die an Er. Majestät den Kaiser, das Unterzeichneten Allergnädigsten Herrn, unmittelbar erlassene Vorstellung wegen ihrer an österreichische Unterthanen erteilten und zu erteilenden Mitgliedsdiplome, im geeigneten Wege zu eröffnen, daß da dieselbe mittlerweile die landesherrliche Bestätigung erhalten habe — mithin nicht mehr bloß als ein wissenschaftlicher Privat-, sondern als ein öffentlicher Verein anzusehen sei; in der Folge keines ihrer Diplome mehr werde beanstandet werden, obgleich jedes einzelne von Fall zu Fall der Allerhöchsten Genehmigung Sr. k. k. Majestät unterzogen werden müsse.

Der Unterzeichnete gibt sich dem zu Folge die Ehre, des herzogl. sächs. wirl. Herrn Geheimenraths und Staatsministers Freiherrn von Lindenau, Excellenz, um gefällige Mittheilung des Vorbemerkten an die erwähnte pomologische Gesellschaft ergebenst zu ersuchen und erneuert bei diesem, wie bei jedem Anlaß, mit Vergnügen die Versicherung seiner ausgezeichneten Hochachtung.

Palffy.

Gnädige Verwilligung aus hiesiger herzogl.
Obersteuerkasse.

Am 14. Junius 1825 ist von der damals versammelten allgemeinen Landes-Deputation des Herzogthums Altenburg der seit 1803 zu Altenburg bestehenden pomologischen Gesellschaft, in Anerkennung der wesentlichen Verdienste, welche sich dieselbe durch Emporbringung der Obstcultur und durch Verbreitung gemeinnütziger Kenntnisse, insonderheit mittelst zweckmäßigen, den Seminaristen erteilten Unterrichts, erworben hat, die Summe von 150 Thlrn. zu einiger Aufmunterung in ihrem erspriesslichen Wirken aus der Obersteuer-Casse verwilligt worden.

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

seit Herausgabe des 1. Heftes 2. Bandes 1825. bis zum Herbstconvente den 10. Octobr. 1826.

Durch den Tod verlor die Gesellschaft:

- Herr Kammerherrn von Meßradt auf Zedlitz u. s. w.
- Kammergutspächter Pehold in Groschwitz.
 - Magister Laubert in Leipzig.
 - Geheimer-Oberfinanzrath Ransleben in Berlin.
 - Hofgärtner Ludwig in Eisenberg.
 - Stadtschuttheiß Meißner in Eisenberg.

Zu Mitgliedern wurden aufgenommen:

a. Ehrenmitglieder:

Herr Graf Michna, k. k. Kämmerer und Professor zu Prag.

- Graf Procopius Hartmann, Director des pomologischen Vereins für das Königreich Böhmen.

b. Außerordentliche:

Herr Hofgärtner Döll in Eisenberg.

- Förster Bunde in Ischernichen bei Altenburg.
- Oekonom Köhner in Wilchwitz.

c. Auswärtige correspondirende:

Herr Steiger auf Barnitz bei Meisen.

- Garten Director Zeyher in Schwezingen.
- Bürgermeister und Apotheker Cassebeer in Selhausen.
- Weinhändler Sigler in Ritzingen.
- Pastor Lippold in Paris.
- Cammerrath Ploss in Leipzig.
- Oberförster von Psuhl zu Wigge bei Hamm.
- Wesneck, Professor der Landwirthschaftslehre zu Grätz.
- Mayr, Staats-Controll-Commissär zu Grätz.
- Piernipfel, Pfarrer zu Gehring bei Grätz.
- Keller, Pfarrer zu Gröbenitz bei Grätz.

I.

Zusammenstellung einiger Obstsorten, die durch besondere Eigenschaften von der Regel abweichen, und durch ihre hervorstechenden Eigenthümlichkeiten etwas Interessantes haben.

Vom Pastor Hempel zu Zedlitz.

Für viele Liebhaber der Pomologie, deren Sinn vorzüglich auf das Praktische gerichtet ist, wird eine Zusammenstellung der Obstsorten mit Abweichungen von der Regel und hervorstechenden Eigenthümlichkeiten nicht uninteressant seyn, da diese zum Theil eine genauere Kenntniß davon wünschen, theils auch wohl ein besonderes Vergnügen daran finden, just etwas von diesem Sonderbaren, Abweichenden und Hervorstechenden in ihre Gärten zu pflanzen. Jede Obstart, die Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Pfirschen u. s. w. enthalten dergleichen merkwürdige Abweichungen und deutlich Jedermann in die Augen fallende charakteristische Hervorstechungen, die wir nach diesen oben angegebenen Hauptobstsorten nach der Reihe aufzuführen wollen.

Äpfelsorten.

Wir stellen die Sorten voran, die mit ihrem ganzen Gewächs sehr merklich und sichtbarlich von allen dem, was in das Gebiet des Apfelbaumes gehört, abweichen. Unter diese rechnen wir den Johannis-, den Hecke-, Kirsch-, siberischen Wald- und virginischen Apfelbaum. Diese sind eigentlich Apfelstrauchgewächse, sie bilden nie einen großen, starken Baum, haben viel kleine Faserwurzeln und sind wegen ihrer mindern Triebkraft wahrscheinlich alle zur Unterlage für die niederstämmige, edlere Obstbaumzucht anwendbar.

Der Johannisapfel, auch Paradies- und Jacobsapfel genannt, *Malus paradisiaca*, ist ganz strauchartig, er pflanzt sich von selbst durch häufige Ausläufer fort, und

liefert wenig kleine Früchte von einem nicht sonderlichen süßlichen Geschmack. Man stellt ihm als dem wilden Säp-
 apfel unsern wilden, bittern Holzapfel entgegen, der auch
 keine starken Bäume bildet. Dieser Johannisapfel ist in
 der Pomologie von der größten Wichtigkeit, weil er be-
 kanntlich wegen seiner schwächern Triebkraft zur Unterlage
 aller unserer niederstämmigen Franz- und Obstorangerie-
 Apfelbäume dient, die wir ohne ihn würden entbehren
 müssen.

Der Heckapfel, *Malus frutescens* Doucin, ist dem
 vorstehenden ähnlich und wahrscheinlich aus den Kernen
 desselben entstanden. Er unterscheidet sich von jenem bloß
 durch seine stärkere Triebkraft und spitzigern Blätter, und
 ist sehr zur Unterlage von Halbstämmen und Kugelbäumen
 der edlern Apfelsorten geschickt.

Der Feigenapfel, *Pyrus dioica*. Dieser hat eine
 sonderbare, von den andern Apfelblüthen sehr abweichende
 Blüthe, die aus fünf grünen Lappen mit rothen Spitzen
 besteht. Die Frucht ist essbar, aber von keinem besondern
 Geschmacke und hat keine Kerne, sondern an deren Stelle
 nur schwarze Punkte in den Kernfächern. Er pflanzt sich
 durch Ausläufer fort.

Der siberische Waldapfel, Eisapfel, *Pyrus baccata*.
 Ein Apfelstrauch oder Buschgewächs, das durch seine
 Blüthen und Fruchtsfülle einen angenehmen Anblick gewährt.
 Die kleinen Äpfel von der Größe einer starken Kirsche
 hängen an langen Stielen büschelweise, und beugen die
 schlanken Zweige bis zur Erde. Die Früchte sehen gelb-
 lich, sind auf einer Seite hellroth und haben einen Glanz,
 als wären sie lackirt. Zum frischen Genuß taugen sie
 nicht, sollen aber eingemacht, mit Zucker und Wein berei-
 tet von vorzüglichem Geschmack seyn. Man findet diese
 Sorte mit Recht in den englischen Anlagen als einen
 Zierstrauch, und er könnte wegen seiner Dauer selbst in
 unsern Waldungen gedeihen.

Der Kirschapfel, *Pyrus prunilia*, dieser ist ein zärtlicheres
 Gewächs und eignet sich deshalb mehr zur Zucht in Töpfen oder
 zu einem Zierstrauche auf die Rabatte unter die Blumen vers-
 etzt. Er fällt durch seine schöne rothe Blüthe und Blatt-
 stiele, so wie auch durch seine büschelweise zusammenhän-
 genden, schön gerötheten Früchte, welche die Form ei-
 ner großen Herzkirsche haben, sehr angenehm ins Auge;

diese erscheinen wie ein kleiner, rother Catvill, schön carmoisinroth, einer Wachöfigur ähnlich, doch etwas höherlich und mit Ecken. Auch dieser Apfel soll zum Einmachen und zu Eider brauchbar seyn. Er treibt sehr frühzeitig aus und hängt sich sehr voll Blüthen und Früchte.

Der virginische Apfelbaum, *Pyrus coronaria*, mit wohlriechender Blüthe. Ebenfalls ein Strauchgewächs, das sehr voll und schön blühet, dessen Blüthen einen Weichengeruch haben, dieser paßt vorzüglich als Zierpflanze in Aesche oder Kübel und in die Gärten nach englischer Anlage. Von diesen Strauchähnlichen Apfelsorten benutzt man jetzt bloß den Johannis- und Heckapfel zur Unterlage für Niederstämme und zur Obstorangerie, aber man sollte auch den Fetzgen, den siberischen Wald- und den Kirschapfel zum Grundstamme edler Sorten zu benutzen versuchen, welche nach der Theorie zu schließen, dazu tauglich seyn müssen.

Einen nur kleinen oder mittelmäßigen Baum bilden die Peppings, die Pignons; die blaue und die Muskatrellette, der pomme rouge, der pomme d'apis, die schon in der Jugend und fast jährlich reichlich tragen. Dagegen die Rambours, die Vorstorfer, der Weinapfel, der Pfingstapfel und mehrere, die höchsten und stärksten Bäume darstellen, auf welchen stärkeren und niederen Buchs man bei der Wahl ihres Standpunktes in der Pflanzung sehr Rücksicht zu nehmen hat. In Hinsicht auf die Form zeichnen sich der pomme rouge, Franzlater- und der Winterapfel (Ziegelheimer Weißling) und der Fichtenapfel aus, welche mit ihrem gerade in die Höhe steigenden Aesten eine schöne pyramidalische Krone bilden, indem sich der Safranapfel (Zürcherapfel) sehr breit wölbet, dicht bezweigt und eine große Laube formirt, weshalb man diese Sorten, an ihren eignen sich von andern deutlich unterscheiden Baumgestalten sogleich erkennt.

Will man mit der Apfelblüthe etwas Vorzügliches haben, so wähle man den pomme rouge, der in Franzstamm oder in Busch gezogen mit seiner rosenrothen Blüthenpracht in englischen Gärten eine schöne Partie abgeben würde, so steht auch der braunschweiger Milchapfel mit seinen großen, den weißen Rosen ähnlichen und der Wapageiapfel mit seinen pfirsichblüthfarbenen Blumenbüscheln unter den blühenden Bäumen vorthellhaft hervor. Wenn die rothen Stettiner, Traunäpfel, Strelklinge, und andre schöne,

große, weiße, mit lieblichem Roth schattlete Blüthen zeigen, so blühen die Pigeons, die Peppings, dagegen sehr düster und matt. Sehr spät mit ihrer Blüthe erscheinen der Siebenschläfer, der Pfingst- und der Safranapfel, weshalb diese Sorten oft, wenn ein Blüthenverderben bei den übrigen zeitigern eintritt, noch gerathen. Es gibt mehrere Aepfelsorten, deren Früchte etwas Eigenthümliches, Hervorstechendes haben in der Form, in der Farbe und in ihrer innern Beschaffenheit. Eine besondere Gestalt hat die Schafsnase. Diese ist ein großer, gelber, gestreifter, hochgebauter Apfel, der in der Mitte schmaler ist, als oben und unten. Ingleichen der Bouteillen-, der Flaschen- und Kürbisapfel, die eine bouteillenähnliche Form haben. Der Amiscalvill oder die Butterquetsche ist auffallend hoch walzenförmig gebaut. Der birnförmige Apfel und der Birnapfel haben nun ganz die Form einer Birne und laufen nach dem Stiele hin spitzig zu, und sind in ihrer Gestalt den Birnen so ähnlich, daß man zum Scherz Andere damit täuschen kann. Der birnförmige Apfel ist auch angenehm von Geschmack und eignet sich für die Obstorangerie. Der Kirschapfel sieht sehr den Kirschen, und der Quittenapfel den Quitten, der Zwiebelapfel sehr den Zwiebeln ähnlich. Der Zwiebelborstorf, der Breit-, der Plat- und Käsapfel haben eine auffallend breite Form. Man findet unter den Zwiebelborstorfern einzelne Früchte, die wie ein kleiner Teller, und fast wie ein Thaler gestaltet sind. Durch eine besondere Größe zeichnen sich aus der Pfundapfel, der Cardinalsapfel (an manchen Orten die Handmutter genannt), der Landgraf-, der Winter- und Sommerambour, die große englische ReINETTE, die ReINETTE von Windsor, der Schwalbenschwanz, der große grüne Edel- oder Kaiserapfel u. s. w. Die kleinsten Aepfel sind der Kirsch-, der siberische Traubenapfel, die CarpentierreINETTE und der kleine pomme d'apis. Dieser letztere zeichnet sich überdies noch durch sein liebliches Colorit aus. Schön rothe Bäckchen sieht man bei diesem auf lichtgelben Grund aufgetragen, dieser Apfel hält sich bis in das andere Jahr und ist von keinem unangenehmen Geschmack, da er sehr voll trägt, und in seiner Gestalt so niedlich und bunt gemalt ist, so nimmt sich ein Obstorangeriebäumchen davon mit seinen Früchten allerliebste aus, und man kann den Kindern damit eine große Freude machen,

auf welche dieser Apfel einen sehr angenehmen Eindruck mache. Der kleine Favoritapfel, la pomme mignonne, die marmorirte Rosette, Sommerröschen, der royal panna-ché, königl. Cousinot sind sehr zarte kleine Äpfel von lieblichem Ansehn und zugleich von gutem Geschmack. Der Bleiapfel hat eine besondere Schwere und viel Gewicht, er wird groß, ist schön gestreift, überaus tragbar und nicht ohne Nutzen im Anbau. Der Adams-, Ebenbüßapfel ist sonderbar geformt, hat in seiner Rundung etliche Kerben als wenn hineingebissen wäre, daher sein Name, ist aber von keinem vorzüglichem Geschmack. Diese Kerbe, oder diesen Eva- oder Adamsbiß soll man auch an einem Granatapfel oder an einer Orange finden, welche die Juden unter dem Namen Paradiesapfel zu einem ihrer Feste begierig kaufen und theuer bezahlen. Mehrere Äpfelsorten stehen durch ihr abweichendes, in die Augen fallendes äußeres Colorit, oder durch ihre besondere Farbenzeichnung hervor. Der Schwarzborsdorfer (auch Zigeunerapfel genannt), und der kleine Kater, Kohlapfel haben ein so dunkles Roth, das fast ganz ins Schwarze fällt, und der Schnee-, der weiße Lasset- und der braunschweiger Milchapfel haben dagegen eine schöne reine weiße Lichtfarbe, die dem Auge sehr angenehm ist.

Eine schöne violette Färbung mit zartem weißen Duft überlaufen, bieten der Violetapfel, die kleine schwarzschillernde Violette und die blaue Reinette dar, die Violetten tragen überaus reichlich und sind meistens von sehr gutem Geschmack. Ein runder, schöner, purpurrother, prächtig gestalteter, großer Apfel ist der Edelkönig. Auch der Blutcalvill, der Blutapfel, der Granatapfel, der rothe Wintercalvil zeichnen sich durch ihre schöne rothe Farbe aus. Das schönste Citronengelb findet man bei dem kleinen englischen Goldpepping mit rothen und braunen Punkten geziert. Bei dem Safranapfel mit kurzen rothen Streifen schattirt und in reiner Färbung bei dem Citronenapfel und der glatten gelben Reinette. Zugleich in der Form und durch ihr Farbenspiel vorzüglich schöne Äpfel sind der fränkische Süßapfel, der weiße Stettiner, der Wachsapfel, der Borsdorfer, der Schminkeapfel, der Landgraf, der italienische Rosmarinapfel, der schöne Pfäffling, der Jungferapfel, der weiße Sommerrambour u. s. w. Von diesen vereinigt der fränkische Süßapfel mit der schönsten Form

und Farbe, da er wie in Wachs bssirt erscheint, einen sehr lieblichen angenehmen Geschmack. Der weiße Stettiner hat neben einem feinen lieblichen Colorit das zarteste weiße Fleisch und ist beim frischen Genuß sehr erquickend. Den italienischen Rosmarinapfel findet man im Geschmacke vorzüglich und dieser ist eine Zierde für die Tafel. Der Pigeon ronge, rothe Laubenapfel, diese vortreffliche Apfelsorte, welche alle gute Eigenschaften, Wohlgeschmack, wirthschaftliche Brauchbarkeit, Tragbarkeit, Dauer, angenehmes Colorit in sich vereinigt, und welcher nebst dem kleinen englischen Goldpepping und der Muskatreinette die Auspflanzung in allen Gärten verdient, da diese Sorten jeden Pflanzler so herrlich belohnen, hat die Eigenheit, daß er wie eine Chamäleon in der Form und Farbe sehr wandelbar ist, und oft an einem Baume zugleich große und kleine, runde und lange, rosenrothe und dunkelrothe, gestreifte und ungestreifte Früchte trägt, auch ist er in Bezug auf die Unterlage sehr empfindlich, und scheint nach einigen Erfahrungen, gegen die Regel, bei ihm sehr heterogenen Grundstämmen, sogar Farbe und Geschmack zu verändern.

Einige Apfelsorten sind wegen der besondern charakteristischen Abzeichnung auf ihrer Haut der Heraushebung werth, z. B. der Tulpenapfel hat schöne breite rothe Bandstreifen auf weißem Grunde, reift zeitlich. Er ist im Geschmacke säuerlich und nicht ganz unangenehm. Der Goldgestickte, Goldzeugapfel, *vrai drap d'or*, hat breite grüne Bandstreifen auf gelbem Grunde, und ist zugleich im frischen Genuß deliat. Der Papageiapfel, *Bexierapfel* hat grüne, gelbe und rothe Streifen über die ganze Frucht der Länge nach herablaufend und ist sehr deutlich panachirt. Merkwürdig ist es, daß sich bei diesem Apfel, wie bei der Bandbirn, das Gestreifte bis auf die Sommertriebe erstreckt, welches diesen ein besonders Ansehen gibt, und selbst auf den Blättern bemerkt man noch öfters gelbe Flecken im Grünen, der Apfel aber ist von schlechtem Geschmacke. Unter diese schön bandartig gestreiften Äpfel gehört auch die königl. *Cousinotte*, *royal panaché*, ein zarter, weicher, kleiner Apfel. Der Fliegenschißer zeichnet sich durch seine vielen großen, hochgelben und rothen Punkte auf reinen paillegelben Grunde aus und hat einen sehr pikanten Geschmack. Die Charakterreinette und der Charakterapfel haben eine netzartige, braune Rostzeichnung

Aber ihre ganze Schale verbreitet und sind gleich ertlichen Melonenforten ganz überstreift, aber nicht zum frischen Genuß zu empfehlen. Einige Sorten haben eine schöne deutliche Sternzeichnung, wie die Ferellen und die Triumphvelnette = Früchte, welche mit ihrem schönen Ansehen einen köstlichen Geschmack verbinden.

Bei dem Blutapfel, dem Blutcalvill, dem Erdbeerapfel (rothen Wintercalvill), Rosenapfel und dem pommerrouge ist das Fleisch oft bis an das Kernhaus schon geröthet; bei dem weißen Stettiner, Moritz Schellenberg und dem pigeon rouge erscheint das Fleisch blendend weiß, und bei der Muskatrenette und dem Melonenapfel auffallend gelb. Die Pigeons haben nur vier Kernsäcker, die Calvillen und die Schlotter, Klapperapfel, wie der Anis calvill, der weiße Klapperapfel haben sehr weite Kernhäuser, so daß die Kerne derselben bei starkem Schütteln mit der Hand deutlich klappern oder schlottern. Der Feigen- und der Waterapfel haben gar keine Kerne.

Eine besondere Eigenschaft der gänzlichen Umänderung der innern Beschaffenheit der Früchte ist das Citadiren, das man bei dem Citradeapfel, Astrachamischen Eißapfel und dem Revalischen Birnapfel findet. In Ruß- und Liefland, wo die Sommer sehr kurz und heiß sind, löset sich die innere Substanz dieser Aepfel in eine wässrige Masse auf, welches ihn ganz durchsichtig macht, so daß man die Kerne deutlich sehen kann. Diese citadirten Aepfel sehen ganz den Aepfel Früchten ähnlich, welche wasserlichtig geworden sind, dergleichen wir am meisten unter den Eck-, Glas- und Wasseräpfeln finden. Nach der Aussage der Russen und Liefländer sollen diese citadirten Aepfel von vortreflichem Geschmack, im Genuße einer Pfirsche ähnlich, und eine große Delicatesse seyn. Bei uns citadiren diese Aepfel nur theilweise, und nur selten hat man einzelne Früchte in einem sehr günstigen Sonnenstande zur vollkommenen Citadirung gebracht. Diese citadirten Aepfel haben dann einen ganz veränderten, dem Citronat ähnlichen, nicht unangenehmen Geschmack, welchen ich aber, da ich mehrere selbst gegessen habe, dem köstlichen Genuße einer saftigen edeln Pfirsche bei weitem nicht gleich stellen möchte. Der Citadapfel reift schon im Julius, und ist ein guter essbarer Sommerapfel. Im Schatten erwachsen ist er ein Sauer- und in der Sonne gereift ein Süßapfel. Im

Geschmack erschefnt er sehr verschieden und nicht erhaben, sehr reif löset er sich ganz in seines Mehl auf, so, daß er im Herabfallen zerplatzt und man ihn leicht mit den Fingern zerreiben kann. Er ist sehr tragbar und sieht einem Frauenapfel ähnlich. Wegen ihrer sehr frühen Reife bezeichnen wir als besondere Sorten, den *pomme avant toutes*, den Eifadapfel, den Magdalenen-, Margarethen-, August-, Jacobs- und braunschweiger Milchapfel, die schon Ende Julius reifen, sehr weich sind, und schnell passiren, dagegen der drei Jahr dauernde Mutterapfel und die Nordreimette mehr als ein Jahr zu ihrer Reife brauchen, indem die letztere bisweilen zwei Jahr frisch am Baume hängt, aber ungemein hart, und von herbem Geschmacke ist.

Die grüne Wandreimette trägt ihre Früchte besonders an den Spitzen ihrer Zweige, der Zwiebelapfel, in seiner Farbe den Zwiebeln sehr ähnlich, hängt sich reihenweise an, so wie auch der saure Raban, und diese sind in ihrer Tragbarkeit außerordentlich.

Birnsorten.

Birnsorten, die mit ihrem ganzen Gewächse mit Blatt, Blüthe und Frucht sehr von den andern abweichen, sind die *Azerol*, und die Birn mit dem Weidenblatt. Die *Azerol*, *Hainbutten*-, *Mispelbirn* auch *Rosbirle* genannt, ist mehr ein Strauch, und bildet keine großen Bäume. Die Blätter derselben sind groß und breit, diese sehen einem Mispelblatte weit mehr ähnlich, als einem Birnblatte, und man hält ihre Stämmchen für einen Apfelbaum, wenn man es vorher nicht genau weiß, daß es die *Azerolbirne* ist. Die Frucht ist sehr klein, hat völlig die Birnform und eine ganz eigne Farbe; denn die Frucht sieht ziegelroth oder hoch aurorafarben, und den hellrothen reifen *Hainbutten* ähnlich. Diese hat fast gar keinen Saft, ist sehr trocken und mispelartig. Zum frischen Genuß ist sie nicht tauglich, wenigstens ist der Geschmack sehr süß. Die *Azerolbirn* ist aber ein schöner Zierstrauch, da die Früchte oft büschelweise und sehr häufig an dem Baume hängen, so fallen diese mit ihrer hellrothen schönen Farbe sehr angenehm in die Augen.

Die Birn mit dem Weidenblatte (*Poirier à feuille de saule*) ist ein sonderbares Gewächs, diese Sorte zeichnet sich durch ihre schlanken Zweige, die wie bei der

Thränenmuskatellerkirsche und der babylonischen. Beide hängen abhängen, und deren lange spitzige Blätter den Weidenblättern gleichen, vor allen andern Birnsorten aus. Die Frucht ist klein und rund, grün mit starken Punkten besetzt, von unangenehmem strengen Geschmack. Es ist eine Sorte, die man bloß wegen ihrer auffallenden Abweichung pflanzt. Mit ihrer schönen ästhetisch egal runden, oben regelmäßig zu gespitzten Baumform zeichnet sich die Haselbirn (auch Saffers, Rietbirn, Augober genannt) von allen andern aus. Man kennt die Bäume dieser Sorte sogleich an ihrem lieblich in die Augen fallenden Wuchse und man könnte aus ihnen eine excellirende Baumpartie in einem englischen Garten bilden. Die Früchte sind von ziemlicher Größe und einem zimmtsfarbenen Ansehn, oder von einem braungelben Rost ganz überzogen, sie haben ein speckartiges Fleisch und sind vielen zum frischen Genuß nicht unangenehm. Sie bildet große, gesunde, dauerhafte Bäume und ist überaus tragbar, weshalb sie des Anbaues werth ist und in manchen Gegenden sehr häufig gepflanzt wird. In Hinsicht auf die Auszeichnung in der Blüthe bemerken wir die gefüllt blühende Birn (*double Fleur, la poire rose*), diese trägt auch Früchte von mittler Größe, schön gelb und roth gezeichnet, ist aber sehr hart, streng, nicht zum frischen Genuß, doch zum Kochen sehr brauchbar. So hat man auch eine gefüllt blühende panaschirte Birne. *Double fleur panaché*, deren Frucht der vorstehenden ähnlich, die aber überdies, noch grün und gelb gestreift und auf der Sonnenseite mit großen rothen Punkten besprengt ist, wovon sich die Ähren wie bei der Wandbirn auch auf die Triebe erstrecken. Die zweiköpfige Birn (*Poire à deux têtes*), diese hat zwei Blumen, die nebst der Frucht durch einen tieflaufenden Einschnitt gleichsam in zwei Theile getheilt werden. Die Birne ist von mittler Größe, grüngelb, von nicht sonderlichem Geschmack, reift schon im August, und wird bloß als Seltenheit gezogen.

Eine Verschiedenheit in den Blättern findet man bei der Kaiserbirn mit dem Eichenblatt, das Blatt ist sehr groß, wellenförmig gebogen und den Eichenblättern etwas ähnlich, doch bemerkt man diesen Unterschied nicht bei allen Blättern ganz deutlich und in die Augen fallend. Die Frucht ist groß, von grüner Farbe, bei der Zeitigung:

hellgelb, sehr hart, erst essbar im April und dauert bis das andere Jahr in Herbst, sie hat festes Fleisch und ist besser zum Kochen als zum frischen Genuß. Sie ist tragbar und belaubt sich stark zu einer schönen pyramidalischen Krone. Die Frucht hat oft nur drei Kernfächer.

Die panachirte Crasanne, welche noch selten ist, wird durch ihre von einem weißen Rande eingefassten Blätter merkwürdig, und die holländische Zuckerbirn prangt mit ihrem großen, schönen, vollkommenen Laube vor allen andern hervor. In den Formen der Birnen findet man eine mannigfaltige Abwechselung und manche Sorten stechen durch eine sonderbare Gestalt vor den andern hervor. Der Entenkopf = (Entenschnabel) und die Schelmbirn haben ihren Blüthentknoß, auf der Seite und ihre Form hat eine von den andern Sorten sehr abweichende schiefe Richtung. Es ist dieses eine sehr tragbare und gute Koch- und Backbirn. Der Ragenkopf (Schwanen-, Eibirn) ist wie ein Hühnerlei gestaltet, groß, gut von Geschmack, und reift erst spät im Winter. So hat auch die Eierbirn, beste Birn, eine auffallende runde Eigestalt, diese ist überdies sehr charakteristisch mit starken grünen Punkten besäet. Diese Birn ist sehr saftig, und von einem erfrischenden Wohlgeschmacke, sie reift im September und ist sehr tragbar. Die muskürte Eierbirn, die seltner ist, hat die nämliche Eiform, ist kleiner, zuckersüß und eine Wintereibirn von delicatem Muskatellergeschmacke. Die Flaschen = (Kürbis-) birn hat eine sonderbare Bouteillenform, wird in der Reife schön hochgelb, aurorefarben und hat ein gartes wohlschmeckendes Fleisch, reift im October. Die Nußbirn sieht von außen einer kleinen grünen Steinnuß sehr ähnlich, ist aber streng und von schlechtem Geschmack. Die Kreisel-, Scheibonbirne, die Bergamotte, so wie die runde Herbstbergamotte haben eine breitgedrückte Gestalt, und die letztere, welche in manchen Gegenden den Namen Kratzelchen führt, und sehr delicat ist, hat nebst der Apfelfirn, mehr die Apfelform. Eine sehr runde Kugel bildet die Durstlöschbirn (runde Mundueßbirn, mouille bouche, coule soif). Durch ihre Länge hervorstechende Birnen sind die gute Winter-Christbirn, die lange Winter-Christbirn, die spanische gute Christbirn, die Erzherzogsbirn, die Virgouleuse, die Zapfenbirn, die lange Mundueßbirn, die Franzmadam (fürstliche Tafelbirn). Diese

langen Birnen bieten zugleich die schönsten Birnformen dar und sind meistens zugleich vortreffliche Sorten von Geschmack. Eine sehr leuchtige, höckerichte Form haben die Catillac und die Sommer- gute Christbirn (Apotheker-, Malvasierbirn), die erstere hat sehr die Gestalt einer großen Birnquille, ist aber nur zum Kochen und Backen vorzüglich, die zweite hat eine eigne sehr starke adstringirende Süßigkeit, die Manche im Geschmack überaus angenehm finden, und es streben ihr die Hornissen und Wespen sehr nach. Als durch ihre Form sehr hervorstechende Doppelspitzen, auch nach der Blume zu in verjüngtem Maßstabe spitzig zulau- fende sind zu bemerken die St. Germain (St. Hermanns- birn), die Hasenköpfe.

Die zugleich durch ihre regelmäßige schöne Form und durch ihr lebhaftes buntes Colorit am lieblichsten in die Augen fallenden Birngestalten gewähren die Franzmadam (fürstliche Tafelbirn), die Forellenbirn, die Petersbirn, die schöne Cornelia- (schöne Mädchensbirn), die Damenbirn, die schönste Sommerbirn, die auf reinem gelben Grund anmuthig geröthet, lieblich anzuschauen sind. Mit breiten gelben, grünen und rothen Bandstreifen geschmückt erscheint die Bandbirn, Schweizerhose, ingleichen die später reifende Schweizerbergamotte, wovon jene eine mehr längliche, diese aber eine mehr runde Form hat, welches bei- des zugleich sehr saftige Birnen von vorzüglichem Ge- schmack sind. Auch die gestreifte gute Christbirn, vorzüg- lich zum frischen Genuß, die bunte Pomeranzenbirn, und die schönste Winterbirn zeichnen sich durch ihre lebhaften, scharfen rothen Streife aus, und merkwürdig ist, daß bei der grünen Bandbirn und bei der gefüllt blühenden panachirten Birn, welche besonders auch zu den Wands- birnen gehört, die überdies noch mit großen rothen Punk- ten besprenkt ist, sich das Streifartige auch auf die jun- gen Sommertriebe ausdehnt.

Durch große deutliche grüne Punkte auf der Hautober- fläche zeichnen sich die Umbrette, die Eier- und Wasserbirn aus. Die groß Zapfenbirn, eine sehr große, schätzbare, de- licate Herbstbirn, die schlesische Zimmbirn und die pom- merische rothe Birn sind ganz mit einem schönen zimmt- farbenen Roste überlaufen.

In Hinsicht auf die Form bemerken wir noch die oben von der Blüthe herein breitgedrückte, etwas gekerbte

Pomeranzenform, der grünen, der bunten, der rothen Pomeranzenbirn, so wie auch die starken Riese und Einferbungen vom Blüthenknopf herab, woran die Robinen, die Sommer- und Winterrobine so kenntlich sind.

Als kolossalische Birnensorten ragen vor allen hervor, das Königs Geschenk von Neapel, die Pfundbirn und der große Mogul. Das Königs Geschenk von Neapel kündigt seine Größe schon durch die riesenmäßigen starken Sommertriebe an, dieses erreicht die Stärke eines kleinen Kinderkopfs, ist rund, ganz grün von Farbe mit vielen Rostflecken bedeckt. Im Neapel und in sehr warmem Klima soll diese Sorte eine Butterbirn mit schmalzenden Fleisch voll Saft und von dem angenehmsten Geschmack seyn, bei uns aber bleibt sie streng und ist nur zum Kochen brauchbar; doch hat man sie in heißen Sommern auf einem guten Standpunkte von etwas mildern Geschmack gezogen; sie ist gegen den Frost sehr empfindlich. Wenn das Königs Geschenk von Neapel seine Größe mehr in der Dicke hat, so zeigt die Pfundbirn die ihrige mehr in der Länge, und diese bietet im Ganzen fast eine noch größere Fruchtmasse dar, als das Königs Geschenk von Neapel; denn bei dem Anblick vorzüglich großer Exemplare desselben trauet man kaum seinen Augen, daß es Birnen von dieser Größe geben kann; sie ist aber streng, eignet sich nicht zum frischen Genuß und ist nur zum Kochen brauchbar. Der große Mogul enthält auch drei und ein halb Zoll Länge und Stärke; seine Farbe ist am Baume grau und in der Zeitigung schmutzig braun; diese Birn bleibt auch etwas streng, doch läßt sie sich frisch genießen; sie reift im März, und macht starke Bäume, und ist sehr tragbar.

Die Zwerge unter den Birnen sind die kleine Bastard-Muscatellerbirn (*poire de Chio*) und die kleine Muscatellerbirn (die kleine Zuckerbirne, die kleine Honigbirn, *le petit Muscat sept en-gueule*), diese wird nicht größer als eine starke Herzkirsche, steht auf der Sonnenseite schön roth, sonst grüngelb, hat einen starken Bissengeschmack, ist voll Saft und sehr süß. Sie reift schon im Julius, und es wachsen immer mehrere in einem Bouquet zusammen. Man hat aber auch außerdem noch eine andere Bouquetbirn, die etwas größer ist, und zwei die Früchte sehr regelmäßig fünf, sechs, bis sieben in Büscheln bei-

sammen stehen, die aber von Geschmack nicht sonderlich ist. Auch die Roberts-Muskatellerbirn (Robert muscat) gehört zu den kleinsten und niedlichsten Birnen, diese ist auf der Sonnenseite geröthet, von einem sehr süßen, gewürzhaften Muskatellergeschmack. Wenn die Birnen in der Regel in ihrem Innern in Fleisch und Saft gar keine Röthe haben, die man in den Äpfeln häufiger findet, so macht die Blutbirn (Granatbirn, Sanguinole) eine merkwürdige Ausnahme. Das Fleisch dieser Birn ist durchaus blutroth, gleich einer blaffen rothen Rübe. Ihre äußere Farbe ist hellgrün und sie erlangt nur eine mittelmäßige Größe. Zum frischen Genuß aber kann man sie Niemanden empfehlen. Man hat auch eine Blutbirn, die gestreift und etwas kleiner ist, besser von Geschmack und inwendig eben so schön roth ist. Als Abweichung in der innern Structur ist hier der Bemerkung werth die Birn ohne Kern, eine große holländische Sommerbirn von grünlicher Farbe, diese hat entweder sehr kleine oder gar keine Kerne, so findet man auch in der persischen Birne (Persia peer) oft nur drei Kernkammern und wenig Kerne, die als eine delicate Sommerbirn von starkem Muskatellergeschmack beschrieben wird. Eine sonderbare Erscheinung ist es bei der Schneckenbirn, daß sich in dieser Sorte fast in jedem Kerne, wenn man diesen öffnet, eine kleine weiße Wade befindet, welche die Landleute für kleine weiße Schnecken ansehen, wovon sie den Namen erhielt. Diese Birn sieht grasgrün, wird nicht groß, bildet sehr hohe und starke Bäume, ist überaus tragbar, und wird als eine vorzüglich gute Back- und Kochbirn von vielen Hauswirthen sehr geschätzt.

Die Birn ohne Haut (poire sans peau, die Kirschblüthe) hat eine überaus feine zarte Schale wie ein Mohnblatt, von Farbe blaßgrün und bleichroth gefleckt, dieses ist eine Sommerbirn, die im August reift und von gutem Geschmack.

Auch gibt es einige Birnen, die sich durch ihre auffallend langen Stiele auszeichnen. Zu diesen gehören der Langstiel (auch die Hangel-, die Rattenbirn genannt); diese hat einen über zwei Zoll langen Stiel, ist von fahlgelber Farbe, als eine wirthschaftliche Winterbirn mit strengem, hartem Fleisch, nur zum Kochen und Backen brauchbar.

Die geblühte Muskatellerbirn, die langstieligte Herbstmuskateller, von welchen jene sehr klein, diese von mittler Größe erscheint. Beide haben ein mildes, zartes Fleisch von zuckersüßem, erhabenem Muskatellergeschmack. Auch hat man eine sehr langstieligte Bergamotte, und eine durch die Länge des Stiels sich auszeichnende Sommerblanquet (die weiße Zuckerbirn). Unter den Nespeln findet man die Eigenschaft nie, daß sie zwei oder mehrmals tragen, aber unter den Birnen trifft man mehrere Sorten an, die dieses thun. Der doppeltragende Birnbaum (der Zweiträchtige, englische Königin, double fleur et fruit), dieser blühet regelmäßig in einem Jahre und zu verschiedener Zeit zweimal und trägt oft reichlich sowohl Sommer- als auch Herbstbirnen. Zu den Sommerbirnen blüht er mit den andern Birnen aus dem gewöhnlichen Tragholze. Wenn die ersten Birnen ungefähr so groß sind, wie die Kirschchen, um Johannis herum, blühet er zum zweiten Mal aus den Spizen der diesjährigen Triebe. Die erste Frucht sieht grün, ist von mittler Größe und eine saftige, wohl-schmeckende Butterbirn, die im September reift, aber bald teig wird. Die Herbstbirn hat oft weder Kerne noch Blumen, sieht gelb und grün, gleicht einer kleinen Gurke, und ist krumm gewachsen. Von Geschmack zeigt sich die Frucht saftig und süß, wird aber in schlechten Sommern nicht reif. Es ist dieses die Birn, die wir unter dem Namen Salviati kennen. Die Petersbirn bietet auch bisweilen die sonderbare Erscheinung dar, daß sie zwei und noch mehrmal trägt, ich habe Proben davon gesehen, daß ein Petersbirnbaum in vier verschiedenen Abstufungen in einem Jahre Blüthen und Früchte hervorgebracht hat, wovon die letzten, spätesten Blüthen kaum zum Fruchtansatz kamen. Es liegt hierin ein Beweis, daß in unsern Obstbäumen zum Theil, wie bei den Orangen, die Fähigkeit zu einer beständig fortlaufenden Blüthen- und Fruchtentwicklung liegt, wenn diese durch ein mildes Klima geweckt und genährt wird. In manchen Catalogen und pomologischen Schriften findet man eine Tertiärbirn angeführt, die in einem Jahr dreimal regelmäßig tragen soll.

Welch ein weiter Abstand bei den so mannigfaltigen Birnsorten zwischen ihrer Reifzeit und ihrer Dauer statt findet, kann man daraus abnehmen, wenn man bedenkt, daß die kleine Margarethibirn (Kirschbirn), und die

schöne Ebnellia schon im Julius reifen, und kaum etliche Tage dauern, indem sie gleich passiren; so reist die Sarsazin erst im folgenden Jahr und dauert mit der Bucht fast Jahr und Tag. Einen angenehmen Anblick gewähren die schönste Herbstbirn (Vermillon) und die Haselbirn (gesegnete Birn, ah mon Dieu) mit der Fülle ihrer schöngefärbten Früchte, welche letztere ihren Namen davon erhalten hat, weil der König von Frankreich, Ludwig der Vierzehnte, von dem angenehmen Eindruck eines überaus reich und volltragenden Baums dieser Sorte überrascht voll Bewunderung ausrief, ah mon Dieu!

Kirschsorten.

Die Kirsche, diese köstliche Frucht, die aus Pontus in Kleinasien zu uns gekommen ist, welche in die zwei Hauptabtheilungen süße und saure zerfällt, und in der hell- und dunkelrothen, schwarzen und weißen oder vielmehr bläßgelben Farbe erscheint, bietet uns verschiedene Sorten dar, die durch sonderbare Eigenthümlichkeiten vor den andern auffallend hervorstechen. An Gewächs, Blüthe und Frucht sind von den übrigen Kirschen ganz abweichend die Mahalebkirsche (bittere Steinkirsche, *Prunus Mahaleb*) und die virginische Traubelkirsche (*Prunus padus virginiana*). Ja, es gehören diese Sträucher eigentlich gar nicht zu dem Kirschgeschlechte, und wir führen sie hier bloß mit aus dem Grunde an, weil sie in der deutschen Benennung den Namen Kirschen führen und zur Unterlage für diese benutzt werden können. Die Traubenkirsche (*Prunus Padus*) unter dem Namen Drachenholz, Faulbaum, bei uns bekannt, wächst in Sachsen wild; man findet davon häufig Zäune und Büsche. Das Holz von ihr riecht sehr stark; sie bringt schöne weiße traubenförmige Blüthen, und trägt schwarze, nur ungenießbare Beeren. Dieser Strauch, der sich sehr leicht und vielfach durch Wurzelableger und Stecklinge fortpflanzt, ist zur Unterlage für Kirschen, besonders für Zwergbäume und Niederstämme anwendbar und hat den Vortheil, daß er auf nassem, schlechtem und auch auf steinigtem Boden, wo die Vogelkirsche (kleine rothe Süßkirsche) als Grundstamm nicht gut fortkommt, wohl gedeiht, in manchen Ländern, z. B. in Ungarn, ist die Anwendung derselben zur Unterlage sehr gewöhnlich.

Die virginische Traubenkirsche (*Prunus padus virginiana*), die der vorigen sehr ähnlich ist, hat einen stärkern Wuchs, und liefert ein schönes Holz; sie trägt den schwarzen Johannisbeeren ähnliche Früchte, von welchen man einen guten Kirschbranntwein brennen kann. Der Stamm läßt sich wie der von der Mahaleb wohl auch zur Kirschveredlung benutzen.

Mehr ein kleiner Kirschstrauch ist die offigsaure Zwergweichsel (*Erdweichsel*, niedriger canadischer Kirschbaum, *Cerasus pumila canadensis*). Dieser erreicht nur vier Fuß Höhe, seine Blätter gleichen den Weidenblättern, und sind bläulichgrün. Dieser trägt kleine, hellrothe, sehr saure Weichselfirschen. Die Blüthen kommen an der Seite der Zweige heraus; zwei, drei bis vier kommen aus jedem Gelenke, sind kleiner, wie die gewöhnlichen Kirschblätter; die Frucht ist den kleinen, wilden Kirschen ähnlich, und wird von den Vögeln sehr geliebt.

Eine merkwürdige Abweichung in Wuchs gibt die Ostheimer Kirsche (die Ostheimer Weichsel, die fränkische Bucherkirsche); diese Kirsche wächst zwergartig und bildet mehr einen Kirschbusch, der wie Buschschlagholz abgehauen wird. Sie trägt in dieser Strauchform außerordentlich. Die Frucht ist dellicat, von ziemlicher Größe, schwarzroth gefärbt, von starkem Fleisch und einem überaus pikanten Geschmack; sie gehört unter die zum frischen Genuß so angenehmen süßsauren Kirschen, und ist auch zum Trocknen vortreflich. Sie liebt eine mäßige Anhöhe zu ihrem Standorte, und wird durch Wurzelableger am besten fortgepflanzt, da sie, aus den Kernen gezogen, nicht gut trägt. Aus Italien stammend verlangt sie zu ihrem Gedeihen eine warme Lage. Sie läßt sich auch in Hecken ziehen und schneiden, trägt aber dann nicht so reichlich. Mit dieser Kirsche bepflanzte kleine Berge und Anhöhen sollen einen großen Gewinn abwerfen. Diese Kirsche wird zur Pflanzung bei uns häufig gesucht, doch haben sie Viele nicht zu der reichlichen Tragbarkeit bringen können, welche sie in Ostheim und überhaupt in Franken äußern soll. Die Ostheimer Kirschplantagen müssen durch Abschlagen des Oberholzes oder noch besser durch neugepflanzte Wurzelschößlinge zur Erhaltung ihrer Tragbarkeit erneuert werden. Unter die durch ihren Wuchs und durch ihre ganze Baumform sich auszeichnenden Kirsch-

sorten gehört die Thränenmuskateller von Minorca; diese hängt ihre Zweige und Blätter gleich der babylonischen Trauerweide niedermwärts, und drückt damit, wie jene gleichsam eine niedergeschlagene still klagende Gemüthsstimmung aus. Man pflanzt sie deshalb zum Andenken auf die Gräber der Verwandten und Freunde; sie paßt wie die babylonische Trauerweide zur Bepflanzung der Kirchhöfe oder Gottesäcker. Die Blätter der Thränenmuskateller sind lang, schmal, und gleichen den Pfirschbaumblättern. Die Kirsche gehört zu den Sätkirschen. Die Frucht ist anschnlich groß, hängt an einem langen Stiel und erscheint etwas breit gedrückt; die Farbe ist schwarzroth und ihr Geschmack angenehm. Die Pyramidenkirsche bildet mit ihren Zweigen einen schönen pyramidalischen Wuchs, sie liefert eine sehr große, dunkelrothe, der Lothkirsche ähnliche saure Kirsche, die angenehm von Geschmack ist. Sie wächst sehr freudig und trägt gut.

Wegen ihres großen Blattes ist merkwürdig die Kirsche vier auf ein Pfund (*la cerise quatre à un livre*), die aus Flandern stammen soll. Die Blätter von dieser Kirsche sind gegen die der andern Kirschsorten von einer solchen auffallenden Größe, daß man die Frucht davon nach deren Maßstabe berechnet, ein Viertelpfund schwer leicht erwarten konnte, wie zuerst das Gerücht von dieser Wunderkirsche in dem pomologischen Gebiete erscholl. Die Frucht aber erscheint nicht größer als eine gewöhnliche Herzkirsche, ist stark roth verwaschen auf gelbem Grunde, fast wie die Laueremannskirsche und hat den gewöhnlichen Herzkirschengeschmack; sie schlägt bei der Veredlung sehr gut an, und es gibt noch manche Liebhaber, die sie wegen ihrer Riesenkirschblätter als Sonderbarkeit anpflanzen. Die Rogers Ewolkirsche hat das Eigne, daß sie im ersten und zweiten Jahr die Zweige, fächerartig wie die schwarze Maulbeere ansetzt; es ist dieses eine sehr frühzeitige Kirsche von sehr angenehmem Geschmack, die zu den Glas-kirschen gehört. Der Kirschbaum liefert etliche Sorten mit einer ausgezeichneten, schönen, gefüllten Blüthe. Die Glaslische mit dickgefüllter Blüthe (*Cerisier à fleur double*); die Blüthe gleicht einer gefüllten großen Kamille, von schön weißer Farbe. Der Baum wird nicht groß und kann deshalb als ein Zierbäumchen in Gärten auf die Blumenbreite gepflanzt werden, da er mit seinen dicht

gefüllten, reichlich hervorkommenden Blüthen, die kleinen, weißen Ranunkeln ähnlich sind, sehr angenehm in die Augen fällt. Der Baum hat den gewöhnlichen Sauerkirschen sehr gleichende Blätter, er trägt nie Früchte, und die Reiser desselben schlagen in der Veredlung gut an.

Der Herzkirschenbaum mit groß gefüllter Blüthe. Seine Blüthe gleicht einer kleinen weißen Rose, und er bringt diese Blüthe sogleich im ersten Jahr nach seiner Veredlung hervor. In der Blüthe findet man anstatt der Stempel nur kleine Blätter, deshalb trägt er nie Früchte, er hat einen starken Wuchs und große hängende Blätter, wie die Herzkirschen. Auch dieser ist nur in Lustgärten und in dem Gebiete der Flora als ein Prachtbäumchen zu benutzen. Die Glaskirsche mit halb gefüllter Blüthe (*cerisier à fleur semidouble*) bildet ziemlich große Bäume, die öfters überaus voll und schön blühen. Die Blüthe macht eine gedoppelte Krone, wie manche gefüllte Nelken. Dieser gefüllt blühende Baum trägt zuweilen Früchte, wenn er älter wird, der Blüthenstempel ist gedoppelt, deswegen trägt er auch lauter zweifache Kirschen, und führt den Namen Zwillingskirsche. Die Frucht von mittler Größe sieht hellroth, und ist sehr sauer. Ein großer vollblühender Baum dieser Kirschsorte gewährt eine schöne Blüthenflor; nur wegen dieser, aber nicht wegen der Frucht ist er der Anpflanzung in den Prachtgärten werth.

Eine sonderbare abweichende Erscheinung in der Fruchtgestalt gewährt der Amarellenbaum mit mehreren Früchten auf dem nämlichen Stiel (die Bouquetkirsche, Traubensamaréle, *cerisier à bouquet*). Man findet bei dieser Kirschsorte vier bis sechs, ja acht bis zwölf Kirschen an einem Stiel, welche ihr das Ansehn einer kleinen scharlachrothen Weintraube mit gedrängten Beeren oder die Form einer kleinen Ananas geben. Die Kirschen sind bisweilen alle vollkommen ausgebildet und haben ihre eignen Kerne. Die Blüthe erfolgt allmählig und so auch die Zeitigung, jedoch die an einem Stiel früher reifenden Kirschen bleiben gewöhnlich bis zur Reife der später reifenden hängen; die Kirsche sieht hellroth und hat den angenehmen Geschmack der kleinen Ammer oder Glaskirsche. Der

Baum wird nicht stark, ist aber überaus fruchtbar, und bisweilen ganz mit Fruchtaugen bedeckt.

Die Bouquetweichsel hat außer ihren Blüthen mit fünf Blättern, mit mehrern Stempeln nach der Weise der andern Kirschen, auch mehrere mit 6 bis 15 Blättern, von welchen sich viele doppelt, kleinere dreifach theilen. Der Stiel, der aus der Knospe kommt, ist mehr breit als rund, und endigt sich mit 2, bisweilen mit 3 Blüthen; die Blüthen mit mehr als 5 Blättern, die nur einen Stiel haben, enthalten 2, 3 bis 4 Stempel, und es setzen sich deshalb oft gedoppelte, auch dreifache Früchte auf einem Stiele an, die aber nicht zur Reife kommen, dahingegen mehrere Früchte auf einem Stiel bei der Traubenamarelle sich öfters vollkommen ausbilden; doch kommen einfache Früchte zur Reife. Die Kirschen sind klein, rund, von Farbe dunkelroth und von Geschmack sehr sauer und herbe. Es gibt auch eine weiße, sehr schöne süße Kirsche, die mehr Früchte an einem Stiel hat, die aber selten ist.

Die Straußweichsel (Traubenkirsche, cerise de trochet) hat das Eigenthümliche, daß sich die Früchte an ihr sehr dicht strauß- oder bündelartig zusammenhängen, und ein Bouquet bilden; die Kirschen sind rund, dick, und schmecken säuerlich. Man hat auch eine kleine, weiße, roth marmorirte Süßkirsche, die buschartig und pyramidalisch wächst, bei welcher sich die Früchte sehr trauben- oder bouquetweise zusammenhängen.

Die Allerheiligenkirsche (St. Martin'samarelle, Monatsamarelle, Cerisier tardif de la Toussaint, cerisier pleurant) ist dadurch merkwürdig, daß sie ihre Blüthenknospen aus den erst im Frühjahr neu erwachsenen Sommertrieben hervorbildet; sie blüht erst zu Johannis und liefert im August, September, October, bis zum Tag Allerheiligen (den ersten November) noch reife Kirschen. Man findet bei dieser Sorte, wie bei den Pomeranzen, doch in weit rascherem Gange der Entwicklung, immet Blüthen, grüne, hellrothe und dunkelbraune reife Kirschen beisammen. Es stehen von den Früchten oft zwei oder doppelt als Zwillinge auf einem Stiel. Die Kirsche hat wenig Fleisch und einen großen Stein, sie wird zur Zeit der Reife braunroth, und ist von sauerem Geschmacke. Der Baum wird stark und hat schwache herabhängende Zweige.

Die *Egldienkirsche* (*Eisenkirsche*; *rothe, bittere Mollenkirsche*, kleine, *rothe Spätkirsche*, *Guigne rouge tardive de fer ou de St. Cilles*), welche kleine, bitterliche Früchte trägt, soll in einem Jahre zweimal, nämlich im Junius und im October tragen, ist aber noch wenig bekannt. Unter den Kirschen, die von der Mitte des Junius bis zu Ende des August reifen, bemerken wir als eine durch ihre frühe Reife sich auszeichnende Sorte, die *rothe Maikirsche*, welche auch häufig die *Johanniskirsche* genannt wird; diese Kirsche hat überdies das Eigne, daß sie, sobald sie sich nur hellroth färbt schon essbar ist, ob sie gleich zur Zeit ihrer höchsten Reife eine dunkelrothe Farbe bekommt. Diese Kirsche kann über vier Wochen schon genießbar am Baum hängen, ohne durch Ueberreife oder Fäulniß Schaden zu leiden. Der Baum ist an seinem charakteristischen, regelmäßigen Wuchse sogleich erkennbar. Zu den überaus zeitig reisenden Kirschen gehören auch die *schwarze Maikirsche*, die frühe von der Nat aus Samen, die frühe königl. *Umarelle* und die kleine, weiße *Frühkirsche* (*Eierkirsche*, *Agat*, *Bernsteinkirsche*) dagegen zeichnen sich als die unter allen am spätesten reisenden aus, die späte, schwarze *Forellenkirsche*, die späte, große königl. *Weichsel*, welche im September reifen, so wie auch die *Hildesheimer späte, weiße Anorpelkirsche*, die im Schatten stehend noch im October Früchte bringt. Die *Lauermauns*, die *Doctorkirsche* (große, weiße *Anorpelkirsche*), die *Schöne von Roomont* (das bunte *Laubenherz*), die lange *Marmorkirsche*, die *rosenroth marmorirte Herzkirsche* fallen wegen ihres bunten leblichen Colorits sehr angenehm in die Augen, und bei ihrer schönen gefärbten Außenseite sind diese überdies noch vorzügliche Kirscharten von trefflichem Geschmack. Ueber den Süßkirschen erscheinen die *Dachsenherzkirsche*, die große, weiße *Anorpelkirsche*, die *englische Kirsche*, und unter den sauren, die *holländische Schnitzkirsche*, die *Lothkirsche* und die große *Doppelweichsel* (*Doppelammer*), als die größten mit ihren Früchten. Die kleinsten Früchte bringen die *Vogel*, *Waldkirschen*, überhaupt die *Zwergweichsel* u. s. w. Unter den Kirscharten sind die mit kleinen Früchten immer die geringsten.

Pflaumensorten.

Die Pflaume, deren Vaterland in Hinsicht auf die

oblere Beschaffenheit Syrien zu seyn scheint, die unter das nuzbarste Obst gehört, welche ein vielfaches Sortiment darbietet, das in die von länglicher Form mit spitzigen Kernen, die man zur Unterscheidung in vielen Gegenden Zwetschen nennt, und in die von runder Gestalt mit mehr kugelförmigen Kernen, die man dort mit dem Namen Pflaumen bezeichnet, zerfällt, welche mit ihren Früchten in allen Farben blau, roth, gelb, grün, weiß und schwarz erscheint, zeigt uns in ihren Sorten auch manche auffallende Abweichung und hervorstechende Eigenthümlichkeit, die eine besondere Heraushebung verdienen. Die Pflaumengewächse umfassen mit ihrem Gebiete als eine Abart die Schlehen, die sich durch ihre kugelförmige, kleine Fruchtgestalt, mit einem den Kirschen ähnlichen Kern und durch ihr dorniges Gewächs mit kleinen mehr runden Blättern auszeichnen. Nach der weisen, wunderbaren, göttlichen Einrichtung wachsen die meisten Obstarten, von welchen wir die edelsten Sorten von dem Auslande, aus einem wärmeren, mildern Himmelsstriche, von einem fruchtbaren Boden erhielten in unserm von Natur rauhern Vaterlande wild. Wir finden in unsern Wäldern den Holzapfel, die Holzbirn, die Vogelkirsche wild, und die Pflaume erscheint bei uns in der Gestalt der Heuschlee am Schwarzdornstrauch in ihrer wilden, die Rauheit unsers Klima an sich tragenden Natur.

So groß auch der Unterschied zwischen einer kleinen heissen, kaum genießbaren Heuschlee, und einer vollsaftigen Pflaume von der edlern Art ist, und so sehr auch diese im Gewächs von einander abweichen, so gehört doch unser wild wachsender Schwarzdorn (*Prunus spinosa sylvestris*) zu den Pflaumen, und man kann auf ihn die edlern Pflaumensorten und selbst Aprikosen fortbringen, obgleich die Vereblung auf diesen weit mühsamer und weniger gedeihlich ist, als auf den Haserpflaumen, Spillingen und den gewöhnlichen Hauspflaumen, da nach der Erfahrung auf allen Schlehenarten die Edelreiser bei weitem nicht so gut anschlagen, wie auf jenen Unterlagen und die Vereblung des Schwarzdorns öfters mißglückt, doch ist diese bisweilen geglückt und die Vereingung dieses unedlen Gewächses mit dem edlern ihm verwandten Steinobste nicht unmöglich. Wenn die Pfirschen und Aprikosen als die köstlichsten Obstarten aus den wärmsten Ländern in unsern

nördlicheit Gegenden in keiner Art und auch in keiner niedrigeren und unedlern Gestalt wild erscheinen, so gibt uns doch die Pflaume, so sehr auch diese Obstart mit Gewächsbülthe und Frucht von der Pfirsche abweicht und dieser ganz heterogen scheint, in einigen ihrer geringern Sorten, durch die Haserpflaume (Kreiche, Krecke, Augustpflaume, Jacobepflaume, St. Julianpflaume, Ziggart, bei uns auch Hundspflaume genannt, *Prunus insititia*, bei den Engländern *bullacetreen*), durch den Spilling (gelber Spilling, die gelbe Frühpflaume, gelber Spindelpflaume, catalonische Pflaume, catalonische Kriecher, Bauernpflaume, *prune jaune hative*, *prune de Catalogne*, *prune d'avoine*) durch den blauen Spilling, durch die kleinen gelben Kriechlinge die trefflichsten Unterlagen für Pfirschen und Apricosen. In manchen Ländern scheint man die Haserpflaume, gelben Kriechlinge und Spillinger gar nicht als die vorzüglichste Unterlage für Pfirschen und Apricosen zu kennen und man bedient sich dort dazu bloß der Mandel, welche aber spärlicher wächst und bei weitem nicht so dauerhafte, gemüchsigte, freudig treibende Pfirschen- und Apricosenbäume liefert, wie jene aus dem Pflaumengeschlechte, auf welcher die Veredlung so trefflich gedeiht. In Ermangelung von guten Haserpflaumenstämmen kann man auch unsere gewöhnlichen Hauspflaumen, *Prunus domestica*, mit glücklichem Erfolg zur Veredlung mit Pfirschen und Apricosen als Unterlage anwenden, obgleich jene die Edelreiser besser annehmen. Die Pflaume grenzt mit zwei ihrer Sorten nahe an andre Obstarten an, durch die Kirschenpflaume macht sie gleichsam den Uebergang zu den Kirschen und durch die schwarze Apricose zu den Apricosen. Die Kirschenpflaume weicht mit ihrem ganzen Gewächse sehr von den andern Pflaumen ab, denn der Baum wächst wild, hat kleine, schmale, längliche Blätter, lange, dünne, hellbraunrothe Triebe, blüht sehr zeitig, schon mit den Apricosen, und zwar außerordentlich voll, wie der Schwarzdorn; diese gewährt wegen ihrer schönen Blüthenfülle ein passendes Lustgebüsch in die englischen Alleen. Die Frucht ist ganz rund, wie eine Kirsche, hellroth von Farbe mit feinen weißen Pünktchen bestreuet, und diese wird nicht groß, etwas über einen Zoll dick.

Die schwarze Apricose (die Alexandrinische Apricose), welche von Einigen unter den Apricosenarten aufgeführt

wird, ist nach ihrer Blüthe und Frucht mehr unter die Pflaumenarten zu rechnen, der Baum von dieser hat ein besonderes Ansehn wegen seiner zarten, langen, dünnen Zweige und kleinen Blätter. In der Jugend erwächst er sehr dornicht mit vielen Stacheln; die Blätter hängen an rothen, langen Stielen. Er blühet sehr frühzeitig und fast alle Jahr überaus voll, wie mit einem weißen Tuche bedeckt, die Blüthe hat kleine Stiele. So reichlich und übergiebig die schwarze Apricose jährlich blühet, so behält sie doch nur wenig Früchte. Diese Früchte, die man sehr spärlich und nur einzeln an dem Baume wahrnimmt, gewähren dem Auge ein schönes, sich veränderndes, lebhaftes Farbenspiel; die Frucht erscheint erst grün, wird hierauf gelb, dann aurorenfarben und hierauf blutroth, zuletzt in der höchsten Reife schwarzblau; die Frucht ist rund, von mittler Größe, das Fleisch inwendig roth, von Geschmack saftig, süß und nicht unangenehm, doch just nicht erhaben. Diese Pflaumenart ist in Lustpartien zu Lauben und Hecken wegen ihrer vollen frühzeitigen Blüthe sehr geeignet, aber von den Spalieren, an welchen sie sich schon bei uns eingeschlichen hatte, sucht man sie wegen ihrer geringen Tragbarkeit, und doch nicht außerordentlichen Werths wieder zu entfernen.

Die Pflaumen bieten uns drei Sorten mit gefüllter Blüthe dar, die alle Früchte tragen. Die Pflaume mit gefüllter Blüthe (*Prunier à double fleur*). Die Blüthen dieser sind stark gefüllt und haben oft 15 bis 18 Blättchen; doch verwandeln sich bei dieser nicht alle Staubfäden in Blätter und sie trägt gelbe Früchte, die von keinem sonderlichen Geschmack sind; aber wegen der schönen Blüthe dient dieser Baum, der mit kleinen, weißen Ranunkelröschen bedeckt erscheint, zur Zierde in Lustgärten und englischen Anlagen. Die blaue Pflaume mit gefüllter Blüthe, bei welcher meistens zwei Früchte zusammenhängen.

Die Reineclaude mit halbgefüllter Blüthe (*La Reine Claude à fleur semidouble*); die Blüthe dieser hat 12 bis 18 Blumenblätter, und erscheint inwendig grün. Die Früchte sind im Geschmack der Reineclaude ganz ähnlich, halten sich aber mehr grün: diese Sorte trägt gut und ist auch wegen ihrer schmackhaften Früchte und Tragbarkeit zur Anpflanzung zu empfehlen; sie gedeihet besonders

gut am Espaller, und trägt in manchen Tagen besser, als die gewöhnliche Reineclaude.

Eine sonderbare Erscheinung ist die Pflaume ohne Stein (*Prune sans noyau*); Statt des Steins findet man in ihr nur eine bittere Mandel, oft nur eine Galterte mit einem Häutchen eingeschlossen, woraus sich der Kern der natürlichen Anlage noch hat bilden sollen, der sich aber nicht zu seiner Vollkommenheit bei dieser Sorte ausbildet. Die Frucht ist klein und länglich rund; der Geschmack ist süß ohne Nachdruck und der Saft in ihr sparsam. Der Baum wächst nicht stark und stellt mit seiner Krone eine hohe Pyramide dar.

Die Dattelpflaume (*Dattelpfirsche*, ungatische, türkische Zwetsche, Säbelpflaume, Marienpflaume, große Frühzwetsche), zeichnet sich durch ihre lange spindelartige Form aus, denn sie ist unter allen Pflaumensorten die längste und schmalste; sie sieht einer Dattel sehr ähnlich; ihre Farbe ist blutroth, der Kern ist sehr lang, am Ende scharf zugespitzt und löset sich gut vom Fleische. Diese Frucht ist von Geschmack angenehm und sehr saftig; sie reift im August. Der Baum wird nicht zu groß und läßt sich, da er dicht mit kleinern und größern Aestchen ausgefüllt ist, und das Tragholz eng an einander steht, sehr gut am Espaller ziehen. Die Purpurlaume, (die große, rothe) Feigenpflaume, so wie auch die grüne Inselpflaume haben auch eine sehr längliche Form. Die größte unter allen Pflaumen ist die gelbe Eierpflaume (weiße holländische, Mogulpflaume, das weiße Kaiser bonum magnum), sie erreicht die Größe eines Hühnerkeis, hat eine schöne citrongelbe Farbe. Der Baum bietet mit seinen vielen reifen Früchten einen sehr schönen Anblick dar. Die gelbe Eierpflaume will zu ihrer vollkommenen Reife einen guten Sonnenstand und günstige Witterung haben, wo sie dann einen angenehmen Geschmack bekommt. Christ unterscheidet die wilde Art der gelben Eierpflaumen von der echten guten Art, die an Baum- und Fruchtgestalt einander ganz gleich sind, von welchen aber die Früchte an Güte sehr verschieden seyn sollen, indem die von der wilden Art sehr fade und kaum essbar, die von der edlern Sorte an Geschmack vortrefflich beschrieben werden; wahrscheinlich ist es aber eine und die nämliche Sorte, welche auf schlechtem Boden und auf einem ungünstigen Stand-

punkte geringere unschmackhafte Früchte, aber auf gutem Lande in günstiger Sonnenlage saftige, wohlschmeckende Früchte liefert; der Baum wächst lebhaft und trägt sehr reichlich. Die blaue, die grüne, die rothe Eierpflaume (die cyprische Pflaume, rothe Masche, das rothe Osters ei, rothe Marunke), die blaue Kaiser- und die große Königs-pflaume sind alles sehr große vorzügliche, wegen ihres Wohlgeschmacks schätzbare Pflaumen. Unter die kleinsten Pflaumen gehören die kleine, gelbe Mirabelle, die grüne und die blaue Weinpflaume und die weiße Schlee.

In Bezug auf die äußere Färbung der Haut ist merkwürdig die holländische gestreifte Zwetsche; die Haut derselben ist zart, die Farbe auf der Sonnenseite roth, auf der andern gelb mit vielen rothen Punkten. Auf ältern Bäumen erscheint die Frucht schön gestreift; etwas besonderes sich auszeichnendes bei dieser Sorte sind die bräunlichrothen Sommertriebe, die theils schön kirsch- und rosenroth gestreift sind. Auf der Schattenseite haben diese Triebe papageigrüne und weiße Striche, und sind mit feinen weißen Pünktchen besäet. Auch die kleinen Blätter an den jungen Trieben sind stark weiß gesprenkt. Der Baum wächst lebhaft, die Frucht ist von mittler Größe, saftig und von angenehmem Geschmack; diese Sorte ist noch sehr selten. Die weiße indische Pflaume ist von mittler Größe und grasgrün, gefärbt mit heller Haut, in welche gelbe Flecken und grüne Streifen durchscheinen, sie ist mit feinen weißen Pünktchen besäet, die eine zarte rothe Einfassung haben, und oft geht eine rothe Linie statt der Naht vom Stiel bis zur Spitze. Man kann sie deshalb mit Recht unter die schönen bunten und gestreiften Pflaumen zählen. Die Frucht hat ein zartes, schmelzendes Fleisch, viel Saft und einen zuckersüßen, angenehmen Geschmack; sie zeitigt im September; der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar; diese Sorte ist noch wenig bekannt. Hervorstechend durch ihre schöne, blaßrothe und aurorfarbene, große zarte wohlschmeckende Frucht ist die glühende Kohle (Diaprée rouge, roche charbon), von welchen ein volltragender Baum mit seinen hellgrünen, großen Blättern und lichtrothen Früchten sehr angenehm in die Augen fällt; die Früchte derselben sind groß, haben ein sehr zartes Fleisch, viel

Saft, und sind von einem feinen delicates Geschmack. Der Baum wächst lebhaft, kommt gut fort und ist sehr tragbar.

Die gesprenkelte Pflaume (Hahnsack, Rognon de Coq), ist auf hellrothem und grüngelblichem Grunde stark gesprenkelt, die Frucht ist klein, rund und von keinem vorzüglichem Geschmack.

Noch bemerken wir die grüne Zwetsche, diese hat ganz die Größe und das Ansehn unserer gewöhnlichen Hauspflaume, und ist sehr delicates von Geschmack, weil sie auch reif einer unreifen gewöhnlichen Pflaume sehr ähnlich sieht, so pflanzten sie Manche an Orte, wo die Früchte sehr unsicher sind, und erhielten diese eine Zeitlang durch die Unwissenheit der Vorübergehenden; dieser in der Gestalt und Farbe gleicht ganz die grüne, selbst wachsende Pflaume (Vertage). Diese pflanzt sich durch den Kern von selbst fort, ist sehr saftig und süß von Geschmack und grasgrün von Farbe, diese grünen Zwetschen sind aber eben nicht tragbar. Man hat auch eine unsrer Hauspflaume in der Frucht ganz ähnliche Sorte, die aber weit größer, und beinahe so groß, doch länglich geformet, wie die blaue Eierpflaume ist, unter dem Namen die große Zwetsche, die etwas später reif wird.

Die Amaliapflaume trägt in der Jugend fast lauter Zwillinge oder doppelte Pflaumen sie ist ziemlich groß, hellroth mit blauem Staub überzogen, saftig, zart und von einem sehr feinen und guten Geschmack.

Eine eigne Erscheinung ist die zweimal tragende Pflaume (die venetianische Pflaume, La bonne deux foix l'an, la Venicienne), diese bildet einen kleinen Baum mit schwachen Trieben. Die Frucht ist klein, gelbröthlich von Farbe, in der Größe und Gestalt einer Olive ähnlich, sehr süß, aber nicht von besonderm Geschmack. Die ersten Früchte erscheinen schon im Anfang des August, die zweiten aber erst mit Ende des October. Unter die am frühzeitigsten reifenden Pflaumensorten gehören die große, schwarze Frühpflaume, die Frühpflaume von Tours, das blaue Auge, die Königspflaume von Tours, die Marockopflaume, die schon im Julius reifen. Zu den am spätesten reifenden sind zu rechnen die späte Perdrigon (Perdrigon tardif), diese reift erst zu Ende des Octobers und bleibt bis zur Mitte des Novembers am Baume hängen, sie ist kugelförmig, von Farbe dunkelblau, von einem

delicaten, zuckersüßen, parfümirten Geschmack; sie behält auch getrocknet noch ihre volle Süßigkeit; der Baum trägt reichlich. Zu dieser spärzeitigenden Classe gehört auch die Reizensteiner Zwetsche (die gelbe Spitzzwetsche); die Früchte von dieser werden in der Mitte des Septembers reif, sie werden aber nicht auf einmal, sondern nach und nach bis fast zu Ende des Octobers zeitig; der Baum wächst sehr geil, und ist überaus tragbar; die Frucht ist von mittler Größe, länglich, die Farbe wachsgelb, mit einem starken weißbläulichen Duft überzogen und an der Sonnenseite sanft geröthet, das Fleisch zart und von süßem, angenehmem Geschmack. Von diesen beiden Sorten kann man noch spät bis in den November hin delicate Pflaumen für die Tafel haben, wenn man die Sorten genau nach der Reifefolge pflanzt, so bieten uns die Pflaumen von der Mitte Julius an bis zu Anfang Novembers reife Früchte zum frischen Genuß dar. Die Zwergpflaume (*Prunae naine*) hat das Eigene, daß ihr Baum sehr niedrig bleibt, und purpurrothe Triebe hat, die Frucht ist klein, länglich, violettblau, und wenn sie günstige Witterung hat, von Geschmack angenehm. Die kleine gelbe Mirabelle läßt sich in kleinen Bäumchen, wie die Stachelbeerbäume, und in Hecken ziehen; man kann diese zu den Formen, die man wünscht, schneiden, und auch in kleinen Lustgärten zum Abnehmen für die Kinder in niedrigen Büschen ziehen.

Apricosen, Pfirschen, Mandeln.

Unter den Apricosen zeichnet sich die *panachirte*, die bunte oder gefleckte Apricose durch ihre schön roth, gelb und grün gestreiften Triebe, und durch ihre in der Mitte bald große weiße, bald gelbe zackigte Flecken habenden Blätter aus; diese trägt auch schmackhafte Früchte. Die Rotterdamer Mandelapricose hat einen sehr süßen und wie die Amanadapricose oft doppelten Kern, diese ist eine der delicatesten von Geschmack. Die portugiesische Apricose hat sehr ins Rothe fallende Blüthen mit mehreren Blumenblättern. Die sibirische Apricose hat einen sehr niedrigen, kaum zwei Ellen hohen Strauch, trägt ganz kleine herbe Früchte, von der Größe einer Haselnuß, und ist nur zur Pflanzung in die englischen Anlagen brauchbar. Die größten Früchte liefern die Apricose von Nancy (die Brüsseler Apricose) und die ungarische Apricose; die kleinsten, die

kleine Frühapricose (die Muskatellerapricose), die Dromgeapricose (die Haselaugmandel, die holländische Apri-
cose, Amande Aveline) und die sibirische; von der frü-
hesten Reife schon im Anfang des Julius sind die ungaris-
che Apricose, die große Frühapricose, die Apricose aus
dem Angoumois, die kleine rothe Apricose.). Am später-
sten tief in September zeitigt die späte Drogenapricose,
wenn die übrigen schon vorüber sind, diese ist von Ge-
schmack delieat. Der Baum treibt nicht stark: auch hat
man Apricosen mit bitterm Kern.

Unter den Pfirschen gibt es mehrere Sorten, die durch
ihre Abweichungen und Eigenthümlichkeiten hervorstechen.
In Hinsicht auf den Wuchs sind hier zu bemerken: La
pêche naine, die Zwergpfirsche; dieser Baum bleibt sehr
klein, doch werden die Früchte ziemlich stark, diese sind von
Farbe grün und kaum genießbar, diese wird bloß als eine Zier-
pflanze und als eine Seltenheit in den Lustgärten und Obsto-
rangerien aufgenommen. Auch die Zwergpfirsche mit gefüllter
Blüthe (Pêche naine à fleur double, *Persica africana*)
ist ein niedliches Bäumchen, das überdies noch stark ge-
füllte roseurothe Blüthen hat, aber keine Frucht trägt; es
wird diese Sorte nur zum Vergnügen als ein Blumen-
schmuck benutzt. Von dieser ist wohl zu unterscheiden die
Double fleur, pêche à fleur semi-double, welcher Baum
mit seinen großen, gefüllten Blüthen einen prachtvollen An-
blick gewährt, denn jede Blume hat an die dreißig Blu-
menblätter, und ist mit höherm und sanfterm Rosenroth in
verschiedenen Abstufungen so malerisch schattirt, daß die
Bouquets von den kleinen Röschen ungemein lieblich in
die Augen fallen. Es gibt diese Pfirsche einen Pracht-
baum in der Pyramide auf die Rabatten der Lustpflanzun-
gen und ein unter den Echerbenbäumchen der Obstorangerie
brillant hervorstrahlendes Gewächs. Ungeachtet dieser
Baum so voll blüht, so ist er doch, da die gefüllten Blü-
then, in der Regel keine Früchte tragen, der Befruchtung
und des Hervorbringens von Früchten fähig, obgleich we-
nig Blüthen Früchte ansetzen. Die Blüthen haben einen,
zwei, drei, auch vier Stempel, weshalb der Baum oft
zwei, ja bisweilen drei- und vierfache Früchte trägt; doch
fallen die letztern ab; die Frucht ist mittelmäßig groß,
gelblichgrün von Farbe, und bekommt nur selten in ei-
ner stark sonnigen Lage einen Anflug vom Röthe; sie

ist dicht mit Wolle bedeckt. Saft ist in der Frucht wenig vorhanden, der Geschmack ist nicht delicat, doch läßt sie sich essen, wenn sie zur völligen Reife kommt. Man muß die Früchte so lange am Baume hängen lassen, bis sie selbst abfallen und sie halten sich dann lange noch auf dem Lager. Diese reifen in September und dauern bis in den October; der Baum wird nicht groß, macht aber viel Ertrage. Die Blätter haben das Eigne, daß sie sich sämmtlich nach Johannis der Länge nach natürlich zusammenrollen, ohne daß eine Krankheit oder die Bitterung davon die Ursache ist.

Von der gewöhnlichen runden Form der Pfirschen weicht sehr ab die Venuspfirsche (die Spitzpfirsche, *Teton de Venus*), welche sehr spitzig zuläuft, diese wird ziemlich groß, ist strohgelb von Farbe, und auf der Sonnenseite mattroth angelauten; von Geschmack ist sie fein, sehr parfümirt, hat ein schmelzendes, weißes Fleisch, und ist zum Genuß eine köstliche Frucht. Die Blüthen sind mit Karminroth eingefärbt. Diese Pfirsche reift am Ende des Septembers. Der Riese unter den Pfirschen ist die Monströse, der monströse Härtling, der rothe, große Härtling von Pomponne, welche an altern Bäumen oft zwölf und mehr Zoll in Umfang bekommen soll; sie hat eine sehr liebliche Farbe, weiß, und auf der Sonnenseite schön roth. Ein von dieser Sorte reich mit Früchten behangener Spalierbaum gewährt einen reizenden Anblick; die Frucht ist, wenn sie vollkommen reif geworden ist, sehr saftig, von einem gezuckerten, weinigen und trefflich muskirten Geschmack; sie reift erst in October und erfordert zu ihrer vollkommenen Zeitigung einen warmen Sommer und eine günstige Lage; der Baum wächst sehr lebhaft.

Die gelbe, glatte Pfirsche (die geglättete gelbe Pfirsche, die nackte, spät reisende, marmorirte Pfirsche, *Jaune lisse*, *Lissée jaune*), diese hat viel Aehnliches von einer Apriose in Form Fleisch und Geschmack, ist aber bei weitem nicht so süß; sie erfordert einen sehr guten, warmen Herbst zu ihrer Reife; vorzüglich ist die Frucht nicht zum Genuß, da sie immer etwas Trocknes, Mehlichtes und Fades behält. Diese Pfirsche ist rund und wird nicht groß; der Baum ist sehr fruchtbar.

Eine sonderbare Pfirsche ist die Blutpfirsche (die rothe Rübe, *la Sanguinole*, *Betterave*), das Fleisch ist

inwendig durch und durch blutroth, wie eine rothe Rübe, sie hat auch äußerlich eine dunkelblutrothe Farbe, da sie aber dicht mit grauer Wolle bedeckt ist, so hat sie von außen ein rostfarbiges Ansehn. Diese Frucht hat eine längliche Form und ist von mittler Größe; ihr Geschmack ist nicht besonders; sie taugt blos zu Confituren; man pflanzt sie mehr wegen ihrer blutrothen innern Färbung. Sie reift spät, erst im October; der Baum wird nicht groß, ist aber fruchtbar und blühet sehr schön.

Die große Blutpfirsche (der Cardinal Fürstenberg) ist eine edlere Sorte, wie jene, inwendig auch blutroth, doch nicht so hochroth, wie die Sanguinole. Ihre äußere Grundfarbe ist gelb, aber stark mit Dunkelroth überzogen, mit starker Wolle bedeckt; diese Frucht ist rund und wird nicht groß; zum frischen Genuß ist sie weit besser, wie die eigentliche Blutpfirsche, und in günstigen Herbstern wird sie von Geschmack angenehm. Der Baum wird nicht übermäßig groß und ist sehr tragbar; man nennt öfters die rothen, glatten Pfirschen, die Violetten welche inwendig auch etwas roth gefärbt sind, und einen delicates Geschmack haben, öfters falsch Blutpfirschen, die ächten Blutpfirschen aber sind nicht glatt, sondern von außen mit dichter Wolle besetzt, und haben eine weit stärkere innere blutrothe Färbung.

Durch ihr liebliches Ansehen und herrliches Colorit zeichnen sich aus:

Die Wunderschöne (die frühe Admirable, die Schöne von Vitry, die große Prinzessinpfsche, die Backpfirsche), die Purpurpfirsche, die sanftfarbige (die Blondine), die Bourdine, die Kirschpfirsche und die Goldnektarine. Unter die größten Pfirschen gehören außer der Monströse die Violette Brugnon, Incomparable, die große Lieblingspfirsche (la grosse mignonne), die Genueser und Florentiner Pfirsche, die Chevereuse (die Peruvianerin), die Double Montagne, die Purpurpfirsche, die sammetartige Rivette und die portugiesische Pfirsche. Die kleinsten Pfirschen dagegen sind: die kleine, weiße Frühpfsche (die weiße Muskatnuß), die frühreife Nektarine (das schöne Mädchen), die kleine Lieblingspfirsche (kleine Prinzessin, Petit mignonne) und die Nußpfirschen, die kleine frühe Violette, die rothe Muskatnuß.

Am zeitigsten reif werden die kleine, weiße Frühpfsche

sche (die weiße Muskatnuß) in der Mitte des Julius. Die rothe Frühpflirsche, die gelbe Frühpflirsche, Anfang August; die frühreife Nektarine in der Mitte des Julius, diese letzte ist sehr dellicat von Geschmack. Am spätesten reifen die Pflirschen von Pau oder Bearn (der Spätking), die sehr späte Violette (die Rußpflirsche), die marmorirte Violette, die Katharinenpflirsche; diese letztere wird selten bei uns reif, und nur dann, wenn im November noch schöne, warme Tage sind.

Bei der Rußpflirsche haben die Früchte ganz das Ansehn einer grünen Wallnuß.

Die Purpurpflirsche, welche ansehnlich groß, schön gefärbt und von einem erhabenen herrlichen Weingeschmack ist, erscheint als eine der tragbarsten und hat die gute Eigenschaft, daß sie an allen Sonnenlagen wohl gedeiht.

Unter den Mandelbäumen ist merkwürdig der Mandelbaum mit großer gefüllter Blüthe (*Amandier à fleur double*). Dieses ist ein schönes Prachtbäumchen zur Zierde auf die Rabatten und in die Töpfe, welches mit seinen vielen blaßrothen, starkgefüllten Blumen einen angenehmen Anblick gewährt; der Baum treibt nicht stark und ist gegen den Frost sehr empfindlich. Die Pflirschmandel, *Amygdalus Persica*, *Amande pêche*; diese ist halb Pflirsche und halb Mandel und macht gleichsam den Uebergang von den Pflirschen zu den Mandeln, mit welchen diese in Bezug auf die Blüthe so nahe verwandt sind, und welchen sie öfters zum Grundstamme bei der Veredlung dienen. Die Pflirschmandel aber ist doch mehr zu dem Geschlechte der Mandeln als zu dem der Pflirschen zu rechnen, weil bei ihr der Kern das Uebergewicht über das Fleisch hat. Dieses überzieht den Kern etwa von der Stärke eines halben Zolles, ist essbar, aber härtlich und von keinem besondern Geschmack. Die Frucht wird ziemlich groß; inwendig am Stein der Mandel erscheint das Fleisch rosenroth, wie bei vielen Pflirschen. Der Kern der Pflirschmandel ist einem Pflirschenstein sehr ähnlich, rauh, dick und hart von Schale; die innere Mandel erscheint süß, groß, und übertrifft an Größe die ansehnlichsten Brachmandeln. Oefters sind in ihr zwei Mandeln beisammen. Diese Frucht reift Anfang Septembers.

Unter den bittern Mandeln bietet der Zwergmandelbaum mit gefüllter Blüthe, *Amygdalus pumila flore*

pleno, Amandier nain à fleur double, ein niedliches Bäumchen mit schwachem Wuchs, mit zarten, an der Sonnenseite rothen Trieben, sehr vollen pfirsichblüthfarbenen Blumen für die Scherben und Blumenbeete dar, jedoch trägt er keine Frucht, seine Blätter sind den Pfäumenblättern sehr ähnlich; das Bäumchen ist sehr zärtlich und wird durch die Wurzelbrut fortgepflanzt.

Der Zwergendornbaum aus Sibirien ist ein seltner niedlicher Strauch mit der prachtvollsten Blüthe, für die Biergärten, welcher die Kälte mehr verträgt, als der vorstehende.

Von den Mispeln verdient hier eine Erwähnung, die Mispel ohne Kern (*Mespilus Germanica* sine ossiculis, Nesklier à fruit sans noyaux), die zwar nur halb so groß, wie die große Gartenmispel (die holländische), aber zarter und besser als jene ist. Der Umstand, daß die Frucht keine Kerne hat, macht ihren Genuß viel angenehmer.

Unter den Walnußsorten stechen als besondere hervor, die Kiefenwuß, die größte Walnuß, wegen ihrer Größe, da sie fast die Größe eines Eies erreicht; diese wird oft vier Zoll lang und drei Zoll breit. Die Schale ist sehr dünne; der Baum trägt sehr frühzeitig und ist nicht so empfindlich gegen die Kälte. Die Blutwalnuß hat eine rothe Schale um den Kern, und ist sehr selten. Die längsten Nüsse trägt der schwarze amerikanische Walnußbaum, die zugleich von Geschmack delicat sind, und die kleinsten Früchte, von der Größe einer Muskatennuß, die an beiden Enden spitzig sind, liefert der Hickory, oder der weiße Walnußbaum.

Als besondere Haselnußsorten bemerken wir die Hallische Kiefenwuß und die Günslebische Nuß als die größten. Die große, bunte, runde Zellernuß (*Nux Pontica*, die römische, romanische, die Barzelonische, die große spanische edigte Nuß), zeichnet sich durch ihre sonderbare edigte Form aus. Ihr Schild ist weiß und platt, von einem fast viereckigten Umriß, und die Schale ist hell und dunkelbraun gestreift; diese Nuß hat einen sehr vollen, süßen, wohlschmeckenden Kern; der Baum ist überaus fruchtbar, trägt gern in Büscheln und pflanzt sich durch seine häufigen Wurzeltriebe sehr gut fort; er verdient vorzüglich den fleißigsten Anbau; er läßt sich auch durch die Kerne fortpflanzen.

Die *Kirschung*, die *Mandelung* mit dünner Schale, hat den Vorzug, daß sie sich mit den Fingern zerdrücken läßt, sie hat einen süßen, vollen, wohlchmeckenden Kern.

Die *Baumhaselung* (*Corylus arborescens*) läßt sich zu einem großen Baume ziehen, und trägt büschelweise Früchte, die einen festen süßen Kern haben.

Von den Quitten erwähnt Hirschfeld, die Georgische, die roh eßbare Quitte, welche weit zarter als die untrige, und vom Baume weg frisch genießbar seyn soll, diese ist noch sehr selten.

Als Eigenheiten der Weinsorten verdienen der Erwähnung der *Petersilienwein* (*Vitis laciniosa*, *Vitis apiana*), welcher ein tief ausgeschnittenes, der Petersilie ähnliches Blatt hat; die Traube hat große, grüne Beeren von gutem Geschmack, und gleicht sehr dem weißen Gute, edel, doch ist er nicht so tragbar.

Die *St. Lorenztraube* (*St. Laurent*) hat die größten Beeren, fast von der Größe einer Pflaume, welche eine weiße Farbe haben, aber er setzt nicht viele Beeren an einer Traube an, ist schwer zum Tragen zu bringen, und reift etwas spät. Durch den Zauberring hat man ihn zu einer stärkern Tragbarkeit gebracht, und durch die Kochische Manier ist er unstreitig zu einer weit höhern Fruchtbarkeit zu gewöhnen, da er starke Neben treibt und sehr im Wuchse tobt.

Der *Lintwein* (*Vitis tinctoria*), Linto zeichnet sich durch seine schwarzblauen Beeren mit schön rothem Saft aus, mit welchen man schreiben, und den man sehr zur Färbung der Liqueures und der Weine benutzen kann. Auch die Blätter sehen schön roth besonders zur Zeit der Reife; die Trauben werden nicht groß, und der Stock hat keinen starken Wuchs; er trägt reichlich, ist aber gegen den Frost sehr empfindlich.

Durch ihre kolossalischen schönen Trauben zeichnen sich aus der spanische *Muskateller* (schwarze *Muskadier*) mit blauen Beeren von delikatem Geschmack; dieser liefert bisweilen acht Pfund schwere Trauben. Der große *Boromeo* aus *Malaga* mit gelblich grünen Beeren, die große portugiesische *Fleischtraube*, die sehr festes Fleisch und kleine Kerne hat; der große spanische *Muskateller*, dessen Traube von weißgelber Farbe und von einem süßen gewürzhaften Geschmack ist. Die weiße türkische *Zibebe* mit

pflanzenartigen, eiförmigen Beeren, von vorzüglicher Delicateſſe. Dieſe Weinſorten mit beſonders großen Trauben reifen alle ſpät, und von dieſen macht nur die aſtraliſche Traube, auch Ziegenſpirpin und Geißdutter genannt, eine Ausnahme, die merkwürdig wegen ihrer oft über zwei Zoll langen Beeren, überdieß auch frühzeitig reift, deſgleichen auch Lugiana bianca, der mit ſeinen großen, ſchönen Trauben ſchon im Auguſt zeitig wird. Die kleinſten Trauben und Beeren haben der blaue Tokayer und der Malvaſier-Weinſtock, die zugleich ſehr frühzeitig reifen. Als die zuerſt reifenden Sorten verdienen bemerkt zu werden: die Jacobſtraube (Precoce) mit kleinen, runden, ſchwarzen, ſüßen Beeren, der ſchon Ende Juli reift; der ſchwarze Burgunder, welcher ſelbſt in ſchlechten Weinjah- ren noch reif wird, da er ſchon in der Mitte des Auguſt- zeitig wird und zuckersüß iſt. Der Frühleipziger, deſſen Beeren ſehr zarthäutig, durchſichtig und von grüner Farbe ſind. Der blaue und graue Tokayer, die ſehr reich tragen. Der Malvaſier zeichnet ſich durch ſeine ſchönen, pfirſchblüthfarbenen; der Ruländer durch ſeine leberfarbenen, und der Vogelnabel durch ſeine ſpizigen Beeren aus.

Unter den Beeren gibt es wenig Sorten mit hervor- ſtechenden Eigenheiten. Die Rieſenerdbeere, Erdbeere aus Chili, iſt die größte, ſchön roth und von gutem Ge- ſchmack; die weiße Erdbeere weicht durch die weiße Farbe ihrer Frucht von den übrigen ab; dieſe iſt ſehr fruchtbar und delicat. Von den Johanniſbeeren bemerken wir die großbeerichte, geſtreifte Johanniſbeere, bei welchen die Beeren ſehr egal roth und weißgeſtreift ſind. Man hat auch Johanniſbeeren mit weiß und gelbgeſleckten Blättern, und die ſchwarze Johanniſbeere mit makulirtem Blatt, deren Strauch ein buntes Anſehen hat, welche Früchte wie die gewöhnliche ſchwarze Johanniſbeere trägt. Von den Sta- chelbeeren, die neuerlich die Engländer ſehr kultivirt, und von welchen ſie ein ſehr zahlreiches, vortreffliches Sortiment erzogen haben, ſtechen hervor durch ihre Größe, Bourdmans royal oak, die königl. Eiche, Coes, Anabal, Hannibal, eiförmig, Maſon's Hercules, Her- kules, rund, Knigh't's ſcarlet ſeedling, ſcharlachroth, Proctor's ſcarlet non ſuch, die unvergleichliche Schar- lachbeere, dunkelroth; Riders Free bearer, die freitragende lang; Schelmardines Cheshire ſtag, Cheſterhirsch,

schwarzroth; Taylor's red rose, eiförmig; Victory, die Siegende, eine der größten Beeren, rosenroth; diese angeführten Sorten sind sämmtlich von rother Farbe. Als weiße Stachelbeeren sind wegen ihrer Größe merkwürdig: Stafford's white imperial, St. weiße Kaiserbeere fast von der Größe einer welschen Nuß, eiförmig; Bourdmans Highland queen, schottländische Königin; Chapmans Highland white, die weiße Schottländerin, roth getüpfelt, rund. Unter den grünen zeichnen sich als vorzüglich große und schöne Sorten aus: Blockley's green chisel, die grüne Birne, groß, grün, oben und unten spitzig; Creeping's Germings, Crepings junge Triebe; Foks green goose, eine der besten Sorten; Green grosberry, das grüne Großkorn; Jakson's green john, Jaksons grüner John; Lees victory, Lees Siegende; Mill's Langley green, Mill's grüne von Langley, oder die Muskatellerbeere. Eine der trefflichsten Sorten, bei dieser zeichnet sich das Blatt durch seine tiefen Einschnitte aus, wie der Wein mit dem Petersilien-Blatte. Taylor's green lined, Taylor's grüngestreifte Beere, die starken weißen Adern auf grünem Grunde, welche gerade laufen, geben dieser das Ansehen, als wenn sie grün gestreift wäre. Unter den gelben ambrasefarbigen werden wegen ihrer Größe besonders geschätzt: Boll's brigh farmer, Boll's glänzender Pächter, goldgelb, eiförmig; Blockley's eclipse, Blockley's dunkle Beere, glatt, dunkelgelb; Clyton's canary, Clyton's canarische Stachelbeere; Mason's golden conqueror, Mason's güldener Eroberer, groß, goldgelb; Rider's, Rider's Limone, hochgelb, eiförmig, Stanley's delphin, grünlich gelb, eine der größten Sorten; Taylor's Nimrod, außerordentlich groß, mit heller, durchsichtiger Haut; Withington's golden sceptre, Withington's güldener Scepter, sehr lang und glatt.

Unter den Himbeersorten bemerken wir den englischen zweimal tragenden, rothen und weißen Himbeerstrauch, dessen Pflanze und Früchte mit den unsrigen ganz übereinstimmt, der aber zweimal und reichlich in einem Jahre trägt. Man hat außer der weißen auch die gelbe Himbeere, *Rubus fructu aureo magno antwerpiana*, die eine wohlgeschmeckende, große Beere trägt. Die große rothe Himbeere aus Chili, die Riesenhimbeere, diese trägt überaus große, schöne Früchte, und zwar sehr reichlich; diese fruchtbare, köstliche Sorte ist des fleißigsten Anbaues

in allen Gärten werth, und belohnt, wie ich aus Erfahrung weiß, durch ihren reichlichen Ertrag vollkommen die Mühe ihres Pflanzens.

Ich hoffe, daß diese Aushebung und Zusammenstellung der durch besondere Eigenheiten sich auszeichnenden Obstsorten den praktischen Pomologen, welche just das Hervorstechende und Abweichende an den Fruchtarten interessiert, willkommen und angenehm seyn wird, weil diese hier das gedrängt in leichter Uebersicht beisammen finden, was sie erst mühsam zusammensuchen müssen. Vielleicht kommt durch diese Zusammenstellung ein Liebhaber und Pfleger der Obstorangerie auf den Gedanken, die durch besondere Eigenheiten hervorstechenden Obstsorten möglichst vollständig in Scherben aufzustellen, welches eine interessante Sammlung abgeben dürfte, die Manchem angenehm unterhalten würde. Auch könnte Mancher durch diesen Aufsatz veranlaßt werden, sich diese oder jene abweichende Sorte der Curiosität wegen aus besonderer Liebhaberei anzuschaffen. Wo mir bei der Aufstellung der durch besondere Eigenschaften, merkwürdigen Sorten die eigne Kenntniß abging, bin ich den Angaben Christ's gefolgt, der zuerst in seinem pomologischen theoretischen, praktischen Handwörterbuche das ganze so mannigfaltige Obstsortengesamte vollständig zu umfassen suchte.

II.

Versuch einer systematischen Ordnung der Schlotteräpfel.

Von dem Landammerrath Wais in Altenburg.

Schlotteräpfel, *Malus Christii*.

Schlotter- oder Edäpfel sind Kantäpfel, mit einem weißen oder festen, etwas grobkörnigen Fleisch, und einem weinsüßen oder weinsäuerlichen, nur selten etwas balsamisch oder gewürzhaften Geschmack. Sie unterscheiden

sich von den ähnlichen Calvillen und Wastarcalvillen bloß durch den bei ihnen fehlenden, ausgezeichneten balsamischen oder gewürzhaften Geschmack, und von den ihnen im Range gleichstehenden Rambours, durch die erhabenen Rippen oder Kanten, die vom Kelche bis zum Stiel über die ganze Frucht herablaufen und derselben ein edliges Ansehen geben, so wie durch das sehr große, weite und gewöhnlich offene Kernhaus.

Bemerk. 1) Die Schlotteräpfel scheinen acht deutschen Ursprungs zu seyn, denn man findet in Baumgärten häufig große, eichenähnliche Bäume, die wohl über 100 Jahr alt seyn können. Sie scheinen überhaupt wegen ihrer reichlichen Tragbarkeit, ihrer ansehnlichen Größe, und weil sie fast gar nicht welken, die Lieblingsäpfel der Landleute zu seyn.

2) In Sachsen werden die Schlotteräpfel nach ihrer Form, Eckäpfel, oder wegen der gewöhnlich in dem offenen Kernhaus beim Schütteln klappernden Kerne, Klapperäpfel genannt.

3) Malus Christi nenne ich diese acht deutsche Apfelsfamilie zu Ehren des verstorbenen Obergfarrers Christ zu Kronenberg (bei Frankfurt), welcher durch seine pomologischen Schriften und seine Thätigkeit sich unvergängliche Verdienste um die deutsche Obstkunde erworben hat.

Die Gestalt der Schlotteräpfel ist sehr veränderlich, meistens gegen den Kelch zugespitzt oder konisch; doch findet man auch plattgedrückte, kugelfunde und längliche; walzenförmige, oder gegen den Stiel sich allmählig verdünnende, fast zapfensförmige Früchte, die aber alle durch die scharfen Ecken oder Kanten, welche vom Kelch bis zur Stielhöhle herablaufen, so wie durch das auffallend große, ganz offene Kernhaus bei welchem die Seitenwände der Kammern zuweilen ganz fehlen, sich auszeichnen. In der Regel sind es ansehnlich große Äpfel, die, wenn ihnen die Rippen fehlten, zu der Familie der Rambours gezählt werden müßten.

Die Kelchröhre ist gewöhnlich breit kegelförmig, und läuft in der Regel nicht ganz bis auf das Kernhaus herab, wodurch sich die Früchte dieser Classe von den der Calvillen unterscheiden, bei welchen die Kelchröhre sich ge-

wöhnlich in das Kernhaus mündet und dadurch das Faulen der Aepfel von innen heraus veranlaßt.

Obgleich Diel in seinem Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten, 1. Heft p. 39, als besondere Kennzeichen der Schlotteräpfel anführt,

1) fühlen sich nie fettig an,

2) Sind nie mit Duft belaufen,

so finden sich doch viele selbst von ihm als Schlotteräpfel aufgeführte Sorten, die am Baum beduftet sind, oder deren Schale beim Liegen zähe fettig wird, wie z. B. der fränkische Nonnenapfel und der abgestugte Schlotterapfel (die rothe Walze Diel), welche vom Baum beduftet sind, und der fettige Schlotterapfel (der Schloßapfel Diel), der gewürzhafte Schlotterapfel (der gestreifte Imperial Diel) und der Schweizer Schlotterapfel, welche beim Liegen fettig werden, und unverkennbar zur Sippchaft der Schlotteräpfel gehören. Man sieht daher, daß der Duft, oder das Fettigwerden der Schale so wenig, wie die veränderliche Gestalt der Frucht unter die wesentlichen Merkmale zur Unterscheidung der Schlotteräpfel von andern Aepfelsfamilien aufgenommen werden kann.

Ehrst bringt die Schlotteräpfel in verschiedene Classen, nämlich in die erste der Calvillen, wo er mehrere als Halbcaltvillen aufführt, und in die sechste Classe Aepfel mit Ranten oder Ribben, die er I. in länglich gebaute, II. in rundliche und III. in plattrunde theilt,

Diel stellt sie als zweite Ordnung seiner ersten Classe, der Rantäpfel, zwischen die achten Calvillen und die Guldertlinge, und unterscheidet sie nach den Formen in platte, konische, walzenförmige oder zugespitzte.

In meinem künstlich geordneten System bilden sie die dritte Classe der Rantäpfel, und stehen der Classe der Rambours parallel gegenüber, da Rambours mit großem offnem Kernhaus, und vom Kelch bis zur Stielwölbung regelmäßig geribbter Frucht, Schlotteräpfel sind.

Die Schlotteräpfel zerfallen nach der Gestalt ihrer Früchte in drei ziemlich natürliche Familien, nämlich

1) in Breitlinge, mit plattrunden, mehr breit als hohen Früchten,

2) in Schafnasen mit unten bauchig runden, gegen den Kelch ungleich zugespitzten Früchten, und

3) in Faß=Äpfel mit länglichen, in der Mitte bauchigen, gegen den Stiel, so wie gegen den Kelch abnehmenden Früchten.

Noch sind sehr viele Sorten der Schlotteräpfel nicht beschrieben, da sie sich bloß durch ihre Größe und Gestalt auszeichnen, aber in den Gärten der Städte selten cultivirt werden, weil nur wenige Sorten von ihnen als Tafelfrüchte benutzt werden können.

Die Vegetation ist bei den Schlotteräpfeln kräftiger wie bei den andern Familien der Kantäpfel. Die Bäume werden sehr stark und hoch, und erreichen ein bedeutendes oft mehr als hundertjähriges Alter, wozu vielleicht sehr viel beiträgt, daß man sie in der Regel nur in den Gärten der Landleute (die weniger Veränderungen wie die der Städte erleiden) und zwar gewöhnlich auf aus dem Wäldern genommene Äpfelwildlinge veredelt findet.

Die Bäume sind in der Regel gesund, da die so nah verwandten Easillen fast immer mehr oder weniger vom Brand befallen sind, sie sind auch weniger eigensinnig auf den Boden und gedeihen selbst auf schlechtem Grund. Sie setzen frühzeitig Tragholz an, und sind fast jährlich fruchtbar, doch selten tragen sie reichlich. Die Sommerfrüchte sind gewöhnlich stark, lang und kräftig, glatt oder mit Wölke, besonders gegen die Spitze bedeckt, seltner mit einem Silberhäutchen belegt.

Die Blätter sind groß, ziemlich stark gezähnt, und weniger wollicht wie bei den andern Ordnungen der Kantäpfel, die Augenträger stehen gewöhnlich stark vor, und sind in der Regel scharf geribbt. Da die Schlotteräpfel den Schnitt nicht gut vertragen, weil sie dadurch zu noch stärkeren Holztrieben gereizt werden, so taugen sie nicht zur Veredlung auf Zwergstamm, und man findet sie daher in allen guten Baumschulen nur auf Hochstämme veredelt.

Schlotteräpfel.

Erste Ordnung. Mit Früchten, die nicht länger als breit sind.

A. Mit platten großen Früchten.

- a) Herbstäpfel (die im October zeitigen) mit bis zum Kernhaus herabgehender Kelchröhre und weißwollichten Augen.

1) *Malus Christii mitraeformis*, mitraförmiger Schlotterapfel (die Bischofsmütze, la Mitre. Diel, Hest V. p. 32) mit blaß citronengelber, auf der Sonnenseite hell carmoisinrother Frucht; in einer tiefen Einsenkung sitzendem, geschlossenem Kelche, und großen, langen, bauchichten Augen. Anfang des Octobers. II.

2) *Malus Christii Phrygomelon*, goldgelber Schlotterapfel (gestreifter Bachapfel. Diel Hest I. p. 78) mit hochgoldgelber, auf der Sonnenseite carmoisinroth gestreifter Frucht; in einer flachen Einsenkung sitzendem, offenem Kelche, und kleinen, herzförmigen, plattten Augen. Vom October bis April. III.

3) Winterapfel (die im December zeitigen und bis Sommer dauern) mit einer nur bis zur Hälfte nach dem Kornhaud herabgehender, spitziger Kelchröhre, und einem in einer tiefen, schüsselförmigen Einsenkung sitzendem, halboffenem Kelche.

* *Malus Christii atro-purpureus* (diese Sorte unterscheidet sich durch schwärzlich wollichte Augen von dem geschlossenen Schlotterapfel, der glatte Augen hat).

3) *Malus Christii succosus*, saftiger Schlotterapfel (Stanislaus. Diel 2. Bändch. p. 17) mit grünlichgelber, auf der Sonnenseite etwas carmoisinroth gestreifter, angenehm duftender Frucht; hellbraunrothen, häufig punktirten Sommertrieben und tief und spitzig gezähnten Blättern. Im December. I.

Wemerk. Die Frucht hat große Aehnlichkeit mit dem von Diel beschriebenen, gestreiften holländischen Weinapfel.

4) *Malus Christii inodorus*, geruchloser Schlotterapfel (der Starost. Diel 2. Bändch. p. 12) mit braunrother nur auf der Schattenseite gelblicher, geruchloser Frucht; glänzendbraunrothen, wenig punktirten, und mit einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben, und leicht und spitzig gezähnten Blättern. Im December. I.

Wemerk. Diese Sorte gleicht in der Vegetation des Baums und der Farbe der Frucht ganz dem rothen Winterstettiner.

B. Mit kugelförmigen Früchten.

5) *Malus Christii virescens*, grünlicher Schlotterapfel (der Schmedwoll. Christ Pomolog. 1. p. 371)

voll einfarbiger, grünlich gelber, pikant säuerlich schmeckender Frucht; weißem, zartem Fleisch; grünlichrothen Sommertrieben; herzförmigen, mattgrünen, grobgezähnten Blättern; lanzettförmigen Asterblättchen, und großen wollichten Augen. Vom December bis März. II.

6) *Malus Christii tricolor*, dreifarbigter Schlotterapfel (Papageiapfel. Diet. Hest. VIII. p. 19) mit weißgelber, bandartig grün und röthlich gestreifter Frucht; schneeweißem, feinem Fleisch; einem in einer tiefen Einsenkung stehenden Stiel; dunkelbraunrothen, hellrothgestreiften Sommertrieben; lederartigen, grobgeaderten, dunkelgrünen, tief und scharfgezähnten Blättern; großen, lanzettförmigen Asterblättchen, und kleinen hellrothen Augen. Novemb. und December I.

Bemerk. 1) Diese Sorte ist als Zürcher oder Schwagerapfel, schon seit langen Zeiten bekannt und von Bauslin bereits abgebildet. 2) Diesen Apfel verliert bei obstlicher Zeitigung seine bunten Streifen und wird alsdann ganz blaßgelb.

7) *Malus Christii fuscus*, braunrother Schlotterapfel (das Ochsenberg. Diet. Hest. X. p. 11) mit dunkelbraunrother Frucht; grünlichweißem Fleisch; in einer tiefen Höhle stehendem Stiel; dunkelpurpurrothen Sommertrieben; papierartigen, feingeaderten, hellgrünen glänzenden; grob und ungleich gezähnten Blättern; kleinen Asterblättchen, und großen, dunkelbraunen wollichten Augen. Januar und Februar III.

C. Mit gegen die Blume zugespitzten Früchten (*Malus Christii tricolor*).

a) Herbstapfel, die im October zeitigen und nicht bis über Weihnachten dauern,

aa) Mit beim Liegen fettig werdender Schale und in einer tiefen Einsenkung stehendem, fein wollichtem, geschlossenem Kelche.

8) *Malus Christii unicolor*, einfarbiger Schlotterapfel (der gelbe englische Cavendish. Diet. Hest. VII. p. 24) mit hellgelber Frucht; bis zum Kernende herabgehender Kelchröhre; rund herum hellbraunrothen Sommertrieben; papierartigen, auf der Unterfläch feinwollichten, ungleich gezähnten Blättern, und kleinen, herzförmigen Augen. Ende September II.

9) *Malus Christii pulcher*, schöner Schlottenapfel (der Matthäusapfel. Diel Hest VII. p. 39.) mit weißgelber, auf der Sonnenseite blutrother Frucht; bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herabgehender Kelchröhre; trübs braunrothen, auf der Schattenseite hellgrünen Sommertrieben; lederartigen, auf der Unterfläche weißwollichten, leicht gezähnten Blättern, und starken, langen Äugen. Ende September II.

ab) Mit nicht fettig werdender Schale, und halboffenem Kelche.

10) *Malus Christii obscurus*, düsterer Schlottenapfel (großer, brauner Kothapfel. Diel Hest VII. p. 39.) mit düster braunrother Frucht, und bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herabgehender Kelchröhre. Ende September II.

Bemerk. Dst findet man vollkommen walzenförmige, auch zuweilen mit blutrothe Früchte.

11) *Malus Christii rufus*, rothgelber Schlottenapfel (die Rothfeder. Diel Hest IV. p. 23. le Rouget) mit röthlich gelber Frucht, und bis auf das Kernhaus herabgehender Kelchröhre. Im October II.

b) Winterapfel, die vom November an zeitigen und den ganzen Winter hindurch dauern.

bb) Mit beim Liegen fettig werdender Schale.

12) *Malus Christii rotundifolia*, rundblättriger Schlottenapfel (der Malecarle, Pomum Caroli magni. Diel Hest XXI. p. 35.) mit grünlich gelber, auf der Sonnenseite etwas erdartig rother Frucht; grünlich weißem Fleische; trübdunkelbraunrothen, weißwollichten und mit einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben; fast runden, scharfzugespitzten, glänzend dunkelgrünen, spizig gezähnten Blättern, und großen Aesterblättchen. December II.

Bemerk. Dieser, so wie der einsarbige, der schöne, der fettige, der Imperial- und der Schweizer Schlottenapfel machen eine Ausnahme von dem ersten Kennzeichen, welches Diel zur Charakteristik seine Schlottenapfel aufstellt, wo er (Hest I. p. 39) sagt: sie fühlen sich nie fett an.

bo) Mit nicht fettig werdender Schale.

a) Mit halboffenem Kelche.

13) *Malus Christii grandidentatus*, großgezähnt

ter Schlotterapfel (Erdes großer Wilhelmsapfel. Diet Hest XXI. p. 20) mit citronengelber, carmoisinroth gestreifter Frucht; weißem, festem, etwas gewürzhast schmeckendem Fleische; schwärzlichbraunen, weiß wollichten, und mit einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben; lederartigen, grob und spitzig gezähnten Blättern, und weiß wollichten Augen. Im November I.

ß) Mit geschlossenem Kelche, und vielen, dicken, kleinen Kernen.

14) *Malus Christii decipiens*, täuschender Schlotterapfel (der Berirapfel. Diet Hest III. p. 27) mit citronengelber, blaubedusteter, auf der Sonnenseite hellcarmoisinrother, weinsäuerlich schmeckender Frucht; weißem Fleische; unregelmäßigem, weit offenem Kernhaus; auf der Schattenseite olivengrünen, dicht punktirten Sommertrieben; großen, auf der Unterfläche fast glatten Blättern, und dicken, auf stark vorstehenden Trägern stehenden Augen. Vom Ende des October bis zum December III.

15) *Malus Christii carbonarius*, schwärzlicher Schlotterapfel (Zigeunerapfel, la Calville noire. Diet Hest V. p. 9) mit schwärzlich grüner, auf der Sonnenseite dunkel blutrother, herbsauer schmeckender Frucht; grünlich weißem Fleische; wenig offenem Kernhaus; rund herum dunkelbraunrothen, wenig punktirten Sommertrieben; kleinen, auf der Unterfläche wollichten Blättern, und platten, kleinen, auf flachen Trägern stehenden Augen. Vom December bis zum Mai III.

Bemerk. Diese Sorte verdient nicht durch den Anbau vermehrt zu werden, da die Früchte wegen ihrer herben Säure kaum noch für die Küche zu brauchen sind.

γ) Mit geschlossenem Kelche, und wenigen vollkommenen Kernen.

αα) Mit einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben, und citronengelben, carmoisinroth gestreiften Früchten.

16) *Malus Christii latifolius*, breitblättriger Schlotterapfel (großer, gestreifter Paulsapfel. Diet Hest VII. p. 27) mit weinsäuerlich schmeckender Frucht; gelblichem, etwas lederartigem Fleische; in einer engen Einsenkung sitzenden, starken, weißwollichten Kelchblättchen; einer bis zum Kernhaus herablaufenden Kelchröhre; auf der Schattenseite röthlich grünen Sommertrieben; lederen

artigen, dunkelgrünen, starkglänzenden, großgeaderten Blättern, und starken schmutzigwollichten Augen. Vom November bis Februar III.

17) *Malus Christii durabilis*, haltbarer Schlotterapfel (polnischer gestreiftee Weinapfel. Diel Hest XI. p. 13) mit weinsäuerlich schmeckender Frucht; grünlich weißem, festem, etwas pelzigem Fleisch; in einer tiefen Einsenkung sitzenden, kleinen, grünen Kelchblättchen, einer bis halb zum offenen Kernhause herablaufenden Kelchröhre; rundum braunrothen Sommertrieben; papierartigen, spröden, hellgrünen, glänzenden, feingeaderten Blättern, und kleinen, herzförmigen Augen. Vom Januar bis zum December III.

Bemerk. Dieser Apfel der, weil er in der Blüthe gar nicht empfindlich gegen die Einflüsse der Witterung ist, fast jährlich reiche Ernten liefert, schiebt sich vorzüglich zu entfernten Anlagen an Feldern und Wegen, da er spät zeitigt, und zum rohen Genuss nichts Anziehendes besitzt.

18) *Malus Christii fastuosus*, prächtiger Schlotterapfel (der Catalonier. Diel Hest XXI. p. 41) mit akantartig, süß wenig schmeckender Frucht, weißgelblichem, lockerm marktichem Fleisch; in einer geräumigen Einsenkung sitzenden, langgespizten Kelchblättchen; einer kaum bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herablaufenden Kelchröhre; rund herum rüberdbraunrothen Sommertrieben; lederartigen, hellgrünen, mattglänzenden, großgeaderten Blättern, und herzförmigen, auf starkgerippten Trägern sitzenden Augen. November, December II.

aß) Mit Sommertrieben, die nicht mit einem Silhäutchen belegt sind.

19) *Malus Christii heptagonus*, siebenediger Schlotterapfel (der Lärkencalville. Diel Hest II. p. 18) mit goldgelber, auf der Sonnenseite carmoisinrother gestreifter, säuerlich schmeckender, wenig duftender Frucht; weißem, grobkörnigem Fleisch; geschmeidiger, graupunktirter Schale; in einer geräumigen Einsenkung sitzendem Kelche; bis zum Kernhaus herablaufender Kelchröhre; auf der Schattenseite grünen Sommertrieben, und langeiförmigen, papierartigen, auf der Unterfläche fast glatten, fein geaderten Blättern. Vom December bis zum März II.

20) *Malus Christii stellatus*, gestirnter Schlot-

terapfel (der Sterncalvill, Calville étoile. Diet Hest V. p. 27) mit grünlich gelber, auf der Sonnenseite gewöhnlich trübrot gestreifter, süßweicht, etwas gewürzhaft schmeckender, stark duftender Frucht; weißgelblichem, feinem Fleisch; sternförmig punktirter, unebner Schale, in einer engen Vertiefung sitzendem Kelche; kurzer Kelchröhre; rundherum schwärzlich braunrothen Sommertrieben; rundlichen, lederartigen, auf der Unterfläche wenig wollichten, grobgeaderten Blättern, und herzförmigen, weißwollichten Augen. Vom December bis zum März II.

Zweite Ordnung. Mit Früchten, die so hoch, oder höher als breit sind.

A. Mit kegelförmigen Früchten.

(Früchte, die von einer breitem Basis allmählig nach dem Kelche zu abnehmen und sich gegen oben zuspitzen.)

a) Mit beim Liegen zähe fettig werdender Schale.

21) *Malus Christii pinguis*, fettiger Schlotterapfel (der Schloßapfel. Diet Hest VII. p. 49) mit grünlich blaßgelber, auf der Sonnenseite öfters trübrot, süßsäuerlich schmeckender Frucht; grünlich weißem, grüingeadertem Fleisch; weißwollichten Sommertrieben, und großen, grobgeaderten Blättern. Ende Septembers und October III.

Bemerk. Öfters findet man Früchte mit einem doppelten Kernhause, wo eins über dem andern sitzt.

22) *Malus Christii imperialis*, Imperial-Schlotterapfel (der gestreifte Imperial, großer gestreifter Kaiserapfel. Diet Bändchen I. p. 3) mit citrongelber, auf der Sonnenseite carmoisinroth gestreifter, zimmtartig zuckershaft schmeckender Frucht; weißem, markichtem Fleische; grauwolichten Sommertrieben, und kleinen, feingeaderten Blättern. Vom December bis zum Junius I.

Bemerk. Diese Sorte dürfte wohl wegen des gewürzhaften Geschmacks zu den Bastardcalvillen gerechnet werden.

b) Mit im Liegen nicht fettig werdender Schale.

bb) Sommeräpfel.

23) *Malus Christii praecox*, frühreifer Schlotterapfel (weißer Sommergewürzapfel. Diel Hest III. p. 22. und weiße Sommerschafsnase. Diel Hest IV. p. 18. witte kruid Appel Knoop. t. 1) mit gelber, öfters grünlich schillernder, auf der Sonnenseite etwas röthlicher, weinsäuerlich schmeckender Frucht; weißem, sehr saftigem, feinkörnigem Fleisch, geschlossenem Kelche; wenigkernigem Kernhaus; auf der Schattenseite olivengrünen Sommertrieben, und eirunden, scharfgezähnten Blättern. Im August II.

Bemerk. Diese Sorte ist in der Nähe großer Städte sehr einträglich, da sie sehr fruchtbar ist, und wegen ihrer schönen Gestalt und ihrer frühen Reifezeit leicht verkauft werden kann.

bc) Herbstäpfel.

24) *Malus Christii parabolicus*, parabolischer Schlotterapfel (Herbstglockenapfel. Diel Hest IV. p. 13) mit citronengelber, auf der Sonnenseite etwas carmoisinroth gestreifter, violenartig duftender, weinsäuerlich schmeckender, gewöhnlich kernloser Frucht; kleinem, geschlossenem, in einer geräumigen Einsenkung stehenden Kelche; kurzer Kelchröhre; auf der Schattenseite grünen, dicht punktirten Sommertrieben; sehr großen, gegen den Stiel spitzig zulaufenden, hellgrünen, glänzenden, ungleich und leicht gezähnten Blättern, und kleinen auf flachen Trägern stehenden Augen. Von der Mitte des Septembers bis zum November II.

25) *Malus Christii polyspermus*, vielkerniger Schlotterapfel (der fränkische Nonnenapfel. Diel Hest VII. p. 44) mit am Baum bedufteter, rundum carmoisinroth gestreifter, auf der Sonnenseite blutrother, sanftduftender, gewürzhalt, etwas alantartig schmeckender, vielkerniger Frucht; kleinem, geschlossenem, in einer engen, tiefen Einsenkung sitzendem Kelche; kurzer Kelchröhre; rundum dunkelbraunrothen, dicht punktirten Sommertrieben; mittelgroßen, eiförmigen, dunkelgrünen, glänzenden, gleich und leicht gezähnten Blättern, und breit herzförmigen, weißwollichten, auf flachen und gerippten Trägern stehenden Augen. Im October und November II. (Vorzüglich.)

Bemerk. Dieser Apfel hat in seiner Gestalt viel Aehnliches vom großen rheinischen Bohnenapfel.

26) *Malus Christii dulcis*, süßer Schlotterapfel (der Lederfüßling. Diel Heft III. p. 31) mit blaßgelber, auf der Sonnenseite schön roth verwaschener, fast geruchloser, wenig süßschmeckender, wenig kerniger Frucht; etwas offnem, in einer seichten Einsenkung stehendem Kelche; bis fast zum Kernhaus herablaufender Kelchröhre; auf der Schattenseite grünlichen Sommertrieben; ovalrunden, gegen den Stiel abgestumpften, grobgeaderten Blättern, und feinwollichten Blattstielen. Vom October bis in December II.

bd) Winterapfel.

a) Mit fast ganz rothgefärbten, und nur auf der Schattenseite etwas gelblichen, fast geruchlosen, wenig kernigen Früchten.

27) *Malus Christii anglicus*, englischer Schlotterapfel (Rußet aus Norfolk, Norfolk-Russet. Diel Heft XII. p. 8) mit mittelmäßig großer, süß und etwas himbeerartig schmeckender Frucht; geschlossenem langblättrigem Kelche; auf der Sonnenseite mit einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben; papierartigen, feingeaderten, auf der Unterfläche wenig wollichten Blättern, und länglichen, braunrothen Augen. Vom December bis in April II.

28) *Malus Christii maximus*, größter Schlotterapfel (großer, rother Ragelapfel. Diel Heft IV. p. 42) mit sehr großer, süß weinsäuerlich schmeckender Frucht; halb offnem, spitzblättrigem Kelche, wollichten, rundherum braunrothen Sommertrieben; lederartigen, grobgeaderten, auf der Unterfläche dichtwollichten Blättern; und kleinen, weißwollichten Augen. Vom December bis zum Februar II.

ß) Mit gelben, einfarbigen, oder auf der Sonnenseite rothgeflamnten oder gestreiften Früchten.

ßß) Mit vielkerniger Frucht.

29) *Malus Christii vinasus*, weinsäuerlicher Schlotterapfel (weiße Winterschafsnase. Diel Heft IV. p. 20) mit einfarbiger, citronengelber, weinsäuerlich schmeckender parabolischer Frucht; feingespitztem, festgeschlossenem Kelche; sehr kurzer Kelchröhre; kleinen, vollkommenen Kernen; rundherum braunrothen Sommertrieben; pfriemenförmigen Aftersblättchen, und kleinen, herzförmigen, weißwollichten Augen. November II.

30) *Malus Christii aureus*, goldfarbiger

Schlotterapfel (gelber, süßer Sprickelsapfel. *Diel* Heft IX. p. 27) mit einfarbiger, citronengelber, zuckersüß schmeckender, länglicher Frucht; langblättrigem, fest geschlossenem Kelche; bis fast zum offenen Kernhaus herabgehender Kelchröhre; kleinen, vollkommenen Kernen; rundherum erdrothen, glänzenden Sommertrieben; asterblattlosen Stielen, und herzförmigen, hellrothen Augen. Januar III.

31) *Malus Christii regalis*, königlicher Schlotterapfel (süßer Königsapfel. *Diel* Heft XIII. p. 8) mit citronengelber, auf der Sonnenseite sanftgerötheter, zuckersüß und etwas zimmtartig schmeckender, länglicher Frucht; langblättrigem, ziemlich offenem Kelche; bis zur Hälfte nach dem gewöhnlich geschlossenem Kernhaus herablaufender Kelchröhre; großen, vollkommenen Kernen; rundherum erdbraunrothen Sommertrieben; gewöhnlich asterblattlosen Stielen, und wollichten Augen. December II.

32) *Malus Christii aromaticus*, gewürzhafter Schlotterapfel (der Allantapfel. *Diel* Heft III. p. 59) mit citronengelber, auf der Sonnenseite carmoisinroth gestreifter, süßer, gewürzhast, nach Allant schmeckender, kegelförmiger Frucht; kleinem, geschlossenem Kelche; bis zur Hälfte nach dem offenen Kernhaus herablaufender Kelchröhre; länglich ovalen Kernen; hellröthlichen Sommertrieben; langen Asterblättchen, und dicken, aufgequollen, weißwollichten Augen. November I.

37) Mit wenigen vollkommenen Kernen versehenen Früchten.

33) *Malus Christii flammeus*, geflammerter Schlotterapfel (englischer Königsapfel. *Diel* Heft I. p. 74) mit citronengelber, auf der Sonnenseite zinnoberroth geflammerter und gestreifter, weinigt schmeckender, fast geruchloser Frucht; braunrothen, ganz glatten Sommertrieben; dunkelgrün glänzenden, leicht gezähnten Blättern; und sehr kleinen, glatten Augen. December bis Juni II.

34) *Malus Christii fragrans*, starkduftender Schlotterapfel (der Pallasapfel. *Diel* Heft VI. p. 14) mit gewöhnlich einfarbiger, blaßcitronengelber, an der Stielhöhle grüner, einschneidend säuerlich schmeckender, stark duftender Frucht; sehr kurzer Kelchröhre; weiß

wollichten Sommertrieben; hellgrün glänzenden, auf der Unterfläche wollichten, grob gezähnten Blättern; und kleinen, weißwollichten Augen. Vom Januar bis Junius II.

35) *Malus Christii viridis*, grüner Schlotterapfel (Weinmanns Grünecke. Diel Hest XXI. p. 30) mit einfarbiger, grüner, süß weinsäuerlich schmeckender, fast geruchloser Frucht; bis zum Kernhaus herablaufender Kelchröhre; dunkelbraunrothen, nur an der Spitze grauwolichten Sommertrieben; dunkelgrün glänzenden, spitzig gezähnten Blättern, und kleinen weißwollichten Augen. Vom Januar bis Junius II.

B. Mit verkehrt kegelförmigen Früchten, die von dem Kelch gegen den Stiel kegelförmig zugespitzt sind.

36) *Malus Christii pyriformis*, birnförmiger Schlotterapfel (der Bouteillenapfel. Diel Hest IV. p. 36) mit blutrother, auf der Schattenseite etwas grünlich gelber, angenehm duftender, gewürzhast, süßsäuerlich schmeckender Frucht; spitzblättrigem, geschlossenem Kelche; weißem, feinem, saftvollem Fleische; braunrothen, schmutzigwollichten Sommertrieben; langen, feingeaderten, spitzig gezähnten Blättern, und kleinen, röthlichen Augen. Vom December bis Februar II.

Bemerk. Desterö findet man auch walzenförmige, gegen den Stiel nicht abnehmende Früchte.

C. Mit walzenförmigen Früchten.

a) Sommer- und Herbstäpfel, die vom September bis höchstens zu Weihnachten dauern.

37) *Malus Christii aestivalis*, Sommerschlotterapfel (Schlotterapfel von der Fless. Diel Hest V. p. 36) mit citronengelber, carmoisinroth gestreifter, weichenartig duftender, und etwas balsamisch schmeckender, wenigkerniger Frucht; weißwollichtem, kleinem, geschlossenem Kelche; fast bis zum Kernhaus hinabgehender, flaschenförmiger Kelchröhre; dünnem Stiel; rundherum rothbraunen, fast glatten Sommertrieben; dünnen, feingeaderten, hellgrünen, scharfgezähnten Blättern, und sehr kleinen Augen. Vom Ende des August bis Ende September I.

38) *Malus Christii cordifolius*, herzbilättriger

Schlottterapfel (Münchhausens gestreifter Glockenapfel. Diel Heft XII. p. 13) mit citronengelber, rundherum carmoisinroth gestreifter, etwas himbeerartig süß schmeckender, fast geruchloser Frucht; breit blättrigem, grünem Kelche; bis zur Hälfte nach dem offenen viellernigen Kernhaus herablaufender Kelchröhre; dickem, holzigem Stiele; rundherum trübbraunrothen, grauwoollichten Sommertrieben; lederartigen, grobgeaderten, glänzend dunkelgrünen, grobgezähnten, an der Basis herzförmigen Blättern; und starken, weißwoollichten Augen. Vom Ende Octobers bis Weihnachten I.

39) **Malus Christii cylindricus**, walzenförmiger Schlottterapfel (die gelbe, gestreifte Schafsnase. Diel Heft II. p. 22) mit goldgelber, auf der Sonnenseite rothgestreifter, süßsäuerlich schmeckender, fast geruchloser Frucht; großem, feinwoollichtem, offenem Kelche; großem Kernhaus ohne Fächer; kurzem, dünnem Stiel; herabhängenden, etwas gekräuselten, grob und scharfgezähnten, an der Basis eirunden Blättern. Vom October bis Weihnachten II.

40) **Malus Christii versicolor**, bunter Schlottterapfel (Bunter Langhans. Diel Heft IV. p. 28) mit citronengelber, rundherum carminroth gestreifter; gewürzhast, weinsäuerlich, etwas rosenartig schmeckender, süß duftender Frucht; spitzblättrigem, grünem, halb offenem Kelche; bis zur Hälfte zum offenem Kernhaus herablaufender Kelchröhre; sehr dünnem Stiel; auf der Schattenseite olivengrünen, schmutzigwoollichten Sommertrieben; grobgeaderten, glänzend grünen, unregelmäßig und leicht gezähnten Blättern; und kleinen, schmutzigwoollichten Augen. Vom October bis Weihnachten II.

b) Winterapfel, die vom November bis zum Frühjahr dauern.

bb) Mit beim Liegen fettig werdender Schale.

41) **Malus Christii helveticus**, schweizer Schlottterapfel (schweizer Schlottter-Ährnapfel. Diel Bändch. I. p. 12) mit citronengelber, dunkelcarmoisinroth gestreifter, weinsäuerlich schmeckender, geruchloser Frucht; weissem, markichtem Fleische; herabhängenden, nur an der Spitze belaubten Sommertrieben; sehr großen, lederartigen,

grobgeaderten Blättern; und kleinen, wollichten Augen. Vom December bis zum April III.

Bemerk. Diese durch ihre Vegetation so sehr ausgezeichnete Sorte verträgt durchaus den Schnitt nicht.

bc) Mit nicht fettig werdender Schale.

a) Rothe Aepfel, die ganz rothgefärbt sind, oder bei denen nur auf der Schattenseite etwas von der Grundfarbe sichtbar ist. (* *Malus Christii obconicus.*)

42) *Malus Christii rhenanus*, rheinischer Schlotterapfel (die rothe Schafsnase. Diet. Heft II. p. 34) mit dunkelblutrother, geruchloser, süßsauerlich schmeckender Frucht; offnem Kelche; grünlich weißem, nicht sehr saftigem, feinkörnigem Fleische; glänzend braunrothen, weißpunktirten Sommertrieben; sehr langen, feingeaderten, spitzig gezähnten Blättern, und braunen, weißwollichten Augen. Vom November bis März II.

43) *Malus Christii atropurpureus*, purpurrother Schlotterapfel (der Winterpostoph. Diet. Heft VII. p. 24. Postophe d'hiver Du Hamel 1. VI.) mit dunkler blutrother, geruchloser, etwas gewürzhast süß weinsäuerlich schmeckender Frucht; halböffnem Kelche; grünlich weißem, saftvollem, feinem, weichem Fleische; dunkel braunrothen, mit einem Silberhäutchen belegten, weißpunktirten Sommertrieben; lederartigen, grobgeaderten, auf der Oberfläche etwas wollichten, unregelmäßig grob gezähnten Blättern; und großen, schwärzlich wollichten Augen. Vom December bis Februar I.

44) *Malus Christii retusus*, abgestutzter Schlotterapfel (die rothe Walze, le Rouleau. Diet. Heft IV. p. 33) mit schwärzlich carmoisinrother, fast geruchloser, süß weinsäuerlich schmeckender Frucht; kleinem, geschlossenem Kelche; gelblichem, saftvollem, grobkörnigem Fleische; schwarzrothen, weißpunktirten Sommertrieben; und papierartigen, feingeaderten, scharfgezähnten Blättern. Vom November bis zum Januar III.

Bemerk. Der Apfel ist auf dem Baum mit einem zarten blauen Duft, wie die Calvillen, überhaucht.

ß) Gelbe oder bunte Aepfel; mit citronengelben, oder auf der Sonnenseite gerötheten oder gestreiften Früchten und geschlossenem Kelche.

ss) Mit viellernigem Kernhaus und leberartigen, feingeaderten Blättern.

45) *Malus Christii doliiformis*, faßähnlicher Schlotterapfel (der Faßapfel. Diel Hest XXI. p. 25) mit citronengelber, rothgestreifter, fast geruchloser, süßweinschmeckender Frucht; weißem, festem Fleische; kleinen, eiförmigen Kernen, violettbraunrothen, nur an der Spitze etwas wollichten Sommertrieben, und kleinen, auf der Unterfläche fast glatten, unregelmäßig gezähnten Blättern; lanzetförmigen Austerblättchen; und starken, länglichen, glatten, braunrothen Augen. Vom November bis zum März II.

46) *Malus Christii parvifolius*, Kleinblättriger Schlotterapfel (Horsetts Schlotterapfel. Diel Hest XI. p. 8) mit hell citronengelber, auf der Sonnenseite sanftgerötheter, und mit einzelnen carmoisinrothen Flecken besprengter, süß duftender, feingewürzhast, weinsäuerlich schmeckender Frucht; weißem, festem Fleische; langen, starken, spizigen Kernen; dunkelbraunrothen, wollichten Sommertrieben; kleinen, auf der Unterfläche zartwollichten, regelmäßig spizig gezähnten Blättern; pfriemensförmigen Austerblättchen, und kleinen, breit kegelförmigen, braunrothen Augen. Vom Ende Decembers bis zum Juni I.

47) *Malus Christii citrinus*, citronengelber Schlotterapfel (Cornells großer, gelber Nafelapfel. Diel Hest II. p. 3) mit einfarbiger, citronengelber, fast geruchloser, süßweinsäuerlich schmeckender Frucht; schneeweißem, festem, feinkörnigem Fleische; dicken, eiförmigen Kernen; dunkelbraunrothen, weißwollichten Sommertrieben; großen, auf der Unterfläche dicht weißwollichten, regelmäßig gezähnten Blättern; und glatten herzförmigen, weißwollichten Augen. Vom November bis zum Januar II.

ßy) Mit wenigkernigem Kernhaus.

48) *Malus Christii speciosus*, prachtvoller Schlotterapfel (der Markgraf. Diel Hest VII. p. 14) mit sehr großer, citronengelber, auf der Sonnenseite sanft rosenrother, weinsäuerlich schmeckender Frucht; bis auf das Kernhaus herabgehender Kelchröhre; rundherum glänzend, violettbraunrothen, gegen die Spitze dichtwollichten Sommertrieben, herzförmigen, lederartigen, dun-

felgrasgrünen, auf der Unterfläche starkwollichten Blättern; dicken Blattstielen; pfriemenförmigen Afttblättchen, und starken, wollichten Augen. Vom December bis März II.

49.) *Malus Christii Berolinensis*, Berliner Schlotterapfel (Berliner Schafsnase, Pomme de Berlin) mit mittelmäßig großer, citronengelber, rothgesstreifter und punktirter, gewürzhafte, fein rosenartig schmeckender Frucht; nur bis halb zum Kernhaus hinabgehender Kelchröhre; schwärzlich braunen, auf der Schattenseite olivengrünen Sommertrieben; langeiförmigen, papierartigen, hellgrasgrünen, auf der Unterfläche wenig wollichten Blättern; dünnen Blattstielen; sehr großen, lanzettförmigen Afttblättchen; und nahe bei einander stehenden flachherzförmigen, rothen Augen. Vom December bis zum Mai I.

III.

Ueber die Charakteristik der Kirschen.

Von G. Liegel, Apotheker zu Braunau am Inn.

Nachstehende, von mir entworfenen Kirschen-Charaktere sind in dem Repertorium für die Pharmazie B. XXII. H. 2. S. 215 in Kürze abgedruckt. Obwohl ich im Wesentlichen davon nichts abzuändern habe, so finde ich doch für nothwendig, selbe mit einigen Berichtigungen, und mehreren Zusätzen zu vervollkommen. Der Zweck jener Charakteristik war, die essbaren, sowohl wild wachsenden, als in Gärten cultivirten Kirschen, deutschen Ursprungs, ganz umfassend und erschöpfend darzustellen, indem die Botaniker darin eine Lücke gaben, und die gelben Herz- und Anorpelkirschen, die Süßweicheln und Amarellen nicht bestimmten und mehrere entscheidende Merkmale bisher unbeachtet ließen. Da ich die essentiellen Charaktere, der Deutlichkeit wegen, etwas weisläufig entwarf,

so habe ich selbe nachstehend, zur leichteren Uebersicht und, wie ich glaube, doch den Erfordernissen der Botanik genügend, kurz und richtig bezeichnend, zusammengestellt. Gleichfalls ergänzte ich die Kirschen-Gattung nach dem Compendium florae germanicae a Bluff et Fingerhuth, des neuesten botanischen Werkes. Die mit Einhammerungen versehenen, charakteristischen Merkmale sind als nicht ganz hinlänglich zu betrachten.

Cerasus, Kirschbaum.

Involucrum inaequale, squamosophyllum, deciduum. Perianthium monophyllum, campanulatum, 5fidum, deciduum, laciniis reflexis. Petala 5, concava, subrotunda, patentia, unguibus calyci inserta. Germen superum, subrotundum. Drupa carnosâ, rotunda, glabra, uno latere magis impressa et subsulcata, pruinâ nullâ oblecta. Nux laevis, rotundata, angulo subprominulo laterali. Bluff et Fingerhuth, Comp. flor. germ. Tom. I. p. 594.

1) Cerasus dulcis.

Ramis verticillate aggregatis, foliis ovato-lanceolatis, duplicato-serratis, pendulis, subtus subrugoso-pubescentibus (pallide viridibus), petiolis biglandulosis, umbellis sessilibus, involucris reclinatis (petalis inflexis, fructu dulci, Trunco majore stricto). Prunus avium. Linn-Houttuyn. I. p. 749. Linn-Murray p. 496. Persoon synops. plant. II. p. 35. Hoffm. Flor. germ. I. p. 223. Cerasus dulcis. Borkh. II. 1414. nro. 518. Der Süßkirschenbaum. Truchseß, System. Classification und Beschreibung der Kirschsorten p. 45. Meine system. Anleitung. p. 148. Le merisier, franc.

a) Nigra. Fructu atro-purpureo, succo colorante (sanguineo, nigricante).

+ Carne molli.

Schwarze Herzkirschen. Truchß.

++ Carne duro.

Schwarze Knorpelkirschen. Truchß.

Utraque: Cerasus avium. Bluff et Fing. Comp. flor. germ. Tom. I. p. 595 Calycibus super-

ne angustioribus, laciniis acutis, subtus rugosis. *Prunus avium* (sylvestris). Bechst. Forstb. p. 160. et 351. *Prunus nigricans*. Ehrh. Beitr. arb. 73.

β) Albida. Fructu variegato (albo-flavo-rubro), succo non colorante (aquoso).

† Carne molli.

Bunte Herzfirschen. Truchf.

†† Carne duro.

Bunte Knorpelfirschen. Truchf.

Utraque: vulgo: Weißfirschen. *Cerasus rubicunda*. Bluff et Fing. Comp. flor. germ. Tom. I. p. 596. Calycibus superne latioribus, laciniis acutiusculis, subtus villosis. *Prunus rubicunda* (sylvestris) Bechst. Forstb. p. 160 et 355. *Prunus varia*. Ehrh. Beitr. arb. 114. *Prunus julia* Ha. Decand. flor. fr. 3785.

γ) Flava. Fructu concolore-flavo, succo non colorante.

† Carne molli.

Gelbe Herzfirschen. Truchf.

†† Carne duro.

Gelbe Knorpelfirschen. Truchf.

Variatio *Cerasi dulcis*, flore pleno, sine fructu.

2. *Cerasus acida*.

Ramis sparsis, foliis ovato-lanceolatis, duplicato-serratis, rectis, glabris (saturate viridibus), umbellis subpedunculatis, involucris inflexis (petalis planiusculis), fructu acido (trunco minore, suberecto). *Prunus Cerasus*. Linn-Houtt. I. p. 746. Linn-Murray. p. 496. Pers. syn. plant. II. p. 34. Hoffm. flor. germ. I. p. 223. Der Sauerfirschenbaum. Meine syst. Anleitung. p. 162. Le cerisier, franc.

* Ramis rectis, foliis majoribus (venis subtus subpubescentibus), petiolis subglandulosis (pedunculis brevioribus). *Cerasus acida major*.

Der große Sauerfirschenbaum. Truchf. p. 45. Meine syst. Anleit. p. 163.

α) Edulcata. Fructu nigro-purpureo, succo colorante (dulci-acidulo). Süßweichseln. Truchf.

β) Pellucida. Fructu nitido, pellucido, lacte ru-

benti, succo non colorante (nuce pedunculo fir-
mius adhaerente). Glasfirschen. Truchf. Cera-
sus acida. Bluff et Fing. Comp. flor. germ. I.
p. 596. Prunus acida. Ehrh. Beitr. arb. 63.
Prunus cerasus caproniana. Bechst. Forstb.
p. 450. Linn-Willd. II. p. 991.

★★ Ramis debilibus pendulis, foliis media parte
minoribus, utrinque nitidis, petiolis eglandu-
lous (pedunculis longioribus.) Cerasus aci-
da minor. Der kleine Sauerfirschenbaum.
Truchf. p. 492. Meine syst. Anf. p. 169.

2) Nigra. Fructu nigro-purpureo, succo colorante
(bracteis 1—2—3 phyllis). Weichseln. Truchf.
Cerasus vulgaris. Bluff et Fing. p. 596. Pru-
nus austera. Ehrh. Beitr. arb. 63. Prunus Ce-
rasus (sylvestris). Bechst. Forstb. p. 447. Pru-
nus Cerasus. Linn-Willd. II. p. 991. Cerasus
acida. Borkh II. 518.

3) Amarella. Fructu laete rubro, succo non colo-
rante (nondum maturo subamaro). Amarellen.
Truchf. Amarellen, Cerasus austera. Matthiol.
I. p. 85. Variatio semi et pleno flore cum fructu.
Truchf. p. 641 et 646.

A fructu singulo praecedenti, tam a Ceraso
dulci quam a Ceraso acida distinguit Truch-
sess plures varietates.

3) Cerasus semperflorens.

Characteres ut in Ceraso acida minore,
differt foliis ovato-acuminatis, serratis, basi biglan-
dulosus, laciniis calycis serratis, floribus primis so-
litariis subsessilibus, secundis, racemosis pendulis
(successive) proliferis. Der Blüthesprossende
Sauerfirschenbaum. Truchf. p. 661. Allerheills-
genfirsche. Truchf. Cerisier de la Toussaint,
de la St. Martin tardif. Du Hamel p. 133. Pru-
nus semperflorens. Persoon. syn. plant. II. p.
35. Willd. Baumz. p. 247. Ehrh. Beitr. p. 132. Ce-
rasus semperflorens. Borkh. 1424. Prunus
serotina. Roth. I. p. 58. Prunus Cerasus.
Linn- Houtt. p. 747. (fructus omnino Cerasus
acida Amarella, Arbor flores in autumnum usque
profert. Hucusque species hac absque ulla varietate).

4) *Cerasus Chamaecerasus*.

Characteres ut in *Ceraso acida* minore, differt foliis obovatis obtusiusculis, glanduloso-ser-ratis, umbellis sessilibus? (rare subpedunculatis). (Arbusculae-formis, trunco 1—2 cubitali.)

Cerasus Chamaecerasus. Bluff. et Fing. Comp. flor. germ. I. p. 597. *Prunus Chamaecerasus*. Pers. syn. pl. II. p. 34. β) fruticosa. γ) intermedia. Bechst. Forstb. p. 599. Hoffm. Flor. germ. I. p. 222. *Cerasus fruticosa*. Borkh. II. 1421. *Chamaecerasus*. Matthiol. I. 85. *Cérissier nain*, franc.

(Pomologis licet et speciem hanc et praecedentem inserere illi, *Cerasus acida*. Bechstein & Forstb. p. 600. nominat hunc fructum: Döhlmer Bechstein; fructu rubro, succo aquoso, anatro-acido; Truchsess autem sub eodem nomine: fructu nigro-purpureo, succo colorante grato acidulo.)

Species quatuor descriptae coluntur, quam prima, in hortis. *Cerasus Padus*, et *Cerasus Mahaleb* secundum M. B. Borkhausen genus proprium: *Padus vulgaris* et *Padus Mahaleb*.

Characteres essentialia abbreviati.

Cerasus.

Charact. gener. ut supra.

1) *Cerasus dulcis*, Ramis verticillate aggregatis, foliis pendulis, subtus pubescentibus, umbellis sessilibus, involucriis reclinatis,

α) nigra. Fructu atro-purpureo, succo colorante.
† Carne molli. †† Carne duro.

β) albida. Fructu variegato, succo non colorante.
† Carne molli. †† Carne duro.

γ) flava. Fructu flavo, succo non colorante.
† Carne molli. †† Carne duro.

2) *Cerasus acida*. Ramis sparsis, foliis rectis, glabris, umbellis subpedunculatis, involucriis inflexis.

* Ramis rectis, foliis majoribus (*C. a. major*).

α) edulcata. Fructu nigro-purpureo, succo non colorante.

β) pellucida. Fructu laete rubenti, succo non colorante.

★★ Ramis pendulis, foliis minoribus (C. a. minor).

γ) nigra. Fructu nigro-purpureo, succo colorante.

δ) Amarella. Fructu laete rubro, succo non colorante.

3) *Cerasus semperflorens*. Ut C. a. minor, differt floribus racemosis pendulis proliferis. (Fructus omnino C. a. Amarella. Absque ulla varietate.)

4) *Cerasus Chamaecerasus*. Ut C. a. minor, differt foliis obovatis, glanduloso-serratis, umbellis sessilibus. (arbusculaeformis)?

Da man nach Forderung von Linne's, von den schon einmal in der Botanik allgemein angenommenen Benennungen ohne Nothwendigkeit nicht abweichen sollte, so könnte man das Mangelhafte der Kirschen im Compendium flor. germanicae a M. T. Bluff et C. A. Fingerhuth. I. p. 594, des neuesten botanischen Werkes vom Jahre 1825 und 1826, auf folgende Art ergänzen.

Cerasus.

1) *Cerasus Padus*.

2) *Cerasus Mahaleb*.

3) *Cerasus avium*.

α) nigra,

β) rubicunda,

γ) flava.

4) *Cerasus vulgaris (pendula)*

α) nigra,

β) Amarella.

5) *Cerasus acida (recta)*

α) edulcata,

β) pellucida.

6) *Cerasus Chamaecerasus*.

7) *Cerasus semperflorens*.

Es wäre zu wünschen, wenn man doch schon einmal bei Bluff und Fingerhuth bleiben wollte, daß die Triviale Namen der Sauerkirschen, nämlich der 4. und 5. Species: *vulgaris* et *acida*, abgeändert würden, indem sie die Sache sehr unrichtig bezeichnen. Da sich die Sauerkirschenbäume unter sich ganz bestimmt durch ihre häus-

genden und geraden Aeste unterschieden, so würde ich vorschlagen, statt vulgaris zu setzen pendula, und statt acida zu wählen recta.

Erläuterungen über meine Charakteristik der Kirschen.

Ich glaube hier nicht verhehlen zu dürfen, daß ich in meinen Gärten gegen 80 Sorten Süß- und Sauerkirschen, gegen 60 Sorten Pflaumen und 18 Sorten Apricosen angepflanzt habe, wovon bereits die meisten Bäume tragbar sind. Öffentliches Zeugniß davon gibt meine systematische Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Sorten, des Kern-, Stein-, Schalen- und Beerenobstes. Mit Angabe der eigenthümlichen Vegetation seiner Bäume und Sträucher u. s. w. Als Behuf zu naturgemäßen Obstpflanzungen. Passau bei Pustet und Wien bei Mörschner und Jäbber. 1825.

Cerasus, Kirschbaum.

Es ist bekannt, daß erst Linné die Baumgattungen der ältern Botaniker, Cerasus, Prunus, Armeniaca, in eine vereinigte, welche neuere wieder trennten und überdies von Cerasus, die Arten Cerasus Padus et Cerasus Mahaleb abschieden und die Unterscheidungs-Merkmale jener auf die Frucht gründeten. Ich erlaube mir aber einige Kennzeichen in der Blüthe zu notiren.

Involucrum inaequale, squamosophyllum. Die Gattung Cerasus unterscheidet sich auf das Bestimmteste nicht nur allein von Prunus, Armeniaca und Padus, sondern auch von allen andern Obstbäumen durch die während der ganzen Blüthezeit und noch länger vorhandene, ziemlich große, blätterige Hülle, involucrum, der stets einfachen Dolde. Sie mangelt bei Prunus und Armeniaca gänzlich, wo sich an dessen Stelle kleine braune Schuppen befinden, die bei Eröffnung der Blüthen sogleich abfallen.

Laciniis reflexis. Die 5 Ausschnitte der Blüthendecke, Perianthium, sind bei Cerasus ganz zurückgelegt, während sie bei Prunus fast unter einem rechten Winkel abstehen.

Armeniaca unterscheidet sich von Prunus und

Cerasus durch ungestielte oder kurzgestielte Blumen Flor. sessil. Persoon syn. plant. p. 36 ist allein nicht charakteristisch. Die große Frühsapricose, die Apricose von Breda u. s. w. haben $\frac{1}{2}$ —1 Zoll lange Stiele.

Padus unterscheidet sich durch Trauben- und doldentraubenförmige Blüthen, und durch die Früchte.

Cerasus semperflorens allein weicht durch ihre gleichsam monströsen Ausartungen der Blüthe etwas ab. Ihre Frühjahrs-Blüthen haben aber doch eine Hülle und zurückgelegte Kelchabschnitte. Die traubenförmigen Blüthen des Sommers sind sich nur in ihrer Unregelmäßigkeit beständig. Keine Traube ist der andern gleich. Diese Blüthen und ihre Früchte haben alle Erfordernisse der *Cerasus*. Die Fähigkeit, im Sommer aus den jungen Trieben Blüthen zu sprossen, ist allen Obstgattungen eigen und kommt bei den Birnen öfters vor und ist nur als ein üppiges Spiel der Natur zu betrachten. Ueberdies ist es noch nicht ausgemacht, ob derselbe ein deutscher Baum ist, welches vermuthlich die Ursache ist, warum er im Compendium flor. germ. ausgelassen ist.

1) *Cerasus dulcis*. Da der Name Süß- und Sauerkirschbaum, *Cerasus dulcis* et *C. acida*, im gemeinen Leben allgemein angenommen ist, und da derselbe auch die Sache ganz richtig bezeichnet, so habe ich ihn, nach dem Beispiele des M. B. Borkhausen und Christ. Freiherrn Truchseß, ebenfalls beibehalten, ohne mich im Geringsten aufwerfen zu wollen, eine botanische Neuerung einzuführen.

Ramis verticillate aggregatis. So lange der Süßkirschenbaum jung ist und mit Kraft wächst, setzt er stets seine Aeste quirlförmig an. Diese wachsen aber nach einigen Jahren sehr ungleich aus. Meistentheils erhält nur ein Ast des Quirls, auch zwei, die Oberhand, wodurch mit den Jahren die übrigen gleichsam verdrängt werden und endlich absterben. Dadurch kommt es, daß man bei einem alten Süßkirschenbaum wenig Quirlförmiges mehr bemerkt. Die Aeste des Sauerkirschenbaumes nähern sich höchst selten der Quirlform und sind meistentheils unordentlich zerstreut.

Foliis pendulis. Ganz charakteristisch sind die abwärts hängenden Blätter des Süßkirschenbaumes, welche bei dem Sauerkirschenbaum stets aufwärts stehen, oder doch nur wagrecht liegen. Letztere Eigenheiten glaube ich durch *foliis rectis* passend bezeichnet zu haben. Alle bisher unterschiedenen Arten, sowohl vom Süß- als Sauerkirschenbaum, sprechen sich in den Blättern dadurch als zwei Hauptarten aus, wenn schon der Geschmack der Frucht nicht entscheiden sollte oder darf.

Umbellis sessilibus. Der Unterschied der Dolde ist kein ganz sicheres Unterscheidungs-Merkmal. Süßkirschenbaum hat durchaus ohne Ausnahme aufstehende Dolden, der Sauerkirschenbaum aber nicht immer die von Linné angegebenen etwas gestielten; derselbe besitzt nur die Fähigkeit, etwas gestielte Dolden zu treiben. Bei schwachtreibenden Bäumen sieht man sie selten, als: Der Prager Muskateller (Wettenburger Katalog, 29), der wahren englischen (B. R. 7—o), der Königs-Kirsche (B. R. 4—z), der frühen Zwergsweichsel (B. R. yyy), der schwarzen Matweichsel (B. R. 7—d), der Ostheimer Weichsel (B. R. 48) u. s. w. und bei allen Amarellen. In trockenen Jahren ist die gestielte Dolde seltener, desto häufiger in nassen, wie im Jahre 1816 und 1826. Ueberhaupt sehen sie einen raschen Trieb des Baumes voraus, und sind an alten Bäumen immer weniger zu treffen. Am häufigsten und ausgezeichnet lang findet man sie an: 1) *Cerasus acida nigra*, vorzüglich an dem gemeinen Weichselbaum, Kirchheimer Weichsel (B. R. 8—w) und der spanischen Weichsel, Jerusalemkirsche (B. R. 6—f). Die ganze sehr zahlreiche Abart von *Cerasus acida nigra* zeichnet sich noch mit 1—2, auch 3 Nebenblätter, *bracteeae*, aus, die nur selten fehlen und mit den zeitigen Früchten können gepflückt werden.

Involucris reclinatis. Die Hülle der Dolde unterscheidet nicht nur den Kirschbaum überhaupt von allen andern Obstbäumen ganz charakteristisch, sondern sie gibt auch ein wesentliches Unterscheidungs-Merkmal zwischen dem Süß- und Sauerkirschenbaum, welches ich in meiner system. Anleitung u. s. w. 1825 S. 148 und 162 zum ersten Mal bekannt gemacht habe. Der Süßkirschenbaum hat ohne Ausnahme (so weit nämlich die mehr-

jährigen Untersuchungen an meinen vielen Kirschenarten reichen) meistens 4, selten 5, ziemlich große, ganz zurückgelegte (reclinatum) Hüllenblätter. Die des Sauerkirschenbaumes sind kleiner, fast schuppig und sind einwärts gebogen (inflexum). Bei *Cerasus acida edulcata*, dem Süßweichselbaum, der sich überhaupt dem Süßkirschenbaum für sich und in seinen Früchten, am meisten nähert, habe ich jedoch einige Abweichungen gefunden, wobei sich die Blätter der Hüllen etwas zurücklegen, aber doch niemals so vollkommen als bei dem Süßkirschenbaum. Dies findet sich bei der Welsenkirsche (B. K. 4—o), der rothen Maikirsche (B. K. 26), der schwarzen spanischen Frühkirsche (B. K. i).

Fructu dulci. Sämmtliche Früchte des Süßkirschenbaumes sind süß und die des Sauerkirschenbaumes sauer, jedoch geht diese Säure bei den meisten Früchten der *Cerasus acida edulcata* bei ihrer vollkommenen Zeitigung so in das Süße über, daß man wenig davon mehr bemerkt, und dadurch diese Sauerkirschen einen äußerst angenehmen Geschmack und großen Werth erhalten. Diese vorzüglichen Kirschen sind bisher von den Botanikern gänzlich übersehen und nicht charakterisirt. Truchseß zählt acht Sorten auf, die er vollständig beschrieben und abgeschieden hat; neun Sorten, wo noch einige Merkmale fehlen, und acht Sorten, die theils noch nicht getragen, theils nicht gehörig untersucht sind.

α) *Cerasus dulcis nigra*.

Calycibus superne angustioribus, laciniis acutis, foliis subtus rugosis.

β) *Cerasus dulcis albida*.

Calycibus superne latioribus, laciniis acutiusculis, foliis supra glabris, subtus villosis.

Durch diese Charakteristik unterscheidet Bluff et Fingerhuth *Compend. flor. germ. I. p. 595.* nach Weckstein's Forstbotanik 1821. p. 160 et 447 den schwarzen von dem rothen Süßkirschenbaum. Ich habe seit der Erscheinung letzterer Schrift mehrere Hunderte, in verschiedenen Jahren, sowohl wilde als in Gärten gezogene Kirschbäume untersucht und muß, zwar ungerne, aber zur Steuer der Wahrheit, bekennen, daß ich Weckstein's Angabe in Hinsicht des Kelches nicht bewährt ge-

funden habe. Es läßt ich darin durchaus nichts bestimmt Entscheidendes, sowohl an wilden als veredelten Kirschenblüthen, wahrnehmen. Auch sind *angustior et latior*, *acutus et acutiusculus* keine genügenden Merkmale, für sich, Arten zu unterscheiden. Der weitere Unterschied: *foliis subtus rugosis et foliis supra glabris*, *subtus villosis*, wäre allenfalls wichtiger und mehr entscheidend. Allein ich muß ebenfalls kundmachen, daß darin ein Versehen oder eine Irrung obwaltet. Die Blätter beider Bäume sind zugleich unten etwas runzlicht und haarig, was ich mit *foliis subrugoso-pubescentibus* bezeichnete.

Beckstein (Forstb. p. 160) setzt bei dem Entwurfe des wesentlichen Charakters des schwarzen Süßkirschenbaumes: unten etwas rauhe Blätter, bei jenem des rothen Süßkirschenbaumes sagt er über die Bekleidung der Blätter gar nichts. In der natürlichen Beschreibung p. 351 erwähnt er bei den Blättern beider Bäume von den ihnen eigenthümlichen Haaren. Man sieht daraus deutlich, daß hierin ein Verstoß geschehen sei.

Nach botanischen Grundsätzen sollen sich die Arten ächt durch Samen fortpflanzen, welches Beckstein von dem rothen Süßkirschenbaum p. 356 angibt. Allein der Kirschenpomolog Truchseß, der fast seine ganze lange Lebenszeit auf die Sammlung und Untersuchung der Kirschen verwendete, stellte darüber (dessen syst. Classif. und Beschreibung der Kirschenarten S. 40) die bestimmtesten Versuche an, und fand, daß sich der schwarze und rothe Süßkirschenbaum zwar als Süßkirschenbaum, aber nicht ächt in seiner Art fortpflanze. Auch ich hatte im Jahre 1803 Kerne der Früchte des schwarzen Süßkirschenbaumes gesäet, um, wie ich damals noch der Meinung war, die nämlichen, schönen, großen Früchte zu erhalten. Allein sie arteten aus. Zwei von diesen Bäumen stehen noch heute in dem Garten meines Nachbarn, wovon einer eine sehr kleine, schwarze, und der andere eine ebenfalls kleine, rothe bittere Süßkirsche trägt.

Aus diesen geht hervor, daß der rothe und schwarze Süßkirschenbaum keine verschiedenen Arten sind, und daß die oben dazu angegebenen, charakteristischen Merkmale nicht wirklich existiren.

Bei obigen Versuchen machte Truchseß die merkwürdige Entdeckung, daß sich der Sauerkirschenbaum in zwei verschiedene Arten trennet, nämlich: In den Sauerkirschenbaum mit dem großen Blatt und geraden Aesten und jenen: Mit dem kleinen Blatt und dünnen, hängenden Zweigen, beide mit zwei Varietäten der Früchte.

Cerasus semperflorens pflanzt sich ebenfalls nach Truchseß ächt in der Art fort, aber nicht *Cerasus Chamaecerasus*, als Ostheimer Weichsel (B. R. 48).

1) *Cerasus dulcis flava*. Die Botaniker erwähnen wohl eines Süßkirschenbaumes mit schwarzen und rothen Früchten, aber niemals eines, mit einfarbig gelben. Davon zählt Truchseß in seinem Kirschenwerk sechs Sorten auf, und ich habe vor einigen Jahren von demselben neuerdings zwei Sorten erhalten. Die Frucht wird ebenfalls durch Kerne nicht ächt fortgepflanzt.

2) *Cerasus acida*.

Die neueren Botaniker haben bisher von dem Sauerkirschenbaum, was Linné unter *Prunus Cerasus* begriff, zwei Arten unterschieden, nämlich eine mit geraden und eine mit hängenden Aesten. Vom letzteren Baum geben sie die Früchte von schwarzer Farbe und färbendem Saft an; vom ersteren, von hellrother Farbe und wässerigem Saft. Hierin ist aber eine Lücke. Beide Baumarten, sowohl die mit geraden als hängenden Aesten erzeugen, zweierlei Früchte, verschieden an Farbe und Saft. Die Glaskirschen und Amarellen sind sich ähnlich in der hellrothen Farbe und in dem nicht färbenden Saft und im Geschmack, so daß man sie vom Baum entfernt, für eine und die nämliche Frucht halten kann; allein die Bäume der Glaskirschen haben gerade Aeste und große Blätter und die Bäume der Amarellen hängende Aeste und kleine Blätter. Ebenso verhält es sich mit den Süßweichseln und Weichseln. Die Hautfarbe beider Varietäten dunkel, fast schwarz, der Saft stark färbend, der Geschmack der Weichseln stets sauer, der der Süßweichseln nur merklich sauer. Die Bäume von letzteren Früchten haben gerade Aeste und große Blätter und jene der Weichseln hängende Aeste und um die Hälfte kleinere Blätter.

Obwohl sich die Sauerkirschenbäume durch ihre Aeste und Blätter, durch die ächte Vermehrung durch Samen als zwei Arten bezeichnen, so habe ich doch nur eine Art und vier Abarten angenommen, weil sich der Süßkirschenbaum vom Sauerkirschenbaume ganz allgemein charakteristisch unterscheidet, und weil dadurch die Süß- und Sauerkirschen, als Abarten gleiche Stellung erhalten, und an Verständlichkeit und Deutlichkeit die ganze Gattung eher gewinnt als verliert. Aus den nämlichen Gründen könnten *Cerasus semperflorens* und *C. Chamaecerasus* mit der Art *Cerasus acida* vereinigt werden, indem ohnehin bei dem Sauerkirschenbaum *umbella subpedunculata* kein allgemein charakteristisches Merkmal abgibt, und die Abweichung in den Blättern nicht bedeutend ist.

4. *Cerasus Chamaecerasus*.

Unter dieser Benennung besitze ich diesen Kirschenstrauch nicht selbst, und habe dessen Charakteristik nach Bechstein, Bluff und Fingerhut geschöpft, mit Hinweglassung von *paucifloris*, indem diese Eigenschaft allen schwachtreibenden Sauerkirschenbäumen zukommt. Bechstein (in seiner Forstbotanik, S. 161) gibt an, im wesentlichen Charakter desselben: Einen fast stiellosen Schirm, und S. 599 bei der natürlichen Beschreibung heißt es: Die Blüthen kommen doldenförmig ohne gemeinschaftlichen Stiel, welches ein Widerspruch ist. Alle davon mir bekannten Schriftsteller sagen: *Umbellis sessilibus*.

Meine Meinung darüber ist diese: Da dieser Strauch ganz ausgemacht zu dem Sauerkirschenbaum gehört, so besitzt er ebenfalls die Fähigkeit, Doldenstiele zu treiben. Wie weiter oben gezeigt, treiben alle schwachvegetirenden Sauerkirschenbäume selten die ihnen eigenthümlichen, etwas gestielten Dolden, daher ist mit Zuverlässigkeit zu schließen, daß auch dieser desselben fähig ist.

In Obstgärten cultivirt man häufig die sogenannte Ostheimer Weichsel und eben diesen Namen gibt auch Bechstein der *Cerasus Chamaecerasus*. Wenn dies seine Richtigkeit haben soll, daß nämlich *Cerasus Chamaecerasus* und Ostheimer Weichsel einerlei seien, wovon aber Truchseß nichts meldet, sondern vielmehr angibt, daß letzterer Strauch von Spanien nach

Ostheim in Franken verpflanzt worden sei, und daher kein deutsches Gewächs ist, so kann ich erklären, daß unsere Ostheimer Weichsel auf starkstreibenden Wildlingen und auch unveredelt auf eigenem Stamm gestielte Dolden, jedoch nicht häufig trägt. Weichstein weicht in der Beschreibung seines Baumes von dem in unsern Gärten cultivirten etwas ab, als: in den Blättern, der Doldenhülle und in der Farbe, und dem Saft der Frucht. Weichsteins Ostheimer Weichsel hat eine rothe Frucht mit einem wässerigen, nicht färbenden Saft; unsere Frucht ist fast schwarz und der Saft sehr stark färbend. Diese Eigenschaft der Farbe des Saftes ist sich aber so beständig, daß Truchseß selbe zur Eintheilung der Kirschen sehr vorthellhaft benutzen konnte. Es ist in der Pomologie kein Beispiel bekannt, daß durch die Cultur die Saftfarbe einer Kirsche könnte verändert werden.

Es scheint daher entschieden zu seyn, indem sich in der Hauptsache beide Sträucher ähnlich sind, daß es zweierlei Ostheimer Weichsel, *C. Chamaecerasus*, gebe, welches um so mehr Halt gewinnt, da Persoon (syn. plant. p. 34) davon Abarten anführt: 6) *fruticosa*: umbellis sess. fol. obovatis, glabris, serratis, serraturis infimis glandulosis; 7) *intermedia*; fol. ovatis, glabris, serraturis infimis glandulosis, pedunculis filiformibus, foliis longioribus. Letztere Charakteristik stimmt mit unserer Ostheimer überein. Vielleicht sind auch beide Bäume an Saftfarbe der Frucht verschieden — .

Ich glaube hier Alles, was in botanischer Hinsicht nothwendig war, erörtert zu haben. — Wer sich über den Kirschbaum, und überhaupt über das Pomologische näher unterrichten will, findet in meiner, im Sommer 1826 erschienenen Schrift manche nähere Aufklärung:

Die pomologische Kunstsprache, systematisch bearbeitet, oder, Lehre der Charakteristik der Obstfrüchte und der obstragenden Gewächse. Mit einem vollständigem Register, als terminologisch-pomologisches Wörterbuch zu gebrauchen. Mit 7 Kupfertafeln. Passau bei Pustet.

IV.

Ueber den Nutzen der Meisen für Obstgärten.

Vom Pastor Hesselbart zu Oberarnsdorf.

Eine betrübende Erfahrung, welche Freunde der Obstbaumzucht oft machen, ist die Verheerung durch Raupen und deren nähere und entferntere Verwandte. Natürlich hat man es nicht an vielfältigen Versuchen fehlen lassen, solchen Verwüstungen möglichst entgegen zu wirken, und für das Rathsamste gehalten, diese ungebetenen und sich so leicht vermehrenden Gäste, wo möglich in ihrem Entstehen zu vernichten und ihre Zahl zu vermindern. Durch das Ableben und Abbrechen der Raupennester konnte zur Förderung dieser Absicht allerdings viel geschehen. Aber wie mühsam und mit Zeitaufwand verbunden ist dieses Unternehmen! Wie viele Beschädigungen werden dadurch, besonders wenn den dazu gewählten Arbeitern ein scharfes und geübtes Auge und erforderliche Gewandtheit und Gedult abgehen, an den Bäumen und Zweigen verursacht! Wollte man dieses aber auch nicht in Anschlag bringen, so ist doch unleugbar, daß viele Raupennester, welche zwischen Zweigen und starken Aesten, oder unter Moos und abgelöster Baumrinde, auch wohl auf den höchsten Spitzen großer Bäume versteckt sitzen, dem spähenden menschlichen Auge leicht entgehen und unentdeckt bleiben können.

Man würde freilich zur gänzlichen Zerstörung, der besonders unter dem Moos und unter der hohlen Baumrinde verborgnen Raupennester gar viel thun können, wenn man die Bäume und, so viel es sich thun läßt, ihre Aeste im Herbst oder doch spätestens vor dem Eintreten der lauen Frühjahrswitterung durch starkes Bürsten und Waschen reinigen, und mit einem dünnen Kaltwasser *) überstreichen

*) Dieses Kaltwasser mache man durch eine Mischung von frisch gelöschem Kalt und menschlichen Urin.

wollte; aber viele unterlassen die Anwendung dieser und ähnlicher Mittel theils aus Unbekanntschaft mit denselben oder aus Mangel an Vertrauen zu ihnen, theils weil sie die Mühe und den Aufwand an Zeit und Geld scheuen, oder sich durch die Hoffnung abhalten lassen, daß vielleicht das nächste Jahr auch ohnedies vom Raupenfraß frei bleiben könne. Die Anwendung solcher Verwahrungs- und Vorsichtsmaßregeln, wenn sie nur von Einzelnen geschieht, kann nur dann von wesentlichem Erfolg seyn, wenn die Pflanzungen oder Gärten desselben gänzlich abgesondert liegen. Allgemein angewendet würden sie gewiß sehr erfolgreich seyn.

Die Erfahrung lehrt freilich, daß die Bäume ein Jahr vor dem andern mehr oder weniger von ihren hier in Rede stehenden Feinden heimgesucht werden, und daß ihre Verheerungen gewöhnlich auch nur strichweis gehen, so wie die ungünstigen Zufälle auch bei der Baumzucht eben so, als ihre Fruchtbarkeit dem Wechsel unterworfen sind; aber es leidet wohl auch keinen Zweifel, daß der weise Herr der Natur auch ausreichende Anordnung getroffen habe, durch welche der Ueberzahl der verheerenden Feinde edler Früchte und Gewächse erforderliche Schranken gesetzt werden, daß aber diese Anordnungen oft von dem Menschen Störungen erfahren.

Auch Pomona, die freundliche Göttin des Obstbaums, erfreut sich solcher weisen und gütigen Hilfe zu Gunsten ihrer Lieblinge. Muntere und liebliche Freunde sind stets bereit, derselben die wesentlichsten Dienste zu weihen. Sie sind ganz dazu geschaffen, ohne Leitern, Echeren und Bürsten jeden, auch den schwächsten und erhabendsten Zweig nach Willkür zu bestelgen und von den unsaubern Gästen zu befreien. Mit ihren scharfen Augen erspähen sie selbst das kleinste Ei der künftigen Raupe und die verborgendste Larve des bereinstigen, lästigen Insekts. Und so sind sie geeignet, mit der freundlichsten Willigkeit oft ungleich leichter und vollkommner zu leisten, was dem schwerfälligen Menschen fast unmöglich ist, und begehren nach vollendetem Tagewerk keinen andern Lohn, als die friedliche Duldung ihres nützlichen, fröhlichen Waltens. Und doch gleichwohl gewährt der undankbare und verblendete Mensch auch diesen so billigen Lohn für gute Dienste oft gar nicht. Unwissenheit, Gefühllosigkeit oder des Et-

was stören nicht selten diese so unentbehrlichen Diener der Pomona in ihrem Berufe, rauben ihnen ihre, zu gleicher Bestimmung erzeugten, Kinder, verfolgen und tödten sie oder bestimmen sie zu trauriger Gefangenschaft.

Daß hier die Rede von einigen kleinen Vögeln sei, welche sich zutraulich auch in die Baumanlagen wagen, welche den Wohnungen der Menschen nahe liegen und von diesen fleißig besucht werden, weiß der geneigte Leser schon längst. Es sind diese harmlosen Thierchen und ihre Verdienste zu bekannt, als daß dieser Aufsatz etwas Neues von denselben enthalten könnte und soll; jedoch könnte es vielleicht nicht unnütz seyn, diese Thiere nebst ihrem Werthe in Bezug auf die Obstkultur abermals laut zu nennen, damit alle Freunde der Obstbaumzucht, und deren sind so viel, diesen nützlichen Thieren einen allgemeineren Schutz angeheißen lassen möchten.

Dem Spatz oder Sperling wage ich freilich weniger das Wort zu reden. Ob er schon, vorzüglich wenn er für seine zahlreichen Jungen Nahrung, besonders von weicher Beschaffenheit, zu besorgen hat, viele Insekten tödtet, welche dem Obstbaume nachtheilig werden, so ist er doch ein zu dreistes und schwer zu befriedigendes Leckermaul, das ebenso keß den Kirschbaum, als das Gersten- und Weizenfeld, sogar den Käsekorb u. s. w. in Scharen verwüstend heimsucht, sich zu leicht an jeden andern Genuß gewöhnt und nur zur ergötzlichen Abwechslung bisweilen Raupen, Schmetterlinge und Käfer genießt. Er liebt zu sehr eine vielfältig besetzte Tafel, als daß man ihn als einen zuverlässigen Raupenvertilger anerkennen könnte. Besonders zeigt er sich ganz unthätig für das Wohl der Fruchtbäume, wenn die Raupe noch im Ei oder in ihrem Neste ruht. Um diese Zeit sitzt er gewöhnlich in Gebäuden, in deren Nähe ihm täglich ausreichende Nahrung wird. Er hat es seiner ungenügsamen Zudringlichkeit selbst zuzuschreiben, wenn man ihn fast überall mehr als diebischen Feind haßt und verfolgt, denn als Freund liebt, und seine Verminderung für gerathen hält.

Desto mehr empfiehlt sich der bescheidene Fink, welcher sein Nest gern auf dem Aste eines Obstbaumes künstlich befestigt, und seine Jungen fast nur mit kleinen Raupen, von Blüthen und Blättern sorgsam gesammelt, sät-

tigt. Fast eben so thätig für die Vertilgung der kleinern Obstbaumfeinde ist das Rothschwänzchen. Doch sucht dieses seinen Fraß auch an und selbst in Gebäuden.

Doch kein Vogel ist für Obstbaumpflanzungen, Waldungen und selbst für einige Garten- und Feldfrüchte in Hinsicht auf die Vertilgung mehrerer ihrer grausamen Feinde von höherm Werth, und recht ausschließlich bestimmt, den Freunden, besonders der Obstkultur manchen Verdruß zu ersparen, als die Meise. Dabei ist sie nur sehr wenigen Erzeugnissen der Natur, auf welche der Mensch Werth zu legen pflegt, gefährlich.

Beobachten wir dieselbe zur Zeit des Brütens, so bewundern wir nicht nur die große Zahl ihrer stets mit regem Appetit begabten Jungen, sondern ergötzen uns auch über die lebhafteste Emsigkeit, mit welcher sie ihrer Brut anfänglich die kleinsten, später größere Insekten und Raupen sammelt und zum Neste trägt.

Wie viele Tausende solcher Blüthen- und Blätterfeinde sind aber erforderlich, bevor eine junge Meisenfamilie zum ersten Mal ihre enge, elterliche Behausung verläßt und, auch jetzt noch von ihren Eltern mit ausreichendem Mundvorrath unterstützt, sich übt, ihrem Berufe im Dienste der Pomona bald selbstständig zu genügen!

Bekanntlich puppen viele Raupen, welche im Frühjahr die Bäume abzehrten, sich ein, um bald und zwar in der zweiten Hälfte des Sommers oder im Frühherbste abermals als Schmetterlinge zu erstehen und zu fliegen, welche ihre Eier gewöhnlich an Kraut-, Kohl- und ähnliche Pflanzen legen, um hier eine abermalige zahlreiche Generation zu erzielen, welche sich dann, wenn keine ungünstige Bitterung ihrem Leben ein schnelles und jenen Pflanzen sehr wohlthätiges Ende bringt, aufs neue in Puppen verwandelt und im kommenden Frühjahr neuen Schmetterlingen zu abermaliger Vermehrung ihres Geschlechts das Leben gibt. Da aber ein Schmetterling sehr viele Eier zu legen pflegt, so würde die Zahl der daraus hervorkriechenden Raupen ebenso unermesslich als unerträglich seyn, wenn nicht die Meise die Puppen als vorzügliche Leckerbissen sowohl an Bäumen und Zäunen, als auch an Wänden und Gebäuden aufsuchte und so mit Einer Mahlzeit zahlreichen, unersättlichen Geschlechtern noch vor ihrer Entstehung den Tod brächte.

Eben so geschickt und thätig zeigt sich dieses muntere, kleine Thiere recht sichtlich, wenn die Bäume bereits entblättert sind. Da durchsuchet es jeden Baumzweig, um mit seinem kleinen Schnabel die ihm zusagende Nahrung zu nehmen. Es zerstört die Raupennester hinter der abgelösten Baumrinde, und die Larven im Moose der Bäume, und verschont auch die in Blätter eingehüllte heimliche Brut nicht, welche im nächsten Frühjahr ihre verheerenden Züge aus ihrem Winterhause in immer weitem Ausdehnungen auf die angrenzenden Zweige macht, um das werdende Grün oft schon in der Knospe zu zernagen.

Und solche treue Gehülfen des Baumgärtners, welche unentgeltlich so wesentlichen Nutzen gewähren, sollten wir nicht lieben, schützen, sie unsern Baumanpflanzungen zu befreunden und erhalten suchen? — Allerdings! — Darum muß es aber auch der ernste Wunsch der zahlreichen Obstfreunde seyn, daß dieses nützliche Thier nicht jeder Willkür vogelfrei preisgegeben, sondern vielmehr in einen höhern, in einen allgemeinen Schutz genommen werden möchte. Zu dem Ende sollte jeder Frevel an einem Neste der gepriesenen Weise nachdrücklich verwiesen werden. Gewiß das Nest dieser Raupenfeindin verdient eben so, wenn nicht noch mehr, einen sichern Schutz, als das Nest des Storches.

Wöchten besonders die Lehrer des Volks, namentlich die der Jugend, den Nachtheil der grausamen Zerstörung der jungen Meisenbrut von allen Seiten recht ans Licht stellen und zu Gemüthe führen, auch nicht unterlassen, auch die auf ihrem Zuge in wärmere Länder sich Befindenden oder Verspäteten und im Winter hier Weilenden durch die kräftigsten Vorstellungen in Schutz zu nehmen, daß sie nicht muthwillig eingefangen und, gewöhnlich zu einem nahen Tode, eingekerkert werden. Denn auf dieser ihrer Wanderung stellen die Meisen noch sehr heilsame Streifzüge an und bezeichnen ihren Weg mit Wohlthun, und die Spätlinge oder Entschlossenen, auch unter einem kaltern Himmel einen Winteraufenthalt zu wagen, werden jeder Art Bäumen um so nützlicher, je mehr sie der Mangel an reichlicher Nahrung antreibt, vom frühen Morgen an das Aeußerste zu versuchen, um ihren hungernden Magen mit den verstecktesten, spärlichen Leckerbissen zu sättigen. Um einige solcher Arbeiter in unsern Baumgärten

für einen längern Aufenthalt bis in den Spätherbst oder für den ganzen Winter zu gewinnen, ist es rathsam, damit ihnen ihre Erhaltung möglich und eine Gegend angenehm werde, daß man ihnen von Zeit zu Zeit ein Mal von Kürbis-, Hanf- oder Sonnenrosenkernen an einem bestimmten Orte, z. B. auf einem Blumenbete oder am Fenster bereite. Selbst Aepfel- und Birnkerne, welche so oft nicht geachtet werden, verschmähen sie nicht. Mehrfache Erfahrungen bestätigen es, daß einzelne Melsensamilien, solche freundliche Behandlung dankbar erkennend, dem Naturgesetz entgegen, welches ihnen die jährliche Wanderung im Herbst gebietet, an kein Fortziehen denken und durch ihr Dableiben gewiß für das Gedeihen der Obstkultur ihren Antheil beitrugen.

Daß Pomona den größern Vertilgungsanstalten ihrer harmlosen und getreuen Diener, welche dieselben auf ihren Herbstreifen bei Hunderten würgen, um sich kleine, magere und bittere Bissen zu bereiten, nicht hold seyn könne, hat den Anschein der größten Gewißheit.

V.

Bericht über die seit dem Jahre 1821 von mir angewandte Behandlung des Weinstocks am Spaliere.

Vom Conducteur Heilmann zu Schöngleina.

Im Herbst 1818 erhielt ich durch Ausrottung eines sehr schadhast gewordenen großen Buchengangs, welcher sich im herzogl. Cammerguts-Garten zu Schöngleina befand, Gelegenheit, an einer dadurch frei gewordene 136 Ellen langen und 6—10 Ellen hohen Gebäudewand, welche dazu die schönste Lage gegen Mittag hat, Weinstöcke anzupflanzen, in der Hoffnung für diesen Garten eine fruchtbringende Pflanze zu erlangen.

Ob ich nun gleich 10 Jahr lang in der Camburger Gegend Gelegenheit gehabt hatte, Weinbau in Bergen und an Planken zu beobachten und in Gesprächen darüber zu hören, so wußte ich denn doch so viel als Nichts vom Weinbau, weil ich so viel Widersprechendes über dessen Behandlung gehört hatte. Um daher gewiß zu gehen und nichts, sowohl bei der ersten Anlage als bei der künftigen Behandlung, zu verfehlen, zog ich einen mir aus der dortigen Gegend bekannten Winzer zu Rathe, und suchte über Alles, vorzüglich über den Schnitt, welcher mir immer als ein Geheimniß dargestellt worden war, die möglichst beste Belehrung zu verschaffen.

Vier und zwanzig Stöcke wurden an dieser Wand, also circa 6 Ellen aus einander, gepflanzt und ich gab mir alle Mühe, selbige nach den mir angegebenen Regeln zu behandeln. Hierzu suchte ich noch durch Lesen von Schriften über den Weinbau meine Kenntnisse zu erweitern, um mir gleichsam eine Theorie oder wenigstens gewisse allgemeine Regeln zu entwerfen, von denen ich hoffen konnte, daß sie sich als Grundsätze annehmen und von der Erfahrung immer mehr bestätigen lassen würden.

Ich hatte nun bis zum Jahre 1821, vorzüglich über die Geheimnisse des Schnitts, Vieles, und so viel ich nur konnte, gesehen, gehört und gelesen, und das Resultat von Allem diesen blieb die Regel, welche ich in einem alten Buche über Weinbau (gedruckt im Jahr 1758) gefunden hatte:

„Kurz, es muß sich ein jeder mit dem Beschneiden nach dem Stocke richten, ob er starke oder schwache Reben habe, welches sich nicht so genau bestimmen läßt, und muß ein jeder selbst nach seiner Einsicht urtheilen, was hierinnen nützlich seyn möchte; also war ich nach drei Jahren in Rücksicht meines Weinbaues so gelehrt und so weit, als im Anfange; denn ob ich gleich nach meiner Ueberzeugung bestmöglichst Alles behandelt hatte, so schien mir die Zeit doch fern zu seyn, einmal eine erfreuliche Traubenernte zu erhalten.

Mißmuthig darüber hätte ich fast den Weinbau aufgegeben, als mir gerade in diesem Jahre von einem Freunde

Recht's Versuch einer durch Erfahrung erprobten

Methode, den Weinbau in Gärten und Weinbergen zu verbessern. 2. Auflage, 1818. zugeschickt wurde: Ich las diese Abhandlung und da die in ihr angegebenen Regeln sich leicht erklären und einsehen ließen, auch die Manipulation zur Ausübung dieser Regeln genau angegeben war, so nahm — obgleich mir auch um diese Zeit Recensionen u. dgl. über diese Rechtssche Methode in die Hände kamen, die dagegen u. s. w. sprachen — ich mir vor, diese Methode, zumal da ich voraussetzte, mit denen mir bereits bekannten, auch keinen sonderlichen Zweck zu erlangen — unbedingt und genau zu befolgen, um solche durch Erfahrung zu prüfen.

Noch im Herbst 1821 wendete ich den Schnitt nach §. 3, und §. 10, dieser Abhandlung an und im Sommer darauf die Regeln über das Ausbrechen §. 4, und 5. Der Lohn dafür war, daß ich im Herbst 1822 meine erste Traubenernte hielt und zwar an einem weißen Gutedelstocke — Rojal Muscadine — 26 Stück vollkommene reife, große Trauben bekam. Bei diesem ersten Versuche sah ich deutlich ein, daß bei dieser Behandlung die Weinstöcke freudiger wuchsen, dadurch aber zu dicht und die Reben zu hochstanden, um die letztern möglichst horizontal ziehen zu können. Ich nahm daher im Herbst einen Stock um den andern vom Spaliere hinweg und die stehengebliebenen ließ ich nach §. 2, der Rechtsschen Abhandlung, bis unter den Wurzelstock aufgraben, einen Graben längs dem Spaliere hinziehen, den Weinstock bis dahin, wo die Reben anfangen, in den Graben legen und denselben zu ziehen; band dann die Reben an, und behandelte den Weinstock wieder so, als wenn er gar nicht gestört worden wäre.

Dieser Versuch, die Stöcke zu verjüngen, um sie vollkommen nach der Rechtsschen Methode zu behandeln, hat diese in ihrem Wachsthum und Tragen auch nicht das Mindeste gehindert, im Gegentheil, sie wuchsen freudiger — denn nunmehr ist von diesem 12 Ellen breiten Stücke die 136 Ellen lange Mauer vom Fuße an im Durchschnitt 5 Ellen hoch ganz dicht begrünt — und die Trauben-Anzahl und Größe hat jedes Jahr zugenommen.

Im Herbst 1823 erhielt ich an einem Gutedelstocke 64 und an einem andern 75 Trauben; die andern Stöcke gaben 20—50 Stück. Im Herbst 1824 hatten wieder alle

Stöcke mehr Trauben, z. B. oft 'genannter Gutedelstock 96 Stück ganz vollkommen reife.

Im Herbst 1825 erhielt ich allein von 5 Stöcken — von welchen einer ein volles Rodaisches Viertel Trauben gab — 1 Eimer 10 Kannen reinen Keltermost, ohne den so genannten Keltermost, welchen ich noch durch Auspressen erlangte.

Ich bedaure nur, daß ich die Gährung dieses Mostes nach den hier zu Lande üblichen Regeln habe Statt finden lassen, wodurch der, zwar klar und hell erlangte Wein, den dem hiesigen Landweine eigenthümliche Erdgeschmack behalten hat. Bin ich dieses Jahr noch so glücklich, wenigstens etwas wenigstens zu kelteren — denn der Frost am 23 September hat mir viel Schaden gethan — so will ich bei der Gährung bessere Regeln befolgen und werde dann nicht ermangeln, die Proben von meinen Schöngledernaischen 25er und 26er Ausbruch in Natura der Pomologischen Gesellschaft zur Prüfung und Beurtheilung vorzulegen; vielleicht ließe sich dann die Frage aufwerfen: könnte der Weinbau im Altenburgischen nicht auch so in Anwendung gebracht werden, als Recht zu Berlin in seinem Garten ihn erzielet hat?

Was nun die Ernte in diesem Jahre 1826 betrifft, so ist die Anzahl und Größe der Trauben weit bedeutender. Der oft erwähnte Gutedelstock hat jetzt 215 Stück vollkommene Trauben, und die größten Trauben gibt ein Stock — die Sorte habe ich unter dem Namen Langue-doc, auch blauen ungarischen — von 8—12 Zoll Länge, 6—8 Zoll Breite, und $1\frac{1}{4}$ —2 Pfund an Gewicht *).

Dies das Geschichtliche und nun gehe ich zur Beschreibung der Arbeiten an meinen Stöcken selbst über und zwar nach der Ordnung, wie ich selbige jetzt praktisch ausübe.

*) Des in hiesiger Gegend dem Weinbau sehr schädlich gewesenem, schon in der Nacht eingefallenen Frostes ungeachtet und nach reichlichem Traubenausschnitt gewann ich am 10. Oct.

11 Ohmkannen ganz reinen Most, nach Rechtscher Angabe behandelt, und

8 Ohmkannen dergl. durch gewöhnliche Kelter und gewöhnliches Verfahren

19 Ohmkannen oder 2 Eimer 30 Kannen.

Kan. d. Obst. 2. Bds. 2. P.

I. Der Herbstschnitt.

Diese Arbeit halte ich für die wichtigste und erste, weil dadurch der Stock für das künftige Jahr und weiter bestimmt wird.

Alles Holz, was fernerhin weder zum Fruchttragen noch zur weiteren Ausbildung und Erhaltung des Stockes erforderlich ist, wird durch den Herbstschnitt weggenommen und dadurch vorzüglich gegen den Frühlingschnitt der Vortheil erlangt:

„Das Auslaufen des edlen Nahrungsaftes, welches im Frühjahr Statt findet, und durch welchen nie wieder zu ersetzenden Saftverlust der Weinstock geschwächt werden muß, zu verhindern.“

Die Zeit des Herbstschnittes halte ich für die beste, wenn alles Holz reif ist und trockene Witterung Statt findet. Zum Herbstschnitt rechne ich

- 1) das Wegschneiden aller derjenigen Reben und Ruthen, welche in demselben Jahre durch Fruchttragen ihre Bestimmung erreicht haben.
- 2) aller derjenigen Reben, die zur Forterhaltung des Stockes für die Zukunft nicht nothwendig sind, oder zum Fruchttragen für das künftige Jahr nicht anwendbar erscheinen, dem Stocke aber seine Nahrungskraft entziehen würden;
- 3) alles durren Holzes am Stocke, es mag sich befinden, wo es nur wolle.

Steht der Weinstock nun nach diesen drei Berücksichtigungen von allem, weder zum Fruchttragen noch zur fernern Ausbildung nöthigen und tauglichen Holz befreit vor mir, so bestimme ich durch den Schnitt

- 4) für das künftige Jahr die Reben, Schenkel und Zapfen am Stocke, deren Anzahl, ob von jeder Sorte 3, 4, 6 u. s. w., nach der Kraft des Stockes anzunehmen ist, und was man daran leicht erkennen kann, ob der Stock im vergangenen Sommer schwache oder starke, kraftvolle Reben getrieben hat; und zwar
 - a) die stärksten, kraftvollsten Reben, die für das künftige Jahr zum Tragen zu bestimmen sind, schneide ich auf 12, 16 bis 20 Augen, je nachdem ich weit am Ende der Rebe gesunde Tragaugen und vollkommne Reife des Holzes finde.

- b) Die Schenkel schneide ich von schwächern Reben, 4—6—8 Augen lang. Von diesen erwarte ich nicht sowohl Früchte im künftigen Jahre, als vielmehr stärkere Triebe zur Forterhaltung des Stocdes.
- c) Zu Zapfen — 2 bis höchstens 3 Augen kurz geschnitten — wähle ich die schwächsten Reben. Auch suche ich hierzu immer die untersten Reben aus, um den Stocd niedrig zu erhalten, denn die Zapfen geben die schönsten und stärksten Holztriebe. Hat daher ein Stocd durch irgend einen Zufall etwas gelitten und schwächer Holz als gewöhnlich getrieben, so daß im künftigen Jahre wenig oder wenigstens unvollkommene Früchte zu erwarten sind, so schneide ich mehr Zapfen und Schenkel, vielleicht gar keine Rebe oder höchstens nur 1 oder 2 Stück.

II. Das Anbinden und Bedecken.

Ist die Arbeit des Herbstschnittes vorbei, so bringe ich den Stocd durch das Anbinden sogleich an das Spalier, wie derselbe das künftige Jahr stehen soll, denn weder Kälte noch Frost schaden dem Holze des Weinstocdes, vorausgesetzt, daß es seine gehörige Reife erlangt hat; nur das Glatteis verbunden mit kaltem scharfem Windzug, ist der Hauptfeind. Gegen dieses schütze ich den Stocd weder durch Niederlegen in die Erde, noch durch förmliches Einbinden mit Stroh, sondern durch Ueberhängen mit Nadelholzreisig, oder durch leichte, dazu besonders gefertigte Strohdecken.

Meine Gründe dafür sind folgende:

- 1) Lege ich den Stocd vom Spalier in die Erde nieder, so wird nicht allein von Regen und Thaumwasser, welches von Dächern herabfällt — denn überall sind Rinnen, vorzüglich auf dem Lande, anwendbar — der Erdboden, so wie auch der Stocd, der mit selbigen bedeckt, sehr durchnäßt und das durchnäßte Holz muß bei schnell eintretendem Frost ganz natürlich leiden. Wäre auch dies nicht allemal der Fall, so fügen gewiß die Erdmäuse jedesmal einem Stocde, der in der Erde an einem Gebäude eingeschlagen liegt, bald mehr bald weniger Schaden zu.

- 2) Umbinde ich den Stock auf gewöhnliche Weise, so wird die Ausdünstung gehindert; bei warmen Wintertagen fangen die umbundenen Augen an zu treiben, ein tretender Frost macht sie krank, es entsteht Mos der und der Stock leidet mehr, als wenn er ganz frei gestanden und Glatteis erlitten hätte.

Beide Nachteile, sowohl durch das in die Erde legen, als durch das Umbinden, habe ich durch eigenen Schaden erkennen lernen. Durch bloßes Bedecken aber wird die Ausdünstung des Stockes nicht verhindert, und es fällt weder das Glatteis unmittelbar auf den Stock, noch können die kalten, scharfen Zugwinde schädlich einwirken.

III. Frühlingschnitt.

Den Winter hindurch findet ganz natürlich keine Arbeit weiter Statt, als zuweilen nachzusehen, daß an der Bedeckung nichts Schadenbringendes vorfällt. Tritt günstige Frühjahrswitterung ein, so wird die Decke herabgenommen, um den Frühlingschnitt so frühzeitig als möglich vorzunehmen, damit die Wunden noch verhärten können, ehe der Saft zum Laufen kommt.

Der Frühlingschnitt ist sehr leicht vollbracht, indem der Hauptschnitt schon im Herbst geschehen, und durch den Frühlingschnitt wird nur das etwa durch den Winterfrost schadhaft gewordene Holz weggenommen, oder, wie man zu sagen pflegt, nachgeschnitten.

IV. Erster Ausbruch.

Dieses ist nach dem Herbstschnitt die wichtigste Arbeit, denn durch diese wird der Schnitt für das künftige Jahr vorbereitet, so wie dahin gewirkt, daß der Stock vollkommene und viel Trauben bringe, ohne ihn zu entkräften; denn nur durch diesen ersten Ausbruch wird man in Stand gesetzt, den Saft des Weinstocks hinzuleiten, wo er nöthig und unverloren kräftig wirken kann, nämlich nach den Trauben und nach den Ruthen, welche sich zu den Neben für das künftige Jahr bilden sollen, so wie damit der Saft nicht, seinem natürlichen Triebe zufolge, zu sehr nach oben, sondern auch nach unten zu gehe, damit die untern schwächern Ausschläge am Stocke sich entwickeln und wachsen können.

Die Zeit des ersten Ausbruchs ist die, wenn die

jungen Ruthen so weit gewachsen sind, daß die Trauben sichtbar werden.

Mit dieser Arbeit selbst verfare ich so:

- 1) zuerst suche ich mir an den Zapfen, Schenkeln und Reben die schönsten jungen — circa 1—3 — Ruthen oder Triebe aus, welche dazu so nahe als möglich am Hauptstock stehen müssen, um selbige zu kräftigen und tragbares Holz zu ziehen; kneipe diesen deshalb, nicht die Spitzen, sondern nur die sich etwa vorfindenden Trauben ab, weil durch die Förderung des Holztriebes ohnehin die letztern unvollkommen werden.
- 2) Dann nehme ich die jungen Triebe der Reben vor, an welchen die Trauben sich vorfinden, und kneipe an ihnen über dem zweiten Blatt der zweiten oder höchstens dritten Traube die noch unausgebildeten Blätterknospen an den Spitzen vorsichtig ab, damit der Saft hier nicht weiter ins Holz, sondern in die Trauben übergehe.
- 3) Breche ich an den Reben, die dieß Jahr tragen, alle diejenigen Ruthen oder Triebe ganz weg, die unfruchtbar sind; denn diese wachsen am üppigsten und rauben dem Stocke die meiste Nahrung. Endlich aber
- 4) schone ich alle aus dem Stocke unmittelbar hervorkommenden Ausschläge, vorzüglich die, welche am untersten Theile des Stockes aus dem harten Holze hervortreten, die sogenannten Wasserruthen. Diese müssen vorzüglich geschont und zur vollkommenen Erhaltung des Stockes benutzt werden, denn aus diesen sind in der Zukunft die schönsten tragbaren Reben zu ziehen.

Was die Manipulation dieser Arbeit betrifft, so hat selbige Recht sehr ausführlich und deutlich in seiner Abhandlung beschrieben, und ich halte es daher nicht nöthig, selbige weiter auszuführen. Doch kann ich nicht umhin eine Bemerkung hier zuzufügen:

Von diesem ersten zeitigen Ausbruch, der nicht allein bei Stöcken am Spaliere, sondern auch bei den Stöcken in den Bergen unbedingt nothwendig ist, wissen die gewöhnlichen Winzer entweder gar nichts, oder wenn man ihnen diesen bemerkbar macht, so halten sie ihn nicht als

nothwendig, denn sie meinen, ihr späterer Ausbruch — wenn die Ruthen nämlich größer empor getrieben haben — erlange auch den Zweck, nicht bedenkend, daß dadurch für die Trauben schon viel Kraft verloren gegangen ist.

Daß aber dieser erste Ausbruch schon in den ältern Zeiten als nothwendig erachtet worden ist, beweist eine Stelle der Weinbergs-Verordnung des Herzogs Christian von Sachsen, dat. Dresden 23. April 1588, worin es ausdrücklich heißt:

„Und soll die erste Hacke ehe nicht, als wenn der Stock sonderlich an der Erde wohl ausgelassen, geschehen, die Quecken und Gras wohl ausgekrautet, nur dürfen die jungen Reime nicht mit verschüttet oder abgerissen werden. So ist auch an der Breche nicht wenig gelegen, derowegen hiermit allen Winzern mit Ernst aufgelegt wird, daß dieselben auf diese Art und Weise jährlich verrichten sollen: nämlich, wenn befunden werden, daß der Stock auf allen Augen so zum Wachsen geneigt wohl ausgegangen, so sollen nach Gelegenheit jedes Stocks demnach derselbe stark und kräftig, vier oder am meisten fünf ganze Enden oder Ruthen gelassen,

— also was ich sub 1. wegen des Ziehens künftiger Reben angegeben —

die andere aber so nicht Wein haben, sollen abgebrochen werden;

— also was ich weiter sub 3. angeführt —

und die jungen so Wein haben zwei Blätter hoch über den Wein verknäulen werden; u. s. w.“

— also das, was ich sub 2. über das Abknäulen der noch unausgebildeten Blätterknospen an den Spizen bemerkt habe.

V. Das erste Unbinden der jungen grünen Triebe.

Durch Winde oder durch starke Regen werden die jungen Triebe leicht abgebrochen, deshalb ist es nöthig, dieselben, so wie es nur geht, mit weichem Bast an das Spalter anzubinden. Es wird aber auch deshalb nöthig:

- 1) um die jungen Ruthen oder jungen Triebe, die zu künftigen Reben gezogen werden sollen, nicht gerade

- in die Höhe schießen zu lassen, sondern alsbald in die erforderliche horizontale Lage zu bringen,
- 2) um, wenn die jungen Triebe zeitig angebunden werden, den Blättern derselben die Richtung zu geben, daß die Trauben in Schatten zu hängen kommen. Sind die Trauben den Sonnenstrahlen allzusehr ausgesetzt, so werden sie im Wachsthum gestört und ausgetrocknet; denn die im Blätter Schatten sich befindenden Trauben gedeihen und reifen am besten und am ersten. Daher ist das sogenannte Ausblatten, welches später von den gewöhnlichen Winzern vorgenommen wird, sehr fehlerhaft.

Doch muß dieses Alles vor der Blüthenzeit des Weines vorgenommen werden, denn während derselben dürfen die Trauben durchaus keine Störung erleiden, wenn selbige voll kommen ausblühen sollen.

VI. Der zweite Ausbruch — das sogenannte Geizen — und das zweite Anbinden der jungen Triebe.

Diese Arbeit wird vorgenommen, wenn das Blühen des Weines am Stocke gänzlich vorüber ist.

Hierbei muß ich Folgendes bemerken: Recht in der Ausgabe seiner Abhandlung vom Jahre 1818, im 5. S. S. 23 sagt:

„Da diese — nämlich die beim ersten Ausbruch nicht abgeknippenen Triebe — die ganze Kraft zur Nahrung haben, so wachsen sie sehr schnell und stark, treiben auch viel Seitenruthen (Geiz) und Gabeln, beide letztern werden gewöhnlich gebrochen, nach meiner Methode aber so weggeschnitten, daß von selbigen etwa ein halber Zoll stehen bleibt u. s. w.“

Hingegen im 5. S. S. 24 der Ausgabe vom Jahre 1823:

„Die Gabeln werden so weggeschnitten, daß ein kleiner Stummel an der Ruthe bleibt. Die Ableiter aber, welche Geiz genannt werden und sonst immer weggebrochen werden, müssen als ein wesentlicher Theil des Weinstocks bis zum Herbstschnitt verschont bleiben, weil sie den Holztrieb von dem mit ihnen unmittelbar verbundenen Auge ableiten.“

Welche differente Ansichten habe ich geprüft und mein Verfahren beim zweiten Ausbruche ist folgendes:

- 1) Die Gabeln werden mit einer Schere so abgeschnitten, daß ein kleiner Stummel von circa $\frac{1}{2}$ Zoll Länge stehen bleibt.
- 2) Was die Seitenruthen (Geiz) betrifft, so breche ich selbige an allen abgekniepenen Ruthen, an welchen Trauben hängen, ganz ab, hingegen an den unabgekniepenen Ruthen, welche zu künftigen Reben gezogen werden, verfare ich auf folgende Art:
 - a) Ist der Trieb derselben stark und üppig, vorzüglich bei den Weinsorten, die starke und kräftige, weitgliedrige Reben treiben, so verkneipe ich (etwas hoch) die Seitenruthen, wie beim ersten Ausbruche die Triebe, an welchen sich die Trauben befanden. Denn es ist richtig, werden hier die Seitentriebe ganz ausgebrochen, so wächst die Rebe lang fort, die für das künftige Jahr erforderliche Tragaugen werden dadurch klein und unfruchtbar, oder sie treiben — vorzüglich in fruchtbaren Jahren — in demselben Jahre noch, und gehen für das künftige Jahr ganz verloren.
 - b) Es ist ferner sehr richtig, daß die Seitenruthen den üppigen Wuchs der Reben hindern und den Holztrieb von den Augen abziehen, allein läßt man ihnen freies Wachsthum, so treiben dieselben wie die Seitenruthen, die Reben werden schwach und kurz, die künftigen Tragaugen klein — dann bilden sich wieder an den Seitenruthen Tragaugen — und am Ende erhält man eine Rebe, welche einem Dornenreisig nicht ganz unähnlich sieht. Daher scheint mir das Abkneipen der obersten Blätterknospen an den Seitentrieben am besten den Zweck zu erreichen, und ich habe selbst bei diesem Verfahren in diesem fruchtbaren Jahre an den üppigsten Reben nicht mehr als zwei für das künftige Jahr bestimmte Tragaugen an meinen Stöcken treiben zu sehen Gelegenheit gehabt, hingegen an einigen Stöcken im Dorfe Schöngleina, die jährlich ohne alle Behandlung wachsen, auch Früchte — aber kleine — trugen, habe ich gefunden, weil der Saffttrieb auf gar keine Weise künstlich geleitet wird, daß viele

Tragaugen dieses Jahr schon getrieben und diese Triebe wieder kleine unvollkommene Augen angelegt haben.

- c) An Weinstöcken, die schwache, kurzgliedrige Neben ziehen, auch keine so üppigen Seitenruthen treiben, halte ich doch dafür, den schwachen Wuchs zu unterstützen, und schneide den sogenannten Geiz wie die Gabeln mit der Schere ab, so daß ein Stummel mit ungefähr zwei Blättern stehen bleibt, oder verkneipe, wie sub a) angegeben, dieselben nur tiefer als bei den üppig treibenden Neben; denn auf diese Art wird doch für das nöthige Wachsthum der schwachen Rebe nicht so viel Saft entnommen und das für das künftige Jahr bestimmte Tragauge geht nicht verloren, es wird im Gegentheile vollkommen und schön, wo hingegen es, wenn bei solchen schwachtreibenden Sorten der Geiz stehen bleibt, nach meinen Beobachtungen klein und unvollkommen da stehet.

Bei diesem Ausbrechen oder Geizen wird sogleich das weitere Anbinden der jungen Triebe mit besorgt.

VII. Der dritte und letzte Ausbruch oder das Stutzen.

Durch das Stutzen der zum künftigen Triebe bestimmten Neben werden dieselben gezwungen, bis an die Spitze zu reifen, wenn nämlich nicht frühzeitiger Frost einfällt. Also wird dadurch das Reifen des Holzes befördert, welches nicht Statt finden würde, wenn der Wuchstrieb ungehindert bliebe; auch wird und kann dadurch dem Herbstschnitt schon vorgearbeitet werden.

Die Zeit des Stutzens ist Ende Augusts oder Anfang Septembers; denn stutzt man früher, so tritt der Fall ein, daß man bei kraftvollen Stöcken den Saft in die Augen treibt, die für das künftige Jahr bestimmt sind und so ihnen Schaden zufügt.

Auf diese letzte Arbeit folgt die Weinernte und dann wieder der Herbstschnitt.

Dieses sind nun die jährlichen Arbeiten, die ich bei der Behandlung meiner Weinstöcke regelmäßig in Anwendung bringe und, lerne ich mich nicht eines Bessern überzeugen, auch ferner in Anwendung bringen werde.

Ich wünschte nun weiter nichts, als einen Weinberg von wenigstens 200 Stöcken anlegen zu können, um die Rechtsche Methode auch hier nach Poppo's Anweisung, den Weinstock in Weinbergen der Natur desselben gemäß mit Nutzen zu behandeln, zu versuchen.

VI.

Bemerkungen über die Erziehung des Weinstocks in Aeschen oder Kübeln.

Vom Oberförster von Pfahl zu Wigge bei Hamm.

Die Schwierigkeiten, welche nach dem Dafürhalten Sachverständiger der Zucht des Weinstocks in Töpfen nach Art der Obstorangerleebäumchen entgegenstehen, hauptsächlich aber in der dem Weinstocke ganz eigenen Art der Bewurzelung ihren Grund haben sollen, dürften allerdings wohl Entschuldigung genug seyn, dasjenige hier bemerken zu dürfen, was mir bei meiner, übrigens sehr gern eingestanden, Unkunde in diesem Fache dennoch immer noch für die Möglichkeit eben dieser Cultur, wenn auch vielleicht gleich nur unter sehr vielen Beschränkungen, zu sprechen scheint. So äußerten sich unter mehreren andern die Gartenmeister Herr Wendland sen. und Herr Lubker, ersterer zu Herrenhausen bei Hannover, letzterer zu Osnabrück, früher schon gegen mich: daß der Weinstock in Töpfen, jedoch möglichst kurz gehalten und unter sorgfältiger Entfernung jedes unnütz erscheinenden Laubes eben so gut seine Früchte bringe, als im freien Lande. Ueber die Dauer dieser Versuche, so wie über die Wahl der Weinstöcke zu denselben und ob der sich dabei späterhin zeigende Erfolg etwa nicht Veranlassung geworden seyn mag, eben diese Cultur nach Verlauf einiger wenigen Jahre schon wieder

aufgeben zu müssen, haben mir Beide jedoch nichts gesagt und erinnere ich vielmehr mich nur noch von letzterm gehört zu haben, daß er diese Cultur nach Verlauf zweier oder dreier Jahre aus Mangel an Zeit wieder aufgegeben habe.

Ferner sagt ein gewisser (mir seinem Wohnorte und Charakter nach bis jetzt ganz unbekannter) Herr Lang in einem der neuern Hefte des allgemeinen deutschen Garten-Magazins: daß die nach seiner eben daselbst erhaltenen Anweisung aus Ablegern erzogenen Weinstöcke, sodann entweder nach Art der Obstorangerie in Töpfe gesetzt, oder auch für das freie Land verwendet werden könnten, und scheint er solchem nach auch die Cultur des Weinstocks in Töpfen bei seinen Lesern als bereits völlig bekannt vorauszusetzen.

Sodann erschien aber auch noch im Allgemeinen Anzeiger der Deutschen, Jahrgang 1823, No. 58, ein Aufsatz über eben diesen Gegenstand, nach welchem es dann immer noch möglich erscheint, den Weinstock in Töpfen und Kübeln cultiviren zu können, und fragt es sich hier nur noch: woher man die zu dieser Zucht vorbereiteten Reben würde beziehen können?

Auch werden außer der in Christ's Handbuche der Obstbaumzucht dafür ausdrücklich empfohlenen sibirischen Zwergtraube, in Loudon's Encyclopädie des Gartenwesens, 3. Lieferung, S. 989, eben dafür noch folgende Weinreben und zwar; black und withe Corinth, black und withe cluster, red und grizzly Frontignac, withe und red Burgundy aufgezählt.

Auch heißt es daselbst S. 985, daß ein einzelner Weinstock in einem großen Topfe, oder als Zwergstandbaum auf die Weise gezogen, wie es in den Weinbergen des nördlichen Frankreichs gewöhnlich ist, in der Regel acht bis neun Trauben trage.

S. 996 aber: Aber auch Pflanzen in großen Töpfen zu haben, wo zwar Trauben und Beeren nicht so groß werden, dagegen aber Holz und Frucht unter Glas gereift werden können, ist ein sehr zweckmäßiges Verfahren. Die Stöcke tragen früher Frucht und letztere ist vom bessern Geschmack.

Ueber die Cultur der hier so eben genannten und sich vielleicht auch noch auf mehrere ausdehnen lassende Wein-

reben scheint jedoch in dieser Encyclopädie nichts weiter enthalten zu seyn, wenn ich anders nicht die S. 996 für die Erziehung des Weinstocks aus Samen und die S. 1002 eben daselbst für die Erziehung des Weinstocks als Standbaum, ertheilte Anweisung hierher beziehen darf.

Wenn nun gleich auch durch das hier Gesagte die Möglichkeit einer solchen Cultur nachgewiesen wäre, so möchten damit dann aber doch nicht auch zugleich schon die Zweifel des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues gegen den dauernden Erfolg derselben völlig beseitigt werden und daher auch, und insofern das Bewurzelungsvermögen des Weinstocks durch dessen Cultur in Töpfen zu unserm Vorthelle nicht abgeändert werden kann, die Versuche für die Ausmittlung irgend einer Holzpflanze, als schickliche Unterlage für den Weinstock, um diesen gleich den übrigen Obstbäumen mit gewünschtem Erfolg in Töpfen cultiviren zu können, keinesweges so überflüssig und entbehrlich seyn, als wie der Verfasser des zuvor schon bemerkten Aufsatzes im Allgemeinen Anzeiger solches zu glauben scheint, und glaube ich in Beziehung auf den Aufsatz:

„Ueber die Anwendbarkeit der Baumunterlagen zur Obstveredlung (Annalen der Obstkunde II. Bandes 1. Heft)“

daher vielmehr auch noch die Frage aufstellen zu dürfen: ob es nicht etwa der Mühe werth seyn dürfte, in dieser Hinsicht mit der zuvor schon bemerkten sibirischen oder Zwergtraube. Wie mit den in Dietrich's Lexikon der Gärtnerei und Botanik B. X. S. 517 und 518 beschriebenen *Vitis palmata* und *Vitis apyrena*, so wie endlich auch mit den verschiedenen Arten des Johannisbeerstrauchs (*Ribes*) und andern mehrern saftige Beeren tragenden Sträuchern mannigfache Versuche anstellen zu wollen, indem mir denn doch die Aehnlichkeit zwischen den Früchten des Johannisbeerstrauchs und den Früchten des Weinstocks auf eine, wenn auch gleich nur in entferntem Grade Statt findende Verwandtschaft zwischen beiden hinzudeuten scheint.

Nachträgliche Bemerkung.

Nachdem nämlich der Verein für den Gartenbau das für das beim Ablegen der Weinstöcke übliche Verfah-

ren beschrieben, fährt er folgendermaßen fort: es ist indessen hierbei zu bemerken, daß die auf solche Art in Töpfen erzogenen Weinstöcke sich nicht wohl über drei Jahre in den engen Gefäßen lohnend cultiviren lassen; denn der Weinstock erfordert vermöge seiner tiefachenden und sich ausbreitenden Wurzeln mehr Raum wie die Obstsiebern-Bäumchen, wozu man auch Strauchwildlinge, als Johannis- oder Quittenstämmchen wählt, die ihrer Natur nach kein starkes Wurzelvermögen haben. Der krankhafte Zustand dieser Letztern befördert aber den Fruchtertrag auf Kosten der Lebensdauer.

Der Weinstock ist dagegen um so lohnender, je kraftvoller sein Wachsthum, je unbeschränkter und fruchtbarer der ihm angewiesene Raum ist.

VII.

Ueber die Cultur der edlern Haselnußsorten.

Vom Justizrath Burchard zu Landsberg an der Warthe.

Daß die Cultur der bessern Sorten von Haselnüssen sehr einträglich ist, leidet keinen Zweifel, da solche, wenigstens in unserer Gegend, noch pfundweise verkauft werden, und solche so gut wie die gemeinen Nüsse sehr reichlich zutragen. Schon seit mehrern Jahren beschäftige ich mich mit deren Anziehung, und da Herr Pastor Hempel deren Anzucht im Großen in Anregung gebracht hat; so wird es vielleicht Manchem willkommen seyn, meine Erfahrungen darüber kennen zu lernen.

Die Nußsorten, welche ich anbaue, sind:

- 1) die rothe Lamberts oder Blutnuß,
- 2) die gewöhnliche große Zellernuß,
- 3) die frühe, lange Zellernuß, L. D. G. Th. XVIII. S.

- 4) die hallische Riesennuß, L. D. G. Th. X. S. 190.
- 5) die itallänische lange, volle Zellernuß; Th. XVIII. S. 403.
- 6) die Günslebernuß, Th. XVII. S. 379.

Die vier letzten Sorten habe ich vom Hrn. Stifts-Amtmann Büttner in Halle, welcher solche an den angeführten Stellen im Teutschen Obstgärtner beschrieben hat. Ich ziehe solche in Sträuchern und Bäumen, von letztern aber weniger, weil sie als Sträucher weit reichlicher zu tragen; denn ob sie gleich als Bäume sehr voll hängen, so ist doch die Ausdehnung der Zweige in Baumsform viel geringer.

Kein einziger dieser Bäume und Sträucher ist veredelt, alle sind durch Absenken gezogen, also von der Wurzel aus ächt, welches den Vortheil gewährt, daß die Wurzel-Ausschößlinge der Sträucher, welche, wenn sie das gehörige Alter erreicht haben, die schönsten und größten Nüsse tragen, alle ächt sind, und also auch zur weitern Vermehrung dienen. Mit dem Ablegen verfare ich wie folget: Im Herbst nehme ich die einjährigen Wurzel-Ausschüsse, welche oft fünf und mehr Fuß lang sind, biege sie in eine etwa einen halben Fuß tiefe Grube und befestige sie darin durch einen in die Erde geschlagenen hölzernen Haken. Biege dann die Ruthe dicht am Haken in die Höhe, stecke ein Pfählchen bei und binde sie daran an; dann decke ich die Grube mit guter Erde zu. Sind keine Wurzel-Ausschüsse vorhanden, so nehme ich niedrig stehende Aeste, wenn sie auch mehrere Jahre alt sind; die jüngern bewurzeln sich aber leichter. So lasse ich sie in der Regel zwei Sommer stehen, dann sind sie vollkommen gut bewurzelt, und verpflanze sie im Herbst, weil im Frühjahr die Vegetation im Nußbaum sehr früh anfängt.

Den größten Theil meiner Obstbäume ziehe ich an den Rändern meiner Wiesen und Aecker, und dort finden auch die Nußsträucher ihren Platz. Zwischen zwei Obstbäumen wird, wo es die Dertlichkeit gestattet, ein Haselnußstrauch gesetzt, wo sie vortrefflich fortkommen; so haben z. B. die 1818 und 1819 gelegten Nüsse, welche 1820 als Sträucher gepflanzt wurden, die 1817 gepflanzten Aepfelbäume an Höhe eingeholt, und tragen jetzt schon so ziemlich.

Außer der Anzucht der oben genannten alten Sorten

macht, es mir auch Vergnügen zu versuchen, ob ich aus dem Samen gute neue Sorten erziehen kann, worüber ich, den Erfolg anzuzeigen, mir vorbehalte, wenn die über ein Schock betragenden Kernsträucher sämmtlich getragen haben. Theils habe ich die Nüsse an Ort und Stelle gesetzt, wo sie stehen bleiben sollen, theils in Kernbeeten und solche im zweiten und dritten Jahre verpflanzt. Ausserordentliche Abweichungen an Gestalt finden sich auch hier; so habe ich aus einer hallischen Riesennuß Früchte rund wie eine Kugel erhalten, aber nur klein, nach der ersten Frucht zu urtheilen.

Ob die Haselnüsse reichlich tragen, hängt von der Witterung zur Blüthezeit ab; oft fallen hier noch strenge Fröste ein, und dann geht die Ernte verloren. Sonst halten auch diese edlere Sorten unsere strengsten Winter aus. Weber 1822—23, wo wir hier 26 Grad Kälte hatten, noch heuer, wo wir sie 18 Grad hatten, habe ich einen Strauch oder Baum verloren. Aber in beiden Jahren sind die männlichen Blüthenkätzchen der Blutnuß und der Günslebernuß so erfroren, daß sie sich gar nicht geöffnet und gestäubt haben; keine andere Sorte aber ist erfroren, alle haben geblühet. Ich habe versäumt nachzusehen, ob die weiblichen Blüthen dieser beiden Sorten erschienen sind.

Als vorzüglich fruchtbar muß ich die lange, frühe Zellernuß und die italienische volle Zellernuß empfehlen; letztere ist zwar nur wenig größer als die Blutnuß, sie ist aber so voll, daß der Kern eben so groß ist, als der von der frühen Zellernuß. Sie geht zu Grunde, wenn sie ins Wasser fällt, weshalb man sie nicht in dessen Nähe pflanzen muß, und will man den Kern unbeschädigt erhalten, muß man sie erst Weihnachten, wenn sie etwas eingetrocknet sind, öffnen. Diese Sorte gibt auch die schönsten Bäume; die frühe lange Zellernuß, die schlechtesten mit breiter hängender Krone. Büttner erzog diese Nuß aus dem Kern, nannte sie italienische, weil sie in der edigen Form mit der aus Italien kommenden, aber weit kürzern Aehnlichkeit hat; dieser Name ist unpassend, weil er auf die Herkunft deutet, er hätte ihr seinen Namen geben sollen.

Daß man die Nüsse nicht eher abnehmen muß, als bis sie ganz brunn sind und sich ausschütteln lassen, ver-

steht sich von selbst, wenn man gute, nicht schrumpfende Kerne erhalten will. Aber auch dann muß man sie nicht auf einander schütten, sondern sie einige Wochen dünn ausbreiten und bisweilen umrühren, sonst werden sie dampfig. Unter allen Ernten gewährt mir die Nußernte das größte Vergnügen, und nie versäume ich, mit allen meinen Kindern dabei zu helfen.

VIII.

Ueber die Fehler beim Anpflanzen junger Obstbäume.

Vom Pastor Hesselbart zu Oberarnsdorf.

Die großen Vortheile, welche die Obstbaumzucht gewährt, haben ihr zu jeder, besonders in der neuern Zeit fast allgemein treue Freunde und Gönner gewonnen und erhalten. Wo der Himmelsstrich und Boden die Obstbaumzucht nur einigermaßen begünstigen, da benutzt man jährlich mehr ein jedes taugliches Plätzchen, um einen Obstbaum daselbst aufwachsen zu lassen. Viele freuen sich ihrer schönen Anpflanzungen, und selbst der sonst gefühllose und rohe Mensch gibt hier einer edlern und reinern Freude Raum, und sieht mit Wohlgefallen auf den Fruchtbaum, den er pflanzte, veredelte und pflegte. Seltner werden die Baumfrevler und außer der gerechten Strafe, welche einen muthwilligen oder boshaften Menschen nach den Gesetzen des Landes trifft, der einer vorsätzlichen Beschädigung eines Fruchtbaums überwiesen ist, verfolgt demselben gewiß allgemeine Mißbilligung und Verachtung seines Frevels, weil der Obstbaum überall für eine der schönsten Gaben des Schöpfers geachtet wird.

Bei der allgemeinem Regsamkeit für die Beförderung der Obstcultur, welche sich auch in diesem Jahre durch

sehr viele neue Anpflanzungen an Rändern, Hohlwegen, Straßen und vielen andern schicklichen Stellen, und durch Veredlung vieler junger und älterer Stämme beurkundet, wäre aber sehr zu wünschen, daß einige nicht unbedeutende Fehler vermieden würden, welche von Manchen aus Unbekanntschaft mit verschiedenen, wesentlichen Erfordernissen der Obstbaumanpflanzung zum Nachtheil der letztern begangen werden.

Wenn der Verfasser dieses Aufsatzes diese Fehler rügt und im Bezug auf dieselben ohne alle Anmaßung seine Ansichten mittheilt, so ist er weit entfernt, dem Sachkundigen damit etwas Neues sagen zu wollen; jedoch fürchtet er auch nicht, etwas Ueberflüssiges zu thun, wenn er auf, durch Erfahrungen bewährte, Regeln für Obstbaumanpflanzungen aufmerksam zu machen sucht, gegen welche noch so häufig verstoßen wird. Vielleicht werden damit doch einige Körnlein ausgestreut, welche irgendwo zur heilsamen Frucht gedeihen.

Es that mir oft weh, wenn ich ein schönes Fruchtbaumchen in ein kleines Loch versetzt sah, das man um Zeit und Mühe zu ersparen, karglich nach dem Umfang der Wurzeln abgemessen, wohl gar nicht einmal so weit ausgegraben hatte, als es der Umfang der Wurzeln nöthig machte. Auch nur so tief pflanzte Unerfahrene oft das Loch zu stechen, als eben erforderlich ist, die Wurzeln mit einer Erde zu bedecken, welche zum Theil aus rohen Schollen und großen Klumpen besteht. Andere setzen das junge Stämmchen so tief, als das Loch zufällig geworden ist, ohne Rücksicht darauf zu nehmen, wie tief es früher in der Erde gestanden habe.

Niemand halte es für eine überflüssige und darum verlorne Mühe, wenn er die Stelle, wo der neue Stamm gedeihen soll, etwas sorgfältiger beachtet und das Loch oder die Grube wenigstens zwei Schuh weit, und fast ebenso tief ausgraben, und es dann vor dem Pflanzen des Baumes so weit wieder mit locker, guter Erde ausfüllen läßt, als es der frühere Stand des Stämmchens erfordert. Wo es sich thun läßt, da besorge man diese Gruben schon im Herbst oder Winter vorher, wodurch der Luft, der Sonne, dem Frost und dem Regen ein freier Zutritt zu der Pflanzstelle eröffnet und das Land zu Gunsten des kommenden Zöglings mit vielen Nahrungsstoffen geschwängert

und milder gemacht wird. Man kann sicher darauf rechnen, daß durch dieses Verfahren ein recht freudiges Wachsthum und gutes Gedeihen des Baumes befördert werde, da die Wurzeln in einem solchen wohl vorbereiteten, lockern Boden sich nicht nur ungehinderter ausbreiten, sondern auch für mehrere Jahre eine kräftigere Nahrung finden können.

Manche Baumpflanzer begehen den Fehler, daß sie den Werth und den Unterschied der Wurzeln nicht gehörig erwägen und die ganze Masse von Wurzeln oft in senkrechter oder schräger Richtung, wie es der Zufall gibt, mit Erde überschütten und ohne schonende Rücksichten tief vergraben und festtreten. Die Folge von diesem Fehler und den beiden oben erwähnten Vergehen gegen die junge Pflanzung ist, daß dieselbe entweder gar nicht fortkommt, oder doch an ihrem muntern Gedeihen gehindert wird. Im letztern Falle schlagen die Bäume zwar aus, aber sie verrathen gar bald ein krankelndes Befinden. Die Rinde überzieht sich mit Moos und nach wenigen, oft auch mehrern Jahren stirbt dasselbe früh alternd, schuldlos, daß es seinem Besitzer keine Freude und keinen Gewinn gewähren konnte.

Darum ist es dringend nöthig, daß besonders die zarten Saug- oder Thaumwurzeln, welche höchst wahrscheinlich dem Baume die meiste Nahrung aus der Erde zuführen müssen, während die stärkern Wurzeln vornämlich die Bestimmung zu haben scheinen, den Baum zu halten, bei dem Pflanzen der Bäume wohl berücksichtigt werden. Die ihrer Bestimmung angemessene Lage ist, wie wir an jedem Wildlinge und Baume erkennen können, der noch auf seiner ersten Stelle steht, horizontal und nicht über einige Zoll unter der Erdoberfläche. Daher lasse es sich auch kein Baumfreund verdrießen, die Thau- oder Saugwurzeln, welche aus zarten Fäden bestehen, dann, wenn die übrigen Wurzeln bereits mit Erde bedeckt und fest getreten sind, behutsam mit einem Finger zu suchen, empor zu ziehen und wo möglich in eine wagerechte Lage zu bringen, und dann mit locker, guter Erde höchstens 1½ Zoll hoch zu bedecken. Ist bei dieser Maßregel der neu gesetzte Baum gesund, und nicht tiefer zu stehen gekommen, als er vor dem Verpflanzen stand, so kann man

sich ein gutes Wachsthum versprechen, wenn nicht ein feindlicher Zufall dazu kommt.

Für nachtheilig hält nach vielfältiger Erfahrung der Verfasser dieses die Ersparniß der Pfähle an den jungen, neu gepflanzten Bäumen, und kann sich mit der Meinung derer nicht befreunden, welche eben durch die Entziehung dieser Stützen der jungen Pflanzung einen Dienst zu leisten glauben. Die Bewegung durch Wind und Sturm mag wohl einem festgewurzelten Baume, selbst den Jünglingen der Baumschule erspriesslich seyn und ihre Gesundheit und Fruchtbarkeit befördern, indem durch diese Bewegung von Außen vielleicht wie bei den Thieren durch willkührliche Bewegung dem Stocken der Säfte entgegenwirkt und ein lebhafterer Umlauf derselben und größere Thätigkeit aller Theile gefördert werden sollen; aber einem noch nicht eingewurzelten Bäumchen bringt eine solche gewaltige Bewegung offenbaren Nachtheil.

Wer sich davon überzeugen will, mache den Versuch selbst. Er gebe an einem freien Orte der Hälfte einer Anzahl unter gleichen Bedingungen gesetzten Stämmchen Pfähle, die übrigen lasse er unangebunden, und bald wird sich die wohlthätige Anwesenheit des Pfahles an den meisten Stämmen erkennen lassen. Während daß die neuen zarten Wurzelsäferchen des gepfähnten Baumes ein angestörtes Wachsthum haben können, werden die des ungepähnten Baumes durch die Bewegung vom Winde oft zerrissen, aus ihrer Lage gebracht oder sonst beschädigt.

Es ist aber nicht nothwendig, ja nicht einmal rathsam, den nur so eben gepflanzten jungen Baum sogleich sehr fest an den stützenden Pfahl anzubinden; im Gegentheil schütze man denselben durch ein lockres Band anfänglich nur vor dem Umbrechen und lasse ihm Freiheit, daß er sich mit dem lockern Boden unter ihm zugleich setzen könne. Hat er aber schon einige Zeit gestanden, haben besonders einige eindringende Regen das Land fester vereinigt, so kann auch ein mehr angezogenes Band nicht schaden.

Vielen Baumpflanzungen ist auch die zu große Nähe schädlich, in der die Bäume neben einander stehen. Freilich scheint bei jungen Bäumchen, welche noch keine Aeste haben, der Zwischenraum oft groß und verschwendet, und wer seinen Grund und Boden häushälterisch benutzen will,

denkt vielleicht, viel hilft viel, und setzt, ohne die zu hoffende Ausbreitung der Zweige genügend zu berechnen, seine Zöglinge in eine gefährliche Nähe. Kaum sind sie aber einige Jahre frisch gewachsen, so gerathen sie mit ihren Zweigen an und in einander, und werden sich gegenseitig nicht nur schädlich, so oft die Bewegung der Luft sie zu schonungslosen Kämpfen veranlaßt, sondern sie machen es sich auch unmöglich, sich in schönen Kronen nach allen Seiten auszubreiten, und gewöhnlich treiben sich die unverträglichen zu nahen Nachbarn zu einer unangemessenen und unförmlichen Höhe empor. Hierdurch erleiden viele Aeste und Zweige Verkrüppelung und Tod. Viele Knospen werden abgestoßen oder können sich doch nicht vollkommen entwickeln, und da die freie Einwirkung der Luft und Sonne, durch die zu große Nähe der Bäume geschwächt wird, so werden auch die Früchte an so schattenreichen Stellen selten so vollkommen schön und gut, als sie es ihrer Natur nach werden könnten.

Auch wird das Besteigen der Bäume durch ihre zu nahe Stellung sehr erschwert, da man wegen ihrer erzwungenen Höhe sehr lange Leitern nöthig hat, welche nur mit großer Vorsicht und Mühe, und oft nicht ohne Verletzung edler Zweige und Früchte der benachbarten Bäume angelegt und bestiegen werden können.

Wer daher von Einem Baume so viele und schöne Früchte, und mit größerer Bequemlichkeit gewinnen mag, als es unter den nur gedachten Umständen von vier bis fünf Bäumen möglich ist, der setze seine Bäume in weiterer Entfernung von einander. Den Vortheil kann man überall, wo einzelne Bäume stehen, unter andern recht sichtlich an mehreren Baumanlagen in der Nähe der Saale z. B. im Reinstedter Grunde, wahrnehmen, wo der Schreiber dieses besonders Herzkirchbäume von mäßiger Höhe mit ausgezeichneten Kronen vom größten Umfange gesehen hat, deren Tragbarkeit ungemein groß war.

Nur den Pflaumenbäumen scheint eine etwas dichtere Stellung mehr zuzufagen als die Anpflanzung in einzelnen Reihen. Doch mag diese Bemerkung wohl noch einer weitern Prüfung bedürfen, weil die Dertlichkeit hier oft vom größten Einfluß ist.

Daß das Aufhacken und Auflockern der Erde um die Bäume herunt für diese von wesentlichem Nutzen sei, hat

man mit vollem Rechte schon längst angenommen, denn das geöffnete Erdreich wird dadurch empfänglicher für alle Nahrungsstoffe, welche sich durch die Erde den Wurzeln mittheilen; den zarten Saugwurzeln wird durch den aufgelockerten Boden die weitere Verbreitung sehr erleichtert und vieles Unkraut wird durch das öftere Umgraben zum großen Vortheile für den Baum vernichtet. Daß aber auch dieses Aufgraben seine Gesetze habe, welche nicht ungestraft verletzt werden dürfen, möchte ich nicht bezweifeln.

Gewöhnlich pflegt man dieses Geschäft im Herbst vorzunehmen, um dadurch dem Winter den Weg zu wohlthätigem Einfluß zu öffnen; wohl auch, weil in dieser Zeit dem Grafe weniger Abbruch geschieht und mehr Zeit zu solcher Arbeit übrig ist. Da nun aber oft bei diesem Behacken das Land von den Wurzeln willkürlich oder unwillkürlich abgezogen wird, so werden ja die Wurzeln für die kältere Jahreszeit einer Decke verlustig, welche man ihnen in den wärmern Monaten gelassen hatte. Unbezweifelt werden die entblößten Wurzeln den Gefahren des Winterfrostes zu sehr ausgesetzt. Ich halte es daher für sehr gerathen, daß bei dem Aufgraben der Erde um die Bäume herum vor dem Winter das Zurückziehen der Erde gänzlich vermieden und, um zugleich dem Baume Düngung zu geben, die aufgegrabenen Stellen mit Laub, Kartoffelkraut oder wirklichem Dünger belegt werden, oder daß man das Aufgraben bis zum Frühjahr verspare und dann im Jahre einmal wiederhole.

Daß durch das Aufgraben, welches freilich, um es recht wirksam zu machen, in etwas größern Umkreisen, als gewöhnlich, geschehen müßte, manche Wurzel zerstoßen werde, ist unvermeidlich; jedoch ist davon für die Baumpflanzungen kein wesentlicher Schade zu fürchten. Wenigstens findet der Baum in dem aufgelockerten und gedüngten Boden reichliche Entschädigung. Bäume in Grabegärten oder an Feldern, namentlich auch da, wo unter ihnen Kartoffeln und andere Hackfrüchte erzielt werden, befinden sich ja gewöhnlich sehr wohl. Schreiber dieses kennt eine sehr ansehnliche Sauerkirchbaum-Anlage, welche so lange auf das erfreulichste gedieh, als man unter ihnen Kartoffeln erbaute, welche aber von der Zeit an, als man dieses unterließ, von Jahr zu Jahr zurückkam. Frei-

lich entgeht ihnen nunmehr auch die Düngung, welche man zu Gunsten der Kartoffeln anwendete.

Bisweilen begünstigt die Lage und Beschaffenheit des Orts Baumanpflanzungen wenig oder gar nicht. Am allerhinderlichsten ist dem Obstbaume zu viele Nässe im Boden. Werden Bäume, wie es auch zu geschehen pflegt, an solche Stellen gepflanzt, so wachsen und tragen sie wenig und ihr kümmerliches Leben ist nur von kurzer Dauer. Man muß daher die Ausdauer mancher Besitzer bewundern, welche durch oft wiederholte Versuche mit gleichem ungünstigen Erfolge nicht ermüdet.

Es läßt sich aber doch Mancherlei gegen solche örtliche Hindernisse unternehmen, daß endlich auch da Frucht-bäume wachsen, wo man früher vergeblich anpflanzte. Entwässerungsmaßregeln führen hier allein zum Ziele. Oft helfen schon tiefe Gräben, mit denen man die Anlagen in Richtungen durchschneidet, welche der Ort selbst bestimmt. Kann man aber diese Gräben nicht nach niederen Stellen führen, so daß das Wasser darin ohne Abfluß stehen bleibt, so ist es natürlich, daß durch diese Maßregel der Zweck nicht erreicht werden kann. Ist aber nur einiger Abfall vorhanden, so kann man mit wenigen Kosten und der Oberfläche unbeschadet das Wasser auch unterirdisch ableiten, indem man von den nassen Stellen aus einen schmalen und, nach Maßgabe des Abfalls; tiefen Graben führet, welcher ungefähr eine halbe Elle hoch mit grobem Schutt oder Steinen ausgeschüttet werden muß, worauf man, um das Einrollen der Erde zu verhindern, Lannenzweige oder Rasen, oder des etwas deckt und zuletzt wieder gutes Land wirft. Auf diese Weise wird die Oberfläche gar nicht beeinträchtigt, sondern man kann von ihr ungestört beliebigen Gebrauch machen; durch die hohlliegenden Steine aber zieht sich das Wasser, welches sonst aus Mangel an Abfluß die Oberfläche durchnassen mußte.

Einsender kennt einige große Feldstücke, Gärten und Baumanpflanzungen, welche auf diesem Wege vollkommen entwässert und tragbar wurden, auf welchen man noch jetzt, gegen 30 Jahre nach Anlegung dieser Entwässerungsgräben, mit Pflug und Grabscheit ungehindert nach Willkühr verfahren kann. Man fürchte ja nicht, daß diese Wasserleitungen sich bald verziehen oder verstopfen

werden; denn da sie, wenn sich das Land über den eingeschütteten Steinen einmal festgesetzt hat, durch nichts gestört werden, kein trübes, schlammiges Wasser, noch weniger eine ungewöhnliche Wasserfluth in sie eindringt, sondern das vorräthige Wasser geläutert in den Klüften forttriefelt, so erhalten sich auch diese Canäle gewiß so lange in brauchbarem Stande, als man darauf sieht, daß die Stelle des Ausflusses nicht verschüttet werde. In Gegenden, wo die Steine seltner sind, als Holz, kann man dieselben auch durch Stangen ersetzen, welche man der Länge nach in den Gräben fortlegt. Hier bis sechs Stangen neben und über einander so gelegt, daß das Wasser zum Abfluß noch hohle Räume findet, werden ausreichen, wenn des abzuleitenden Wassers nicht zu viel ist. Am dienlichsten würden wohl zu diesem Behufe die Erlen sein, weil diese in der Tiefe und im Wasser später oder gar nicht verfaulen, und leichter in größerer Menge von gerader Richtung gefunden werden. Röhren würden aber darum unanwendbar seyn, weil diese das vorhandene Wasser nur an Einer Stelle aufnehmen können.

Ist aber kein Abfall vorhanden und also die Ableitung des Wassers unmöglich, so bleibt dem, der doch gern an einer solchen nassen Stelle mit günstigem Erfolge Fruchtbäume erziehen möchte, nichts übrig, als auf eine ebene Oberfläche Verzicht zu leisten und durch aufgeworfene Höhe und, nach Verhältniß, breite Dämme trockne Stellen zu gewinnen, auf welchen die Pflanzungen wohl gerathen werden. Es schadet nichts, sondern nützt vielmehr, wenn die Unterlage solcher Dämme aus Steinen, Schutt oder Sand besteht.

IX.

Ueber Anwendung der Quittenstämme als Unterlagen zur Erziehung von Zwergbirnbäumen, und deren Einfluß auf die darauf veredelten Birnsorten.

Vom Landkammerrath Walz in Altenburg.

Allen Pomologen ist bekannt, daß die fast in allen Baumschulen als Unterlage für Birnzwergebäume gebrauchten Quittenstämme einen auffallenden Einfluß auf die veredelten Birnsorten äußern, denn während einzelne Sorten wie z. B. die Beurré blanc und die Sparbirne, Epargne, auf Quitte veredelt äußerst kräftig wachsen, reichlich tragen, und köstliche Früchte vom feinsten Wohlgeschmack liefern; so gibt es dagegen andere, wie z. B. die Jagdbirne, l'echasserie, und die rothe Dechantsbirne, Beurré rouge, die auf Quittenstämmen entweder verkümmern und bald absterben, oder kräftig wachsen, aber mißgestaltete und steinichte Früchte bringen.

Der Grund, warum einzelne Birnsorten gedeihen, andere verderben, scheint von den Pomologen noch gar keiner Untersuchung werth geachtet worden zu seyn; man hat sich mit den gemachten Erfahrungen begnügt und diese oft nicht einmal gehörig begründet.

Dessen ungeachtet scheint es doch für die Cultur der Birnen sehr wichtig, die Ursachen zu erforschen, durch welche das Gedeihen oder Verderben der Birnen auf Quitten verursacht wird. Sollte es vielleicht ursprünglich mehrere wirkliche Arten (species) der Birnen geben, von denen einige mit ihren Abarten und Varietäten zur Quitte eine nähere Verwandtschaft hätten als andere, oder sollten vielleicht die verschiedenen Quittenarten, die Apfels- oder die Birnquitte und die portugiesische einen verschiedenen Einfluß auf die darauf veredelten Birnen äußern? Möchte es doch mehreren praktischen Pomologen gefallen, hierüber Versuche anzustellen, und ihre Erfahrungen öftentlich bekannt zu machen. Nur dadurch dürfen wir hoff-

fen, den hierbei waltenden Gelehen auf die Spur zu kommen, um endlich im Voraus bestimmen zu können, welche Birnsorten auf Quitten veredelt unsere Pflege durch freudiges Wachsthum und treffliche fehlerfreie Früchte belohnen werden. Da es aber dem Gartenliebhaber nicht gleichgültig seyn kann, bei Anlegung von Obstgärten Birnzwergebäume anzupflanzen, die, weil sie auf Quittengrundstämme veredelt sind, auch bei der sorgsamsten Pflege und dem besten Boden, doch nach wenigen Jahren absterben, ohne Früchte geliefert zu haben, und weil es oft die Neigung zur Pomologie in der Wurzel erstickt, wenn Gartenfreunde auf diese Weise Geld und Zeit verlieren, und ihren Garten nach mehreren Jahren, wo sie auf reiche Fruchternten hoffen dürfen, nur mit verkümmerten und dahin sterbenden Birnbäumen bepflanzt sehen: so glaube ich mir ein Verdienst zu erwerben, wenn ich hier die von mehreren Pomologen, wie Christ, Diel, Liegel, den Gebrüdern Baumann, Dumont de Courset und Andern bereits gemachten Erfahrungen zusammenstelle, und Verzeichnisse der Birnsorten gebe, welche auf Quitten veredelt gedeihen oder verderben.

Ich hoffe dadurch besonders Besitzern von Baumschulen nützlich zu werden, indem ich ihnen die Sorten anzeige, welche nach den Erfahrungen geübter Cultivatoren sich nicht zur Veredlung auf Quitten eignen und die durchaus nur auf schwachtreibende Birnwildlinge veredelt werden dürfen, wenn sie gedeihen oder tragbar werden sollen.

A. Birnsorten, welche auf Quittenstämme veredelt gedeihen, und reichliche, fehlerfreie Früchte liefern.

Adamsbirne, chère Adame (fälschlich Damenbirne).

Murate.

Bergamotte von Solothurn. Bergamotte de Soulers.

Bergamotte Crasanne.

Blutbirne. Sanguinole.

Calomas Herbst-Butterbirne.

Deutsche Muskatellerbirne. Muscat allemande.

Diel's Butterbirne.

Dühamels Rosenbirne.

Erzherzogsbirne.

Forellenbirne. Poire truité.
 Fourcroy.
 Frauenbirn, Franzmadame.
 Frauenschinkel (Kegel). Cuisse Madame.
 Frühe, wohlriechende Pomeranzenbirne.
 Weißhirtel. Rousselet de Stoutgard.
 Gestreifte, schönste Sommerbirne.
 Grüne Herbstzuckerbirne. Sucre verd automne.
 Gute und Schöne. Belle et bonne.
 Hartenponts Butterbirne. Delices d'Hartenpont.
 Hermannsbirne. St. Germain.
 Hoyer'swerther Zuckerbirne.
 Jaminette.
 Jsenbart. Graue Herbstbutterbirne.
 Junfer Hansensbirne. Messire Jean. Chaulis.
 Kleine Johannsbirne. Amire Joannet.
 Kummelbirne. Bezy d'Héry.
 Kronprinz Ferdinand von Oesterreich.
 Liebesbirne. Ah mon Dieu. Poire d'amour.
 Magdalenenbirne.
 Mannabirne. Colmar.
 Markgräfin. Marquise.
 Mundueßbirne. Lange, grüne Herbstbirne. Wasserbirne.
 Mouille bouche. Verte longue d'automne.
 Napoleonsbutterbirne. Kaiser Butterbirne. Beurre Na-
 poleon. Beurre imperial.
 Dinsewitzer Schmalzbirne.
 Preuß Colmar.
 Römische Schmalzbirne.
 Rothe Herbstbutterbirne. Birne von Anjou. Normännische
 Butterbirne. Rother Jsenbart.
 Schmalzbirne von Brest. Fondante de Brest. Persick
 Pear.
 Schönste Herbstbirne. Bellissime d'automne. Vermillon.
 Schweizer Hofe. Verte longue suisse.
 Sommer Apothekerbirne. Bon Chretien d'été. Gratioli.
 Sommer Robine. Robine d'été.
 Sparbirne. Schatzbirne. Samsonsbirne. Epargne. Beau
 présent.
 Weiße Butterbirne. Hartmannsbirne. Beurre blanc d'au-
 tomne. St. Michel.
 Wildling von Motte. Bezy de la Motte.

Widling von Montigny.

Winter Umbrette. Ambrette d'hiver.

Winter Apothekerbirne. Bon Chretien d'hiver.

Winterdorn. Epine d'hiver.

B. Birnensorten, welche auf Quittenstämme
veredelt verkümmern und bald absterben.

Vollweiler Butterbirne.

Caplaumonts, Herbst-Butterbirne.

Egmont (Diel).

Eierbirne. Beste Birne. Drechtnerbirn. Colmar d'été.

Englische Bergamotte.

Englische Butterbirne. Beurre d'Angleterre.

Französische langstielige Weißbirne. Blanquette à lon-
gue queue.

Frühe Schweizerbergamotte.

Graue Dechantsbirne. Doyenne grise.

Große Sommerbergamotte.

Grüne, lange Winterbirne. Verte longue d'hiver.

Grüne, langstielige Hirtenbirne. Musette d'hiver.

Gute, graue Waldbirne. Grise bonne.

Jagdbirne. L'echasserie.

Kaiser Alexander.

Kaiserbirne, mit dem Eichenblatt.

Kleine, graue Winterbirne.

Lansco. Dauphine.

Maltheserbirne. Poire de Malthe. Caillot rosat d'hi-
ver.

Paßatutti.

Roberts Muscatellerbirne.

Rothe Dechantsbirne.

Rother Sommerdorn.

Sächsishe, lange, grüne Winterbirne.

Schweizer Bergamotte.

Unvergleichliche Bergamotte. Bergamotte nonpareil.

Virgouleuse. Paradiesbirne.

Winterbergamotte. Osterbergamotte.

Winterbutterbirne. Chaumontel.

Winter Dechantsbirne.

Winter Sylvester.

Dieses Verzeichniß welches auf Vollständigkeit keinen
Anspruch macht, soll dazu dienen, dem Pomologen einen

schnellern Ueberblick der Sorten zu geben, welche auf Quittenunterlagen gedeihen oder verderben, um daraus Regeln zu entnehmen und fernere Beobachtungen einzuleiten: so fällt es z. B. sogleich bei einer nur flüchtigen Durchsicht auf, daß der größte Theil, der auf Quitten verkümmern den Birnsorten Winterbirnen sind, und daß man daher vielleicht schon im Voraus an dem Gedelhen einer auf Quittenstämmen zu veredelnden Winterbirnsorte zweifeln darf. Berichtigungen und Erweiterungen dieses Verzeichnisses werden nicht nur von mir, sondern gewiß von allen Freunden der Obstbaumzucht dankbar angenommen, und in diesen pomologischen Annalen dem Publikum schnell mitgetheilt werden.

X.

Pomologische Litteratur.

Als der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft im Jahr 1825 von der Direction des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den königl. preussischen Staaten, im Protokoll-Auszug, die ihm von einem seiner Mitglieder geschehene Anzeige von des Herrn Heusingers zu Heyne im Meiningschen herausgegebenen ausführlichen Anweisung zur naturgemäßen Obstbaumzucht mit der Frage zugefertigt wurde: ob man von diesem Werke bereits Kenntniß habe und ob man in diesem Falle die Resultate, seiner Nachrichten hierüber mittheilen wolle? so ergriff die Gesellschaft diese Veranlassung um so williger, als derselben, die vom Herrn Heusinger aufgestellte Methode, sowohl durch die genannte Schrift, als durch dessen im Allgemeinen Anzeiger 1821, Nr. 105 eingerückte Abhandlung bereits bekannt, jedoch in mehrerer Hinsicht für die Ausführung bedenklich erschienen war. War die Art und Weise, wie der Verfasser sein Verfahren der pomologischen Welt dargelegt und empfohlen hatte, im

gefälligen Gewande vorgetragen und auf seine Erfahrungen und praktischen Ausübungen gestützt, so mußte die Prüfung desto gründlicher und unparteiischer vorgenommen werden. Man beauftragte daher nicht allein einen Dritten zu Beaugenscheinigung der Heusingerschen Anlagen in Heyne, sondern legte auch zugleich die nähere Prüfung jener ausführlichen Anweisung in die Hände eines so theoretisch gründlichen, als praktisch erfahrenen, Gesellschafts-Mitgliedes.

War nur schon das Resultat jener Beschauung bel weitem nicht befriedigend; so fiel das über die angepriesene Methode eingereichte Gutachten noch weniger empfehlend aus. Man hat zwar bereits die Folgerungen hieraus dem Gartenbau-Verein im Allgemeinen angegeben, hält es aber für sachgemäß, diese Erörterung selbst dem pomologischen Publikum in seiner ausführlicheren Gestalt mitzutheilen.

Das Directorium der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft.

A.

Heusingers ausführliche Anweisung zur naturgemäßen Obstbaumzucht. Leipzig, bei Baumgärtner. 1824.

Alles Neue in Wissenschaften, Künsten und Gewerben verdient Aufmerksamkeit, weil es immer Anspruch auf Verbesserung macht; entweder bisher noch unerreichte Zwecke erreichen, oder den Weg zu schon erreichbaren abkürzen, oder auch zur Zeit noch unbekannte, nebst den Mitteln, sie zu erreichen, empfehlen will: so dachte Ref., als er begierig nach der Heusingerschen ausführlichen Anweisung u. s. w. griff. Die Pomologie, dachte er ferner, hat es doch ausschließend mit der Natur zu thun, und die Kunst des Baumgärtners beruhet ja einzig auf der genauern Bekanntschaft mit den Gesetzen der Vegetation, und hier ist noch ein weites Feld zu bearbeiten. Der feste Ton eines praktischen Obstbaumzüchters endlich, mit welchem Hr. H. in der Vorrede zu seinem Buche,

das Alte in der Obstbaumzucht der Unbrauchbarkeit bezichtigt, ja sogar für das moderne Grab des gesammten Obstbaues erklärt, und dagegen seine neue Erfindung, als den kräftigsten Hebel anpreiset, wodurch die so tief herabgesunkene Obstbaumzucht wieder aufzurichten sei, spannte des Ref. Aufmerksamkeit aufs höchste; doch er las, und will hier seine Gedanken über das Gelesene in gedrängter Kürze, und zwar *sine ira et studio* geben.

Für neu kann nun aber Hr. H. seine so angelegentlich empfohlne Obstbaumpflege durchaus nicht mit Recht ausgeben; denn sie ist die allerälteste Art der Obstbaumzucht, wie denn dieß die hier und da noch vorhandenen Obstbaumriesen aus der Vorzeit beweisen, die von unsern Vorfahren aus Kernen gezogen und sich selbst überlassen wurden. Und die neue Kreisnarbe, Hr. H. mag S. 6 sagen, was er will, um deren Originalität zu rechtfertigen, ist in der That nichts Anderes, als der alte Schalenring, bis etwa auf den Zwirn- oder Baumwollfaden, an dessen Stelle Ref. schon vor länger als 30 Jahren einen Ring von Eisendrath in die Schalenrinne legte, um denselben Zweck zu erreichen, den Hr. H. beabsichtigt; und wenn auch letzteres, der Drydation wegen, seltner glücken wollte, so hat man doch binnen dieser Zeit die beiderseitigen Wülste eines zollbreiten und mit Baumwachs bedeckten Schalenrings mehrmals nach ein oder zwei Jahren sich vereinigen und durch diesen neugeschaffnen Wulstknotten eine nachhaltige Fruchtbarkeit entstehen sehen.

Dies ist sogar oft ohne Bedeckung der entblößten Stelle geschehen, und Ref. kann diese Behauptung mit mehreren geringsten Nesten in seinem Garten belegen.

So viel Eigenes hat demnach die sogenannte neue Kreisnarbe bei weitem nicht, als Hr. H. S. 5. wähnt; denn die Wunder, die durch sie bewirkt werden, thut der alte Schalenring auch. Dieselben pflanzenphysiologischen, aber hypothetischen Sätze, welche Hr. H. in der fraglichen Schrift, als Axiome, ziemlich folgerrecht und lichtvoll zum Behuf seiner Kreisnarbe aufstellt, sind es, woraus auch wir die Wirkungen unseres Schalenrings erklären.

Darin sind indeß gewiß alle Baumzüchter mit Hrn. H. einverstanden, daß ein aus dem Kerne, auf der er-

sten Stelle ohne alle Veredlung erwachsender Obſtbäume am naturgemäßeſten erzogen, und in ſeiner Lebensdauer die mehreſten gepflanzten und verſetzten Obſtbäume über-
 treffen werde, und Ref. übergeht die längſtbekanntesten Ur-
 ſachen davon, ſo wie die nicht zu beſeitigenden Hinderniſſe,
 welche eine ſolche Obſtbäumzucht im freien Felde, wenn
 auch nicht platterdings unmöglich, doch unthunlich ma-
 chen. Allein das abſprechende Urtheil, welches Hr. H.
 über das geſammte Pfropfwesen fällt, kann wohl Ni-
 mand billigen. Denn fürs Erſte, iſt die Gefahr des Ver-
 krüppelns und des Verderbens der Obſtbäume dabei ſo groß
 lange nicht, als Hr. H. fürchtet, wie Tauſende von co-
 pulirten Stämmen in unſern Baumschulen beweifen, de-
 ren Wipfel gleich nach der Veredlung ſo freudig empor-
 treiben, als wenn gar keine Störung Statt gehabt hätte,
 und an denen man oft ſchon im zweiten Jahre die Propf-
 ſtelle nicht mehr bemerken kann. Fürs Andere wird aber
 doch auch durchs Pfropfen mit Edelreißern für die ſterige
 Reſttheit der, nach Form und Gehalt feſtbeſtimmten Obſt-
 ſorten, die in ihrer Art nichts mehr zu wünſchen übrig
 laſſen, unwiedersprechlich geſorgt. Denn geſetzt auch,
 hätte mit dem von Hrn. H. angenommenen Grundsatz:
 Jede Obſtſorte pflanzt ſich durch ihren Samen,
 gleich dem Getreide in ihrer urſprünglichen
 Reinheit fort, ſeine vollkommene Richtigkeit, was je-
 doch Ref. nach einer mit der Zellernuß (*Coryl. Avelana*
fr. rotund. maj. L.) gemachten Erfahrung, welche aus
 ihrer Frucht erzogen, in 30 Jahren zwar einen Baum von
 vier Zoll Durchmesser, aber eine, nur etwas größere Ha-
 ſelnuß geliefert hat, und da Niemand biſher einen wahren
 Herzkiſchbaum aus dem Steine der Herzkiſche, ſo
 viel man weiß, erzogen hat, in beſcheidenen Zweifel zieht,
 ſo muß doch in 80 Jahren, wenn nämlich alles Pfropfen
 aufhören ſoll, durch die Beſtaubung der Obſtſorten unter-
 einander in der Blüthe, z. B. der Reinette mit der Cal-
 vill u. ſ. w. in der Pomologie eine ſolche Verwirrung ein-
 treten, die da ſich Form und Gehalt der Obſtſorten ver-
 änderten, unſere gegenwärtige Nomenclatur völlig un-
 brauchbar macht. Denn da in dieſem Zeitraume faſt alle
 gepropfte Bäume ausgehen, ſo ſteht zu erwarten, daß
 dann auch mit ihnen zugleich unſre alten, jetzt unverbeſ-
 ſerlich geltenden, Obſtſorten in der neuen Schöpfung un-

tergehen werden. Und es ist leicht zu begreifen, daß wenn wir nicht für jede einzelne Sorte einen besondern Garten haben, die Obstsorten sich unter einander verheirathen, und in ihren Nachkommenschaft eben so oft sich verschlechtern, als verbessern müssen. Diesen Umstand berührt zwar Hr. H. S. 57 im Vorbeigehen, sucht ihn aber für seinen Zweck dadurch zu benutzen, daß er meint „es müßten doch immer wieder gute Sorten ausfallen, wenn sich gute Obstbäume wechselseitig befruchteten?“ Ueber seine Obstsorten-Sammlung hat Hr. H. das Publikum ganz im Finstern gelassen.

Man muß daher annehmen, daß Hr. H. in seinen Gärten, aus denen er doch wahrscheinlich die Kerne zur Aussaat entnimmt, entweder einen ausgesuchten Sortenbestand habe, oder daß er in diesem Punkte nicht eben sehr delicat sei, und oft auch gut nenne, was nur irgend für den Backofen taugt. Denn gepropft wird nun einmal bei dieser Art Obstbäume zu ziehen nicht.

Was den Schabegürtel anlangt, so kommt mir derselbe bei dieser naturgemäßen Obstbaumzucht vor, wie das Klippern beim Handwerk, oder wie ein Accent über der gründlichen Anweisung zu dieser; aber er ist, wenigstens nach der individuellen Ueberzeugung des Ref. ein ganz unbrauchbares Werkzeug; denn erstlich darf der zu bearbeitende Ast, weder stärker noch dünner seyn, als die Vertiefung, in welcher die Klinsen stehen, und dann muß er auch zirkelrund, wie diese seyn. Ref. gesteht aufrichtig, daß es ihm bei mehrern Versuchen nicht einmal gelungen ist, eine richtige Kreiſsnarbe damit zu bewirken, indem die Schale allezeit rechts und links durch die Schaber zollbreit nach Außen abgesprengt wurde. Lohnte es die Mühe und könnte man nicht mit dem Messer eben so geschwind zum Ziele kommen, so ließe sich der Schabegürtel vielleicht durch Vereinfachung seines Mechanismus, verbessern; wenn man nämlich nur zwei Schneide- und eine Schabeklinge in ein nur etwa zwei Zoll breites Stückchen Holz einsetzte.

Ueber die gepriesene Wirksamkeit der Kreiſsnarbe selbst, die Ref. an mehrern Ästen, nach der Heusingerischen Anweisung, angebracht hat, kann erst nach Jahren geurtheilt werden. Dem Ref. dünkt übrigens, daß wir in der Obstbaumzucht mit Hrn. Heusinger nicht nur nicht

vorwärts, sondern rückwärts kommen würden — wenn wir mitgingen. —

B.

Systematische Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Sorten des Kern-, Stein-, Schalen- und Beerenobstes, mit Angabe der eigenthümlichen Vegetation seiner Bäume und Sträucher u. s. w. als Behuf zu naturgemäßen Obstpflanzungen von Georg Liegel (Apotheker zu Braunau am Inn). Wien bei Mörschner und Jasper 1825.

Alle Liebhaber der Obstkunde müssen es gewiß dem Verfasser Dank wissen, daß er, nach dem die 1822 von ihm herausgegebene Anweisung, mit welchen Sorten verschiedene Obstbaumanlagen besetzt werden sollen, bereits gänzlich vergriffen worden, dieser kleinen Schrift eine mehr ausgedehnte, und zweckmäßige Form gegeben, und sie in eine Anleitung zur Obstkunde umgestaltet hat, die mit dem Bildniß des hochverehrten, und für die Kenntniß der Kirscharten so unermüdet thätigen Greises, des wahrhaft edeln Freihrn. Christian von Truchses geziert ist. Der würdige Verfasser liefert in dieser neuen Schrift einen wichtigen Beitrag, die Obstkennntniß auf eine höhere Stufe zu bringen, und erwirbt sich dadurch für die Pomologie ein um so größeres Verdienst, als bis jetzt gerade die systematische Bestimmung der Obstsorten noch so sehr vernachlässigt worden ist, während über den Obstbau, die Pflanzung und Cultur der Obstbäume nur wenig Neues mehr gesagt werden kann, und fast alle Bücher hierüber nur das längstbekannte wiederholen, oder in anderer Form vortragen. Das Werk wird eröffnet mit einem alphabetischen Verzeichniß und der Erklärung mehrerer in der Obstlehre allgemein angenommenen terminologischen Ausdrücke, wodurch Hr. Liegel einem längst gefühlten Bedürfniß abhilft, und wenn auch Referent nicht in allen Stücken mit dem Verfasser einverstanden ist, und namentlich über Reife und Zeitigung

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

17

der Früchte eine der von dem Verfasser angenommenen Christlichen Definition entgegen gesetzte Ansicht hat: so fühlt er doch zu gut das Schwierige einer solchen Arbeit, um nicht mit inniger Ueberzeugung dem Verfasser dafür zu danken, und ihn aufzufordern, der weitem Ausführung einer pomologischen Kunstsprache seine Kenntnisse und Zeit zu widmen.

Hierauf folgen Grundzüge zu verschiedenen Obstbaumanpflanzungen, welche eine Uebersicht derjenigen Obstarten, für solche Gartenliebhaber, die in der Obstkenntniß noch ganz unerfahren sind, enthalten, welche auch in kleinen Pflanzungen nicht fehlen sollten. Sehr zweckmäßig sind Anpflanzungen von Zwergbäumen und Hochstämmen, von frühreifen und späten Obstsorten berücksichtigt, und die Sorten zur Bepflanzung von geschützten Obstgärten, von Gärten des Landmannes, von öffentlichen Anlagen und Alleen an Landstraßen, so wie an Mauern und Spallieren besonders umsichtig bemerkt worden.

Der übrige größere Theil des Buches von S. 31 bis 232 umfaßt eine zweckmäßige Charakteristik sämmtlicher von dem Verfasser cultivirten Obstsorten, unter die Haupt rubriken: Kern-, Stein-, Schalen- und Beerenobst geordnet.

Bei den Äpfeln und Birnen ist im Allgemeinen die Dielsche Classification befolgt worden, nur bei den Birnen hat er die letzten drei Dielschen Classen in eine: Birnen mit nicht schmelzendem Fleische, welche in der Wirthschaft vorzüglich benutzt werden, und alle Birnen mit abtrocknendem, und oft gutem gewürzhaftem Fleische bis zu den ungenießbaren Most- und Holzbirnen enthalten, vereinigt, welches auch gewiß sehr zweckmäßig ist, da unsers Bedünkens nach viel zu viele schlechte oder geringe Sorten, in den pomologischen Schriften aufgeführt und weitläufig charakterisirt werden, die nach und nach ganz ausgerottet und vergessen werden sollten. Denn wenn jede Spielart der Äpfel und Birnen, ohne alle Auswahl benannt und ausführlich beschrieben werden soll; so kann eine einzige starke Ausfaat den Stoff zu 10 bis 12 Bänden charakteristischer Beschreibungen liefern, die aber nur die schon so schwere Bestimmung anerkannt guter Sorten noch schwieriger und die Verwirrung größer machen würden.

Nur gute Sorten, d. h. für die Tafel oder Wirth-

schaft vorzüglich nützliche Sorten sollten benannt und characterisirt, das Mittelgut, aber zu Unterlagen für edlere oder bessere Früchte benutzt werden. Mispeln und Quitten sind nach Christ bestimmt, und die Aprikosen nach ihrer Zeitigung geordnet. Zweckmäßiger dürfte es seyn, die Aprikosen nach dem Geschmack des Kerns in solche mit süßem und bitterem Kern zu theilen, weil dieser Unterschied sicher und keiner Abänderung unterworfen, daher ganz vorzüglich geeignet ist, die Sorten darnach mit Sicherheit zu bestimmen, und öfters sehr ähnliche Früchte von einander zu unterscheiden, was bei den Aprikosen um so wichtiger ist, da gerade bei dieser Fruchtgattung die Verwirrung der Sorten und die Willkühr der Benennungen, selbst in den geschätztesten Baumschulen ganz unglaublich ist. Die Kirschen sind genau nach der vortrefflichen Classification des Herrn von Truchses geordnet, und bei dem Verfasser acht zu erhalten, weil er die meisten und besten Sorten von Truchses selbst erhalten hat. Die Pflaumen sind nach Christ in drei Classen: Zwetschen, Pflaumen und Mirabellen getheilt. Unter dem Schalenobst sind Haselnüsse, Kastanien, Mandeln und Walnüsse, und unter dem Beerenobst: Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Maulbeeren, Stachelbeeren und Weintrauben mit den vorzüglichsten Sorten aufgeführt. Den Schluß des Werkes macht ein Verzeichniß der Preise, für welche man in des Verfassers Baumschule Obststämmchen hochstämmig und in Zwergform; so wie Pfropfreiser erhalten kann. Die Preise sind besonders, wenn man berücksichtigt, daß man hier die Obstsorten acht erhalten kann, billig gestellt, und Ref. zweifelt daher nicht, daß Hr. Liegel durch Verbreitung genau bestimmter und edler Obstsorten aus seiner Baumschule sich wahre Verdienste um die Obstkunde erwirbt. Wünschenswerth dürfte es übrigens seyn, wenn der Hr. Verf. von den vielen interessanten neuen besonders österreichischen Obstsorten, welche er cultivirt, so wie von den neuen nur dem Namen nach aufgeführten englischen Äpfeln recht bald ausführliche Beschreibungen mit besondern Hindeutungen auf Aehnlichkeit mit bereits früher bekannten Sorten, und auf Verwandtschaft dem Publikum mittheilen wollte.

Carl Walth.

Monographie des Pfropfens, oder technologische Beschreibung der verschiedenen Pfropfarten, welche zur Vermehrung, Erhaltung und Veredlung der Gewächse angewendet werden. Nach dem Franz. des Prof. Lhoulon von C. F. W. Berg, mehrerer gelehrten Gesellsch. Mitglieds. Mit 13 lithogr. Tafeln. Leipzig in der Baumgärtner'schen Buchhandlung 1824. in 4. VI u. 120. S.

Es soll hier von dem Inhalte dieses beachtungswürthen Werkes, dessen Verfasser und Uebersetzer vor kurzem ihre irdische Laufbahn, letzterer im kräftigen Mannsalter vollendet haben, eine kurze Uebersicht gegeben und eine und die andere Bemerkung eingestreuet werden.

Der Verf. beginnt mit allgemeinen Bemerkungen, betreffend die Geschichte, das Nützliche und Angenehme, die Physik und Theorie des Pfropfens u. s. w., gibt dann die Veränderungen an, welche dadurch auf die Größe, den Wuchs und die Dauerhaftigkeit der Bäume, so wie auf die Größe der Früchte, die Beschaffenheit des Samens und den Geschmack der Früchte, hervor gebracht werden, erklärt sich gegen die methodische Eintheilung Duhamels und Roziers und geht zu seiner neuen Eintheilungsart, welche er schon früher in Vorlesungen in Vorschlag brachte, und nun seiner Monographie zum Grunde legte, über.

Das Pfropfen, das technische Zusammenfügen eines lebenden Pflanzentheiles mit einer lebenden Pflanze, mit welcher eine hinlängliche Aehnlichkeit der Eigenschaften Statt findet, ist eine sehr alte Kunst und man weiß nicht, wem man sie zu verdanken habe; es wird angegeben, daß die Phönizier sie den Carthaginienfern und den Griechen mittheilten, die Römer sie von den letztern erhielten und in ganz Europa verbreiteten. Von deutschen Schriftstellern, welche bis jetzt (die Urschrift erschien 1821) mit einiger Umsicht über das Pfropfen geschrieben, werden nur Rüffner, Agricola und Sicler genannt.

Als Vortheile werden angegeben 1) die Erhaltung und Vermehrung solcher Bäume, welche ihre und ihrer Früchte Eigenschaften einer zufälligen Befruchtung verdankend, nicht durch Samen fortgepflanzt werden können;

2) die Fortpflanzung merkwürdiger in der Folge von Krankheiten oder durch Zufall entstandener Mißbildungen, als da sind: das Gestreifte, Gekerbte, doppelte und volle Blüthen und unregelmäßig gestaltete Früchte; 3) das Beschleunigen des Fruchttragens um mehrere Jahre; 4) die Verschönerung der Blüthen vieler Arten von Zierbäumen und Sträuchern; und 5) die Verbesserung der Früchte der Hauswirthschaftsbäume, die Beschleunigung ihrer Reife, die Vermehrung des Vortheils des Obsthauers und des Grundeigenthümers, so wie auch der Hülfsmittel des Verzehrers. Außer diesen Vortheilen könne das Pfropfen, wie sich bei der Beschreibung jeder besondern Art ergebe, noch zu vielen andern Zwecken mit Erfolg angewendet werden. Es ist daher keineswegs auf Obstbäume, Weinstöcke u. s. w. beschränkt, sondern es wird auch auf andere Bäume, als die Eiche, Buche, Pappel, Stechpalme, Fichte, Tanne u. s. w. ausgedehnt. Es sollen hier nur einige Zwecke noch genannt werden, als: das gestörte Gleichgewicht zwischen den einzelnen Theilen eines Baumes herzustellen; Bäumen neue Wipfel aufzusetzen. Winkelhölzer für Künstler, Krummhölzer für Gewerbe, Kniehölzer für den Schiffbau zu gewinnen, und gewundene Nutzhölzer zu erhalten; die Wurzeln mehrerer Bäume zu vereinigen: merkwürdige Monstrositäten, Abweichungen von der Natur und malerische Effecte hervorbringen, für die Fortschritte der Pflanzenphysik und Physiologie zu experimentiren u. s. w.

Der Verf. läßt sich nicht auf die Ursachen der jährlichen Bildung eines neuen Holzes, oder vielmehr Splintlings bei dicotyledonischen Bäumen ein, sondern weist vornehmlich auf die zwei durch Erfahrung bestätigten Thatsachen hin, daß 1) das Wachsen der Bäume unter ihrer innersten Rindenschicht Statt finde, und 2) die grüne Rinde eines jungen Individuums, zur Zeit des Steigens und Fallens der Säfte, fähig sei, mit einer andern in demselben Verhältniß befindlichen Rinde zu verwachsen, indem Holz und Splint dagegen zu einer solchen Vereinigung nicht fähig wären. Ueberdies wäre zu bemerken, daß so wie die Samenkörner die ersten Gebilde vollkommener Individuen in sich trügen, die Augen die Rudimente der Zweige wären, und diese solchen Wesen das Daseyn gäben, welche durch sich selbst bestehen. Man

könne diese drei Thatfachen als die Grundlage der Pfropfkunst betrachten, und daraus die Regeln abnehmen; daß: 1) jeder Baum (ist wohl zu verstehen, ein und derselbe Baum) vermittelst eines oder mehrerer Augen, durch Pfropfen fortzupflanzen sei; 2) daß dieser Baum eine Unterart derselben Art, eine Species desselben Geschlechts u. s. w. seyn und zwischen dem Saft beider Individuen eine Analogie Statt finden müsse *); 3) daß man immer den Zeitpunkt zu wählen habe, wo sich der Saft bewege, indem sein Steigen oder Fallen zum sichern Gelingen beitrage **); 4) daß durch eine genaue Vereinigung der Schnittflächen der Rinde eines Pfropfreises mit den Einschnitten der Rinde des Baumes, das Zusammenwachsen beider Rinden und die Circulation der auf- und absteigenden Flüssigkeiten erleichtert werde. Endlich 5) daß das Pfropfen mit Behendigkeit geschehe, damit die Einschnitte nicht durch den Zutritt der Luft ausgetrocknet würden.

Unter den durch das Pfropfen hervorgebrachten Veränderungen wird auch der Einfluß auf den Geschmack und selbst den Geruch der Früchte, so wie auch die Dauer der Obstbäume aufgeführt. So bringe z. B. der Reine-Clawde-Pflaumenbaum, wenn er ohne Unterschied auf verschiedene Abarten von Wildlingen seiner Art gepfropft werde, auf dem einen Stamm unschmackhafte Früchte hervor, während er auf dem andern sehr wohlschmeckende Früchte erzeuge. Es ist dies aber kaum glaublich und es dürfte wohl diese Verschiedenheit von einer andern Ursache herrühren. Der Geschmack als Eigenschaft betrachtet, wird durch die Unterlage wohl nie verändert, allein manche Grundstämme können nicht hinreichenden Saft zur voll-

-
- *) Dieser Punkt ist wohl noch nicht ganz klar aufgeheilt, und es dürfte nicht mit Gewißheit zu behaupten seyn, daß der Grundstamm nothwendig eine Unterart seyn müsse, weil noch nicht mit allen Arten in dieser Hinsicht Versuche angestellt worden sind. Man kann hier auch fragen, was die Haserpflaume für eine Aehnlichkeit mit der Pflsche, die Eibisbeere mit der Birne habe und doch dienen bekanntlich jene diesen zur passenden Unterlage.
- **) Diese Folgerung kann nicht als feste Regel dienen, denn es können Pflaumen, Kirschen und Nüsse mit glücklichem Erfolg im December gepfropft werden und die Niederländer binden sich bei der Berechnung an keine Jahreszeit.

kommenen Entwicklung der Früchte zuführen, weshalb z. B. die Birnen auf Weißdorn kleinig und saftlos werden.

Wenn der Verf. sagt, daß die Lebensdauer der meisten Obsthäume, besonders aus der Abtheilung des Steinobstes, gegen der bloß aus Samen gezogenen, durch das Pfropfen abgekürzt werde, so ist dagegen zu bemerken, daß die Sauerkirschbäume, mäßig geschnitten und veredelt, weit länger leben, als die aus dem Samen entsprungenen, welchen man freien Wuchs läßt. Dies dürfte auch bei den den Schnitt vertragenden Pflaumenbäumen der Fall seyn, und man kann wohl annehmen, daß ein mäßiger Schnitt die Lebenskraft der Bäume verstärke.

Duhamel war der Erste, welcher das Pfropfen ordnete. Er brachte die verschiedenen Verfahrensarten in folgende fünf Abtheilungen: das Absäugen (*Greffes par approche*), das Pfropfen in den Spalt (*G. en fente*), das Pfropfen in die Krone oder in die Rinde (*G. en couronne*), das Aufsetzen (*G. en flute*) und das Pfropfen mit dem Auge (*G. en écusson*). Rozier fügte eine sechste Abtheilung, das Ansetzen (*Juxtaposition*), bei. Der Verf. fand vorstehende Eintheilungen, weil sie keine Charaktere zur Unterscheidung der einen von der andern Pfropfart darboten, nur geeignet, die Begriffe zu verwirren und schlug daher eine neue Eintheilungsart, die ihm für alle schon bekannten, oder noch zu erfindenden Pfropfarten, einfacher und zweckmäßiger zu seyn scheine, vor. Nach derselben werden die Pfropfarten auf folgende drei Abtheilungen beschränkt, nämlich auf das Pfropfen durch Absäugen, das Pfropfen durch Anzweigen (*G. par scions*) und das Pfropfen mit dem Auge (*G. par gemma*). Eine vierte Pfropfart, das Pfropfen der krautartigen (*herbacées*) Theile der Vegetabilien, welche jetzt noch beizufügen sei, verdanken wir dem Baron Tschoudy zu Glaris. Die erste Abtheilung umfaßt alle Arten des Pfropfens, welche man mittelst solcher Pflanzentheile ausführet, die noch an ihren eingewurzelten Stämmen feststehen; die zweite begreift alle die Arten, welche mit holzigem, von einem Individuum getrennten Theilen auf andere übertragen werden; die dritte enthält alle die, welche man durch Augen oder Knospen bewirkt, indem man sie mit einem Theile der

die umgebenden Rinde von einem Vegetabil nimmt, um sie auf ein anderes überzutragen, und die vierte erklärt sich schon durch ihre Benennung hinlänglich. Jede dieser vier Pfropfarten wird wieder in Classen, welche verschiedene, sich durch eigenthümliche Charaktere unterscheidende Arten enthalten, abgetheilt. Die bei einigen vorkommenden Unter- und Spielarten haben hier verschiedene Namen und sind nach ihren Hauptarten geordnet.

Um Verwirrungen möglichst vorzubeugen, nannte der Verf. jede Pfropfart nach dem Erfinder, oder der Person, welche sie zuerst bekannt machte. Konnte er diese nicht ausmitteln, so wählte er den Namen des Landes oder der Gegend, wo das Verfahren einheimisch war, oder den Namen eines verdienstvollen Naturforschers oder Landwirths. Man stößt darunter auf vier deutsche, als auf Agricola zu Regensburg, auf Rüssner zu Lichtenberg im Voigtlande, auf Burgsdorf, königl. preuß. Forstrath, und auf Stöckler, Vf. vom deutschen Obstgärtner. Bei jeder Pfropfart wird nicht nur die Synonymie, wenn solche vorhanden ist, sondern auch das Verfahren, mit Hinweisung auf die Abbildungen, und den Nutzen der Methode kürzlich angegeben.

Die erste Abtheilung bietet fünf Reihen (Gruppen) dar, nämlich das Pfropfen durch Absäugen auf Stämme, auf Aeste, auf Wurzeln, der Früchte, so wie der Blätter und Blüthen. Die erste Reihe zerfällt in nicht weniger als 26, die zweite in 9, die dritte in 2 und die vierte in 2 Weisen, die fünfte enthält aber nur eine Art. Die zweite Abtheilung, Pfropfen durch Anzweigen, wird in fünf Reihen abgetheilt, nämlich in das Pfropfen in den Spalt, in die Krone, mit dem Reißig, in die Seite, durch Wurzeln und auf Wurzeln. Die erste Reihe enthält 16, die zweite 5, die dritte 8, die vierte 6 und die fünfte 8 Arten. Bei der dritten Abtheilung, dem Pfropfen mit dem Auge, findet eine Abtheilung in zwei Reihen Statt, und es enthält die erste Reihe, das Pfropfen mit dem Schilde, 24 und die zweite, das Pfropfen mit der Pfeife, 4 Arten. In der vierten Abtheilung wird das Pfropfen der krautartigen Vegetabilien mitgetheilt. Es zerfällt dieselbe wieder in 4 Reihen, in das Pfropfen der einstämmigen, der allstämmigen und der vielstämmigen Bäume, so wie der perennirenden ein- und zweijährigen.

rigen Pflanzen. Die erste und zweite Reihe enthalten jede nur eine Pfropfart, die dritte Reihe aber enthält 4 und die vierte 5 Arten. Es werden daher in den vier Abtheilungen 16 Reihen enthaltend, 122 Pfropfarten beschrieben und durch 168 Figuren auf 13 lithographirten Tafeln, anschaulich gemacht. Auch die Werkzeuge zum Pfropfen sind angegeben.

Bei mehreren Pfropfarten wird angemerkt, daß sie zu umständlich, von beschränktem Nutzen und in der gewöhnlichen Praxis nicht anwendbar wären. Hierher gehören S. 48 IV — 52 XI — 76 — 89 XV — 92 XX — 100 IV. Ueber mehrere Arten sind bei der landw. Schule des pariser Museums Versuche angestellt und der Erfolg davon mitgetheilt worden. Die meisten Arten verdienen jedoch aber unsere Aufmerksamkeit, und es dürfte nicht leicht ein Leser dies Werk aus den Händen legen, ohne manches Neue gefunden zu haben.

Man weiß nicht, soll man der neuen systematischen Ordnung, der Abclaffung nach den Baum- und Pflanzentheilen, oder der gewöhnlichen Abtheilung nach Pfropfen, Copuliren und Oculliren, den Vorzug geben. Das neue System verursachte manche Wiederholung, da die aufgeführten vielfältig verschiedenen Veredelungsarten oft sehr nahe an einander grenzen, ja fast zusammenfließen und es scheint, als hätte bei der gewöhnlichen dreifachen Abtheilung das Ganze, mit scharfer Bemerkung der oft kleinen Unterschiede, kürzer und lichtvoller dargestellt werden können. Dagegen bietet die neue systematische Darstellungsart auch große Vortheile dar und man kann sagen, daß dadurch eine kurze und faßliche Abclaffung erst bewirkt, und das ganze Pfropf- oder Baumvereinigungsgebiet für die Praktiker theoretisch vortheilhaft erleuchtet worden ist.

Von den so mannigfach verschiedenen in Reihe und Glied gestellten Pfropfarten einen Auszug zu geben, würde zu weitläufig seyn, wir wollen uns daher nur noch auf einige Bemerkungen beschränken.

Die eine Pfropfart der ersten Abtheilung in der zweiten Reihe (S. 37), hat zur Absicht, die Wurzel eines Olivenbaums mit der Wurzel eines Felsenbaums zu vereinigen, um für schwache und kranke Stämme, neue und gesunde zu bilden. Es entsteht die Frage, ob eine solche

Bereinigung auch wirklich zu bewerkstelligen sei? Indessen läßt sich hoffen, daß sich durch das Pfropfen auf die Wurzel, eher heterogene Baumarten mit einander veredeln lassen, als auf Zweige und Stämme.

Nach dem (S. 40) angegebenen Verfahren, Abtheil. 1, Reihe 2, kann man eine junge auf ihren Zweig festsetzende Frucht, auf einen Zweig einer Art von demselben Geschlecht pfropfen. Man kann aber auch Äpfel in ganzen Reifern auf Birnstämme pfropfen und es tragen diese gut.

Es wird angegeben (S. 43), daß die Pfropfreiser von den im Winter blätterlosen Bäumen, schon vom Monat November an, abgeschnitten werden können. Es ist immer vorthellhaft, die Pfropfreiser schon im Herbst, oder im Winter bei gelinder Witterung, oder wenigstens zeitig im Frühjahr, zu brechen; auch kommen oft Pfropfreiser, welche ganz vertrocknet zu seyn scheinen, wieder alle Erwartung gut fort.

S. 62, Z. 2 v. u. wird das Pfropfreis Wildling genannt, welches zu Mißverständnissen Anlaß geben kann.

Die dritte Abtheilung ist überschrieben: Pfropfen mit dem Schilde. Der Verf. hätte wohl die sehr passende Benennung, oculiren, beibehalten, auch statt pfropfen sagen können, veredeln, wenn er nicht darauf ausgegangen wäre, alles unter einen Namen zu bringen. Bei dem Pfropfen mit dem Schilde wird (S. 79) angegeben, daß diese Pfropfarten am gewöhnlichsten im Frühjahr beim Aufsteigen des ersten Saftes und besonders im Monat August, beim Aufsteigen des zweiten Saftes, ausgeführt würden. Dies ist etwas unbestimmt. Das Oculiren aufs schlafende Auge geschieht eigentlich von der Mitte des Julius bis zur Mitte des Augusts, und es wird damit gewöhnlich drei Wochen nach Johannis angefangen. Es ist dabei vor allem die Zeit zu beobachten, wo sich die Augen mit der Schale gut vom Zweige und Stamme lösen. Man muß zuerst das Steinobst, zuletzt aber das Kernobst oculiren.

Bei dem Pfropfen mit dem Auge wird mit Recht (S. 80) angegeben, daß das Schild sammt dem Auge mit der nöthigen Vorsicht von dem Zweige zu nehmen sei, damit das Auge unbeschädigt erhalten werde. Denn es ist eine Hauptsache bei dem Veredeln mit Augen ohne Holz, als dem gewöhnlichsten Verfahren, daß man sie unversehrt von dem Zweige ablöse und ausbreche.

Auf derselben Seite gibt der Verf. die Regel, einige Wochen nachher, wenn man bemerke, daß durch den Druck der Bänder, Einschnitte (Einkerbungen), Ringe u. s. w. an den gepfropften Theilen entstehen, den Verband zu lüften und gänzlich abzunehmen. Das Lüften ist allerdings nothwendig, um dem schädlichen Einschnitten des Verbandes vorzubeugen, aber das gänzliche Aufbinden der oculirten Stellen dürfte oft Nachtheil verursachen, indem die Luft eindringen und die Augen heraustreiben kann.

Der Verf. erklärt sich zum Schlusse (S. 113) gegen das Verfahren, Bäume von verschiedenen Familien pflanzend zusammen zu bringen, indem man sich dadurch vergebens bemühen würde, dauernde Resultate zu erhalten. Es sind aber bei weitem noch nicht alle wilde Holzarten ihren Zweigen, Augen und Wurzeln nach jeder Pfropfart auf die Weise versucht worden, daß im voraus aller nützliche Erfolg eines kühnen Experimentirens in diesem Fache abgesprochen werden könne. Weit entfernt, die vom Verf. aufgestellten Gründe zu bestreiten, so würden doch, wenn die Baumzüchter diesen Grundsatz immer zur Richtschnur genommen hätten, in der Züchtung nie die wichtigen Fortschritte gemacht, und die vielen neuen interessanten und nützlichen Resultate erlangt worden seyn, welcher wir uns zu erfreuen haben. Der Naturforscher darf sich nicht durch die aufgestellten Theorien in seinen Versuchen abschrecken lassen, sondern er muß die Möglichkeit versuchend, oft selbst kühn über die wahrscheinlichsten Grenzen der Natur hinweg sehen. Ohne diese Kühnheit wäre die Pfirsche nie auf die Hundspflaume gekommen und der Baron Tschoudy hätte seine Versuche mit dem Pfropfen des Krauts auf Kraut, des Liebesapfels auf Erdäpfel, der Artischocke auf Disteln und der Melone auf Gurken, nie gewagt. Bei dem Pfropfen der Liebesäpfel (*Solanum lycopersicum*) auf Kartoffeln, sagt Tschoudy, daß man dadurch eine Ernte gewönne, welche im Ertrage so viel liefern, als man gewöhnlich nur von zweien erhalte und so könne das Erbgut des Armen verdoppelt werden. Thouin fügt hier bei, daß sich die Natur einen leichten Zwang auflegen lasse, jedoch sei der in Rede stehende etwas stark. Aber er setzt auch hinzu: „Uebereilen wir unser Urtheil nicht, fahren wir vielmehr

fort, einen so wünschenswerthen Zweck zu verfolgen, um die Vortheile und die Nachtheile desselben mit Genauigkeit kennen zu lernen.“ Dies ist allerdings der rechte Weg und der Verf. hat sich also selbst widerlegt.

Von dem Pfropfen der Melone auf Gurke, wird zuletzt angeführt, daß durch dies Verfahren vom Monat Mai bis Juni 1819, Tschoudy Früchte vom 15 September bis zum November erhielt, und diese für besser gehalten wurden, als die, welche auf ihrem eigenen Stamm gewachsen waren. Dies für Ungläubige.

Ohne Zweifel ist diese Monographie für Pomologen und Naturforscher, als eine erfreuliche Erscheinung und als ein neuer wichtiger Gewinn für die pomologische Theorie und Praxis anzusehen, da sie über einen so interessanten und verwickelten Gegenstand ein helleres Licht verbreitet. Möge daher dies Werk den Beifall finden, welchen es verdient!

Leichmann.

D.

Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den königl. preussischen Staaten. 1., 2., 3. und 4. Lieferung. Berlin, bei Aug. Rücker. 1824, 1825.

Im Jahre 1822 bildete sich zu Berlin, durch den Zusammentritt mehrerer geachteter Gelehrten, praktischer Gärtner und wohlhabender Gartenliebhaber, ein Verein zur Beförderung des Gartenbaues in den königl. preussischen Staaten, nach dem Muster der bekannten Horticultur Gesellschaft zu London, und erhielt von dem aller Gute, Nützliche und Schöne so kräftig fördernden König von Preußen nicht nur die Bestätigung der entworfenen Statuten, sondern auch

- 1) die Rechte einer Corporation in Hinsicht des zu erwerbenden Vermögens;
- 2) das nothwendige Local zu den Versammlungen in einem für Rechnung des Staats neuerkauften Hause.
- 3) die Benutzung des botanischen Gartens, des Herbariums und der dazu gehörigen Bibliotheken;
- 4) den Gebrauch eines öffentlichen Dienstsigels (der

preussische Adler mit der Umschrift: Verein zur Beförderung des Gartenbaues im Preussischen Staate) und

5) die Portofreiheit.

Diese ausgezeichneten Begünstigungen und der Beistritt zahlreicher Mitglieder erhöhten den Flor und Wachsthum der neuerrichteten Gesellschaft, die zu Ende des Octobers 1823 bereits 571 Mitglieder zählte.

Ihr nützlich und thätiges Wirken bekunden die schnell hintereinander erschienenen vier Lieferungen ihrer Verhandlungen, in welchen der Gärtner wie der Gartenliebhaber einen Schatz praktischer Erfahrungen, so wie eine reichhaltige Sammlung den Gartenbau umfassender Abhandlungen findet.

Da uns jedoch hier nur die in diesen Verhandlungen befindlichen die Pomologie betreffenden Aufsätze und Verhandlungen interessiren: so werden wir auch nur diese auswählen und hier näher anzeigen. Wir finden in der ersten Lieferung 1) Grundzüge zu Errichtung einer Landesbaumschule bei Potsdam, vom königl. Garten-Ingenieur Herrn Lenné zu Sanssouci. 2) Ueber das Ringeln der Obstbäume, von Hrn. Rudolph Werkmeister zu Charlottenburg. Die Versuche des Ringelns wurden an Aprikosen, Pfirschen, Reineclauden, Sommeräpfeln, Weinsorten und Walnüssen gemacht und gaben folgende Resultate. Frühere Reife der Früchte (um 16 bis 20 Tage), schönere Färbung und um ein Drittel größere Früchte. Das Ringeln der Himbeeren zeigte keinen Einfluß auf die Frucht. 3) Ueber das Beschneiden der Pfahl- oder Herzwurzel, von dem königl. Kreisschul-Inspector Hrn. Franz Maßali zu Miltitz nebst dem Gutachten des Ausschusses, und den Bemerkungen eines Ungenannten, so wie den Gegenbemerkungen des Garten-Ingenieurs Herrn Lenné über diesen für die Baumcultur höchst wichtigen Gegenstand. 4) Vorschlag über den allgemeinen Anbau der Ebereschen und Aepfelbäume, und Versuche deren Früchte Behufs geistiger Getränke zu benutzen, von Hrn. Doctor Kranz auf Brunsfelde, nebst dem Gutachten des Ausschusses über diesen Vorschlag, worin gegen des Hrn. Dr. Kranz Meinung gründlich dargethan wird, daß für Branntweinergewinnung der Anbau von Ebereschen und Aepfeln nicht mit Vortheil betrieben werden könne. 5) Verhandlungen über

die Classification der Obstsorten, vom königl. Justizrathe Hrn. Burchard zu Landsberg a. d. Warthe, in welchen er dem Vereine die Annahme des Dielschen Systems bei Äpfeln und Birnen, und des Truchseßischen bei der Classification und Benennung der Kirschen empfiehlt. 6) Gutachten über den vorstehenden Aufsatz vom königl. Oberbaurath und Gartendirector Hrn. Schulz zu Sanssouci, welcher nicht nur das Dielsche System ganz verwirft, es ein unwissenschaftliches Aggregat nennt, und den Verfasser beschuldigt, Wissenschaftlichkeit und Prüfung verabsäumt zu haben, sondern auch dagegen das Mangersche als das natürlichste (?) erhebt und behauptet, daß es kein anderes geben könne, und daß es seit 40 Jahren in allen königl. preussischen Gärten gelte (?).

Zweite Lieferung.

1) Ueber das Pfropfen hinter der Rinde und über die Art desselben mit dem verschlossenen Auge, vom Hrn. Pastor und Rector Benade zu Hoyerwerda, nebst dem Gutachten des Ausschusses über diese empfohlne Art des Pfropfens. 2) Bemerkungen über Kirschtreiberei, von dem königl. Hofgärtner und Castellan Hr. Fintelmann, auf der Pfaueninsel. 3) Gutachten des Ausschusses über die beiden von dem Uhrmacher Gardum zu Stolpe angefertigten Instrumente zum Ringeln der Bäume, worin diese Instrumente als zweckmäßig empfohlen werden und nur gerügt wird, daß durch das größere der Ringelschnitt zu breit werde. 4) Ideen über Treibhausgärtnerei, besonders Kirschtreiberei von dem königl. Geheimen-Oberhofbaurath und Gartendirector Hrn. Schulze zu Sanssouci. 5) Beschreibung eines horizontalen Fruchtspalterers vom königl. Geheimen-Oberfinanzrath Hrn. Rudolf zu Berlin. Ein interessanter Bericht über die durch eine Kupfertafel erläuterte sehr nützliche Anlage des Hrn. Hofjuweliere Wagner sen. zu Treptow, zum Behuf der Pfirschenkultur. 6) Ueber den Stech- oder Steckapfel von dem Bürgermeister Hrn. Wiederhold zu Hörter, nebst dem Gutachten des Ausschusses. Der hier empfohlne Apfel ist der bekannte Codlin der Engländer, welcher wie der Johannis- und Splittapfel (Doucain) die Eigenschaft hat, sich leicht durch Stecklinge und Wurzelaufläufer zu vermehren. Viele Pomologen halten den Doucin oder Splittapfel mit dem Codlin oder Steckapfel irrig für einerlei

Art, allein der Splittapfel reift im Anfang des Winters und der Steckapfel ist ein früher Sommerapfel. 7) Besichtigung des Hrn. Dr. Kranz zu Brunsfeld zu seiner frühern Abhandlung über die Bereitung geistiger Getränke aus den Früchten der Ebereschen und Apfelbäume. Der Verf. widerlegt das Gutachten des Ausschusses und zeigt, daß zu Krumhübel (im Schlesiſchen Riesengebirg) mit Vortheil Ebereschen-Branntwein (das Schlesiſche Quart zu 18 Groschen Courant) gefertigt werde, und daß Hr. Rathusius zu Althaldensleben aus den Aepfeln einen dem Cognac ähnlichen Branntwein fabricire.

Dritte Lieferung.

1) Ueber die mit dem Namen Brand oder Krebs belegte Krankheit der Obſtbäume von Hrn. Wiederhold zu Hörter, nebst dem Gutachten des zweiten Ausschusses. Hr. Wiederhold glaubt durch mehrere Erfahrungen darthun zu können, daß der Brand oder Krebs nur allein durch verdorbene, dem Baum nicht angemessene Säfte entstehe, welche aus einem zu viel ölige, salzige oder andere scharfe Theile enthaltenden Boden dem Baume mitgetheilt werden. Der Ausschuss ist über die Ursache des Brandes nicht mit dem Verf. einverstanden, und hegt die Ueberzeugung, daß mehrere Ursachen z. B. unzumessiger Baumschnitt, Quetschung und Verwundung der Rinde, anhaltende nasse Herbstwitterung und darauf folgende heftige Kälte, große Trockenheit und Sonnenbrand die Krankheit erzeugen können. Nach unserer Erfahrung liegt die Ursache der Krankheit, in der schädlichen Beschaffenheit des Bodens. Fetter thierischer Dünger, insbesondere aber menschlicher, erzeugt bei Apfelbäumen (die fast ausschließlich dem Brande unterworfen sind) jedesmal diese verderbliche Krankheit, auch bei der übrigens sorgfältigsten Wartung; allein Quetschungen oder andere Verletzungen der Rinde, werden nur zu oft die Veranlassungen zum Ausbruch der Krankheit auf bestimmten Stellen. Die Krankheit scheint von der Beschaffenheit der aufsteigenden Säfte verursacht zu werden, denn der Splint wird zuerst verdorben und erscheint bei brandigen Stellen braun, ehe noch die Rinde davon angegriffen ist. Mehrere Insekten scheinen durch ihren Instinct angetrieben die innere Verderbnis zu kennen, und legen auf solche innen brandige, von außen noch gesund scheinende Stellen ihre Eier, deren Maden hier

ihre Nahrung finden, weshalb auch bei vielen Gärtnern die Meinung fest besteht, daß der Brand das Erzeugniß eines Insekts sei, welches sie die Brandmade nennen.

2) Ueber die Verfertigung der Fruchtweine vom Gutsherrn Hr. Nathusius zu Althaldensleben. Der Verf. liefert eine Anweisung zu besserer Verfertigung des Apfel- oder Obstweins, durch Zusatz von Zucker, um das Uebergehen der Apfelsäure in Essigsäure zu vermeiden.

Daß der würdige, Dekonomie mit Fabrikation so glücklich vereinigende Nathusius, es wirklich versteht, die Säfte des Obstes durch künstliche Mischungen und Zusatz von Zucker unter zweckmäßiger Behandlung, in guten Wein zu verwandeln, davon haben wir uns durch Erfahrung und das Kosten von 12 verschiedenen aus Apfel-, Birnen-, Quitten-, Schlehen-, Johannis- und Stachelbeeren, künstlich fabricirten Weinen überzeugt. Besonders verdient der von Nathusius verfertigte weiße Champagner vorzüglich empfohlen zu werden, indem er im Geschmack kaum von den ächten gewöhnlichen Sorten des Champagners unterschieden werden konnte.

3) Bemerkungen des Gartendirectors Hrn. Lenné zu Sanssouci über das von dem Regierungsrath Hrn. Manger zu Liegnitz eingesendete Gutachten zur Anlegung und Erhaltung einer Baumschule, welche als Normalbaumschule für einen Regierungsbezirk dienen soll. Hr. Lenné verwirft die von Hrn. Manger in Vorschlag gebrachte Bepflanzung der Landstraßen mit Pflaumen und Kirschen. Dies möchte aber doch nicht so unbedingt anzunehmen seyn, da uns die Erfahrung belehrt, daß eine einzige Kirsch-Allee, womit die Kunststraße von Altenburg bis Ronneburg (5 Stunden) bepflanzt ist, und die nur von Anfang etwa eine Viertelstunde lang mit veredelten, übrigens aber bloß mit gewöhnlichen Sauerkirschen besetzt ist, in guten Jahren ein jährliches Pachtgeld von 800 bis 1000 Rthlrn. Courant. gewährt, eine Rente die gewiß beträchtlich genug ist, um die Anpflanzung der Kirschen an den Landstraßen zu empfehlen. Uebrigens scheint die Wahl der Obstbäume an den Straßen mehr durch den Boden und von der Sicherheit eines leichten und vortheilhaften Absatzes des gewonnenen Obstes bedingt zu seyn, als von der Willkühr abzuhängen.

Sehr interessant ist die Bemerkung, daß Bäume, die in frisch rigolten Boden versetzt werden, öfters deswegen

verkümmern und nicht freudig wachsen, weil es oft friert, ehe sich die Erde wieder gehörig gesetzt hat, und dann die jungen Bäume in der obern Schicht der Erde einfrieren, wodurch beim Senken der untern Erdschicht eine Hohlung entsteht und die Wurzeln sich aus der tiefern Erdschicht herausziehen und verderben; ein Gleiches erfolgt, wenn frischer, strohiger Dünger in die Tiefe der Löcher, wo Bäume eingepflanzt werden sollen, eingegraben wird, wo auch beim Verfaulen des Düngers die darauf geschüttete Erde nachsinkt und die Baumwurzeln, besonders wenn die jungen Bäume an Pfähle angebunden sind, in eine Hohlung kommen, wo sie keine Nahrung finden und verderben müssen.

4) In den Verhandlungen der 21. und 22. Sitzung kommen bei Gelegenheit des Vortrags der im Dinglerschen Journal aufgenommenen Uebersetzung eines in den Verhandlungen der Londoner Gartenbaugesellschaft befindlichen Aufsatzes des Hrn. Robertson über den Mehlthau an Obst-, besonders an Pflirschbäumen sehr interessante Bemerkungen vor. Der Verf. gibt nämlich an, daß der Mehlthau von einem Schmarogerpilz entstehe, dessen Samen, wenn sie reif sind, wegen ihrer Kleinheit und Leichtigkeit nach allen Richtungen hin verstreut werden und unter günstigen Umständen neue Pilze erzeugen, wodurch auf diese Weise die Krankheit schnell verbreitet wird. Er empfiehlt dagegen, als specifisches Mittel, den Schwefel, welchen er mit Seifensiederlauge vermischt, und mittelst einer Gießkanne oder Spritze mit einer Brause mit Gewalt gegen den Baum spritzt, so daß kein Blatt davon unberührt bleibt.

Der Ref. (Hr. Prof. Link) bestätigt die Meinung, daß der sogenannte Mehlthau ein Pilz (Erysibe) sei, der sich durch seinen Samen fortpflanze, und hält die Krankheit für eine Epidemie, die zu Zeiten einzelne Arten befallt, auf andere Arten aber nicht übergehe, wie z. B. in den Berliner Gärten nur Berberis und Sanguisorba officinalis vom Mehlthau befallen, alle übrige Gewächse aber davon völlig frei geblieben wären. Zur Bestätigung dieser letzten Meinung führt Hr. Lenné in der 22. Sitzung noch folgendes Beispiel an, daß nämlich in der Landesbaumschule bei einem in gleicher Höhenlage stehenden und ganz auf dieselbe Weise behandelten Sortiment von 300 vor zwei Jahren aufgesetzten Aepfelsorten gewisse Arten

(etwa die Hälfte des ganzen Sortimentes) vom Mehlthau befallen, andere zwischen denselben stehende Sorten, und unter diesen namentlich alle Reinetten, davon gänzlich verschont geblieben wären.

Auch wir sind von der Richtigkeit der obigen Ansicht vollkommen überzeugt und haben schon seit mehrern Jahren bei einer großen Sammlung von Rosen bemerkt, daß z. B. alle Sorten, die zur *R. gallica* Linn. und *R. canina* gehören, ganz vorzüglich dieser Krankheit unterworfen sind, während die zwischen den mit Mehlthau befallenen stehenden Sorten der *R. alba* und *R. provincialis* Mill. (*R. centifolia* Linn. ?) gänzlich davon befreit bleiben.

Wichtiger ist die Behauptung des Ref., daß die Krankheit nur an schwächlichen Gewächsen entstehe und daß daher der Schwefel nur als ein kräftiges Reizmittel für die Vegetation wirke, indem er die Pflanze stärke und so bewirke, daß bei ihrem üppigen Wachsthum der parasitische Pilz vergehe. Auch unsere Erfahrung bestätigt, daß eine kränkliche Beschaffenheit der Pflanzen zur Erzeugung von Parasiten vorzüglich beitrage, übrigens scheint eine schattige Stellung und besonders der Mangel an freiem Durchzug der Luft der Entstehung des Mehlthaus günstig zu seyn, wenigstens bemerkten wir auf freigelegenen sonnenhellen Plätzen und bei warmem trocknen Wetter die Pflanzen, die sonst dem Mehlthau leicht unterliegen, davon gänzlich befreit.

4) Nachträglich theilt Hr. Lenné noch ein Verzeichniß derjenigen Obstsorten mit, welche auf einem zur Baumzucht eingerichteten vormaligen Begräbnißplatze, vor dem Nauener Thore zu Potsdam (auf welchem die erhaltenen neuen Obstsorten für die Landesbaumschule vervielfältigt und zu Mutterstämmen angezogen werden) von dem Mehlthau frei geblieben waren, während alle übrigen damit mehr oder weniger befallen wurden. Wir glauben unsern Lesern einen Gefallen zu erzielen und zu weitem künftigen Beobachtungen aufzufordern, wenn wir es hier beifügen.

I. A p f e l s o r t e n.

Reinette, graue, Herbst.

— Newjorker.

— gelbe.

— französische, Edel.

Reinette, rothgestreifte, Gewürz.

- marmorirte.
- königliche.
- graue, französische.
- Pariser, Rambour.
- Limonen.
- Harlemmer.
- weiße französische.
- große, Baseler.
- Normandie.
- graue, Osnabrücker.
- goldgelbe, Sommer.
- Muskat.
- wahre, weiße, Herbst.
- Diezer, rothe, Mandel.
- Karthäuser
- große.

Brauner Winterapfel.**Großer Rosenhegerapfel.****Englischer Nonpareil.****Englische königl. Parmaine.****Wahrer Goldzeugapfel.****Weißer Sommertaubenapfel.****Weißer Sommerrambour.****Englischer Costard.****Grüner, liesländer Sommerapfel.****Gestreifte Muskatcalville.****Würzburger Tafelapfel.****Weißer Kaiserapfel.****Großer Winterfleiner.****Großer Borsdorfer.****Feigenapfel.****Doppelter, weißer Paradiesapfel.****Jerusalemsapfel.****Großer Süßapfel.****Gelber Herbstmusapfel.****II. Birnen sorten.****Stuttgarter Geißhirtelbirn.****Rousseline.****Deutsche Muskatellerbirn.**

Virgouleuse.
 Gute, graue.
 Späte Sommerbirn ohne Schale.
 Zaminette.
 Große Ofterbergamotte.
 Gelbe Sommerrouselette.
 Sommerleierbirn (beste Birn).
 Englische, lange, graue Winterbirn.
 Salzburgerbirn.
 Grüne Sommermagdalena.
 Sommer Blutbirn.
 Graßanne Bergamotte.
 Wildling von Montigny.
 Grumbkower Winterbirn.
 Sparbirn.
 Winter Calomabirn.
 Große Wintercitronbirn.
 Hermannsbirn.
 Kästners Winterbirn.
 Bergamotte von Coulers.
 Kleine Muskatellerbirn.
 Normännische rothe Herbstbutterbirn.
 Herbstchristenbirn.
 Zinks große Fsebart.
 Weinbergamotte.
 Forellenbirn.
 Wintermalvoisir.
 Grüne Hoyerwerder.
 Frische Schweizerbergamotte.
 Jagdbirne.
 Weiße Herbstbutterbirn.
 Lange Jacobsbirn.
 Dauphine.
 Markgräfin.
 Lange, weiße Dechantsbirn.
 Wildling von Motte.
 Winterambrette.
 Winterpomeranzenbirn.
 Basler Sommermuskateller.
 Corneliusbirn.
 Rouselette von Rheims.
 Frühe Margarethenbirn.

Venusbrust.
 Schönste Sommerbirn.
 Große Beckerbirn.
 Sommer Christbirn.
 Winter Christbirn.
 Augustbirn.
 Blanquette.
 Roberts Muskatellerbirn.
 Bonne villin d'automne.
 Josephine ironé.
 Orange tulipe.
 — d'été.
 Frederic, Roi de Prusse.
 Bergamotte rouge.
 Cuisse Madame.

Aus obigem Verzeichniß sieht man, daß auch bei den Birnen gewisse natürliche Eigenschaften, wie bei den Äpfeln die Reinetten, dem Mehlschau weniger unterworfen scheinen z. B. die Bergamotten, die Pomeranzenbirnen, die Kouzeletten und die guten Christbirnen. Uebrigens ist der Gegenstand wichtig genug, um die Aufmerksamkeit der Pomologen vorzüglich auf sich zu ziehen, und über die Entstehung und Verbreitung des Mehlschaues, so wie über dessen Vermeidung und Ausrottung gründliche Versuche anzustellen und die Resultate davon bekannt zu machen.

5) In der 23. Sitzung referirt Hr. Prof. Link über einen von dem Unterzeichneten mitgetheilten Vorschlag zu einer Abänderung der Dielschen Äpfelclassification. Der zweite Ausschuß des Vereins hält diese Andeutungen nicht für hinreichend, um mit Sicherheit die Ordnung der zahlreichen Äpfelsorten bestimmen zu können, und daher die vorgeschlagene Modification des Dielschen Systems nicht für annehmbar.

Nur befremdend konnte es mir seyn, eine wenn ich nicht irre, in einem Privatschreiben an den damaligen Director des Vereins, Hrn. Geheimen-Finanzrath Rudolf, bei Gelegenheit einer Vertheidigung des Dielschen Systems gegen die in der ersten Lieferung befindlichen Beschuldigungen des Hrn. Oberbauraths und Gartendirectors Schulz zu Sanssouci hingeworfene Aeußerung über eine

vielleicht vorthellhafte Modification des Dielschen Systems, zum Gegenstand eines Vortrags gemacht und dem Urtheil des zweiten Ausschusses anheim gegeben zu sehen. So fern gewiß die Anmaßung von mir ist, als bloßer Dilettant in der Pomologie den trefflichen und so kenntnißreichen Diel meistern zu wollen: so bin ich doch überzeugt, daß derselbe seine Classification nicht für unverbesserlich erklären wird, und er selbst hat bereits in seinen neuesten Schriften Fingerzeige zu Verbesserungen gegeben, deßhalb glaubte ich diese Classification, die auf keinem einfachen Princip beruht und daher eigentlich bloß eine Methode aber kein System genannt werden kann, zu verbessern, wenn ich die Classen und Ordnungen nach den zwei Hauptrücksichten, welche die Früchte darbieten, nämlich Gestalt und Fleisch anders stellte, wie Diel, der übrigens auf dieselben Merkmale seine Classen und Ordnungen gründete; denn bei seiner ersten Classe (die Kantäpfel) nimmt er auf die Gestalt der Früchte Rücksicht und bildet die Ordnungen nach dem Geschmack und dem Fleisch, Calvillen, Silberlinge und Schlotteräpfel. Seine zweite Classe, die Rosenäpfel, aber bestimmt Diel hauptsächlich nach dem Geschmack und dem Fleisch, und wählt dagegen die Gestalt der Früchte zu Bildung der Ordnungen. Die dritte Classe Rambours, enthält die sehr großen Äpfel ohne balsamischen Geschmack und hier dient ihm das Kernhaus zu Bestimmung der Ordnungen. Die vierte Classe, Reinetten, ist durch Fleisch, gewürzhaften Geschmack und Form bestimmt und die Ordnungen sind bloß nach der Färbung der Schale gebildet. Die fünfte Classe, Streiflinge, sind nach der Farbe der Schale und nach dem Geschmack bestimmt und die Ordnungen nach der Gestalt der Früchte. Die sechste Classe, Spitzäpfel, und die siebente, Plattäpfel, sind nach der Gestalt der Früchte und der Färbung der Schale, so wie deren Ordnungen nach der Gestalt der Früchte gebildet. *

Man sieht also leicht, daß keine Einheit in dem Einteilungsgrund der Classen und Ordnungen Statt findet, und daß ein und dasselbe Merkmal bei einer Classe zur Unterscheidung der Classe und bei den andern zur Bestimmung der Ordnungen dient. Um die Äpfelfamilien wissenschaftlicher und mehr systematisch zu ordnen, schien es mir zweckmäßig, die Gestalt der Frucht und des Kerns

hauses zum Haupteintheilungsgrund zu wählen und alle Äpfel in zwei Hauptabtheilungen, Kantäpfel (Diels erste Classe) und Rundäpfel (Diels sechs übrige Classen) zu trennen. Jede dieser Abtheilungen zerfällt nach dem Geschmack und der Beschaffenheit des Fleisches in idrei Classen, die Kantäpfel nämlich:

a) in Kantäpfel mit ausgezeichnetem balsamischen, himbeer- oder rosenähnlichen Geschmack

I. Classe Calvillen (Diels erste Ordnung der Kantäpfel);

b) in Kantäpfel mit ausgezeichneter starken, gewürzhaf-
ten Geschmack und festem Fleische.

II. Classe Bastardcalvillen (Gülderlinge, Diels
zweite Ordnung der Kantäpfel);

und c) in Kantäpfel mit reinsüßem oder säuerlichem Ge-
schmack und gewöhnlich grobem körnigem Fleische.

III. Classe Schlotteräpfel (Diels dritte Ordnung
der Kantäpfel.)

Die ganze Veränderung ist also hier keine andere, als daß ich Diels Ordnungen zu Classen erhoben und den Eintheilungsgrund kürzer und bestimmter angegeben habe; so daß es nun jedem Pomologen, der den Geschmack nicht ganz verloren hat, leicht wird zu bestimmen, ob er einen Kantäpfel der ersten, zweiten oder dritten Classe, oder mit andern Worten eine Calville, Bastardcalville, oder einen Schlotteräpfel vor sich hat.

Die Rundäpfel zerfallen wie die Kantäpfel ebenfalls in drei Classen, nämlich:

a) in solche mit balsamischem Geschmack und zartem,
lockern Fleische;

IV. Classe Rosenäpfel (Diels dritte Classe);

b) in solche mit gewürzhaftem Geschmack und festem
Fleische;

V. Classe Reinetten (Diels vierte Classe);

und c) in solche mit reinsüßem oder säuerlichem Ge-
schmack;

VI. Classe Troß- oder Wirthschaftsäpfel.

Diese letzte Classe theilt sich in vier Ordnungen nach
r Größe und Gestalt der Frucht, nämlich:

a) in ausgezeichnet große Äpfel:

1) Ordnung Rambours (Diels dritte Classe);

und b) in kleinern entweder kugelförmige,

2. Ordnung Kugeläpfel,

oder gegen den Kelch zugespitzte Äpfel:

3. Ordnung Spitzäpfel (Diels sechste Classe),
oder in plattgedrückte,

4. Ordnung Plattäpfel (Diels siebente Classe).

Auch hier besteht die vorgeschlagene Veränderung des Dielschen Systems nur darin daß drei Dielsche Classen nur als Ordnungen angenommen, und die nach der gestreiften Farbe der Schale von Diel aufgestellte Classe der Streiflinge bis auf die zweite Ordnung der kugelförmigen ganz aufgegeben worden ist.

Wie durch diese Modificationen, die nichts weiter sind, als wie z. B. des Ritters von Thunberg in Vorschlag gebrachte Abänderungen des Linnéischen Sexualsystems, das Dielsche angeblich natürliche System in ein künstliches umgeändert werde, kann ich weder einsehen noch zugeben. Denn Diel ist selbst weit entfernt sein System ein natürliches zu nennen, da er dabei nur allein auf die Früchte und gar nicht auf die Blüthen und Vegetation Rücksicht genommen hat. Auch dürfte es wohl noch gar nicht Zeit seyn, ein natürliches System aufstellen zu wollen, da wir die Obstsorten noch viel zu wenig bestimmt kennen und gerade die sichere Kenntniß derselben die Klippe ist, an welcher selbst praktische und gelehrte Pomologen Schiffbruch leiden. So wie das Auffinden einer noch unbekannten Pflanze durch das künstliche Linnéische Sexualsystem mehr als durch die natürlichste Methode erleichtert wird; so wird auch das künstliche Dielsche gewiß mehr als irgend ein natürliches die Kenntniß der Obstsorten erleichtern.

Ich hoffe für diese Vertheidigung gegen eine ganz unerwartete Beurtheilung meiner Ansichten, indem meine bloß flüchtig in einem Brief vertraulich und ohne weitere gründliche Ausführung hingeworfenen Andeutungen wohl nicht geeignet waren, dem zweiten Ausschusse zur Begutachtung vorgelegt zu werden, die Verzeihung der Leser zu erhalten und werde mich freuen, hierdurch vielleicht Veranlassung zu einer weitem Prüfung meiner vorgeschlagenen Modification, wodurch die Wissenschaft nur gewinnen kann, gegeben zu haben.

6) Beobachtungen und Erfahrungen hinsichtlich der

künstlichen Befruchtung bei Blumen und Obstabäumen vom Hofgärtner Fintelmann, enthält mehrere sehr interessante Beobachtungen, wovon uns aber hier nur die Erfahrung interessirt, daß um bei Obsttreibereien, den Ansat der Früchte zu befördern, - man die im Januar und Februar im Treibhaus blühenden Obstabäume, weil da die Luftbewegung, so wie die die Befruchtung vermittelnden Insecten fehlen, nur künstlich mit dem Blumenstaub vollkommener Blüthen künstlich befruchten müsse.

7) Als merkwürdiger Beleg, wie spät die Fruchttreiberei in Deutschland bekannt geworden ist, dient übrigens folgende, vom Hrn. Otto aus den Berlinischen Frag- und Anzeigennachrichten vom 12. September 1735 mitgetheilte Anzeige.

Es wird denen curicusen Gartenliebhabern hiermit kund und zu wissen gethan, daß der französische Gärtner, Pierre Cunz in Berlin, vor dem Strahlower Thore in der Rosenstraße, vor etlichen Jahren die schöne Kunst erfunden hat, daß er (durch Gottes Gnade) einen Kirschbaum, er sei so groß oder klein er wolle, beim Anfang Februar in den Stand setzen kann, daß er die schönsten Blätter und Blüthe zugleich als im schönsten Sommer präsentiret, folglich in Tragung der Früchte durch sonderliche Treibung dahin gebracht werden kann, daß selbige Kirschen vom Monat Martio bis Anfangs Junii (da die in denen Gärten stehenden Bäume ihre Kirschen herfürbringen) von diesen getriebenen Bäumen zu haben sind. Es erbiethet sich dieser obbemeldeter französischer Gärtner allen und jeden der schönen Gartenkunst-Liebhabern, dieses sonderbare und curieuse Kunststück, welches bei Winterszeit recht was curieuses anzusehen ist, um einen billigen Preis zu lehren, und können diejenigen so solches zu erlernen, belieben tragen, sich obbemeldeten Orts melden, und damit gedient und aufgewartet werden.

Vierte Lieferung. Berlin 1826.

1) Der Vortrag des Oberforstmeisters von Bredow, zu Belegung des Weinbaues in der Mark enthält viele interessante Bemerkungen über den Weinbau im nördlichen Deutschland, und rügt die großen Mängel und Fehler, die dabei vorkommen, und die größtentheils auch bei dem Weinbau in Meissen, so wie an der Saale und Unstrut gefunden werden. Zu diesem Vortrag bemerkt Hr. Kenné,

daß die Landesbaumschule bereits eine neue Anzucht von 4000 Weinstöcken enthalte und daß die bewurzelte Rebe in Actienpreisen von zwei Silbergroschen abgelassen werde.

2) Nachricht über die aus dem neumärktischen Meliorationsfonds bewilligten Prämien zur Beförderung großer Obstanzpflanzungen.

Aus den neumärktischen Meliorationsfonds wurden zwei Prämien, eine von 1500 und eine von 800 Rthln., für die beste Anerbietung zu Ausführung großer Obstpflanzungen ausgesetzt. Beide Prämien sind nach dem Gutachten des Ausschusses des Gartenbauvereins zu gleichen Theilen unter zwei Bewerber vertheilt worden, die sich anheischig gemacht haben, im Laufe zweier Jahre, ein jeder 8000 Obstbäume zu pflanzen und zwei Bohnenhäuser für die zur Pflege der Obstbäume bestimmten Familien zu erbauen. Gewiß muß es jedem Freund der Menschheit erfreuen, wenn er sieht, wie kräftig die königl. preussische Regierung dahin wirkt, durch Beförderung des Obstbaues nicht nur das Land zu verschönern und den Werth des Grundeigenthums zu erhöhen, sondern auch die Mittel zu einem angenehmen Lebensgenuß zu vermehren; möchten sich doch alle Staaten davon überzeugen, daß Obstkultur ein vorzügliches Mittel ist, dem Leben neue Reize zu gewähren, und die Menschen sittlicher und glücklicher zu machen.

3) In den Verhandlungen bei der 27. Sitzung des Vereins kommen wegen des von Hrn. Wiederholt zu Hörster gelieferten Aufsatzes von Steckapfel mehrere interessante Mittheilungen vor,

a) vom Hrn. Burchard in Landsberg, daß der Steckapfel, von Millers Coclin (oder Coclin), dadurch unterschiedlich sei, daß ersterer ein Herbstapfel, der Doucin der Holländer aber ein Winterapfel sei.

und b) vom Hrn. Lenné, der nach Diel drei in ihrer Vegetation wesentlich verschiedene Arten von strauchartigen Aepfeln anführt,

1) den gewöhnlichen Johannisstamm (Paradiesapfel, *Pyrus Malus paradisiaca* L.) hiervon zwei Sorten mit rothen und mit weißlichen Früchten.

2) den Doucin der Holländer, und

3) den Heß-, Splitt- oder Steckapfel der Deutschen.

Alle drei Arten sollen Sommeräpfel seyn und süß-

schmeckende Früchte tragen. Hier irrt sich aber der Hr. Ref., denn der Doucin ist unbestritten ein Winterapfel, der erst gegen Weihnachten zeitigt, und sich eben dadurch gar sehr vom Johannisapfel und dem Eoblin der Engländer unterscheidet. Ueberhaupt ist die Zahl der strauchartigen oder Heckäpfel, die sich besonders dadurch auszeichnen, daß sie bewurzelte Ausläufer am Stamme liefern, oder durch Stecklinge vermehrt werden können, weit größer, und jedes Land hat davon andere Sorten, so Frankreich fast allgemein den Johannisapfel, Holland den Doucin, England mehrere Sorten des Eoblin oder Eoclin, nämlich den gewöhnlichen und den sogenannten Kentish fill Basket, Schottland den Oslin, Rußland den Frühsapfel (*Pyrus praecox* Pallas) und den Beerenapfel (*Pyrus baccata* L.), und Deutschland seine verschiedenen Stecks oder Splittäpfel, die noch einer sorgfältigern Beobachtung und Vergleichung bedürfen, um sie bestimmt von einander unterscheiden zu können.

4) Hr. von Bredow gibt der Versammlung Kenntniß von Heusingers zu Heynau, ausführlichen Anweisung zur naturgemäßen Obstkbaumzucht, und macht die Gesellschaft zugleich darauf aufmerksam, daß die Winzer in der Champagne den Weinstock unter der Erde d. h. am untern Ende des Stammes, wo die dickern Wurzeln hervorkommen, mit glücklichem Erfolg durchs Pfropfen veredeln, welche Methode er empfiehlt.

5) In dem Auszuge der Verhandlungen der 32. Sitzung, wird dieser Gegenstand ausführlicher behandelt, und vom Hrn. Kenné eine genaue Anweisung zum Pfropfen des Weinstocks gegeben.

6) In dem Auszug aus der Verhandlung der 34. Sitzung findet man eine Nachricht von einer Vereinigung mehrerer Mitglieder (des Herrn Gartendirector Kenné, der Herrn Hofgärtner Nietner, Fintelmann sen. u. jun., Voß, Kraußnick, Jakobi, des Hrn. Oberhofbauraths Schulze und des Hrn. Handelsgärtners Voigt) zu gemeinsamer Bestimmung der Obstsorten in regelmäßigen Zusammenkünften. Möchten doch diese geachteten Männer und praktischen Gärtner recht bald die Resultate ihrer Versammlungen zum Besten des ganzen pomologischen Publikums bekannt machen, da ihnen zur Prüfung der Obstsorten alle die Hülfsmittel zu Gebote stehen, die gewöhnlich dem

einzelnen Forscher versagt sind, nämlich reiche Sortensammlungen zur Vergleichung einer und derselben Sorte in verschiedenen Sammlungen, wodurch man allein über die Aechtheit einer Sorte ins Reine kommen kann, und eine vollständige Bibliothek, wo die theuern und seltenen pomologischen Werke alle vorhanden sind, und durch Vergleichung der Beschreibungen und der Abbildungen eine unbekannte Sorte leicht bestimmt werden kann.

7) Ueber die Blüthen des Weinstocks von Max. Kelter zu Freiburg (im Breisgau). Dieser Aufsatz enthält für Besitzer von Weinbergen oder Weingärten äußerst wichtige Beobachtungen über das polygamische Verhältniß des Weinstocks (*Vitis vinifera*), indem man außer fruchtbaren Zwitterpflanzen auch bloß männliche Stöcke findet, in deren entwickelten Blüthen bloß Staubfäden vorhanden sind, die weiblichen Geschlechtstheile (Narbe, Griffel und Fruchtknoten) aber entweder ganz fehlen oder verkümmert sind, welche deshalb nie Früchte bringen können, und als unfruchtbare Stöcke schnell ausgerottet oder umgepfropft werden müssen.

Diese Uebersicht des Wichtigeren was für Liebhaber der Pomologie sich in diesen zwei ersten Bänden der so reichhaltigen Verhandlungen des Vereins zu Beförderung des Gartenbaues in den königl. preussischen Staaten vorfindet, mag dazu dienen, nicht nur die Aufmerksamkeit deutscher Pomologen auf dieses für jeden gebildeten Gartenliebhaber und Gärtner gewiß unentbehrliche Werk zu erregen, sondern auch zu zeigen, wie kräftig durch den Verein zur Verbesserung des Gartenbaues und zur zweckmäßigen Cultur der Gewächse gewirkt wird, und wie viel Deutschland noch für die Verbreitung des Sinns für Gärtnerei und neuer früher unbekannter Genüsse aus der Pflanzenwelt von dessen Verhandlungen zu hoffen hat.

Carl Wais.

XI.

Inländische Obstsorten.

1.

Die altenburgische Winterbirne.

Diese in der Gegend um Altenburg und in den an der Pleiße gelegenen Dorfschaften häufig gebaute Winterbirnsorte, hat kesselförmig oder rein birnförmige, $2\frac{1}{2}$ bis fast 4 Zoll lange und eben so breite Früchte, mit einem festern, brüchigen Fleisch und gleicht in ihrer Gestalt und Farbe vollkommen der grünen Confesselsbirn (Christ Pomologie tab. 22. f. 151). Die Farbe der starken, rauhen Schale ist vom Baum ein liches, oft mit Rostflecken und Rostüberzug, besonders gegen den Kelch zu bedecktes Grün ohne alle Röthe, welches bei der völligen Zeitigung der Frucht auf dem Lager etwas gelbgrün wird. Die Kelchröhre senkt sich tief hinab, und ist kaum von den bald vertrocknenden, bürren Kelchabschnitten verschlossen.

Der gewöhnlich über einen Zoll lange, dunkelbraune, über die Hälfte holzige, gegen die an der Basis stumpf-spitzige Frucht verdickte und etwas fleischige Stiel ist in die wie beim Apfel vertiefte, gewöhnlich rostige Stielhöhle gleichsam hineingesteckt. Oefters findet man an demselben einen spornähnlichen Ansatz, (einen kurzen verkümmerten Zweig?). Das Fleisch ist bei der reifen aber noch nicht zeitigen Frucht hart, rübenartig und saftlos, erst in der Mitte des November oder Anfang Decembers fängt sie an saftig und teig zu werden.

Das fünffächerige Kernhaus ist so wie die Kelchröhre gewöhnlich mit Steinen umgeben. In jedem Fach befindet sich in der Regel nur ein vollkommener, graubrauner, großer, bauchiger, stumpfgespitzter Kern.

Der Baum gehört unter die größten der Birnstämme, geht in der Jugend mit starken Zweigen rasch in die Höhe und wird später als andere Sorten tragbar, da seine Säfte erst in dem starken Holzwuchse vertoben

müssen. Ist seine Krone ausgebildet, so liefert er regelmäßig ein Jahr um das andere reiche Fruchternten und seine starken Aeste krümmen sich unter der Last der Früchte abwärts, wodurch man ältere Bäume dieser Sorte auch im Winter leicht erkennen kann. Die Sommertriebe sind stark lichtbraun mit wenigen grauen Punkten besprenkt.

Das Leitange so wie die Blüthenknospe für das folgende Jahr, welche sich schon gegen Johannis zeigen, ist sehr kenntlich, klein, dick und rund.

Die Blätter sind länglich, eiförmig mit einer aufgesetzten Spitze, am Rand leicht gezähnt, glänzend dunkelgrün und sehr zärtlich gegen die Einflüsse der Witterung, indem sie bei kaltem Wetter oder anhaltender Nässe leicht schwarzfleckig werden. So hart der Baum ist und so sicher er der härtesten Winterkälte unseres Klimas widersteht, so weichlich ist das Laub; denn bei den ersten Reisen im Herbst wird es schwarz, und der Baum ist oft schon entblättert, ehe seine Früchte abfallen. Die reichen, weißen Blüthendolden mit sehr großen Blumen zeichnen diese Sorte besonders aus.

Diese Frucht taugt nicht zum rohen Genuß, ist aber zum Kochen und Dämpfen eine der aller vorzüglichsten Winterbirnen, weil sie dann durch ihren süßen Geschmack den Gaumen labt und gekocht durch die schöne rothe Farbe ihres Fleisches die Tafel ziert. Sie wird besonders von dem Landmann geliebt, weil ihre Stämme einen eichenähnlichen Wuchs haben, ein mehr als hundertjähriges Alter erreichen und dabei ein Jahr um das andere überaus reichlich mit Früchten bedeckt sind, die ihrer Vorzüge wegen auf dem Fruchtmarkt leicht Käufer finden und von Michaelis an bis Ostern, in kühlen Gewölben aufbewahrt, ausdauern, wo sie für die Wirthschaft sehr nützlich sind. Ihre Kerne liefern gesunde und schnellwüchsige Kernstämme, und sind daher zur Ausfaat den Baumschulenbesitzern besonders zu empfehlen.

Carl Friedrich Walz.

2.

Der Zuckerhut.
(Prinzenapfel, Pear - Renett.)

Diese durch ihre zeitigen, und zum rohen Genuß vortrefflichen Früchte ausgezeichnete Apfelsorte, findet sich in den Obstkärten um Altenburg und in den nach Leipzig zu gelegenen Ortschaften einheimisch.

Die hochaussehende, und gegen den Kelch etwas kegelförmig zugespitzte Frucht ist entweder ganz rund oder zuweilen mit vier zarten Kanten (durchaus aber nicht ribbenartig) durchzogen, sie wird gegen drei Zoll hoch und eben so breit; gegen den Stiel ist sie platt zugewölbt, so daß sie darauf gestellt, ohne umzufallen, aufrecht steht. Von dieser Gestalt der Frucht mag wohl diese Sorte den Namen Zuckerhut erhalten haben. Die zarte und ganz glatte, bei völliger Zeitigung geschmeidig und etwas fettig anzufühlende, und vom Baum öfters mit einem feinen blaulichen Duft überhauchte Schale ist grünlich gelb und dabei besonders auf der Sonnenseite mit kurzabgesetzten, carmoisinrothen Streifen dicht bedeckt, so daß die Sonnenseite bei freihängenden Früchten oft ganz trübroth erscheint.

Der in einer geräumigen, fast schüsselförmigen, und mit feinen Fältchen umgebenen Vertiefung sitzende Kelch ist geschlossen.

Der Stiel ist in der Regel kurz und dick, doch findet man ihn auch zuweilen bei einzelnen Früchten zart und lang in einer tiefen, öfters mit Moß bedeckten Höhle.

Das überaus zarte, feinkörnige und markige Fleisch ist sehr saftig, und hat einen sehr angenehmen, erhabenen, süßen, fein weinsäuerlichen und erfrischenden Geschmack mit einem zarten Rosenparfüm, durch welchen, so wie durch das lockere, zarte Fleisch, die nahe Verwandtschaft mit den Calvillen angedeutet, und ihre Stellung bei den Rosenäpfeln durch die Gestalt der Frucht bestimmt wird.

Das geräumige Kernhaus hat fünf Fächer, in deren jedem gewöhnlich zwei vollkommene Kerne gefunden werden.

Der Baum wird nicht sehr groß, seine Sommertriebe sind zart, dünnwollig, grünbräunlich und auf der Schattenseite olivengrün mit wenig Punkten. Die Augen sind

klein, spitz und wollig, und stehen auf wenig vorragenden Trägern.

Das Blatt ist mittelmäßig groß, fast lanzettförmig, gegen den Stiel spitz zulaufend, drei Zoll lang und fast zwei Zoll breit, zart vom Gewebe, oben mattgrün, auf der Unterfläche fast glatt und feingeadert, am Rande scharfgezähnt. Der Blattstiel ist dünn, über einen Zoll lang, und hat an seiner Basis feine Aftersblättchen.

Die Blüthe ist groß; die Dolbe vielblumig; die Blumenblätter sind zart geröthet, und auf der Außenseite purpurroth gefleckt; der Griffel ist an der Basis glatt und über derselben etwas bis über den Theilungswinkel, der über der Hälfte der Länge des Griffels sich befindet, dicht behaart, fast zottig. Die Frucht reift vom Septem- ber bis zum October und erhält den höchsten Wohlgeschmack und Parfüm, wenn man sie nicht am Baum zeltigen, sondern erst auf dem Lager einige Tage nachreifen läßt.

Dieser köstliche frühe Herbstapfel hat auch in unserer Gegend den Namen Prinzen- oder Prinzessinapfel. Von Christ erhielten wir dieselbe Sorte unter dem Namen Pear-Renet in einem Obstorangeriestämmchen, und mein verstorbener Freund Weller hat im I. Bd. 1. Heft S. 39 dieser Annalen, bereits seine Ansichten über die Stellung dieser Sorte im System, und ihre natürliche Verwandtschaft ausgesprochen. Ich habe in Anerkennung der Richtigkeit dieser Ansicht auch diesen gewiß mit Unrecht als ReINETTE aufgeführten Apfel zu den Rosenäpfeln gebracht und *Malus Dielii insignis*, ansehnlicher Rosenapfel, in meiner systematischen Ordnung der Rosenäpfel im II. Bd. 1. Heft dieser Ann. S. 51 N. 18 genannt, zugleich habe ich sie zunächst an den edeln Rosenapfel N. 17 (der edle Prinzessinapfel, Diel) gestellt, mit welchem sie sehr nahe verwandt seyn muß. Nach Christ gehört sie zu den von den Engländern Pearmain. (welchen Namen Diel Marzapfel übersetzt) genannten Äpfeln und hat die größte Ähnlichkeit mit Diels gestreifter Sommerparmaine, Drue Summer Pearmaine. Gordon (Diel Versuch einer system. Beschreib. der Kernobstsorten. Heft VI. S. 129), so daß dessen davon gelieferte Beschreibung fast ganz und nur mit sehr geringen Abweichungen auf unsern Apfel paßt. Uebrigens

dürfte diese Sorte wohl nicht englischen Ursprungs seyn, da sie in hiesiger Gegend selbst in Bauergärten in starken und alten Stämmen häufig gefunden wird und ihre Verbreitung in hiesiger Gegend zu groß ist, als daß man ihren Ursprung im Ausland suchen dürfte. Vielmehr vermute ich, daß diese Frucht ein Erzeugniß der Bamberger Obstzüchter ist, durch welche sie vor langen Jahren, wo Bamberger mit jungen Obstbäumchen noch herumzogen und auch im hiesigen Herzogthum vielen Absatz ihrer Stämme fanden, hierher gekommen ist. Bei genauer Untersuchung findet man auch in den hiesigen Gärten, nach Verschiedenheit des Standorts, der Unterlage, Behandlung und des Alters der Bäume manche Abweichungen und Ausartungen dieser bekannten Sorte, theils nach der Reifezeit und Größe der Früchte, theils im Geschmack und der Färbung, die man, wenn damit der Wissenschaft ein Nutzen erwächse, leicht mit mehr Recht, als verschiedene Sorten aufführen könnte, als manche Reinettesorten, die sich bei strenger Prüfung recht leicht zu einer einzigen vereinen ließen.

Carl Waiz.

XII.

Correspondenznachrichten.

A. Auszug aus einem Briefe des Herrn von Hartwiß zu Sympheropol, an den Hrn. Justizrath Burchard zu Landsberg a. d. Warthe.

Sympheropol, 12 Julius 1826.

Etwas spät, verehrter Freund! erhalten Sie meinen Dank für die sehr reichhaltige freundschaftlichst mir zugefertigte Sendung von Obsttreisern, desto mehr Erfreuliches kann ich Ihnen von dem Gedeihen des größten und für

Kun. d. Obst. 2. Bds. 2. S.

19

unsere Sammlung kostbarsten Theiles derselben sagen. Sehr glücklich kam die Kiste, von Kockenhof aus mit der Post hierher gesandt, eben da ich nach Nikita zurückkehren wollte am 12 März hier an, ich nahm sie sogleich mit und schon zwei Tage darauf waren meine beiden geschicktesten Pfropfer darüber her, die Kirschreiser, die doch schon zum Theil getrieben hatten, auf schöne, frische Samensstämmchen von Süßkirschen und Mahaleb zu copuliren und anzuplatten. Glückliche für diese Beredlungen, so wie für alle neuen Pflanzungen, aber fast widernatürlich haben wir einen kühlen, regnigen Frühling gehabt, wie man sich dessen kaum zu erinnern weiß, und wie er in Kiefland selten ist, geschweige unter 45. N. Br. in diesem provenzalischen Klima. Die beständigen Regen im April und Mai bei gemäßigter Temperatur haben das Annehmen und den Wuchs fast aller mir gesandten Sorten höchlich begünstigt und nur wenige, von denen Vater Diel gar zu large verschrumpfte Reiser geschickt hat, sind ganz ausgeblieben. Auf dem beiliegenden Blättchen finden Sie meine desiderata verzeichnet, davon ich Sie bitte, mir so viel möglich im Spätherbst oder December d. Jahr. auf dem gewöhnlichen Wege zukommen zu lassen. Ich werde Ihnen dagegen nicht ermangeln um Weihnachten eine Kiste mit ganz frischen Neuigkeiten, die mir aus Tiflis und Astrachan in diesem und vorigem Jahre zugesandt wurden zukommen zu lassen. Auch hoffe ich in diesem Winter einen systematisch geordneten Catalog der jetzt äußerst bedeutenden Sammlung des Nikitaischen Gartens ediren zu können. —

Da es allen Anschein hat, daß unser gegenwärtiger Monarch diese Anlage zum öffentlichen Nutzen fortbestehen lassen will; so werde ich denn auch wohl mit Gottes Hülfe fortfahren können, meine pomologischen Bemühungen, denen jetzt an vielen südlicheren Früchten ein neuer Spielraum geöffnet ist, fortzusetzen. So habe ich jetzt in Nikita ein Sortiment von bald 300 Wein- und 20 Feigenforten angepflanzt. Wir stehen mit einem der berühmtesten und gelehrtesten Handelsgärtner und Pomologen Mr. Audibert in Tonnelle bei Tarascon an der Rhone in der Provence in Verbindung, von dem wir jährlich Vieles über Meer über Odessa beziehen; so habe ich von ihm viele Birnsorten, welche Diel noch nicht zu kennen scheint, und davon ich Ihnen gleichfalls Reiser senden werde.

Dieser Hubbert ist wiederum, wie es scheint mit dem Gebrüd. Baumann in Bollweiler in genauer Verbindung, woher sie seinen sehr interessanten Catalog mit Angabe der Reifzeit — in der Provence — erhalten könnten. Er hat sehr viel provenzalisches und languedoc'sches Obst, welches die Pariser und ihr Noisette in seinen Nouv. Dushamel noch kaum kennen.

Sie wünschen, verehrter Freund, etwas Näheres von meinen Verhältnissen zu erfahren; ich theile Ihnen um so lieber in aller Kürze etwas davon mit, als in dem letzten Hefte der Altenburgischen Annalen ein etwas unrichtiger Ausdruck bei Erwähnung meiner vorkommt. Ich bin bei dem Nikitaer Garten als Inspector angestellt (C. Mompumens) und verwalte nicht nur dessen Deconomie, sondern bin mit Leitung sämmtlicher Culturen beauftragt. Etatsrath Steven, der Gründer dieser Anlage, hat mit dem Directorio derselben die Disposition über die Culturen, die botanische Correspondenz u. dgl. beibehalten, da aber die häufigen Reisen über das Gebirge nach Nikita seine Gesundheit angreifen, so wünscht er bei einer günstigen Gelegenheit auch diese Nühwaltung, die er bis jetzt noch beibehalten, auf mich übertragen zu sehen. Uebrigens wohne ich ganz in Nikita mit meiner Familie, während Etatsrath Steven sein Landgut bei Sympheropol bewohnt. Unsere Wohnung in Nikita ist äußerst reizend. Man tritt in die Grenze des kaiserl. Gartens ein, kurz nachdem man den höher gehenden Heerweg verlassen und steigt in das Thal, welches der Garten zum Theil einnimmt, durch einen reizenden Weg, zwischen den schönsten alten Wallnuß Eschen Ulmen, Terebinthus und andern Bäumen und herrlichem Gesträuch herab, anfangs nur kleine Wiesen von alten Bäumen durchkreuzt und eingeschlossen zu beiden Seiten, welche wir jetzt angefangen mit süßen Kastanien und Maronen zu bepflanzen; alsdann, so wie das Thal sich erweitert, gelangt man an zwei schöne Plateaus, davon das größere alle unsere pomologischen Schätze, Schulen und Auspflanzungen enthält, das kleinere links von der bereits recht reichhaltigen dendrologischen Sammlung, Auspflanzung und Gehölzschole occupirt wird.

Ueber der Pomologie und zwischen derselben, ist die einheimische Botanik, eine Sammlung der interessantesten

krimmischen, kaukasischen und sibirischen Standengewächse einquartirt. — Zwischen den pomologischen und dendrologischen Revieren, führt der Weg immer im Schatten herrlicher alter Bäume nach dem eben so schattigen Hof heraus, an dessen Ende die bescheidene Wohnung des Directors mit einem Flügel für die Leute u. s. w. von lustig belaubten Sorben (*S. domestica*) und einem alten Birnbaum umgeben steht. So wie sie aus diesen kühlenden Schatten durch das Haus auf die — der Sonnenseite zugewendete Gallerie desselben treten, ändert sich die Scene gänzlich. Vor ihren Blicken ausgebreitet ruht der glänzende Spiegel des weiten Meeres vom Vorgebirge Nikitaburun bis zu dem Vorgebirge Mithodoro — eine Fläche von 30 Wersten. Dieser imposante Anblick läßt in den ersten Augenblicken ganz des Gartens vergessen, der sich an einem ziemlich steilen Abhange dicht unterhalb des Hauses mit mannigfaltigen Abhängen und Terrassen ausbreitet, einen Weinberg von 5000 Stöcken, Olivenschulen, Olivenpflanzungen und Baumschulen enthält, und überhaupt das meiste Sehenswürdige in sich schließt, was man den Fremden zuerst und vorzugsweise zu zeigen pflegt, Cypressenbäume (*Cupr. fastigiata*) von 14 Jahren, die in einer Höhe von 30 Fuß prangen, eine Anpflanzung von Korkeichen (*Qu. Suber*) 8 Jahr alt aus Samen, welche der verstorbene patriotische Reichskanzler, Graf Rumjanzov aus Spanien kommen ließ auf seine Kosten, ein prächtiges Exemplar von *Sterculia platanifolia*, einem japanischen prachtvoll belaubten Baum im Freien und eine Menge ausländischer schönblühender Gesträuche und Bäume, die Drangerien und zwischen dem Garten und dem Meere die Gärtnerwohnung, Kasernen und Magazine. Zu dem kaiserl. Garten gehören noch große Landstriche, die nicht bebaut werden können aus Mangel an Arbeitern in diesem volksarmen Lande, an 250 Desjätinen (jede zu 2400 Quadr. Faden) werden bloß zur Weide und von den Tataren des Dorfes zu Aedern benutzt; in der Folge wird aber hoffentlich ein großer Theil mit Delbäumen und Reben bepflanzt werden. Diese Culturen, dann die des Tabaks, der Mandel- und Kastanienbäume und der dünnschaligen großen Haselnüsse, davon ich Ihnen Samen schicken werde, da die übrigen alle glücklich angenommen haben und also die Möglichkeit der

Sendung bewiesen ist, — sind an der Südküste die einzigen einträglichen, da von Obstbäumen nur die Birnen reichlich und häufiger tragen, das andere Obst nur bei vieler Bewässerung, und auch da keinen Ertrag gewährt. — Dahingegen sind die Thäler der nördlichen Krimm ein wahres Obstand und von dort gehen alle Herbst Tausende von Fuhren mit Sinapäpfeln nach Moskau und Petersburg — (der von Diel beschriebene Sinap ist keineswegs der ächte und nicht einmal ein krimmischer, daß ich wüßte, wohl aber haben Sie ihn ächt von mir, sein Pyramidalwuchs gleich dem des rheinischen Bohnapfels ist nicht zu verkennen.)

Schon fangen auch die bessern europäischen Sorten an bekannt zu werden und der weiße Wintercalville besonders, wird sehr gesucht. Haben meine Bemühungen Erfolg, so wird man wohl in wenigen Jahren von Nikita aus die trefflichen Obstsorten, welche ich theils dort vorgefunden, theils von Diel und Jhnen dahin mitgebracht habe, sich verbreiten und einen wahren Zweig des National-Reichthums sich begründen sehn. Denn der Sinap ist bloß ein haltbarer Apfel, süßlich und erfrischlich, rosenartig von Geschmack; hält aber mit keiner unserer edeln Reinetten den Vergleich aus. Sehr leid ist es mir für meine pomologischen Studien, daß die Apfelbäume an der Küste selten tragen. Hitze und Ungeziefer verderben gewöhnlich die jungen Fruchtknoten. Mehr erwarte ich von einer Auspflanzung von Zwergäpfelstämmen noch lauter Rodenhöfer, die ich im beständig gewässerten Gemüselande angelegt habe. Ich sehe, daß hier in trockenem, leichtem Boden in E. R. Stevens Garten junge Zwergbäumchen auf Johannisapfel schöne Fruchtknoten tragen und hoffe daher um so mehr dort auf Probefrüchte.

Sie sehen aus diesen Notizen über meine Verhältnisse und Beschäftigungen, daß ich, wie es scheint, den wahren Ort meines Wirkens gefunden habe: möge der Himmel mir es verstaten, in diesem Wirkungskreise zu verbleiben, so lange meine Kräfte es mir erlauben. Da ich auch meine spätern Tage, wenn es Gottes Wille ist, an dieser glückseligen Küste verleben will, so habe ich mich unsern des Vorgebirges Adjudagh — sonst *αγιος ορος* und *μαρτυριον ορος* genannt angekauft und eine kleine Besitzung acquirirt, die allen meinen Wünschen entsprechen zu kön-

nen scheint, auch bereits auf derselben einen bedeutenden Anfang mit Baumpflanzungen gemacht, die trefflich zu gedeihen scheinen. Dieses Fleckchen soll nach Nikita der zweite Sitz der Pomona werden, wenn der Himmel meine Wünsche und Absichten in Erfüllung gehen läßt.

Doch es ist Zeit, meine Epistel zu schließen. Was Sie von meinen Notizen für das pomologische Publikum und die Altenburg. Annalen brauchen können, steht Ihnen zu Diensten; ich bedaure Ihren letzten Brief nicht zur Hand zu haben, um Ihre Anfrage beantworten zu können; so viel ich mich erinnern kann, war von *Myss arsmud* die Rede — eine treffliche und die allermüßigste, saftige, frühe, ganz gelbe Sommerleierbirn — aller Vermehrung werth. Ebenso *Bosdurban*, eine stark müßigte, große, treffliche Sommerbonchrétien; *Afchapai*, eine *Rouset* fondante rouge d'hiver, sehr gut und haltbar — das andere ist ziemlich schofel — *Ruta armud*, eine große, treffliche, rein süße, späte Herbstbergamotte, auch aller Vermehrung werth! — Die hiesigen Kirschen, die große anatolische Sauerkirsche ausgenommen, stehen eben so hinter den deutschen zurück, als die Pflaumen hinter den französischen. — Von Äpfeln sind *Talkuron Kohnbahd*, *Demir alma* und *Ischeleby* gut, die andern kenne ich zu wenig.

Eine kleine Abhandlung über das Pfropfen auf Ästen, denke ich dem neuen Nikitaer Catalog beizufügen, der in französischer und russischer Sprache erscheinen wird, und davon Ihnen als bald Exemplare senden werde. —

Wenn Sie mich bei Beantwortung dieser Zeilen mit Notizen über neue Früchte und dergl. die bei Ihnen getragen haben oder heuer tragen, erfreuen wollen, werde ich Ihnen sehr dankbar seyn; bei uns in Nikita hat erst Nebel und Regen die Blüthen, nachher den Rest der Fruchtlein und das ganze Äpfel- und Pflaumenlaub die Raupe der Stammotte, *Bombyx dispar*, verdorben, eine wahre Geißel der Waldungen und Obstgärten, die sich seit 1825 in der Krimm eingefunden, so daß wir beinahe nicht eine Frucht haben werden, und ganze Wälder und eine Menge von Obstbäumen ganz entlaubt da stehen. Nur das Birnlaub behagt ihr nicht, noch das Weinlaub, sonst ist sie fast polyphag u. s. w.

B. Auszug eines Briefes des Math's Dr. Coltenbusch zu Kahla, an Se. Excell. den Hrn. Geh. Rath und Kammer-Präsidenten von Stutterheim zu Altenburg, die Pfirschbaumnicht betreffend.

Kahla, den 26. Jun. 1825.

Bei allen diesen Anlagen ging es mir jedesmal wie dem jungen Arzte, der auf seine Compendia trogend, alle Krankheiten tuto, cito et jucunde heilen zu können glaubt und sich einbildet. Denn erstens blieben Vielen niedlich gerundete Obstdäumchen es nur in der Vorstellung, weil die verschiedenen Arten, Gattungen und Sorten ihre verschiedenen Eigenheiten nicht verläugnen, meinem Messer sich nicht fügen und die zur Gleichförmigkeit erforderlichen Aeste nicht bilden wollten, ob ich gleich diese durch Einschnitte oberhalb eines schlafenden Auges leicht zu erzwingen glaubte. Auch konnte ich von meinen 50 Bäumchen den kleinsten Ridikül nicht fällen, wo ich derbe Handkörbe zu gebrauchen gedachte. Zweitens traten im Weinberge die Bitterung und andere Hindernisse in den Weg, als ich des ehrlichen Christ's Anweisung befolgen wollte, und so war es denn auch im Thale, wo ich in einem Frühling für 36 Thln. veredelte Obstdäume setzte. Ueberall gab es natürliche und erkünstelte Abweichungen und ich erkannte deß- und wehmüthig, daß ich auch hier, nach öfterem stolzen und manchen Mißgriffen, den ruhigen, richtigen Takt erlangen müsse, der dem jungen Arzte abgeht, und daß mein Symbolum: quo simplicior eo melior, auch hier gelte.

Noch sehe ich mich — in der Erinnerung — mit Christ's Kupfertafeln in der einen, und der Hippe in der andern Hand vor meinen Pfirschbäumchen stehen, die ich an den Felsenwänden und Mauern des Weinbergs gesetzt hatte, und die in dem frischen, lehmigt-sandigen Boden ungemein freudig gediehen. Des Lesens und Wiederlesens, des Vergleichens und Wiedervergleichens ungeachtet, war ich doch zaghaft und ungewiß, wo und wie ich schneiden sollte; denn immer schwebte mir die schöne Form vor Augen, die ich erzwingen wollte. Da erkannte ich denn, daß Christ's Behauptung: — man könne den wahren Baum-

gärtner am Schallt dieser Bäume erkennen — in der Wahrheit beruhe. Aber ich überzeugte mich auch: daß so wie meine Compendia alle Krankheitsformen aufzustellen nicht vermochten, auch die Verschiedenheit der Bildungen dieser Bäume ins Unendliche gehe. Aber es bildete sich auch der Verdacht: daß es ihm wohl leichter geworden seyn möchte zu rathen als zu helfen, und daß seine Bäume die Vergleichung mit seinen Kupfertafeln schwerlich aushalten dürften.

Durch mein kunstgemäßes aber unbarmherziges Beschneiden und genaues Verkleben der Schnittwunden bekamen meine Bäumchen zwar wuchernde Aeste, Blüthen in Menge, aber wenige Früchte und — den Harzfluß. Ich behängte die Bäume im Winter mit Schilf- und Strohmatte, im Frühling mit grober Leinwand, die ich ab- und aufrollen konnte; allein die dadurch verzärtelten Früchte fielen späterhin ab, oder verkrüppelten. Unwillig hierüber überließ ich sie ihrem Willen, drückte bloß die noch Außen stehenden Augen ab, schnitt lediglich die sich verdickenden Aeste weg und verklebte keinen Schnitt. Auch gebe ich ihnen im Winter eine Bedeckung von grünen Lannenreißern, die ich von unten auf dachförmig, bis zur Höhe der Bäume, durch übergelegte Bohnenstangen sehr bequem befestigte. Der Winter war streng, aber die Bäume hatten nicht gelitten, nur hatte ich, um zu beschneiden die Bedeckung zu bald weggenommen und darum bekam ich nur einzelne Früchte, außer an zweien, die ich aus Mangel an Zeit nicht beschneiden konnte und daher bedeckt stehen ließ. Mittlerweile verloren durch den Sonnenschein die Lannenreißer die Nadeln, die lieben rothen Blumen entfalteten sich, die Blätter sproßten hervor und erst dann, als die Früchte sich bildeten, nahm ich das ganz entnadelte Reißig weg. Nun konnte ich nicht über mich gewinnen, etwas wegzuschneiden, denn es hätte mir wehe gethan. Und ich wurde für diese Barmherzigkeit so belohnt, daß es eine wahre Wonne war, die Bäume zu sehen, denn nicht bloß an den Fruchtästchen, sondern auch an den luxuriösesten Trieben, waren die Früchte wie angeschpürt. Zwar verdrängten sich viele, aber dem ungeachtet war der Ertrag unglaublich groß und die Früchte selbst in der vollkommensten Schönheit.

Um nun in kommenden Frühlinge wieder eben so ver-

fahren zu können, nahm ich im Spätherbste das Beschnitten vor, und ließ dabei, wie an dem niedrigen Weingeländer, das alte Holz ins Messer fallen und so verjüngt und verkürzt zubinden. Der Winter war wieder hart, vorzüglich aber der Nachwinter, und zu meinem Bestreben fielen die Blüthen vor dem Aufbrechen zum größten Theile an den Bäumen ab, nur an einem blieben sie und dieser gab Früchte in Menge und Größe; und was war die Ursache? durch Zufall war das Deckreisig nicht allein bis auf die Erde angelegt, sondern auch durch tiefes Umgraben des Bretes an den Spitzen mit Erde bedeckt worden. Das Reisig hatte demnach einen Frostableiter abgegeben. Ein wiederholter Versuch hatte mich von dieser Behauptung vollkommen überzeugt, und darauf gründet sich meine Eingangs aufgestellte Behauptung, daß die Ernte der Pfirschen lediglich von unserer Willkühr abhänge, weil wir uns sie selbst geben können, wenn man das alte Holz ausschneidet, die Schnitte nicht verklebt, sie mit Tannenreisig bedeckt, die Skelette derselben so lange hängen läßt bis die Früchte so groß als eine Haselnuß geworden sind, dabel aber nicht versäumt das Reisig bis auf die Erde gehen zu lassen, oder welches auch eben so gut ist, nur das, was am Stamme herabgeht, mit der Erde zu verbinden.

In meinem Weinberge sind von sechs Pfirschbäumen nur allein die beiden übrig geblieben, die ich nach obiger Art behandelte, die andern viere sind längst am Harzflusse gestorben, und von diesen beiden letztern stirbt auch einer ab, weil der ungeheuer angeschwollne Oculirknoten brandig geworden ist. Der andere steht aber im 19. Jahre noch kraftvoll da.

In meinem kleinen Hausgärtchen stehen seit neun Jahren zwei Pfirschbäume, die ich nach dem Verjüngungssysteme von Anfang behandelte, so gesund, daß ich überzeugt bin, sie werden mich überleben. Diese beschneide ich in der Regel im Spätherbste, werde ich daran verhindert, dann geschieht es an frostfreien Tagen im Februar, und ich lasse die Bedeckung gleich wieder anlegen, und hängen bis die Früchte so groß sind wie eine Haselnuß.

Durch diese Bedeckungsart veredle ich alle Jahre auch Aprikosen in Menge im Weinberge, wie im Gärthen. Aber über den Schnitt dieser Bäume bin ich noch nicht zur Ge-

wißheit gekommen, denn sie ertragen die Verjüngung nicht so gut, obgleich ich diese anwende. Indes habe ich doch als wahr erkannt, daß man bei alten, 10- und mehr jährigen Bäumen, diese Methode mit Vortheil anwenden könne, was jüngere nicht so gut leiden. Nach meinen, eben erwähnten Erfahrungen kann ich der allgemein angenommenen Meinung, daß die Kälte weiter nichts sei, als Abwesenheit der Wärme, so wie die Finsterniß Abwesenheit des Lichtes ist, nicht beistimmen. Ich glaube steif und fest an einen Kältestoff, der in unserer Gegend den lauen Südwind oft so verderblich für die zarten Triebe des Weines macht, wenn die thüringer Berge noch Schnee haben, daß sie erfrieren. Diesem Winde ausgesetzt zeigte das Thermometer 2—3 Grad Kälte, wenn an andern, von diesem Zugwinde geschützten Orten 2 Grad Wärme waren. Das veranlaßte mich an einige Weingeländern eine Schirmwand anzubringen, dadurch das Andringen des Kältestoffes abzuhalten und das Erfrieren zu verhüten. Der Erfolg krönte mein Erwarten; die ungeschützten Triebe litten mehr oder weniger und die beschützten gar nicht. In Weinbergen, die dieser Luft ausgesetzt waren, litten alle Stöcke, und dagegen in andern, die von Natur eine sich schützende Lage hatten, erfror kein Blatt.

A n f r a g e .

Da bekanntlich mehreren vorzügliche Kesselforten, und namentlich:

Calville blanc d'hiver,
Muscat Reinette und
der Goldpeppin

fast stets dem Krebs unterworfen sind, und fast kein Zweifel Statt findet, daß diese Krankheit durch unvorsichtiges Veredeln gesunder Stämme, mit bereits angestekten Zweigen krebssiger Bäume, in den deutschen Baumschulen so allgemein verbreitet worden ist, so fragt die hiesige pomologische Gesellschaft an, wo finden sich völlig gesunde und tragbare Stämme der oben genannten Kesselforten? und wird es mit Dank erkennen, wenn ihr zur Veredlung in ihren Baumschulen Pfropfreiser von solchen ganz gesunden, und nicht angestekten Bäumen mitgetheilt würden.







