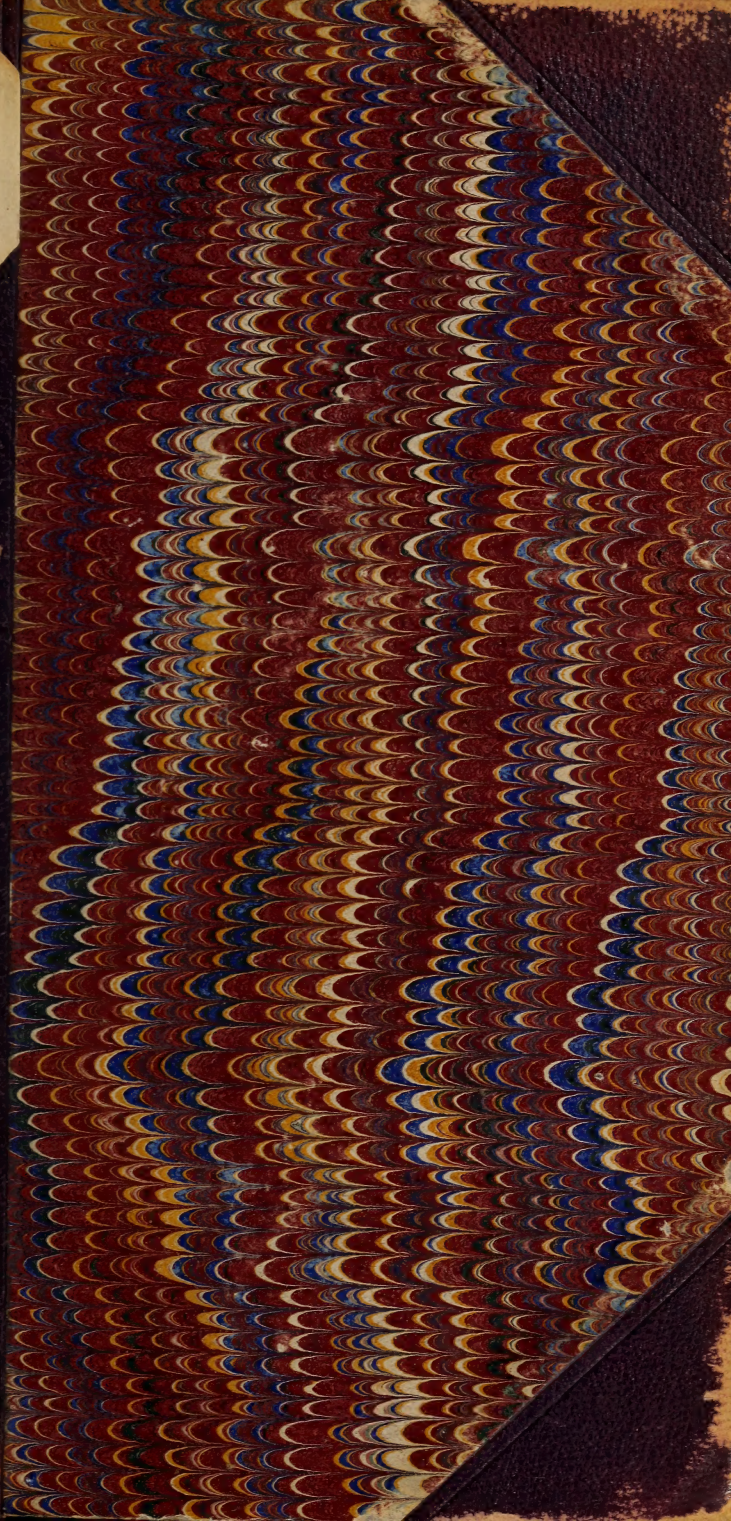
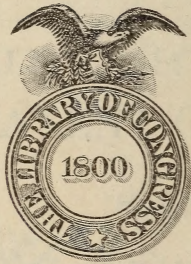


SB

99

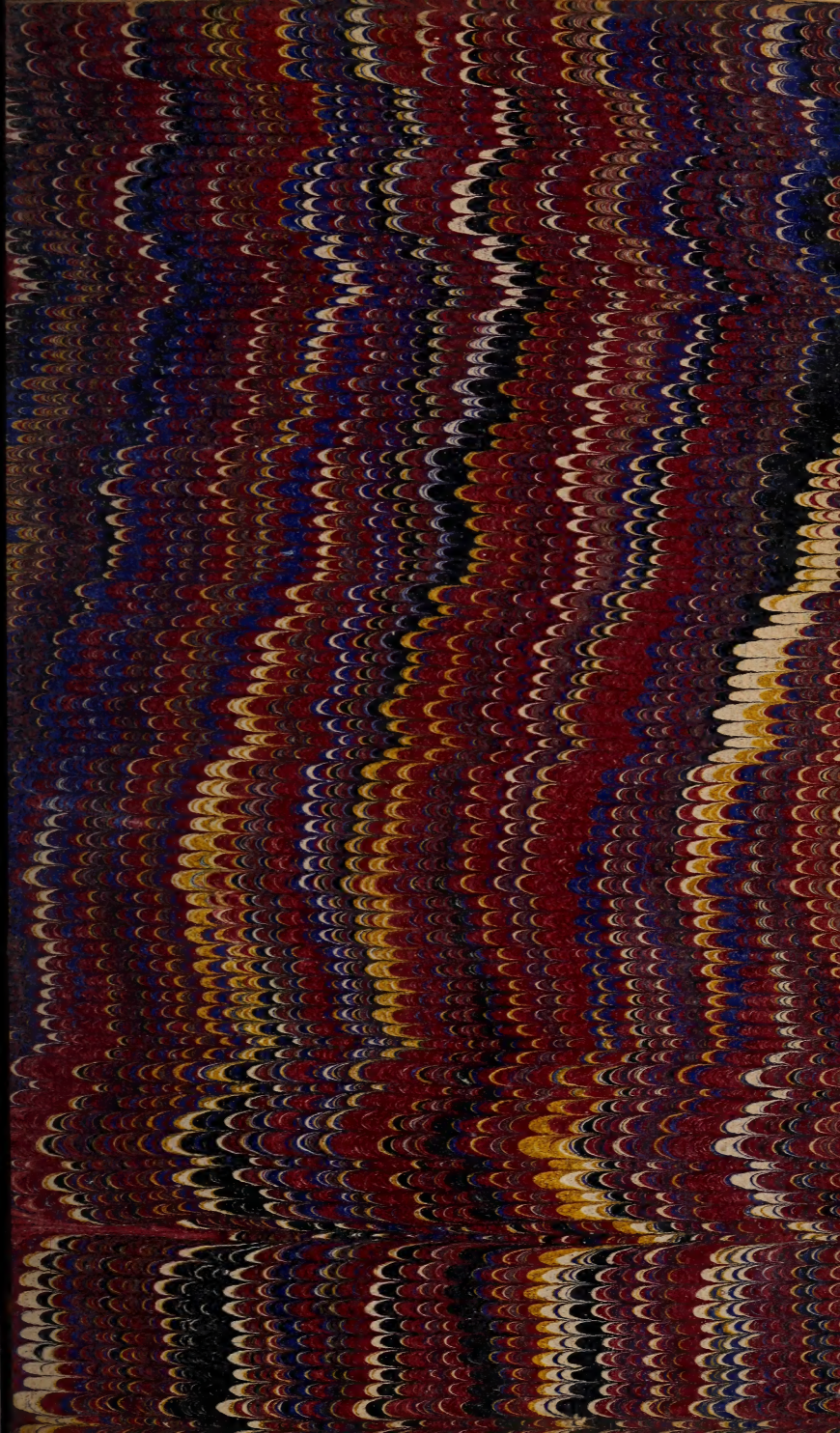
-L8

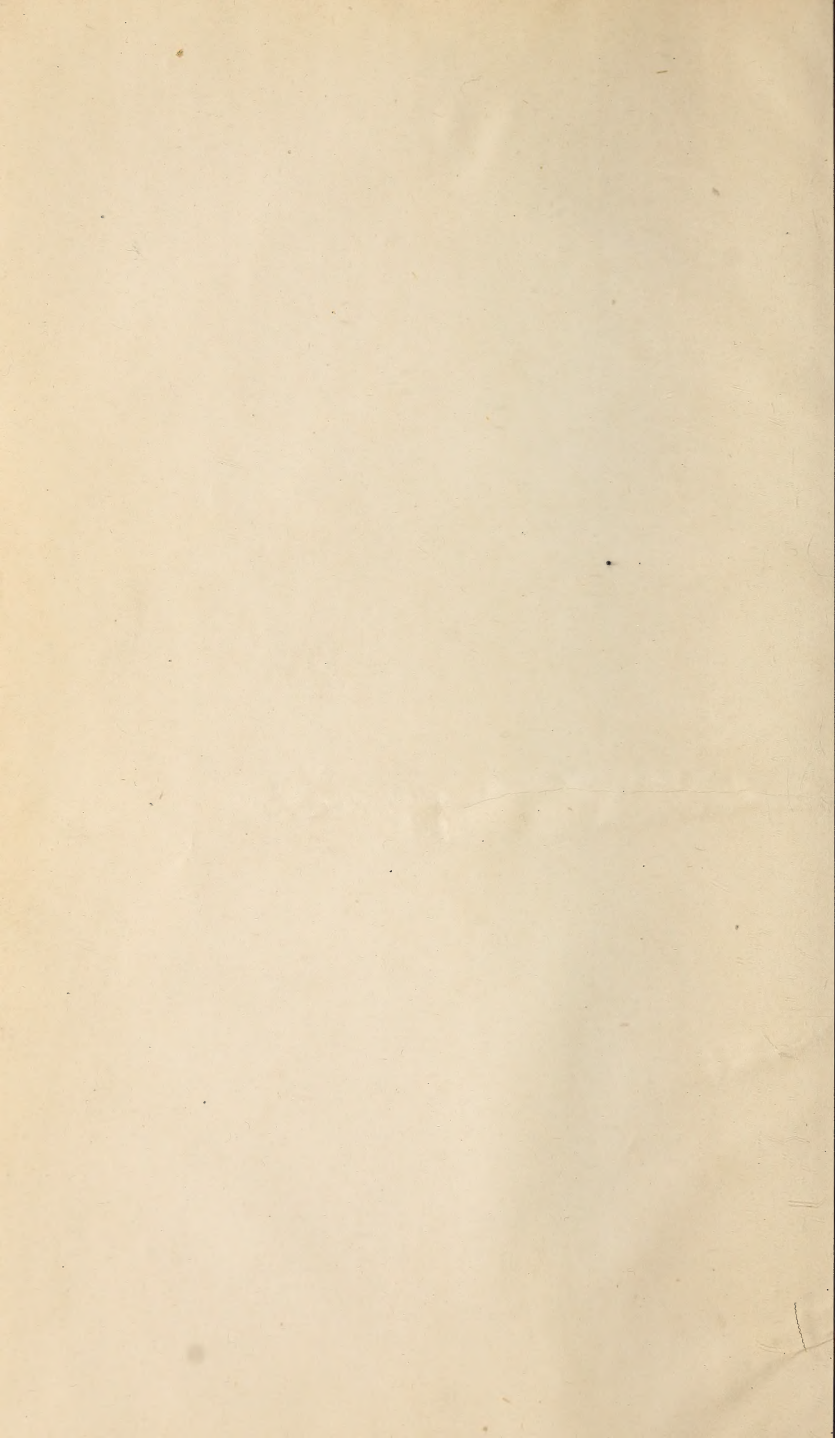


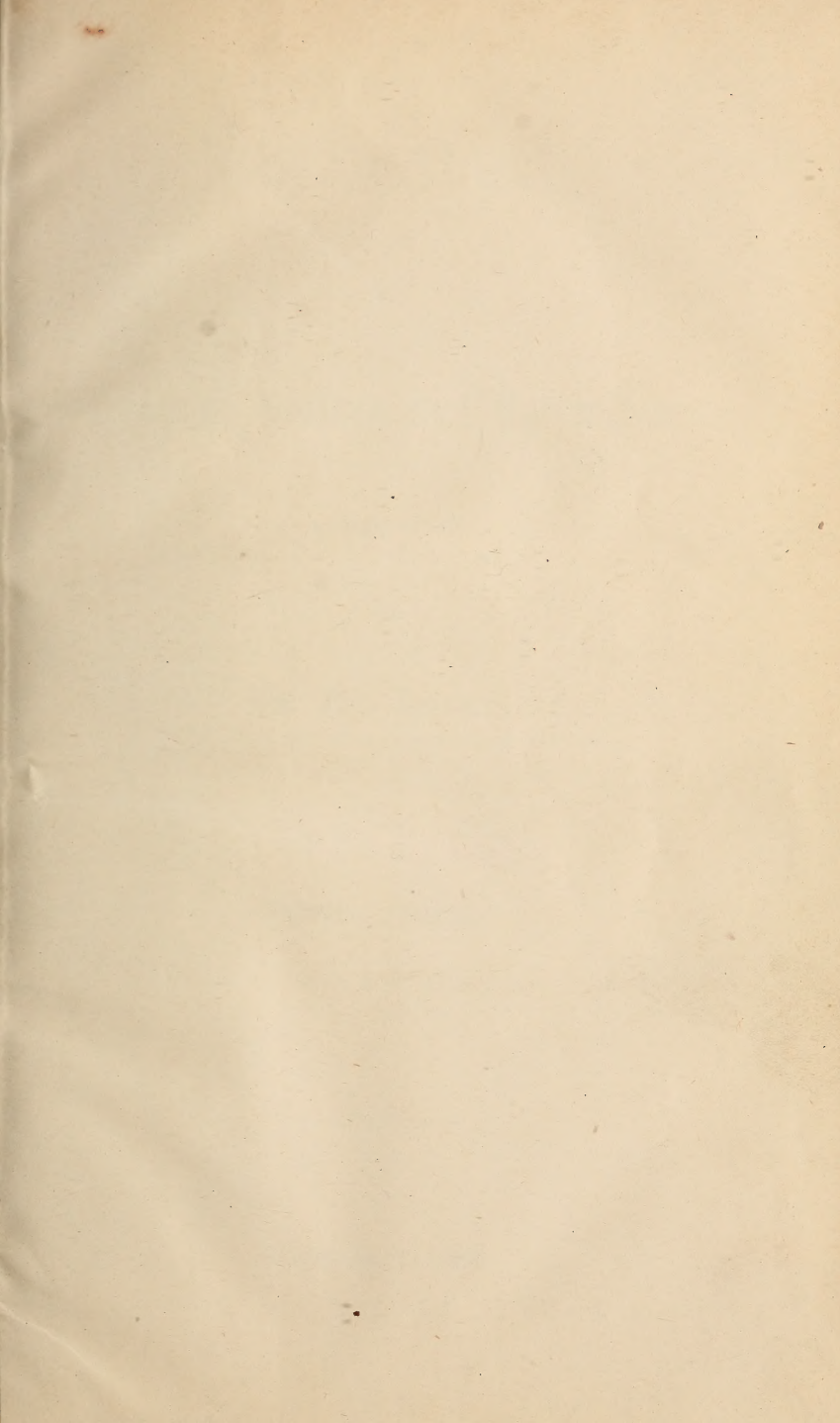


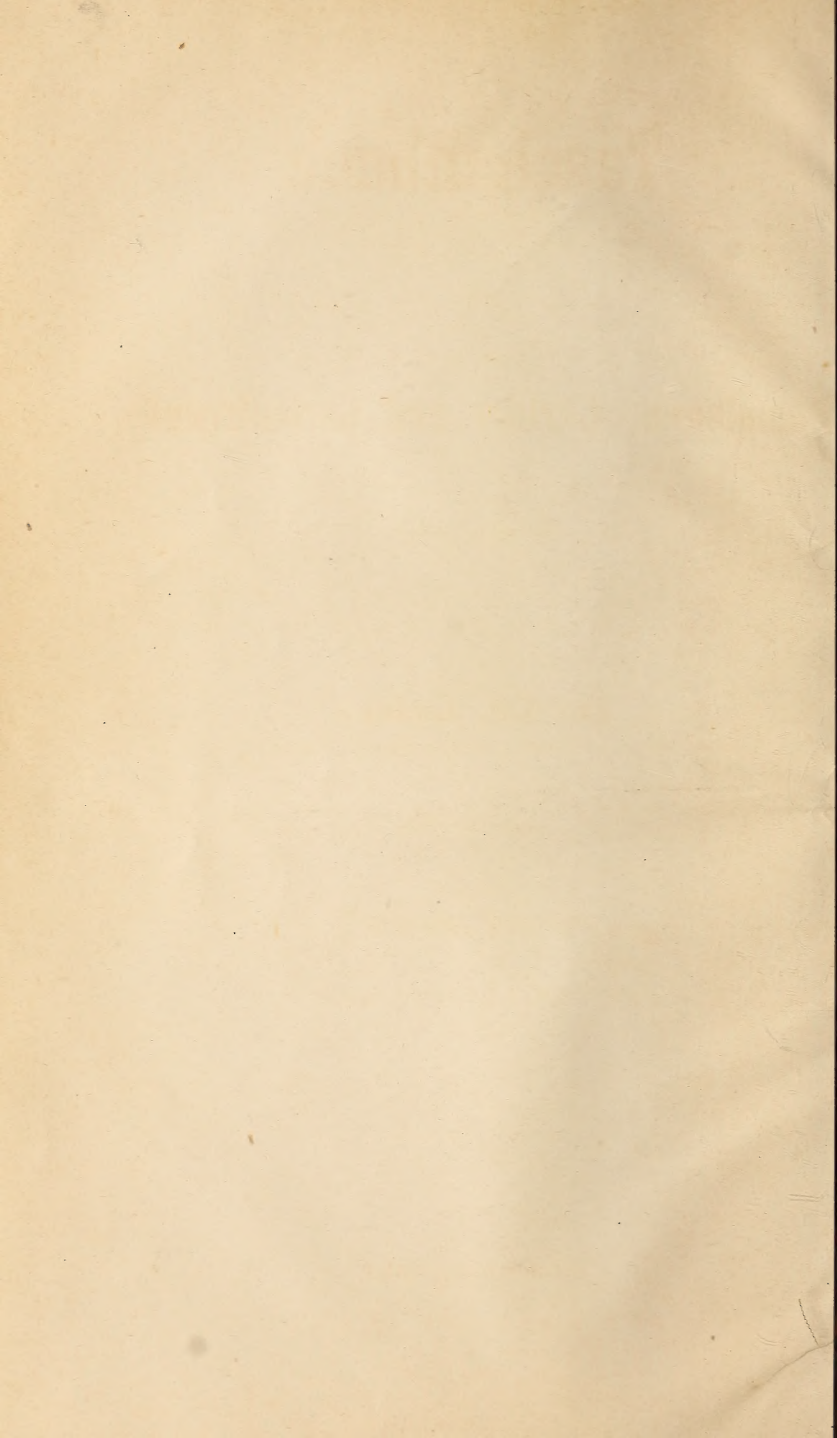
Class SB 99

Book L8









322
Pst

Taschenbuch

für

Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde,

herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas,

Director und Besitzer des Pomologischen Instituts.

Siebenter Jahrgang.

Mit 26 Abbildungen.

Verlag von

Ravensburg 1867.

Dorn'sche Buchhandlung.

Taschennach

SB99
L8

25,264

by transfer from
Pat. Office Lib.
April 1914.

Einleitung.

Kurzer Bericht über den Fortgang des Pomol. Instituts vom October 1866 bis dahin 1867.

Die Gesamtzahl der Zöglinge und Hospitanten hat sich in dem vergangenen Lehrjahre von 370 auf 411 vermehrt, so dass also 41 in dieser Periode neu eingetreten sind.

An der am 3. März vorgenommenen Prüfung (zum Schluss des Wintercursus) nahmen 12 Zöglinge der höheren Lehranstalt und 10 der Gartenbauschule, also 22 Theil; an der Prüfung am 23. Mai zum Schluss des Baumwärtercursus betheiligten sich 33 Zöglinge und diesen Sommer wird das Institut von 36 Zöglingen und 2 Hospitanten besucht, von welchen übrigens im Lauf des Semesters 3 wieder die Anstalt verliessen und zwar 1 wegen Krankheit, 1 wegen Mangel an Fleiss, 1 wegen schlechten Betragen.

Die im Jahre 1866/67 hier anwesenden Zöglinge gehören folgenden Ländern an: Baden 4, Bayern 2, Braunschweig 1, Hessen 11, Oesterreich 2, Oldenburg 1, Preussen 9 und zwar Schlesien 3, Rügen 1, Elbherzogthümer 2, Westphalen 1, Provinz Sachsen 1, Nassau 1; Schweden 1, Weimar 1, Württemberg 20.

Aus diesem ist die steigende Frequenz der Anstalt ersichtlich.

Die Lehrgegenstände, welche in dem verflossenen Jahre vorgetragen wurden, waren:

a) Von Unterzeichnetem:

Pomologie, während des ganzen Jahres wöchentlich 2—4 Stunden: Systemkunde, Anleitung zur Anfertigung pomologischer Obstbeschreibungen, Unterweisung im Bestimmen des Obstes, Erläuterung und Erklärung der Steinobstsorten des Handbuchs, der Beerenobstsorten, der Birnsorten des Handbuchs.

Baumschnitt: 1) nach der Schrift „Lucas der Baumschnitt, 1. Allg. Theil mit praktischen Demonstrationen; Frühjahr 1867, wöchentlich 2 Stunden.

2) Französ. Baumschnitt für die der französ. Sprachkundigen Zöglinge nach Brémond; Winter, wöchentlich 2 Stunden.

Obsteultur: Nach der Schrift „Kurze Anleitung zur Obsteultur von Dr. Lucas“, während des Frühjahrs wöchentlich 3—4 Stunden, am Schluss noch Obstbenützung.

Botanik: 1. Abth. Demonstrationen über die Pflanzen der Flora von Württemberg, Erläuterung der wichtigsten Pflanzen nach Esenbecks 5 Abbildungen. Beide Abtheilungen: Allg. Botanik mit Zugrundelegung von Lindley Theorie der Gartenkunde wöchentlich 2 Stunden während des Winters.

Geognosie: Winter, wöchentlich 2 Stunden nach Cotta Catechismus der Geologie.

Hopfenbau: Sommer: im Ganzen 8 Stunden.

b) Von Obergärtner Belke:

Allgemeiner Pflanzenbau: in wöchentlich 2 Stunden (Winter). Besprochen wurde: die Lebensbedingungen der Pflanzen, Klima, Lage, Grund u. Boden, Düngung, Werkzeuge, Pflanzenhäuser u. Kästen, Vermehrungsarten, Feinde u. Krankheiten der Pflanzen, sowie die, bei den Pflanzenkulturen vorkommenden Arbeiten.

Gemüsebau: in wöchentlich 2 Stunden (Winter und Frühjahr). Allgemeiner und specieller Theil, Gemüsetreiberei und Samenzucht mit Zugrundelegung des Buches „Lucas der Gemüsebau.“

Landschaftsgärtnerei: wöchentlich 2 Stunden. (Sommer). Allgemeine Betrachtungen, theoretische und praktische Anleitung über Gartenanlagen, Ausführung einiger Gartenpläne theils nach Petzold's Landschaftsgärtnerei, theils nach Jäger's Hausgarten.

Blumenzucht: wöchentlich 2 Stunden (Winter). Cultur der am häufigsten vorkommenden Sommerblumen und Stauden, sowie der wichtigsten Kalt- und Warmhauspflanzen.

Gehölzzucht: wöchentlich 2 Stunden (Winter). Ueber die Vermehrungsarten, Culturen, Acclimatisiren der verschiedensten Bäume und Sträucher, sowie kurze Beschreibung und Verwendung derselben in Anlagen nach „Jäger's Ziergehölzen.“

Botanik: 2. Abtheilung wöchentlich 2 Stunden (Winter und Sommer). Die Zöglinge mussten die am häufigsten vorkommenden botanischen Ausdrücke auswendig lernen, auch die Eintheilung der Pflanzen nach dem Linné'schen System.

Geometrie: in wöchentlich 2 Stunden (Winter und Sommer). Die Lehrsätze der Planimetrie, Anwendung der geometrischen Sätze in der Praxis bei Terrain-Aufnahmen.

Arithmetik: wöchentlich 1 Stunde (Frühjahr). Dezimal- und gewöhnliche Bruchrechnung, dann auch Flächenberechnungen, sowie Kostenanschläge bei grösseren Arbeiten.

c) Von Obergärtner Fr. Lucas :

Baumschnitt: Specieller Theil nebst Uebungen und Demonstrationen an den Formenbäumen. Sommer wöchentlich 2 Stunden.

d) Von Cassier Maassen :

Encyclopädie der Landwirthschaft 2 Stunden wöchentlich (Winter).

Buchführung 1 Stunde wöchentlich im Sommer.

e) Von Weinbaulehrer Weckler :

Weinbau (im Sommer wöchentlich 1 Stunde) mit praktischen Demonstrationen im Weinberg.

f) Durch Herrn Obergärtner Kuschel,

z. Z. Zögling der Anstalt.

Baumzucht: während des Sommers in etwa 8 Stunden.

g) Ausserdem besuchten die Zöglinge wie seither die Vorträge über Chemie und Physik in der Oberrealschule, sowie den Unterricht im Zeichnen in der gewerblichen Fortbildungsschule.

Auch im verflossenen Jahre wurde das Institut von zahlreichen Fremden, Gönnern und Freunden der Obstartcultur, Pomologen, besucht; unter diesen der Herr Cultusminister und Geheimerathspräsident v. Golther Exc., welcher mit grossem Interesse von der ganzen Anstalt Einsicht nahm.

Als neue Einrichtungen und neue Erwerbungen sind zu erwähnen: Der Ankauf eines fast angrenzenden circa 2 preuss. Morgen umfassenden Grundstücks, auf welchem ein neuer Schlag der Baumschule angelegt wurde, die namhafte Vermehrung der Bibliothek, sowie die Erweiterung der Sammlungen.

Die binnen 14 Tagen zusammentretende Versammlung deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter und die damit verbundene grosse Obst- und Traubenausstellung verspricht eine reiche Quelle der Belehrung für die Zöglinge zu werden und es wurden in Hinsicht darauf auch dieselben, die ältern besonders, in der systematischen Pomologie tüchtig eingeschult.

Schliesslich muss ich noch zwei unsere Anstalt sehr nahe berührende Trauerfälle gedenken, des Todes des Herrn Apotheker Ph. Fehleisen († den 2. Decbr. 1866) und des Hrn. Stadtschultheiss Grathwohl († den 25. August 1867). Beide Ehrenmänner waren thätige und eifrige Beschützer und Förderer der Interessen und des wahren Gedeihens des Pomologischen Instituts, beide waren für dasselbe treue und erfahrene wahre Freunde in Freud und Leid. Ihr Andenken wird in den Annalen des Pomologischen Instituts stets ein gesegnetes bleiben.

Reutlingen, 12. September 1867.

Dr. Ed. Lucas.

Inhaltsübersicht.

Einleitung.

Seite

- Kurzer Bericht über den Fortgang des Pomolog. Instituts
in Reutlingen vom 1. October 1866 bis dahin 1867 III

I. Allgemeines.

- Wegener: Wie wäre die Obstkultur in Westfalen wirk-
samer zu fördern? 1

II. Neue Werkzeuge und Geräthe.

- Maurer: Kiegerls neue Ringelzange 4
Dr. Lucas: Amerikanische neue Baumscheere 6
dto. Die neue Spalierzange 6

III. Allgemeiner Pflanzenbau.

- Hommel: Schutz der Kirschen gegen die Sperlinge 8
Wittmiss: Ueber die Vertilgung der Raupen und andern
schädlichen Insekten durch Staare 9
Schlotz: Ueber die Vertilgung der Blutläuse 11

IV. Gemüsebau und Treiberei.

- Wittmiss: Erziehung der Gurken im freien Lande zu einer
grösseren Vollkommenheit 12
Belke: Zur Cultur der Wassermelonen 13
Maurer: Notizen über einige der neuesten hier kultivirten
Erdbeersorten, mit Abbildungen 17
Faiss: Kultur des Neuseeländer Spinats 23
Belke: Kultur des Liebes- oder Paradiesapfels 25

V. Obstkultur.

Glock: Die Wintervered. mit Anwendung von kalten Kästen	27
Ritter: Einiges über das Oculiren mit Reiseru im Frühjahr	29
Teichmann: Die Erziehung der Hochstämme	31
Müncb: Ueber eine neue Vermehrungsart des Pflrsichbaumes	35
Glaser: Das Anpflanzen der Obstbäume	37
Maurer: Beschreibung der im Pomologischen Institut kultivirten besten Himbeersorten	40
Brugger: Der Weisse Winter-Taffetapfel	43
Ehrenberg: Obstsorten, welche sich 1867 hier als sehr fröheträgend gezeigt haben	44
Breitwieser: Das Verpacken der Obstbäume	45
Sigloch: Ueber das Verpacken der Edelreisser	49
Hummel: Ueber die Sommerdüngung der Obstbäume	50

VI. Baumschnitt:

F. Lucas: Neue Doppelpalmette, mit Abbildung	53
Stoll: Das Einsetzen von Fruchtaugen u. von Fruchtzweigen	55

VII. Weinbau.

Teichmann: Die Erziehung des Weinstocks als Horizontalcordon, mit Abbildungen	60
Tischbein: Das Ringeln der Reben	66
Schwahn: Die doppelte Rahmenerziehung der Reben in den Weinbergen von Rheinhessen	67

VIII. Landschaftsgärtnerei.

Belke: Eine Obstgartenanlage in landschaftlichem Styl	69
---	----

IX. Blumenkultur.

Stern: Ueber die Behandlung der Orchideen, wie solche in Gewächshäusern in Schweden stattfindet	72
Gahn: Ueber das Blaufärben der Hortensien	75
Ehrenberg: Neue Kultur der Dracaena australis	76
Nemetschek: Ueber Veredlung der Rosen im Frühjahr	78
Kuschel: Einiges über Cultur der Cinerarien	79

X. Verschiedenes.

Nachbauer: Wie wird das Obst am besten verwerthet?	82
--	----

Verzeichniss der im Pomolog. Institut in Reutlingen verkäuflichen Bäume, Sträucher, Erdbeeren, Reben, Geräte, Samen, Bücher u. s. w. pro Herbst 1867 u. Frühjahr 1868	85
---	----

I. Allgemeines.

Wie wäre die Obstkultur in Westfalen wirksamer zu fördern?

Wie sehr die Obstkultur in Westfalen gegen einen grossen Theil des südwestlichen Deutschlands zurücksteht, davon kann Jeder, der Gelegenheit hatte, einen Vergleich zwischen beiden zu machen, sich leicht überzeugen. Welch eine Quelle des Wohlstandes aber eröffnet der Anbau des Obstes in einem grösseren Maassstabe! Das Obst verschafft dem Arbeiter durch den Most ein stärkendes und angenehmes Getränk und verdrängt den meist schädlichen Branntwein. Getrocknet liefert es uns auf unsern Tisch so manche gesunde Speise und als Gesälz bereitet eine beliebte Zubrodung, anderer nutzenbringenden Verwerthungen nicht einmal zu gedenken. In Massen gewonnen wird es sehr bald ein gesuchter Handelsartikel und bringt die verursachten Kosten bald und mit reichen Prozentsen wieder ein. Zudem gewinnt eine Gegend, wo viel Obst gebaut wird, ein viel freundlicheres Ansehen.

Auch in unserm Westfalen lassen sich annähernde Resultate erzielen, wie im südwestlichen Deutschland. Bei uns kommen selbst feinere Sorten Tafelobst grossentheils recht gut fort und das weniger empfindliche Wirthschaftsobst wird selbst in den rauheren Lagen sich mit gutem Erfolge bauen lassen, vorausgesetzt, dass die Kultur richtig gehandhabt wird. An

diesem Letzteren gebricht es uns aber hauptsächlich. Mangel an richtiger Kenntniss ist daran meistens Schuld. Diese unter dem Volke zu verbreiten, es mit dem besten Verwerthen des Obstes bekannt zu machen und den Eifer für die Obstkultur zu wecken, ist die wichtige Aufgabe unserer Regierungen. Es müssen deshalb strebsame, für die Sache sich interessirende Männer für dieses Fach ausgebildet werden. Diese können dann, richtig placirt, wieder die Lehrer ihrer Mitbürger werden. Auch durch die Volksschullehrer kann die Sache mit gutem Erfolg gefördert werden, wenn diese den Obstbau tüchtig verstehen und Lust und Liebe dazu haben. Man suche ihnen diese zu verschaffen, indem man für ihre theoretische und praktische Ausbildung in der Obstkultur in den Seminarien Sorge trägt. Bei dem jetzt für die Lehrer-Herانبildung in Preussen beabsichtigten 3jährigen Cursus dürfte daher die Obstbaumzucht auch ihre gehörige Berücksichtigung finden.

So lange übrigens die Lehrer noch keine definitive Anstellung haben, interessiren sie sich gewöhnlich nicht für die Obstbaumzucht; aber auch später mögen manche nicht gern damit zu thun haben, weil es für sie ein undankbares Geschäft ist, weil manche engherzige Gemeinden dem Lehrer wohl die Mühe, aber nicht den Nutzen der Baumzucht gönnen.

Man gewähre daher den Lehrern ein hinlänglich grosses, passendes und gut eingefriedigtes Grundstück zur Baumschule und lasse ihnen den Ertrag ganz zukommen. Der Nutzen für die Gemeinde muss darin gesucht werden, dass ihre Kinder schon mit der Obstkultur betraut werden und sie aus ihrer Baumschule für ihre Zwecke und klimatischen Verhältnisse passende Bäume erhalten können. In den Baumschulen halte man auf eine gute Auswahl für die Oertlichkeit passender Sorten mit Berücksichtigung des in der Gegend zu erstrebenden Zweckes, ob zum Most, zur Dörre oder zur Gesälzbereitung. Auf eine richtige Nomen-

klatur der Sorten ist gleichwohl zu achten. Es darf daher nicht alles bunt unter einander ohne richtige Bezeichnung der Sorten veredelt werden. Fehlt es den Lehrern noch an den nöthigen Kenntnissen in der Obstkultur, so muss ihnen Gelegenheit geboten werden, in Fortbildungsanstalten alljährlich einen etwa 3- bis 4-wöchentlichen Cursus durchmachen zu können, wie ein solcher im Pomologischen Institut in Reutlingen, wenn sich eine hinreichende Anzahl Lehrer anmeldet, in den Herbstferien ertheilt wird.

Um nun die Anpflanzung im Grossen zu fördern, müssen die Gemeinden angegangen werden, ihre Wege, Viehweiden und verfügbaren Plätze mit Obstbäumen zu bepflanzen. Die Grundbesitzer müssen aufgemuntert werden, Baumgüter anzulegen und auch in die Felder Obstbäume zu pflanzen. Dieselben thun dem Ertrage an Gras und Feldfrüchten durchaus keinen Eintrag und beide Kulturen lassen sich ganz gut zweckmässig mit einander vereinigen. Nur durch eine Anpflanzung im Grossen werden wir zu dem Resultate gelangen, auch mit Erfolg das Mosten und Dörren wie auch die Gesälzbereitung in einer erfreulichen Ausdehnung bei uns einführen zu können. Wie dieses dann auszuführen, darüber geben die von Reutlingen ausgehenden Anweisungen über Obstbenutzung und Anlegung eines geeigneten Dörrofens zum eigenen Gebrauche und für Gemeinden ferneren Aufschluss.

Schon eine Reihe von Jahren habe ich mich mit Obstbaumzucht beschäftigt, immer mehr aber drängte sich mir die Ueberzeugung auf, dass es sehr zweckmässig, ja sogar nothwendig sei, einmal eine Gelegenheit zu finden, über den Obstbau eine umfassende, sowohl theoretische als praktische Anleitung zu bekommen. Gross war daher meine Freude, als mir von hoher Königlicher Regierung in Minden (Regierungsbezirk Westfalen) hierzu Mittel und Gelegenheit geboten wurden, diese in dem pomologischen Institut in Reutlingen zu erlangen. Seit diesem Frühjahr be-

finde ich mich nun dort und gedenke bis zum Herbst zu bleiben, um mir die erforderlichen Kenntnisse über den Obstbau und die Obstbenutzung anzueignen, damit ich dadurch noch besser wie früher mich in meinem Wirkungskreise gemeinnützlich machen kann.

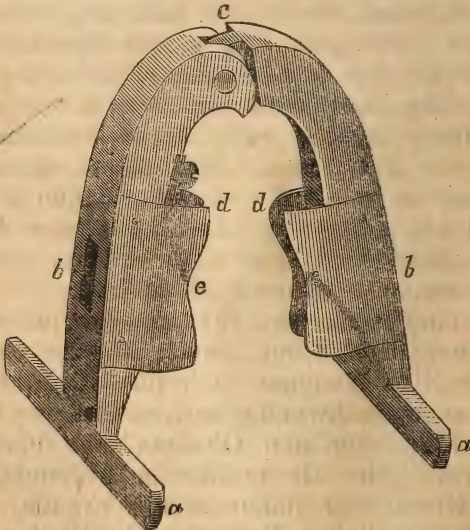
Carl Wegener,

Lehrer in Ottbergen, Reg.-Bez. Minden in Westfalen,
zur Zeit Zögling des Pomologischen Institus in Reutlingen.

II. Neue Werkzeuge und Geräte.

Kiegerls neue Ringelzange.

Im 6ten Hefte der Illustr. Monatshefte d. J. gibt Herr Kiegerl, Obergärtner und Lehrer am Versuchshof in Gratz, über die neuerdings von ihm construirte



Ringelzange eine kurze Beschreibung, welcher noch die Vortheile und mehrere interessante Erfahrungen über das Ringeln folgen, welche ich kurz zusammengefasst hier wiederzugeben mir erlaube, wobei ich

auf die hier jetzt vielfach geschehene Anwendung dieses Werkzeugs Rücksicht nehmen werde.

Diese Ringelzange besteht aus 2 Schenkeln, die durch ein Charnier verbunden sind und durch welches die Zange nach Bedarf geöffnet und verengt werden kann; an jedem Schenkel befinden sich zwei kleine, eingeschweifte Messerchen, welche die Rinde 1^{'''} breit durchschneiden, die dann mittelst 2 zwischen den Messern sich befindlichen kleinen Hobeisen weggenommen wird und durch 2 an den Hobeisen angebrachten Oeffnungen hinausfällt. Jeder Schenkel hat seinen besonderen Griff. Dies die kurze Beschreibung dieses Instruments.

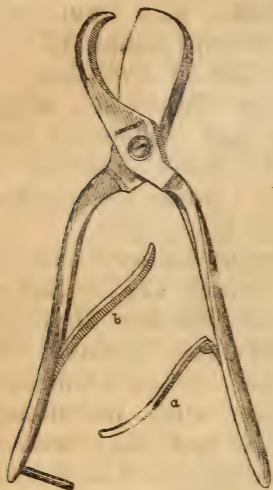
Ueber den Nutzen des Ringelns äusserte sich Herr Kiegerl etwa folgendermassen: Durch das Ringeln des Rebstockes wird nicht nur eine frühere Reife der Trauben bewirkt, sondern es übt diese Operation auch auf deren Grösse und sogar auf die vollkommeneren Entwicklung der einzelnen Beeren einen bedeutenden Einfluss aus; als Beispiel führte er auf, dass man auf dem Versuchshofe durch das Ringeln bis 7 $\bar{\pi}$ schwere Trauben der Rothen Calebtraube geerntet habe, was allerdings etwas Ausserordentliches wäre. Auch behauptet er, er habe schon die Bemerkung gemacht, dass geringelte Reben von der Traubenkrankheit verschont geblieben wären. Schliesslich, begleitet von Erfahrungen, empfiehlt Herr Kiegerl noch ganz besonders das Ringeln der Bogenreben spätreifender Sorten vorzüglich in schlechten Jahrgängen. Dies das Wichtigste aus dem Aufsatz des Hrn. Kiegerl.

Dieses wirklich sehr praktische und schätzbare Instrument wurde diesen Sommer bei den Spalierreben am Pomologischen Institute vielfach in Anwendung gebracht und ist die Wirkung in der That eine ganz überraschende und ausgezeichnete. Das Pomologische Institut liefert solche Ringelzangen für 2 fl. 20 kr.

L. Maurer aus Jena,
Zögling des Pomologischen Instituts.

Amerikanische neue Baumscheere.

Von Herrn Dr. Siedhof in North-Hoboken erhielt ich eine amerikanische Reb- und Baumscheere, welche



das Eigenthümliche und sehr Bequeme hat, dass sie oben abgestumpft ist u. eine Verletzung der Hand mit der Spitze unmöglich gemacht ist. Ich liess nun, da mir der Griff, der ganz wie bei einer Schneider-Scheere und ohne Feder eingerichtet war, nicht convenirte, nach dem Original einige andere Scheeren machen, mit einer für uns sehr praktischen Abänderung des Griffs. Es wurden nämlich die beiden Theile der Handhabe aus flach gewölbtem, etwas breiten Eisen gemacht, in dieses die Federn versenkt, von denen die eine

gelenkt gefertigt wurde, um durch deren Umschlagen die Scheere sofort in Ruhe zu bringen, ohne die Federn durch irgend eine Schliesse zusammengedrückt halten zu müssen.

Wir können diese 2 fl. 20 kr. kostende Scheere sehr empfehlen, sie ist praktisch, sehr dauerhaft und bequem.

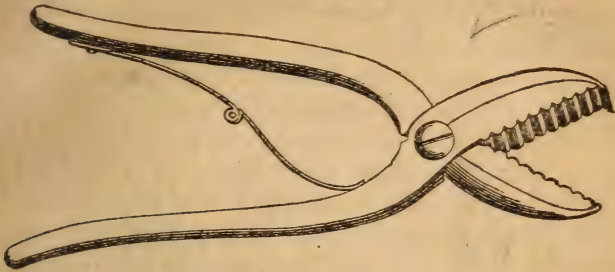
Dr. E. Lucas.

Die neue Spalierzange.

Das Taschenbuch vom vorigen Jahre enthielt eine kurze Nachricht über die neue Spalierzange, ohne aber eine Abbildung derselben zu geben. Indem diese hier folgt, wollen wir nur kurz das Wesentlichste aus

dem vorjährigen Artikel unter Beifügung der Figuren hier wiederholen.

Fig. 1.



Bei unserm sehr kräftigen Holztrieb lässt sich das Pincement und Cassement nicht ohne Nachtheil so anwenden, wie es gewöhnlich vorgeschrieben wird, und ein neuer Holztrieb ist die Folge, anstatt dass der Trieb gemässigt werden sollte.

Diesem Uebelstand, der beträchtlicher ist, als man gewöhnlich glaubt, wird durch folgendes Verfahren begegnet. Man bedient sich der Spalierzange und quetscht mit dieser über dem Auge, wo der Schnitt im nächsten Frühjahr geführt werden soll, in der Weise die Holz- und Rindenschichten, dass dort ein namhafter Saftverlust, aber nicht ein vollkommenes Absterben erfolgt. Der Grad der Pressung mit den 2 Zangenarmen, die mit Furchen, welche mit den Gefässbündeln des zu quetschenden Triebes parallel laufen, versehen sind, muss nach der Holzreife des Triebes bemessen werden. Hierauf wird mit der an der Spalierzange befindlichen schneidenden Spitze der Trieb 2 Blätter über dem gequetschten Theil abgeschnitten. Der Saft geht nun noch auf- und abwärts bis zu den 2 Blättern, was bewirkt, dass die Augen unterhalb der Quetschwunde sich nur verdicken und nicht oder nur ausnahmsweise austreiben und dann nur sehr kurze Triebe bilden, während sonst nach dem Pincement oder Cassement sich sofort gewöhnlich Nachtriebe bilden, welche, wie

vorn erwähnt, die Reservestoffe absorbiren und dadurch sehr oft schon die Bildung von Blüthen verhindern oder aber, wenn Blüthen sich wirklich erzeugen, die für deren Ansatz nöthigen Nährstoffe schon vorher geraubt haben.

Fig. 2.



Bei Fig. 2 zeigt a die Stelle, wo gequetscht wird; das Auge c und die darunter befindlichen Knospen verdicken sich zu Blüthenaugen und bei c wird im folgenden Frühjahr geschnitten; b zeigt den Punkt, wo mit der Spitze der Spalierzange der gequetschte Zweig abgestutzt wird.

Es kostet diese Spalierzange im Pomologischen Institut 2 fl. 20 kr.

Dr. E. Lucas.

III. Allgemeiner Pflanzenbau.

Schutz der Kirschen gegen die Sperlinge.

Wenn die Reifzeit der Kirschen eintritt, so ist es nothwendig, zur Sicherung des Ertrags, besonders bei

einzelnen Bäumen in Hausgärten ein praktisches Schutzmittel gegen die grossen Kirschenfreunde, die Sperlinge zu wissen. Man wendet oft todte Vögel an, die oben in die Bäume gehängt werden; wir erfuhren durch ein Beispiel, wie wenig die schlaun Sperlinge auf einen solchen todten Vogel, welcher als Vogelscheuche dient, achten. Im Garten des Pomologischen Instituts standen auf der südwestlichen Terrasse zwei Kirschbäume der Frühen schwarzen Maikirsche, welche Anfangs Juni reiften. Es wurden zwei Dohlen geschossen, eine jede an eine Stange gebunden und so über dem Baum befestigt. Doch diese Scheuchen genirten die Sperlinge nicht; als sie merkten, dass beide Vögel tod waren, kamen sie und frassen alle Kirschen noch am gleichen Tag, so dass man nichts mehr hatte, als die Steine.

Nun griffen wir zu einem andern Mittel, nämlich wir nahmen blaues baumwollenes Garn, schlangen die Fäden ein paar mal um die Bäume und zwar auch um einen Baum, welcher ganz nahe an einer Scheune steht; von dem Tag an, wo das Garn angewendet war, gieng kein Sperling mehr auf den Baum, und somit konnten die Kirschen völlig reifen.

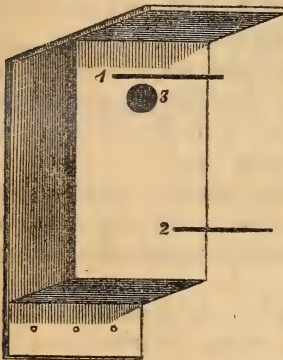
Diese Methode ist daher Jedermann zu empfehlen, es ist dieses Verfahren leicht und billig und wird die kleine Mühe durch die Erhaltung der Kirschen wieder reichlich belohnt.

Aug. Hommel, Kunstgärtner aus Freudenstadt,
Zögling des Pomologischen Instituts.

Ueber die Vertilgung der Raupen und andern schädlichen Insekten durch Staare.

Nachdem man viele andere Mittel, die Raupen unserer Obstbäume und Kulturpflanzen zu vertilgen, angewendet, hat man endlich ein Mittel gefunden, was, in Norddeutschland wenigstens, sich sehr gut bewährt hat.

Ein praktisches Mittel gegen die Raupen hat in der That einen grossen Werth; man sollte es nicht glauben, welchen grossen Schaden die Raupen in kurzer Zeit anrichten können. In Gärten oder auf Feldern, wo sich Kohlpflanzungen befinden, die oft sehr schön stehen und eine reiche Ernte versprechen, sieht man nicht selten in ein paar Tagen alle Pflanzen von den Raupen ganz abgefressen, so dass nur die Rippen der Blätter noch dastehen, und es ist deshalb wohl am Platz, alles zu thun, um den Verheerungen der Raupen entgegen zu wirken. Als ein sehr wirksames Mittel hat sich die Hegung der Staare gezeigt. Es sind nämlich in neuerer Zeit die sogenannten Staarkästen eingeführt worden, und ein solcher ist hier dargestellt. Diese Staarkästen bringt man im



Frühling auf ziemlich hohe und alte Bäume an und zwar so, dass die Vorderseite des Kastens nach Süden hinsieht. Diese Kästen sind für die Staare sehr bequem eingerichtet, sie sind mit 2 Stäbchen 1 und 2 versehen, die als Ruhesitze dienen; 3 ist der Eingang oder das Flugloch, welches gerade so gross ist, dass der Staar gut aus- und einschlüpfen kann. Das Brett, welches unten hervorsticht, dient zum Annageln

des Kastens. Der ganze Kasten hat einen Durchmesser von 6—7" und eine Höhe von 12—14", die Bretter dürfen nur $\frac{1}{2}$ " Dicke haben oder können noch dünner sein, indem der Kasten sonst zu schwer wird.

Es ist nun höchst interessant zu sehen, wenn die Staare im Frühjahr kommen, wie sie sich die Kästen anschauen, hinein fliegen und wieder heraus kommen und alles so bequem eingerichtet finden. Sobald sich

nun ein Staarenpärchen einen Kasten ausgesucht hat, fängt es sein munteres Treiben an. Sobald die rechte Raupenzeit kommt, haben die Staare auch bereits Junge. Diese sind sehr gefrässig, so dass die Alten kaum so viel Raupen herbeischaffen können, wie die Jungen bedürfen. Es geht daher stark über die Raupen her und man findet nicht viel Raupen mehr in einem Garten vor, wo diese Kästen eingeführt sind, und sind die Kästen nur einigermaßen bequem eingerichtet, so bleibt auch keiner unbewohnt. In dem Garten des Herrn Baron von der Lanken auf Insel Rügen, wo ich mich 3 Jahre aufhielt, wurden diese Kästen angewendet und haben sich daselbst sehr gut bewährt.

Kunstgärtner **A. Wittmiss**,
Zögling im Pomologischen Institut.

Ueber die Vertilgung der Blutläuse (*Schizoneura lanigera*).

Seit vorigem Jahre ist in hiesiger Baumschule ein lästiges Ungeziefer, die Blutlaus, vorgekommen, welche aus einer Baumschule in Belgien eingeschleppt wurde und zuerst an dem Calvill Garibaldi bemerkt worden ist. Obgleich hier wohl kein dauernd passendes Klima für dieses Ungeziefer zu sein scheint, so musste doch mit aller Energie einer irgend möglichen Verbreitung entgegengearbeitet werden. Es ist jetzt gelungen, dieselbe hier wieder auszurotten und selbst bei einigen von auswärts erhaltenen Bäumen, die ziemlich stark angegriffen waren, sie ganz zu vertilgen.

Die Blutlaus ist mit weisser flockiger Wolle bedeckt und lebt vorzüglich nur an der Rinde der Apfelbäume, namentlich da, wo durch Wegnahme von Zweigen kleine Vertiefungen ihr Schutz geben; aber auch unter den Astringen und an andern Theilen des Baumes findet sie sich. Die Blutläuse wirken dadurch

nachtheilig, dass sie ihren Saugrüssel tief in den Splint einsenken und dort Nahrung holen, wodurch die Bäume bald krank werden, sich krebsartige Wucherungen bilden und sogar ein Absterben einzelner Zweige oder der ganzen Bäumchen veranlassen.

Als ganz untrüglich schnell und sicher wirkendes Mittel gegen die Blutlaus bewährte sich in hiesiger Baumschule das Schieferöl, wie es die hiesige Schieferöl-Fabrik liefert. Man bestreicht mit einer Feder oder mit einem an ein Stäbchen gebundenen Läppchen, welches in Schieferöl eingetaucht ist, die befallenen Stellen und augenblicklich sind die Blutläuse getödtet. Man hat auch schon Erdöl angewendet, aber es ist den Bäumen äusserst nachtheilig, die Blätter werden dann welk und wenn dann nicht gleich Abhilfe geschieht, so werden die Bäume krank und sterben ab. Das gewöhnliche Schieferöl kann als das billigste und schnellstwirkende Mittel gegen die Blutläuse empfohlen werden.

H. Schlotz aus Deizisau, Oberamts Esslingen,
Zögl. des Pomol. Inst.

IV. Gemüsebau und Treiberei.

Erziehung der Gurken im freien Lande zu einer grösseren Vollkommenheit.

Will man recht schöne und grosse Gurken im freien Lande ziehen, so muss man nachstehende Erfahrung beobachten. Man säet die Gurkenkerne Ende April oder zu Anfang Mai in ein warmes Mistbeet aus, indem man kleine Furchen macht und hier die Kerne ziemlich dick einstreut. Sobald die Pflanzen zum Vorschein kommen und die 2 Samenlappen vollkommen ausgebildet haben, nimmt man sie behutsam

heraus und pflanzt sie in kleine Stecklingstöpfe von 2" Weite und $2\frac{1}{2}$ " Höhe in gute fette Mistbeeterde. Ist man mit der Pflanzung fertig, so stellt man die Töpfe wieder in ein Mistbeet, spritzt sie tüchtig an und beschattet sie gut. Zu ihrem späteren Standort wählt man sich recht lockere Gartenbeete von 4' Breite, die aber auch nicht ohne gehörige Dungkraft sein dürfen, indem die Gurke in einem mageren Boden nicht gedeiht. Zu Ende Mai, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, werden die Pflanzen mit den Ballen in das freie Land ausgesetzt, eine Reihe auf das Beet und in diesem die Pflanzen $\frac{3}{4}$ —1' entfernt; man giesst sie tüchtig an, dann nimmt man kleine Balken von 3—4" Durchmesser, legt diese rund um die Beete, so dass sie förmlich einen Rahmen bilden und deckt dann die Gurken mit Mistbeetfenstern zu, so dass die Fenster unmittelbar auf die Balken zu liegen kommen. Dies hat einen sehr grossen Vortheil für die Pflanzen, indem man sie während des Anwachsens etwas beschatten kann, auch halten die Fenster jeden unangenehmen Luftzug ab, den die Gurken durchaus nicht lieben. Sind die Pflanzen ordentlich angewurzelt, so lüftet man reichlich und die Beete, auf diese Weise behandelt, geben viel reichere Erträge als die, auf welchen keine Fenster angewendet waren, und es wird sich deshalb immer nur lohnen, diese kleinen Hilfsregeln anzuwenden. Wir zogen zu Lipsitz auf der Insel Rügen die Lange grüne Schlangengurke auf diese Art und erzielten so immer sehr gute Erträge.

August Wittmiss, Kunstgärtner
aus Lauterbach bei Putbus auf der Insel Rügen,
Zögl. des Pomol. Inst.

Zur Kultur der Wassermelonen

(Cucurbita Citrullus).

Die herrlichen Früchte der Wassermelone oder Angurie werden in Deutschland zwar nur unter sehr

günstigen Verhältnissen und bei sehr warmem Wetter im Freien gut gedeihen, jedoch lohnt ein Versuch des Anbauens in dem wärmeren Deutschland immer noch.

Massenhaft wird die Wassermelone in Ungarn, Wallachei, Türkei, Italien und Südrussland angebaut und ist dort bei der grossen August- und September-Hitze ein wahres Labsal. Besonders aber ist hervorzuheben, dass der vielfache Genuss derselben nicht jene Unannehmlichkeiten hervorruft, welche bei dem starken Genusse der Zuckermelonen entstehen.

Eine bestimmte Nomenklatur gibt es unter den Wassermelonen nicht. Man unterscheidet zunächst roth- und gelbfleischige, dann mit schwarzgrauer oder mit hellgrauer Schale, ferner noch mit einfarbiger oder mit gesprengter Schale, der Form nach längliche und runde.

Bei Auswahl der Sorten gebe man Acht, recht kleinsamige zu nehmen, diese geben die schönsten Früchte. Grosse Samen geben freilich grössere Früchte, jedoch stehen diese den kleineren an Güte bedeutend nach.

So erzog ich einmal eine Frucht, welche $24\frac{1}{2}$ ℔ wog, die grösste, die ich bis jetzt gesehen habe; das Innere der Frucht mit dem dunkelrothen Fleische und den schwarzen Kernen sah prächtig aus, aber an Güte kam sie den kleineren Früchten von 10—12 ℔ nicht gleich.

Nach mehrfachen Kulturversuchen kann ich nun folgende Art des Anbaues als die zweckmässigste empfehlen.

Die Samen werden Ende März oder Anfang April in umgekehrte Rasenstücke gesteckt und diese Stücke in ein mässig warmes Mistbeet gelegt. Wenn das Klima eine Aussaat im Freien zulässt, so geschieht dieselbe vom 24. April bis 6. Mai, früher oder später ist nicht anzurathen. Sobald die Samen keimen, muss man bei warmem Wetter viel Luft und häufig Wasser geben, bei kühler Witterung aber das

Lüften und auch das Giessen einstellen. Nur Rasenstücke mit recht schwarzer, lockerer Erde sind anzuwenden, lehmige Rasenstücke taugen hiezu nichts; hat man nur solche, so unterlasse man den Versuch.

Die Pflanzen werden nun in dem Rasenboden bis Ende Mai recht kräftig gedeihen und etwa 2—3 Blätter entwickelt haben, dann ist die Zeit zum Auspflanzen. Mehr als 2—3 Pflanzen dürfen in einem Rasenstücke nicht bleiben. Auf je 8 Fuss Entfernung grabe man flache Gruben, fülle diese mit Rasenstücken und Rasenerde an und hierin pflanze man die Melonen und zwar so, dass die Samenlappen den Boden berühren. Bei warmer Witterung giesse man täglich etwas, bei kühler aber gar nicht. Da die Wurzeln beim Ueberpflanzen mit den Rasenstücken nicht im mindesten gestört werden, wachsen die Pflanzen auch bald kräftig fort. Die Ranken mit den graulich grünen und tief ausgeschnittenen Blättern, ähnlich wie bei einem Philodendron, werden bald den Boden bedecken. Bevor aber die Ranken so weit auslaufen, ist es zweckmässig, den Boden etwa $\frac{1}{2}$ " hoch mit Sand zu bedecken. Recht häufiges Lockern der Erde um die Pflanzen herum ist nöthig; nach jedem stärkeren Regen liess ich diese Arbeit wiederholen. Wegnahme des Unkrautes zwischen den Ranken versteht sich von selbst.

Der Sand nimmt die Wärme bei Tage stärker auf als Erde, deshalb ist der Sand als Unterlage für die Ranken vorzuziehen. Die weiblichen Blüthen erscheinen an den Spitzen der Hauptranken, deshalb dürfen diese nicht beschnitten werden, denn mit dem Beschneiden der Ranken wird nur ein späteres Erscheinen der weiblichen Blumen bezweckt. Ist der Fruchtsatz eingetreten, so können die unnöthigen Nebentriebe abgeschnitten, auch einige Blätter oberhalb der letzten Frucht die Hauptranke geschnitten werden.

Die Reife der Frucht zu erkennen, erfordert einige Uebung, da weder eine Veränderung der Farbe, noch

ein Loslösen des Fruchtstieles, noch ein Geruch, wie bei den Zuckermelonen dieselbe kennzeichnet.

Sobald die Frucht reift, ziehen sich die Gefässbündel im Fleische so zusammen, dass fingerbreite Sprünge im Innern der Frucht entstehen. Drückt man die Frucht etwas zusammen und hört ein Knistern, so ist die Frucht reif. Auch wird die Frucht bei völliger Reife etwas leichter, als sie einige Tage vorher war. Dies sind Merkmale, die aber eine längere Praxis voraussetzen. Ein sicheres äusseres Zeichen der Reife ist aber dieses: Die kleinen Gabeln oder Ranken, welche aus jedem Blattwinkel, ähnlich wie bei der Weinrebe, hervowachsen, sitzen auch beim Fruchtstiele. Sobald nun diese Gabel, welche sich neben dem betreffenden Fruchtstiele befindet, zusammenschrumpft und vertrocknet, ist die Frucht reif. Ein ungarischer Bauer zeigte mir dieses Kennzeichen, ich habe es bei Hunderten von Früchten beobachtet und nie mehr eine Frucht zu früh abgeschnitten.

Die Pflanzen der Wassermelonen sind weniger empfindlich und durchaus nicht den Krankheiten wie die Zuckermelonen ausgesetzt; sie verlangen aber ein etwas wärmeres Klima als Letztere. Die Treiberei unter Glas, wie sie bei den Zuckermelonen üblich ist, gelingt nicht.

Das sehr saftreiche Fleisch der Wassermelonen wird mit einem Löffel ausgeschnitten und gegessen, da sonst der beste Saft verloren geht. Will man etwas recht Delikates geniessen, so giesse man eine Flasche Ausbruchwein in die aufgeschnittene Frucht einer Wassermelone hinein und esse das Fleisch derselben dann mit dem Weine getränkt.

Bei einer Melonen-Ausstellung im Jahre 1863 in Pesth wurde eine 10-pfündige Wassermelone unter Tausenden als die beste erklärt und unter dem Namen „dijazatt“ (preisgekrönte) bekannt gegeben. Von fünf Samen, die ich von dieser Frucht erhielt, erzog ich

später viele Früchte, die unter allen Sorten, die ich früher kultivirte, das Non plus ultra waren. An besondere Liebhaber vertheile ich noch gerne einige von diesen Kernen.

Theodor Belke,

Obergärtner und Lehrer am Pomologischen Institut.

Notizen

Über einige der neuesten hier kultivirten Erdbeersorten.

(Mit 11 Holzstöcken.)

Die Liebhaberei für neue Erdbeersorten scheint zwar in den letzten 2 Jahren in Deutschland etwas abgenommen zu haben, eine Folge der Enttäuschung über manche sehr gerühmte und doch die älteren, bekannten guten Beeren weitaus nicht übertreffende Sorte, die man für vieles Geld ankauft, in der Erwartung, etwas Ausgezeichnetes zu erhalten.

Trotzdem muss der Handelsgärtner immer darnach streben, Neues, aber auch wirklich Gutes zu züchten, um das Interesse für diese Kultur rege zu erhalten und erst nach einer sorgfältigen Prüfung der empfohlenen Varietäten diese verbreiten.

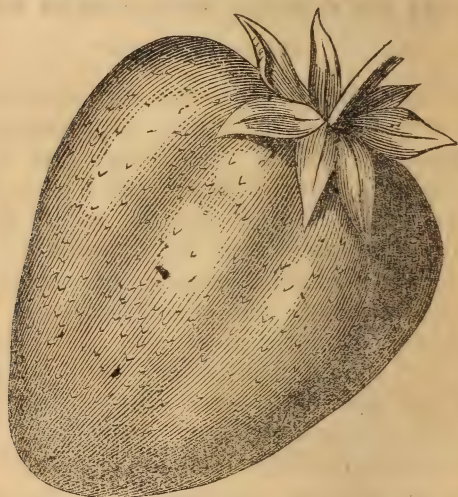
Hier im Pomologischen Institut wird seit Gründung der Anstalt ein ausgedehntes Sortiment von Erdbeeren kultivirt, aber jährlich alle jene Sorten, die in den hiesigen Bodenverhältnissen, die allerdings gerade nicht die besten sind, sich nicht als vollkommen preiswürdig bewiesen, ausrangirt, was auch der jetzt eben neu erschienene Erdbeer-Katalog, in welchem viele Sorten, die seither aufgeführt waren, nicht mehr zu finden sind, beweist.

Es wurden im Jahre 1866 und im Winter 18⁶⁶/₆₇ nun wieder eine Anzahl der neuesten nebst solchen älteren Sorten, die noch nicht früher in Kultur waren, angeschafft und mir lag es ob, diese zu kultiviren und für die erforderliche Vermehrung zu sorgen.

Im Folgenden gebe ich nun einige Notizen über Sorten, welche hier neu eingeführt wurden und welche sich sowohl durch ihren Fruchtertrag, als auch die Qualität ihrer Früchte zum weiteren Anbau empfehlen.

1) **The great Agriculturist** (Fig. 1.); in neuerer Zeit wird mit dieser vielgerühmten, in der That aber auch vorzüglichen Erdbeere in ihrem Vaterland Nord-Amerika

Fig. 1.



ein bedeutendes Geschäft gemacht, so dass z. B. ein Etablissement in letzter Zeit 30,000 Stück Pflanzen von dieser Sorte zum Verkauf ausbot. Die sehr grosse Frucht besitzt eine ihr ganz eigenthümliche, oft fast rhombische Gestalt und ein leuchtend dunkelrothes, bei völliger Reife fast purpurrothes Colorit; der Kelch ist eigenthümlich weit zurückgeschlagen und fehlen in dessen unmittelbaren Nähe die Samen fast gänzlich; das Fleisch ist hellroth, oft durch und durchgeröthet, weiss geadert, fest, süß und von sehr gewürztem Geschmack. Die Pflanze zeigt einen kräftigen Wuchs und trägt ungemein reich und sehr lange fort. Diese Varietät

wird besonders zum Anbau im Grossen empfohlen und verdient auch alle Beachtung und Empfehlung.

Fig. 2.



2) **Green prolific** (Fig. 2.); diese orangeroth gefärbte, früh reifende, mittelgrosse Frucht ist, bevor sie ihr schönes Colorit erhält, ganz charakteristisch grün gefärbt und scheint es mir, dass sie diesem Umstande ihren Namen „green prolific“ verdankt; die rundliche, gegen den Kelch hin verjüngte Beere hat ein festes, rosa gefärbtes, sehr wohlschmeckendes Fleisch; merkwürdig ist es, dass sich die Kelch-

blätter fast ganz um den Stiel herumlegen; die Pflanze ist sehr fruchtbar und wächst ungemein kräftig; stammt aus Nord-Amerika.

Fig. 3.



Fig. 4.



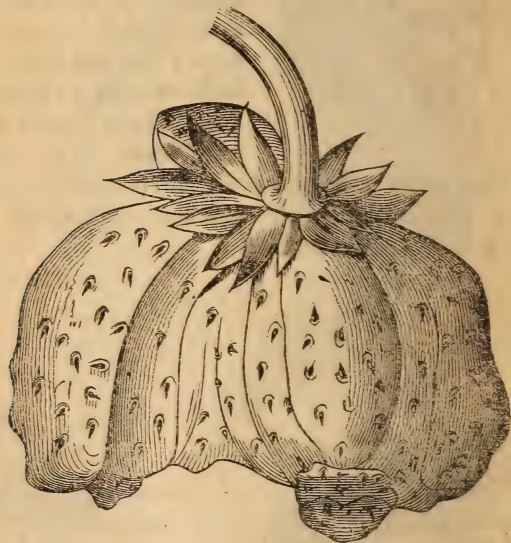
3) **Bartlett** (Fig. 3.); diese köstliche, nordamerikanische Frucht erreicht eine bedeutende Grösse und hat eine

meist hahnenkammförmige, oft aber auch rundliche Gestalt, das Colorit ist leuchtend dunkelroth; Fleisch fest, röthlichweiss; die Pflanze ist sehr fruchtbar und robust; sehr zu empfehlen.

4) **Monitor** (Fig. 4.); neue amerikanische, sehr delikate Sorte mit mittelgrossen, hellcarminrothen, spätreifenden Früchten; Fleisch gelblich, butterhaft, sehr saftig; Pflanze sehr buschig und fruchtbar; recht gute Beere.

5) **Doctor Nicaise** (Fig. 5.); diese von Dr. Nicaise in Chalons sur Marnes im Jahre 1861 erzogene Sorte ist

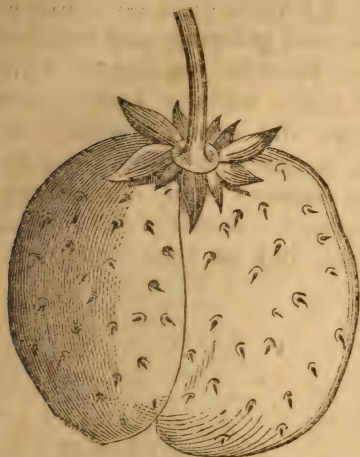
Fig. 5.



unzweifelhaft die grösste aller bekannten Erdbeeren, welche in keiner Sammlung fehlen sollte; die hier abgebildete Beere erreichte ein Gewicht von $2\frac{1}{2}$ Loth und einen Umfang von 7"; die Frucht ist schön leuchtend roth gefärbt; die grössten sind mehrfach getheilt, die kleineren hingegen regelmässig gefurcht und von schön runder Gestalt; Fleisch am Rande röthlichweiss, sehr saftreich, von sehr gutem Geschmack und köstlichen

Geruch; Pflanze kräftig, ziemlich fruchtbar und dauerhaft; diese Sorte verdient in jedem Garten einen Platz.

Fig. 6.



6) **Souvenir de Kiew** (Fig. 6.); diese noch wenig bekannte, sehr grosse und äusserst fruchtbare Erdbeere gehört unstreitig zu unseren schätzbarsten Sorten und verdient das Lob, welches ihr ihr Züchter de Jonghe spendet, dass sie nämlich das Vorzüglichste seiner Erdbeer-Züchtungen sei, mit vollem Rechte. Die Frucht reift mittelfrüh, ist sehr gross und von meist hahnenkammförmiger

gestalt, oft aber auch spitzkegelförmiger Gestalt und leuchtend dunkelrother Farbe; das Fleisch ist hellcarminroth und weiss geadert, locker, sehr saftig und von sehr gewürztem Zuckergeschmack; die Pflanze wächst sehr kräftig, trägt sehr reich und lange fort, ist gar nicht empfindlich; die hier abgebildete Frucht wog $1\frac{2}{3}$ Loth und hatte einen Umfang von $4\frac{1}{2}$ ''.

Fig. 7.



7) **Perpetuelle de St. Gilles**, Monatserdbeere von St. Gilles. (Fig. 7.)

Diese ebenfalls neue de Jonghe'sche Frucht übertrifft alle vorhandenen Monatserdbeeren an Güte, Grösse und Fruchtbarkeit. Die meist stumpfherzförmige, für eine Monatserdbeere grosse Frucht besitzt ein schön leuchtend rothes Colorit und ein lockeres, schneeweisses

Fleisch, welches fast frei von aller Säure ist. Die sehr robuste Pflanze liefert vom ersten Frühjahr bis spät

in den Herbst fortwährend Massen von Früchten, die, wie erwähnt, von einem vortrefflichen, süssaromatischen Geschmack sind.

8) **White Pine-apple** (Fig. 8.); noch ganz neue, amerikanische, sehr schön fleischfarben gefärbte und äusserst delikate Sorte, welche einer Blanche de Bicton etwas ähnlich sieht, doch einen noch weitaus köstlicheren Geschmack als diese besitzt; die grosse Frucht reift mittelfrüh, hat eine platte, gegen den Kelch und die Spitze hin etwas verjüngte Gestalt und ein schneeweisses, festes und sehr süsSES Fleisch; die Pflanze zeigt einen kräftigen Wuchs und ist sehr fruchtbar; sehr schätzbare Beere.

Fig. 8.

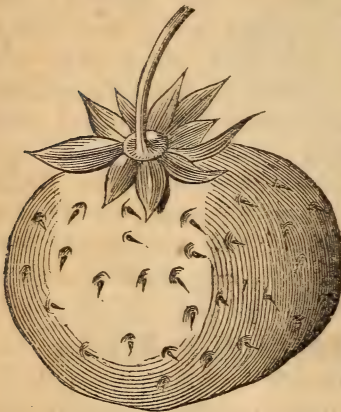
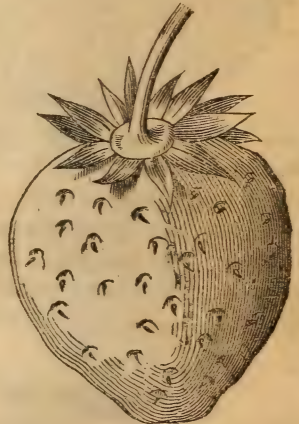


Fig. 9.



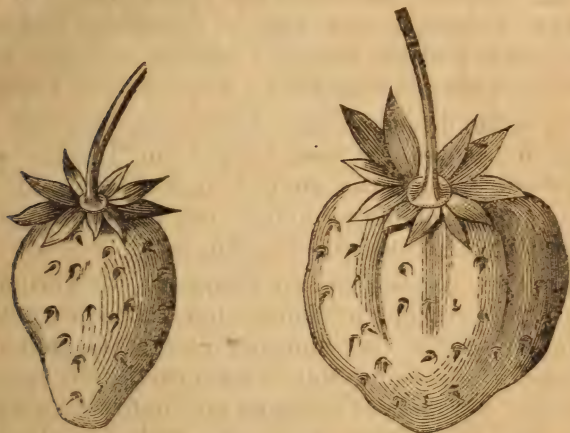
9) **La Rustique** (de Jonghe) (Fig. 9.); schön carminroth gefärbte, frühreifende, sehr grosse Beere von abgestumpft kegelförmiger Gestalt und sehr gewürztem Geschmack; das Fleisch ist fest, saftig, weiss, am Rande roth gefärbt; die sehr kräftige Pflanze ist sehr fruchtbar, bildet aber nur wenig Ranken.

10) **Ananas perpetuel** (Fig. 10.); diese neue, sehr schätzbare Sorte ist die erste remontirende Ananas-Erdbeere, welche wir besitzen, und wurde von Gloede in Sab-

lons erzogen. Beere stumpf kegelförmig, gross, leuchtend roth gefärbt mit weissem, sehr angenehm aromatischen Fleisch; die kräftige Pflanze scheint sehr dauerhaft zu sein; sehr empfehlenswerthe Sorte.

Fig. 10.

Fig. 11.



11) **Boule d'or** (Fig. 11.); äusserst wohlschmeckende, grosse, sehr saftige, süsse Beere; Fleisch schneeweiss, sehr zart; Pflanze sehr kräftig und fruchtbar; reift spät; diese neue, sehr schön gefärbte Sorte verdient alle Empfehlung.

L. Maurer aus Jena,
Zögling des Pomologischen Instituts.

Kultur des Neuseeländer Spinats.

In dem Gemüsegarten bei Bad Boll, wo ich mehrere Jahre war, kultivirten wir diese Spinatsorte mit grossem Erfolg. Er war unter den vielen Gemüsen, welche wir in die Küche zu liefern hatten, eines der beliebtesten, indem er, sowohl allein gekocht, als auch mit anderen Gemüsen vermischt, ein

sehr gutes und auf der Tafel sehr beliebtes, feines und zartes, wohlschmeckendes Gericht liefert.

Es ist diese Pflanze nur uneigentlich zu dem Spinat zu rechnen, da sie nicht zu Spinacea gehört, sondern als *Tetragonia expansa* in der Botanik bekannt ist. Dieser Neuseeländer Spinat hat sich trotz vielfachen Empfehlungen nur in einzelnen Gegenden Deutschlands und da nur in einzelnen Gärten eingebürgert, obwohl er allgemeine Anpflanzung verdiente.

Will man diesen Spinat kultiviren, so thut man am besten, entweder den Samen im Herbst schon auszustreuen und zwar an Ort und Stelle oder sich Pflanzen zu verschaffen, indem die erst im Frühjahr gesäeten Samen nicht gut keimen.

Hat man Ueberfluss an Pflanzen, so werden sie auf $1\frac{1}{2}$ ' Entfernung gepflanzt und nach ungefähr 6 Wochen die Hälfte der Pflanzen über dem Boden abgeschnitten, indem eine solche Entfernung für später zu klein wäre. Mangelt es dagegen an Pflanzen, so werden sie auf $1\frac{1}{2}$ ' Entfernung gepflanzt und das ist gerade die rechte Entfernung für dieses sich ungeheuer ausbreitende Gewächs.

Wenn die Pflanzen ordentlich angewachsen sind, müssen sie behackt und begüllt werden, indem man später nicht mehr darin arbeiten kann.

Sind nun die Ranken $1\frac{1}{2}$ ' lang gewachsen, so kann mit der Ernte begonnen werden. Dieselbe besteht darin, dass man die Blätter von unten an abschneidet.

An jeder Pflanze dürfen nur 3—5 Ranken gelassen werden, indem sonst die Blätter zu klein werden. Die Nebenranken, welche sich bilden, müssen, wenn sie 1' lang geworden sind, der Spitze beraubt werden, damit die Pflanzen nicht so viele, dagegen aber grössere Blätter bilden.

Beim Pflücken der Blätter darf nicht das Blatt samt dem Stiele abgeschnitten werden, sondern der

Stiel muss zum Schutz des Samens, welcher in dem Blattwinkel sitzt, stehen bleiben.

Ende August nun werden die Spitzen der Hauptranken weggenommen, damit das Wachstum gehemmt, die Reife der Samen aber beschleunigt wird.

Geschieht diess nicht, so wachsen die Pflanzen fort, bis sie erfrieren und der Samen wird nicht vollkommen reif. Wenn Spätfröste zu befürchten sind, so werden die Blätter alle abgenommen, indem sie sonst erfrieren und dann nicht mehr zu benützen sind.

Ende Oktober, wenn es anfängt kalt zu werden, wird das ganze Beet 2" hoch mit Composterde überdeckt, jedoch ohne die Pflanzen zu entfernen, indem der Samen noch fest an den Ranken sitzt.

Das Eigenthümliche bei dieser Pflanze ist, dass solche Samen, welche man im Spätjahr sammelt und mit der grössten Sorgfalt säet, viel schlechter keimen, als solche, welche man an der Mutterpflanze lässt und mit Erde bedeckt oder welche von selbst abfallen.

Im nächsten Frühjahr, wenn die Samen gekeimt und die Pflanzen 1 $\frac{1}{2}$ ' hoch geworden sind, werden alle überflüssigen Pflanzen ausgezogen und wenn man mehr Beete anzulegen wünscht, verpflanzt, im andern Falle aber für die Küche verwendet. Es versteht sich, dass das Land zwischen den stehenbleibenden Pflanzen tief durchgehackt und gedüngt wird, auch nicht länger als 2—3 Jahre so benützt werden darf.

Karl Faiss, Gärtner von Reutlingen,
Zögling des Pom. Instituts.

Kultur des Liebes- oder Paradiesapfels (*Lycopersicum esculentum*).

Eine in Norddeutschland sehr wenig beachtete und angebaute Nutzpflanze, welche ihrer sehr wohl-schmeckenden Früchte wegen vielfachere Verbreitung verdient, ist der Liebesapfel. In den österreichischen

Staaten findet man diese Pflanze in jedem Gemüsegarten; die Zubereitung der Früchte zu Saucen ist dort so allgemein bekannt und beliebt, dass es für jeden Gärtner ein arger Fehler wäre, wenn er mit dieser Pflanze nicht eine oder mehrere Rabatten seines Gemüselandes bepflanzt hätte.

Die Kultur des Liebesapfels ist sehr einfach. Die einjährige Pflanze, zu den Solanaceen gehörend, trägt auf ihren schwachen niederliegenden Stengeln eine Menge Früchte. Lässt man an dem Ort der Kultur einige Früchte auf dem Boden liegen und verfaulen, so keimt von diesen der Samen im nächsten April oder Mai sicher und liefert eine Menge Pflanzen, welche Ende Mai oder Anfangs Juni auf ein frisch gegrabenes und gedüngtes Beet 2—3' von einander entfernt gepflanzt werden. Dieses ist die einfachste Kulturmethode. Um aber recht schöne Früchte zu ziehen, besonders von der etwa seit 6 Jahren aus Amerika eingeführten grossfrüchtigen und hochwachsenden Art, ist es nöthig, die Samen Mitte März in einen lauwarmen Kasten zu säen. Anfangs April pflanzte ich dann je 2—3 Pflanzen in 3zöllige Blumentöpfe in recht kräftige und nahrhafte Erde. Hier blieben die Pflanzen bis Mitte oder Ende Mai, bis die Ballen gehörig durchwuzelt sind und auch keine Spätfröste zu befürchten waren. Die Pflanzen müssen aber recht luftig gestellt werden, damit dieselben kräftig werden. Ohne die Ballen zu zerstören, werden die Pflanzen auf 5' Entfernung in kräftigem Boden ausgepflanzt. Wasser darf Anfangs nicht gespart werden. — Die Amerikanische Sorte, wegen ihres steifen robusten Stengels *Lycopersicum erectum* genannt, erreicht eine Höhe von 6—7', es ist daher nöthig, recht starke Pfähle beizustecken und häufig das Anheften der Pflanzen an die Pfähle zu besorgen. Haben die Pflanzen eine Höhe von 4—5' erreicht, so werden auch schon eine Menge Blüthen hervorgekommen sein und dann schneide man getrost alle Spitzen ab; für die darunter ansetzenden Früchte ist es vortheilhafter,

da sie früher zur Reife kommen. Gibt man hin und wieder den Pflanzen einen Dungguss, so erzieht man Früchte von 1 $\frac{1}{2}$ Pfd. Schwere in der schönsten blutrothen Farbe. Die Früchte können theils zu Saucen beim Rindfleisch, theils mit Kartoffeln durchgeschmort, theils auch zu Suppen verwendet werden. Auch lassen sich dieselben in Weinblättern gehüllt, dann abgebrüht, für den Wintergebrauch einmachen. Die Stengel mit Blüthen und unreifen Früchten geben überdies noch ein vortreffliches Mittel zur Vertreibung der Blattläuse, sowohl in grünem als auch in getrocknetem Zustande.

Theodor Belke,

Obergärtner und Lehrer am Pom. Institut.

V. Obstkultur.

Die Winterveredlung mit Anwendung von kalten Kästen.

Das Veredeln im Winter und an Regentagen im Frühjahr ist ein sehr wichtiges Geschäft für den Baumzüchter, weil er gewöhnlich in diesen Zeiten im Freien nicht viel und nichts Dringendes zu arbeiten hat. Es ist deshalb auch die Winterveredlung für diejenigen, die eine Baumschule neu anlegen oder auch nur ein kleineres Stück bepflanzen wollen, von grosser Bedeutung, da man durch die Methode, die ich hier so genau wie möglich anführen will, viele Zeit ersparen und schöne, starke und gleichmässige Bäume erziehen kann, von grossem Werth.

Zur Veredlung wähle man sich schöne, gerade und kräftige Wildlinge aus, ein- bis zweijährige je nach ihrer Stärke, und veredle dieselben gegen Ende des Winters an kalten oder regnerischen Tagen, wenn man im Freien nicht arbeiten kann. Die Edelreiser

schneide man sich von den Bäumen, wie man sie braucht, damit sie immer frisch sind, und setze dieselben durch Sattelschäften und Copuliren auf die Wildlinge, verbinde und verstreiche dann wie gewöhnlich. Ist dies geschehen, so werden die Veredlungen sortenweise in kleinere Büschel gebunden und die Wurzeln dann in Schlammwasser getaucht; darnach werden sie in einen nicht zu feuchten Keller auf feuchte Steinkohlenasche gestellt. Eingeschlagen dürfen dieselben nicht werden, weil sie sonst schon im Keller austreiben würden und in der Kohle neue Wurzeln bilden, welche dann beim Pflanzen leicht abgestossen werden könnten. Ferner ist es gut, um die Veredlungen vor dem Austrocknen zu bewahren, die Wurzeln, wenn sich das Pflanzen verzögert, ein zweitesmal oder auch noch öfters in Schlammwasser zu tauchen.

Nun richte man sich im März oder Anfang April ein Beet von 4—5' Breite und beliebiger Länge her, richte die Erde ordentlich zu, dass sie genügend locker und kräftig sei, wobei freilich frischer Dung zu vermeiden ist, schlage dann in allen 4 Ecken je einen Pfosten und in der Mitte vom Beete ebenfalls mehrere einander gegenüberstehende Pfosten ein. Darauf umgebe man das ganze Beet mit Brettern, so dass die Pfosten nach der Mitte des Beetes sehend von den Brettern eingeschlossen sind, dann werden letztere an die Pfosten angenagelt.

Hat man dann ungefähr Mitte April günstiges und warmes Wetter, so hole man die Veredlungen aus dem Keller und pflanze sie, nachdem vorher die Wurzeln wieder frisch beschnitten wurden, in die Kästen. Sie werden in Reihen, die $\frac{1}{2}$ ' von einander entfernt sind, gepflanzt, ungefähr 10 Stück in eine solche Reihe. Jede Sorte muss aber vorne an der ersten Reihe mit einem Nummerholz bezeichnet werden, damit keine Verwechslungen vorkommen.

Nachdem nun alle Winterveredlungen eingepflanzt und tüchtig eingegossen sind, nagle man einige Latten quer über den Kasten und lege alte Tannenreiser, deren Nadeln abgefallen sind, darauf, damit die Veredlungen gegen zu starke Hitze, wie gegen plötzliche Kälte und Spätfröste etwas geschützt sind. Wenn nun die jungen Triebe 2—3" lang sind, so ist es Zeit, die Wollfäden der Veredlung zu lösen, damit sie nicht einschneiden und sich der Wildling mit dem aufgesetzten Reis gleichmässig verstärken kann. Sobald nun die Triebe so hoch gewachsen sind, als der Kasten selbst ist, so nehme man die Tannenreiser oben weg und bedecke den Boden mit halbzersetztem Compost, damit ersterer vor dem zu starken Austrocknen geschützt ist. Von Zeit zu Zeit müssen die Veredlungen, wenn der Boden trocken ist, auch begossen werden, damit der Dünger mehr aufgelöst wird und dadurch die Bäumchen mehr Nahrung bekommen und sich dann auch besser bewurzeln können.

So bleiben die Veredlungen dann stehen bis zum nächsten Frühjahr, alsdann werfen sie wo möglich mit etwas Erde auf die Beete, wo sie als Hochstämme oder in sonstigen Formen erzogen werden, verpflanzt.

Das Ergebniss dieser Veredlung war dieses Frühjahr äusserst günstig; oft blieben nicht 3 % aus.

L. Glock aus Beihingen, O.-A. Ludwigsburg,
Zögling des Pomologischen Instituts.

Einiges über das Oculiren mit Reisern im Frühjahr.

Da diese Veredlungsmethode von sehr gutem Erfolg und sehr leicht auszuführen ist, aber noch nicht zur Genüge bekannt wurde, so erlaube ich mir, einige hier im Pomologischen Institut über diese Methode gemachte Erfahrungen mitzutheilen. Diese Methode ist zwar nicht mehr ganz neu und besonders in Frank-

reich schon seit mehreren Jahren in Anwendung, in Deutschland aber, obgleich sie schon vor einer Reihe von Jahren empfohlen wurde, noch wenig angewendet; es ist daher gewiss zweckmässig, zumal die neuern Erfahrungen die praktischen Vortheile dieser Methode sehr klar darstellen, auf diese Veredlungsmethode auch hier aufmerksam zu machen.

Das Oculiren mit Reisern geschieht vorzüglich im Mai und wird hauptsächlich bei stärkern Wildlingen, welche man nicht wohl mehr auf die gewöhnliche Weise oculiren kann, angewendet, ferner um einen fehlenden Zweig bei einem Spalierbaum oder einer Pyramide zu ersetzen; ferner aber auch, um gleich von neuen seltneren Sorten fertige schöne Pyramiden zu haben, welche dann eine grosse Menge von Reisern liefern, die dann zur schnellen Verbreitung und Vermehrung solcher Sorten verwendet werden können.

Hat man Reiser genug, so nehme man nur die äussersten Spitzen der Zweige; muss man aber sparsamer damit umgehen, so nehme man auch Abschnitte von 2—3 Augen. Das Edelreis schneidet man wie beim Copuliren, nehme aber von beiden Seiten der Schnittfläche noch einen kleinen Streifen Rinde weg. In den Wildling mache man alsdann den sogenannten T-Schnitt wie beim Oculiren, mache oberhalb des Querschnitts noch einen Ausschnitt, um die Vereinigung des Edelreises mit dem Wildling besser herzustellen. Ist nun das Edelreis in den Wildling hineingeschoben, so verbinde man die Edelstelle sorgfältig und verstreiche dieselbe mit Baumwachs, wobei man noch darauf zu achten hat, dass die Stelle zwischen dem Edelreis und dem Wildling gut verstrichen wird, damit die Feuchtigkeit nicht dort in die Schnittwunden eindringen kann. Wird dieses nicht beachtet, so ist das Edelreis leicht der Fäulniss ausgesetzt.

Die wilden Triebe werden anfangs den Bäumchen fast ganz gelassen und müssen dieselben öfters pincirt werden, um den Saft in die Edelreiser zu leiten, wo-

durch das Anwachsen des Edelreises wesentlich befördert wird. Sobald man sieht, dass die Edelreiser angewachsen sind, schneidet man das wilde Holz weg und nun strömt alsdann aller Saft den Edelreisern zu.

Die Zeit dieser Veredlung ist wie oben angeführt im Frühjahr, sobald die Wildlinge Saft haben und ihre Rinde sich leicht lösen lässt. Man bewahre die Edelreiser, wie sonst üblich in der Erde eingeschlagen, an einem schattigen Ort sorgfältig auf und nehme dieselben nicht eher heraus, bis man sie veredeln will.

Im Frühjahr dieses Jahres kamen eine Anzahl neue amerikanische Sorten von Aepfeln, Birnen und Pflaumen hier in Reisern an und wurden alle mittelst der oben erwähnten Veredlungsart, und zwar je 3—4 Reiser auf ein Stämmchen, veredelt. Der Erfolg ist, wie er sich uns bis jetzt zeigt, ein ganz ausgezeichneter, und sehen die veredelten Bäumchen, welche 3—5 starke und 2—3 Fuss hohe Triebe gemacht haben, kleinen Pyramiden ähnlich. Diese neue Sorten können nun dieses Jahr durch Oculiren noch weiter vermehrt werden. Hierdurch wird es auch möglich, an andere Pomologen Edelreiser abzugeben, während doch nur ein Bäumchen von jeder Sorte veredelt wurde, welches nun als Fortsetzung des Muttergartens dienen kann.

G. Ritter, Kunstgärtner aus Planig in Rheinhessen,
Zögling des Pomologischen Instituts

Die Erziehung der Hochstämme

nach der im hiesigen Institut eingeführten Methode.

Die Erziehung junger Obstbäume bietet, besonders nach der hiesigen Methode, sowohl für den Obstfreund als auch für den Baumzüchter grosse Vortheile, und da, wie aus den Aeusserungen der meisten Besucher des Instituts, wie auch aus dem Zustand vieler Baumschulen des Landes hervorgeht, diese Methode noch

lange nicht allgemein gekannt und gewürdigt ist, so will ich hier eine kurze Schilderung derselben geben.

Der grosse Werth dieser Erziehungsmethode liegt darin, dass der intelligente Baumzüchter mittelst dieser Methode mit ziemlicher Zeitersparniss schöne, kräftig und gerade gewachsene Bäume liefern kann und dabei noch die Vortheile hat, dass er die bedeutenden Kosten für Pfähle vermeidet, dass seinen Bäumen ferner mehr Blätter und Triebe gelassen werden und dadurch gegen Hagel u. dgl. auch mehr Schutz geboten ist; er erzielt ferner, dass die Stämme in der Stärke schön, kräftig und allmählich nach oben hin abnehmend herangebildet werden, so dass dieselben sich selbst vollständig zu tragen im Stande sind und von Jugend auf dauerhaft und abgehärtet erzogen werden.

An den veredelten Stämmchen muss im ersten Jahr der Erziehung mit der gehörigen Sorgfalt das Räubern, das Lösen der Bänder und das Ausschneiden der unnöthigen Triebe vorgenommen, der Boden dabei gut gehackt und von Unkraut rein gehalten werden.

Bei den im Sommer zuvor oculirten Stämmchen werden, wie auch sonst gebräuchlich, im ersten Frühjahr vor dem Austreiben die Wildlinge über den angewachsenen Augen etwa 2—3" hoch abgeschnitten, die bleibenden Zapfen aber von Mitte Juni an entfernt und nicht wie sonst bis zum nächsten Frühjahr stehen gelassen.

Nach dieser Vorbereitung des ersten Jahres beginnt nun eigentlich die Heranbildung zum Hochstamm.

Hiebei hüte man sich vor Allem, den Stamm durch Wegnahme aller Seitentriebe schnell in die Höhe zu treiben, indem erstere zur Verstärkung des Stammes dienen und zu diesem Zwecke durch unsere Methode künstlich hervorgerufen werden; denn sonst kann der Baum nie sich selbst tragen und bedarf immer des Pfahles.

Der Leitzweig, der den künftigen Stamm bildende Mittelzweig, wird je nach Bedürfniss, der starke

schwächer, der schwache stärker durchschnittlich auf $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ seiner Länge zurückgeschnitten und zwar so, dass man über dem obersten Auge einen Zapfen von 3—4" stehen lässt, an welchem die dort befindlichen Knospen gut auszuschneiden sind.

Dieser Schnitt geschieht gewöhnlich im ersten Frühjahr. Man kann ihn auch sehr zweckmässig schon im Herbst vornehmen, wonach die Säfte, welche im Winter noch in dem Baume angehäuft werden, nur den Theilen des Baumes, welche bleiben sollen, zu gut kommen. Es wurden am 7.—9. November 1866 einige Quartiere in der hiesigen Baumschule so geschnitten und der Erfolg war ein durchaus günstiger, und wurde nicht nur der Trieb wesentlich befördert, sondern auch an Zeit, die im Frühjahr sehr oft fehlt, bedeutend gewonnen. Hierbei muss übrigens bemerkt werden, dass kein Schnitt dicht über bleibenden Augen oder dicht am Stamm geführt wurde, sondern Leitzweig und Seitenzweige nur auf Zapfen geschnitten werden durften.

An die Zapfen des Leitzweigs werden im Mai die krautartigen jungen Triebe, wenn sie über 3" Länge erreicht haben, fest und gerade mit nicht zu dünnem Bast angebunden und zugleich die 2 oder 3 nächst darunter befindlichen stärksten Seitentriebe pincirt.

Nach Beendigung des ersten Triebes, im Juli, werden die Zapfen dicht an der Basis weggenommen und die Wunden mit kaltflüssigem Baumwachs gut überstrichen, wie überhaupt sorgfältig darauf zu sehen ist, dass sämmtliche Wunden dicht am Stamm, welche entweder durch den Schnitt oder durch irgend eine Beschädigung entstanden sind, gut verstrichen werden, da dies die Bildung von dürrem Holz verhindert und die Verheilung wesentlich befördert.

Zugleich mit den Zapfen nimmt man auch die entbehrlichen Neben- oder Seitenzweige, sowie die etwaigen aus dem Boden hervorkommenden wilden Wurzelschosse weg.

Sollten die Triebe bis zum Herbst nicht ganz ausreifen, so nimmt man das Entblättern vor, was die Holzreife sehr beschleunigt.

Nun bleibt der Baum bis zum nächsten Jahre stehen. Hier hat er nun oft schon die nöthige Höhe erreicht, wird aber gewöhnlich noch einmal auf Zapfen geschnitten, um neue Seitentriebe hervorzulocken. Von den einjährigen Seitenzweigen werden dann die stärksten dicht am Stamm weggenommen, die andern auf fingerlange Zapfen eingekürzt; die übrige Behandlung ist dieselbe wie im Jahre zuvor.

Im folgenden vierten Jahre wird der Baum, wenn er die Höhe von 6—7' erreicht hat, ohne Zapfen über einem günstig gestellten Auge geschnitten und dadurch die Krone gebildet; auch lässt man dem Stamme nicht mehr so viel Seitentriebe.

Bei stark wachsenden Sorten wird ferner der Mitteltrieb der Krone zur Stärkung der übrigen Kronentriebe etwas pincirt. Ausserdem geschehen am Baume die gleichen Arbeiten wie früher.

Im letzten Jahre der Ausbildung werden alle Triebe am Stamm gänzlich weggenommen; die Kronenzweige auf etwa 4—5 aussenstehende Augen zurückgeschnitten und alle unnöthigen Triebe entfernt.

So ist nun der Baum meist im fünften oder sechsten Jahre mit kräftigem Stamme und schönem Wurzelfuss zum Verkauf oder Versetzen tauglich geworden; bleibt er noch ein Jahr länger stehen, so werden die Kronenzweige noch einmal auf etwa 4—5 Knospen zurückgeschnitten, um wieder kräftige Holztriebe zu erzeugen, und zwar lässt man den mittleren oder Hauptleitzweig etwas länger, um dem Baum eine schöne pyramidale Form zu verleihen.

Die Höhe des Stammes variirt gewöhnlich zwischen 4—6' je nach den betreffenden Localverhältnissen. Es werden in der hiesigen Baumschule für die nördlichen Gegenden immer eine Anzahl jenen Verhältnissen be-

sonders anpassender Halbhochstämme gezogen, die bei 4' Stammhöhe schon ihre Krone erhalten.

Pfähle sind bei sehr stürmischen Lagen, bei krumm oder schwach wachsenden Sorten u. dgl. als Beihülfe anzuwenden, müssen aber jedenfalls immer vor Winter wieder abgenommen werden, um nicht die eine Seite des Baumes zu verzärteln.

Vor Allem hat man auch auf Sorten zu sehen, die sich für die betreffende Gegend eignen und gerade und starke Stämme bilden, wie: Luiken, Casseler Reinette, Weiler'sche Mostbirn, Normännische Cyderbirn und dergleichen.

Gerade, kräftige, gesunde und ohne Pfahl erzogene Stämme bedingen immer den guten Ruf des Züchters.

Ed. Teichmann aus Stuttgart,
Zögling des Pomologischen Instituts.

Ueber eine neue Vermehrungsart des Pfersichbaumes.

Es ist bekannt, dass die Pfirsichbäume meistens durch Oculiren auf die kräftig wachsende St. Julien-Pflaume veredelt und fortgeflanzt werden. Auch Schlehensämlinge sind als Unterlage verwendet worden, letztere jedoch mit ungleichem Erfolge. Aeltere Schriften erzählen, dass man durch Einlegen von Zweigen (auch Absenker) bald fruchtragende Pfirsichbäume erhalten könne; allein es ist davon auch in neuerer Zeit nirgends die Rede.

Im vorigen Jahre machte ich nun folgenden Versuch der Vermehrung der Pfirsiche durch Stecklinge.

Ich schnitt Ende Juni bis Ende Juli junge beblätterte Triebe zu Stecklingen; man kann zu diesem Zwecke alle jungen Triebe, welche beim Anheften der Pfirsiche als entbehrlich weggeschnitten werden, benützen; dieselben müssen jedoch ihre volle Reife erreicht haben; da sie sonst in der Erde faulen würden.

Dicht unter einem Auge schneidet man den Trieb schräg ab und gibt ihm ungefähr die Länge eines Fingers, auf welcher Länge er über einem Auge geschnitten wird. Soweit dieser so zugeschnittene Steckling in die Erde kommt, (die Hälfte seiner Länge) nimmt man alle Blätter vorsichtig weg, während dieselben an der oberen Hälfte stehen bleiben. Diese so zu-



gerichteten Stecklinge legt man nun ein wenig schräg in gute, schwarze Gartenerde, am besten in einen humusreichen, lockeren Mergelboden, an einen kühlen, feuchten Ort, an dem sie vor der Sonne geschützt sind, und begießt sie täglich, jedoch nicht zu stark. Dieses Begießen setzt man so lange fort, bis man sieht, dass die Stecklinge Wurzeln gebildet haben.

Auf diese Weise erhält man noch in demselben Jahre schön bewurzelte Setzlinge für die Baumschule und kann man auf diese Weise edle Sorten wurzel-
 ächt fortpflanzen.

Es scheinen aber hierüber noch nicht viele Versuche gemacht worden zu sein; die Versuche aber, welche ich im verflossenen Jahr angestellt habe, haben sehr erfreuliche Resultate geliefert, und wäre zu wünschen, dass noch von anderen Seiten derartige Versuche gemacht würden.

Ich habe diese Versuche hier erneuert und der Erfolg wird später in den Monatsheften oder im Taschenbuche 1868 mitgetheilt werden.

Georg Münch aus Seligenstadt (Hessendarmstadt),
 Zögling des Pomologischen Instituts.

Das Anpflanzen der Obstbäume.

Das Anpflanzen der Bäume ist gerade keine schwere Arbeit, sie ist vielen Leuten wohlbekannt, die sich schon eine Reihe von Jahren mit der Baumzucht beschäftigen und Erfahrungen genug gemacht haben; allein es geschehen doch noch so viele Fehlgriiffe dabei, dass es gerechtfertigt erscheint, diese wichtige Arbeit hier kurz zu beschreiben und die neuern hier gemachten Erfahrungen dabei anzugeben.

Das Pflanzen kann zu verschiedenen Zeiten und zwar sowohl im Herbst, wie auch im Frühjahr vorgenommen werden, wobei man die klimatischen Verhältnisse, sowie die Beschaffenheit des Bodens zu berücksichtigen und namentlich auch den Schnitt bei der Pflanzung zu beachten hat.

Wenn man schon ältere Bäume, die vielleicht auf einem Baumfelde zu gedrängt neben einander stehen, zu verpflanzen hat, und diese aber auch noch nicht über 10 Jahre an ihrem Standort sich befanden, so ist die beste Zeit dazu im Herbst; aber nur muss es

möglichst früh geschehen, damit sich noch neue Faserwurzeln bilden können, und dass sich der Baum gehörig setzen kann. Ist es trocken im Herbst, so ist es von grossem Nutzen, die frisch gepflanzten Bäume gehörig anzugiessen, damit sich schnell Wurzeln bilden können. Nach diesem Verpflanzen wird sowohl zum Schutz der Wurzeln gegen die Kälte, als gegen überflüssige Nässe um den Stamm herum ein Erdhaufen gebildet. Dieser Hügel darf aber nur von Erde aufgehäuft werden, denn würde man Streu, Moos, Laub oder Mist nehmen, so liefe man Gefahr, dass sich eine Schaar Mäuse darunter aufhalten und dem Stamm und den Wurzeln Schaden zufügen, ja den Baum wohl ganz zu Grunde richten würde. Will man aber im Frühjahr pflanzen, so thue man es, wie es hier im Pomologischen Institut dieses Frühjahr geschah.

Es wurde nämlich im Frühjahr an den terrassirten Abhang gegen die Landstrasse hin, wo früher alte Bäume standen, Hochstämme, Spaliere und Pyramiden-Bäume hingepflanzt. Die Baumgruben wurden 4' breit und $2\frac{1}{2}$ ' tief ausgegraben und die Erde mit gutem alten Compost und etwas Holzasche vermischt. Von dieser gemischten Erde kam wieder in die Grube. Der Baum wurde an den Wurzeln ziemlich kurz geschnitten, die Aeste und Zweige blieben unbeschnitten. Man brachte dann zwischen die Wurzeln des Baumes lockere feine Erde, um die Wurzelbildung recht zu befördern. Nun wurde der Baum stark angegossen und leicht angetreten. Ist dies alles geschehen, so bekommt der Baum 1 oder 2 Pfähle zum Schutze gegen den Wind. Nur einen Pfahl zu geben, ist nicht ganz rathsam, da der junge Baum wegen dem starken Winde doch an den Pfahl fest angebunden werden muss, sonst würde er sich immer reiben und am Stamm herumschlagen, aber durch dieses feste Anbinden sich nicht gehörig setzen kann. Hier bekam jeder Baum 2 Pfähle, dann wurde der Baum mit 2 Weiden festgespannt, die Weiden wurden aber nicht

horizontal, sondern mehr schräg vom Stamm abwärts gehend an die Pfähle befestigt, so dass sich der Baum mit der Erde vollständig setzen konnte.

Nun, nach dem Pflanzen, wurden die Baumscheiben mit noch ziemlich unverwestem Compost überlegt. Man kann auch kurzen Mist u. dgl. dazu verwenden, was bewirken soll, dass die Erde recht feucht bleibt. Mit Verwunderung sah ich jeden Tag nach diesen Bäumen. Manche blühten sogar gleich nachdem sie gesetzt worden waren.

Das rechte Verfahren beim Verpflanzen ist, die Wurzeln der Bäume kurz und die Krone nicht oder nur wenig zu beschneiden.

Dies ist aber der früheren Methode, wo man umgekehrt die Krone kurz und die Wurzeln lang beschnitten hat, entgegen gesetzt. Die jetzige Methode ist der früheren vorzuziehen, denn der Baum hat im ersten Jahre keine Wunden an den Zweigen zu verheilen und behält seine ausgebildeten Augen, welche im Frühjahr gleich zum Austreiben kommen. Diese ziehen die Säfte von Zelle zu Zelle an, verarbeiten sie und sofort kommt der Baum in Lebensthätigkeit und es beginnt die Bildung neuer Wurzeln, während die stark zurückgeschnittenen Zweige selten gute ausgebildete Augen haben, es daher längere Zeit dauert, bis diese austreiben; dann sind aber nicht die Organe da, die den Saft zur Bildung neuer Wurzeln herbeiführen müssen, und daher kommt es, dass oft so gepflanzte Bäume lange dastehen, ohne auszutreiben. Sollte nun ein Baum in diesem Fall sein und im 1ten Saftes nicht zum Austreiben kommen, weil er vielleicht zu spät oder unrichtig gepflanzt wurde, so nimmt man ihn vor Beginn des 2ten Saftes Mitte bis Ende Juni oder Anfangs Juli heraus, schneidet ihn an den Wurzeln frisch an, pflanzt ihn wieder und schlemmt ihn dann mit Wasser stark ein.

Wer seine Bäume auf die hier geschilderte Methode pflanzt, wird sehr schöne Resultate erzielen, indem

die Bäume bald und reichlich anwurzeln und gut gedeihen.

Wilh. Glaser aus Osthofen bei Worms,
Zögling des Pomol. Instituts.

Beschreibung der im Pom. Institut kultivirten besten Himbeersorten.

Da mir in diesem Sommer hier im Pom. Institute die Pflege des Beerenobstes übertragen worden war und gerade die Himbeeren sich dieses Jahr recht vollkommen entwickelt haben, so dass man über den Werth und die Güte der einzelnen Sorten ein richtiges Urtheil fällen kann, so erlaube ich mir, im Nachstehenden die besten und werthvollsten Sorten des Sortiments namhaft zu machen und kurz zu beschreiben.

I. Rothfrüchtige Himbeeren.

1) **Hornet**; Frucht dunkelpurpur, manchmal schwärzlich, sehr gross, rundlich, grossbeerig, mit festem, sehr wohlschmeckendem Fleische; die Sommertriebe sind röthlich, fast stachellos, die Pflanze robust und sehr fruchtbar; diese noch wenig bekannte Sorte liefert wohl die grössten Früchte und verdient alle Beachtung.

2) **Paragon**; eine ebenfalls noch neue, sehr beachtenswerthe Varietät von ähnlicher Güte und Grösse, wie die vorige; sie besitzt auch ein festeres Fleisch und lässt sich desshalb auch gut versenden.

3) **Herrenhäuser Königs-Himbeere**; Frucht abgestumpft kegelförmig, gross, Fleisch ziemlich fest, süss und gewürzt; die sehr fruchtbare und kräftige Pflanze hat röthliche, sehr rauhe Sommertriebe von 7—8' Höhe, Belaubung dunkel; sowohl diese als auch die Frühe rothe und Immertragende Herrenhäuser Himbeere sind neue Züchtungen des Herrn Hofgarten-

Inspektors Borchers und verdienen sämmtlich Beachtung und Empfehlung.

4) Fastolff; diese allbekannte vorzügliche Sorte wurde nach einem alten, in der Grafschaft Great-Yeathmouth gelegenen Schlosse so benannt; der nicht selten in „Falstaff-Himbeere“ verkehrte Name ist daher falsch und verwerflich. Frucht mittelfrüh, dunkelroth, festfleischig, sehr wohlschmeckend und zum Einmachen recht brauchbar; die sehr fruchtbare Pflanze hat röhliche, mit starken Stacheln besetzte Sommertriebe. Die Fastolff ist eine der werthvollsten Varietäten und gar nicht genug zu empfehlen; sie eignet sich besonders zum Anbau im Grossen.

5) Surpasse Fastolff; neue remontirende Sorte mit einer der Fastolff ähnlichen Frucht, welche allgemeine Verbreitung verdient.

6) v. Türk's frühe rothe; neuere, frühreifende, sehr gute Sorte mit ziemlich zartfleischigen mittelgrossen Früchten, von Herrn v. Türk in Potsdam erzogen und von meinem Vater, Hofgärtner Maurer in Jena, zuerst beschrieben und in den Handel gebracht; höchst schätzbare deutsche Himbeere.

7) Prinz Napoleon; sehr fruchtbare, frühe, neue Sorte mit mittelgrossen, hellrothen, zarten und sehr süssen Früchten; als feine Dessertbeere sehr zu empfehlen.

8) Belle de Fontenay, Syn. Catawissa; sehr fruchtbare, remontirende Himbeere mit grossen, dunkel blutrothen, etwas blau bedufteten, grossbeerigen, angenehm säuerlichen Früchten, welche sich zum Einmachen besonders eignen; die Pflanze ist sehr robust, hat aber die Unannehmlichkeit, sehr zu wuchern; sonst wäre diese Sorte wegen ihrer grossen Ergiebigkeit und besonders für Conditoren sehr zu empfehlen.

9) Rothe Merveille; bekannte, sehr gute, zarte, remontirende Varietät mit mittelgrossen, sehr

delikatsten Früchten; Pflanze sehr kräftig und von sehr reicher Fruchtbarkeit; eine sehr gute Sorte. Um dieselbe zum höchsten Ertrag zu bringen, schneidet man die im Herbst entwickelten Fruchtriebe bis auf 1 oder 2 Augen an den Hauptschoss zurück und diese geben dann im darauf folgenden Frühjahr einen besonders schönen Ertrag.

II. Gelbfrüchtige Himbeeren.

1) *Lemercier*; neue, sehr grosse, früh reifende Varietät mit rundlichen, blassgelben, delikaten Früchten; Pflanze sehr kräftig und fruchtbar, Sommertriebe hellgrün, mit wenig Stacheln und dunkler Belaubung. Diese neue Sorte übertrifft an Grösse nahezu alle vorhandenen gelben Himbeeren und verdient deshalb auch alle Empfehlung.

2) *César*; eigenthümlich zuckerhutähnlich geformte Frucht von fast gleicher Beschaffenheit wie die vorige; die Sommertriebe sind mit vielen starken Stacheln besetzt und haben auffallend tief gefurchte Blätter; eine ebenfalls sehr zu empfehlende Sorte.

3) *Gelbe Antwerpner*, Syn. *d'Anvers*; mittelgrosse, gelblichweisse Frucht von sehr gutem, aromatisch süssen Geschmack; die Pflanze wächst etwas schwächlich und verlangt guten Gartenboden. Diese Sorte ist eine der besten gelben.

4) *Magnum bonum*; neue, frühreifende, der *Antwerpner* ähnliche, aber etwas grössere Frucht von sehr gutem, doch der vorigen nachstehenden Geschmack.

Schliesslich erlaube ich mir noch, einige ebenfalls hier kultivirte, doch hinter den beschriebenen zurückstehende Spielarten zu nennen, und zwar von den rothen: *Rivers*, *Barnet*, *Turban* etc.; von weissen: die *Monstrueuse* und *Gelbe Chili-Himbeere*.

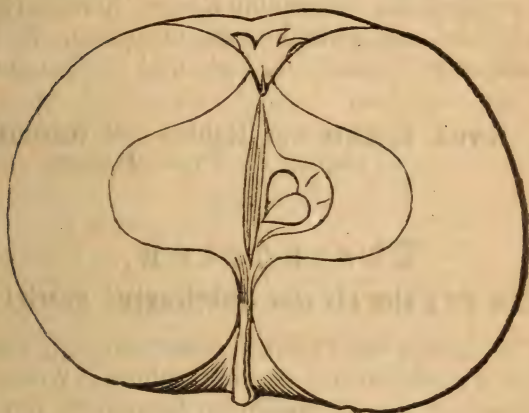
Als weniger gut zeigten sich hier in diesem Jahr die folgenden und aus dem Sortiment nunmehr ent-

fernten Sorten: Stachellose Monats-Himbeere, Gambrouge, Carters prolific, Belle d'Orleans.

Louis Maurer aus Jena,
Zögling des Pomologischen Instituts.

Der Weisse Winter-Taffetapfel.

Cl. IX. 1. c., Fam. Plattäpfel.



Der Taffetapfel ist eine gute, schöne, frühe, schätzbare, für Tafel, Haushalt und Mostbereitung brauchbare Frucht. Dieser Apfel ist in meiner Heimath, Ravensburg, sowie in dem angrenzenden Oberamt Tettnang sehr vielfach angepflanzt und allgemein gekannt und geschätzt und wird als Mostapfel den besten dieser Sorten gleichgestellt und ist die häufige Anpflanzung dieser Sorte auch sehr zu empfehlen. Die Frucht ist ziemlich platt, wird $2\frac{1}{2}$ '' breit und 2'' hoch, hat einen geschlossenen Kelch, $\frac{3}{4}$ '' - 1'' langen Stiel und ist an der charakteristisch unebenen Stielhöhle etwas berostet. Die unebene Stielhöhle kennzeichnet diesen Apfel vor allen andern ähnlichen Früchten. Die Schale ist sehr fein, weissgelb, auf der Sonnenseite etwas geröthet, einzeln auch mit Warzen und

kleinen braunrothen Flecken versehen. Das Fleisch ist sehr zart, weiss, saftreich und hat einen durch eine feine, angenehme Weinsäure gehobenen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, breit, meist geschlossen, liegt mehr nach dem Kelche zu, hat breit eiförmige, kurze, dicke Kernen. Der Taffetapfel zeitigt im November und hält bis Ende April; er wird in meiner Heimath, wie erwähnt, meistens zu Most, aber auch als Tafel-Frucht verwendet. Der Baum wird gross, hat eine ziemlich regelmässige gewölbte Krone, herunterhängendes Fruchtholz und schlanke Sommertriebe. Er kommt in den meisten Böden gut fort und ist bei uns fast jährlich sehr tragbar.

Bernh. Brugger aus Rahlen bei Ravensburg,
Zögling des Pomol. Instituts.

Obstsorten,

welche sich 1867 hier als sehr frühtragend gezeigt haben.

Es ist immer als Zeichen einer sehr grossen Neigung zur Fruchtbarkeit zu betrachten, wenn Obstsorten schon in der Baumschule besonders bei kräftigem Wuchs der jungen Stämmchen Früchte ansetzen.

In diesem Jahre sind es folgende Sorten, die auf Johannis, Doucin und Quitte veredelt, sich in der hiesigen Baumschule besonders fruchtbar zeigten:

Äpfel.

Sommeräpfel: Sommer-Gewürzäpfel, Revalischer Birnapfel, Weisser Astracan, Charlamovsky, St. Germain.

Herbstäpfel: Gravensteiner, Früher Nonpareil, Langton's Sondersgleichen, Kaiser Alexander, Hawthornden.

Winteräpfel: Weisser Rosmarinapfel, Danziger Kantapfel, Französische Edelreinette, Grüne Reinette (Nonpareil), Edelböhrmer, Muskatreinette, Carmeliter-

Reinette, Purpurrother Agatapfel, Parkers Pepping, Königlicher Kurzstiel, Orleans-Reinette, Winter-Goldparmäne, Reinette von Bihorel, Kleiner Langstiel, Basiner's Reinette, Downton's Pepping, Ananasreinette, Burchard's Reinette, Fündling von Bedfordshire, Oberdieck's Reinette.

Birnen.

Sommerbirnen: Leipziger Rettigbirn, Erzbischof Hons, Juli-Dechantsbirn, Pffirsichbirn.

Herbstbirnen: Goubault's Butterbirn, Graue Herbst-B.-B., Hardy's B.-B., Herzogin von Angoulême, Schwesternbirn, Holzfarbige B.-B., Gute Louise von Avranches. Clairgeau's B.-B.

Winterbirnen: Jaminette, Hardenpont's Winter-B.-B., Diel's B.-B., St. Germain, Regentin, Hertrich's Bergamotte, Neue Poiteau, Winter-Nelis.

In den Schlägen für Hochstämme, also auf kräftige Wildlinge veredelt, zeigten Früchte vorzüglich folgende Sorten: Sommer-Gewürzapfel, Winterpostoph, Langton's Sondersgleichen, Kleiner Langstiel, Winter-Goldparmäne, Sommer-Rabau, Ananas-Reinette, Grosse Casseler Reinette, Woltmann's Reinette, Baumann's Reinette, Wellington, Downton-Pepping, welche Sorten daher als besonders frühtragende zu betrachten sind.

Fritz Ehrenberg, Kunstgärtner aus Braunschweig,
Zögling im Pomol. Institut.

Das Verpacken der Obstbäume.

Das Verpacken der Obstbäume ist eine durchaus wichtige Arbeit, namentlich für Baumschulbesitzer, die ihre Bäume in ferne Gegenden versenden. Es muss das Verpacken mit der grössten Vorsicht geschehen, namentlich wenn die Sendungen sehr weit gehen; denn sind die Bäume schlecht verpackt und kommen an ihrem Bestimmungsorte an, so sind sie entweder halb vertrocknet oder es sind Zweige oder

Stämme beschädigt, was besonders bei formirten Pyramiden und Spalierbäumen sehr zu beklagen ist. Der Empfänger erhält dann trotz vielem Geld nur schlechte Waare und hat statt Freude Aerger und Verlust.

Es ist das Verpacken um so mehr mit aller Sorgfalt zu besorgen, weil leider auf vielen Eisenbahnen mit den Balloten auf die gleichgültigste Weise verfahren wird. Durch eine gute und recht vorsichtige Verpackung muss diesen Nachtheilen möglichst vorgebeugt werden.

Das Verpacken der Obstbäume geschieht am besten durch zwei Personen, von welchen wenigstens einer derselben die richtige Art und Weise des Verpackens kennt, sowie hinlänglich Fertigkeit und Geschicklichkeit in diesem Geschäft besitzt, und der beigegebene zweite Mann dem ersten in die Hände arbeitet. Zuerst werden Weiden gedreht und an dem Spitzende derselben eine 2—4" lange Schlinge gemacht. Die Weidenbänder werden auf dem Platz, wo gepackt wird, querüber und gradlinig und so auf den Boden hingelegt, dass eine von der andern ungefähr einen Fuss entfernt ist und die Schlingen alle auf eine Seite zu liegen kommen. Wenn Bäume weit versandt werden sollen, so macht man zuerst eine Voremballage. Es wird zuerst Wirrstroh genommen und schön, gleichmässig, jedoch nicht zu dick, aber auch nicht zu dünn, auf die Weiden ausgebreitet. Das Stroh muss über die Wurzelkrone so weit hinausreichen, dass die Bewurzelung gehörig damit umhüllt werden kann. Es wird nun feuchtes Moos auf das Stroh gelegt und zwar dahin, wo die Wurzeln der Bäume zu liegen kommen; hierauf werden die Bäume behutsam, damit keine Wurzeln oder Zweige verletzt werden, hingelegt (ingelegt) und die Wurzeln besonders recht in einander gebracht, feuchtes Moos zwischen dieselben gelegt und zwischen die Krone der Bäume und um die Stämme herum feines Wirrstroh oder Heu gethan, damit die Zweige der Krone nicht durch den Trans-

port leiden. Man nimmt gewöhnlich 15—20 Hochstämmen in ein Ballot.

Das Anlegen der Bäume zu den Balloten geschieht bei Pyramiden und Spalieren auf die gleiche Weise, wie bei den Hochstämmen, nur muss man bei den formirten Spalierbäumen die einzelnen Etagen sorgfältig mit kleinen Weiden an den Stamm anbinden. Zwischen Pyramiden und Spalierbäume muss mehr Wirrstroh oder Heu gebracht werden und ist deren Verpackung überhaupt umständlicher.

Wenn nun die Bäume vorsichtig eingelegt sind, so werden dieselben, wenn es ein Ballot mit Hochstämmen ist, in der Mitte mit einer Weide fest zusammengebunden, damit sie sich nicht mehr auseinander ziehen können, und nun die Wurzeln mit feuchtem Moos recht gut und vollständig ausgestopft.

Ueber die eingelegten Bäume wird Wirrstroh gleichmässig hergelegt; nun wird es zusammengebunden, indem die zwei Mann, welche mit einander packen, der eine rechts und der andere links, sich an das Ballot begeben. Beide nehmen nun die Weiden, indem der, welcher das dicke Ende der Weiden hat, dasselbe in die Schleife schiebt, welche der andere zu diesem Zweck hält. Wenn nun die Weide durch die Schlinge geschoben ist, so wird sie von dem, der diese hingehalten hat, gefasst und mit Hülfe beider fest zusammengebunden. Beim Verpacken wird jedesmal unten am Wurzelfuss der Bäume mit dem Zusammenschnüren angefangen und an den Spitzen der Krone aufgehört. Wenn nun die Voremballage fertig ist, so wird das ganze Ballot auf die Seite gelegt, der Platz gereinigt und wieder Weidenbänder, wie bei der Voremballage gelegt, nun auf die Weidenbänder schönes, langes Roggenstroh gelegt, so dass die Aehren nach unten sehen. Bei dem andern Roggenstroh, welches jetzt aufgelegt wird, müssen die Aehren jedesmal nach der obern Seite der Baumkrone, so dass es $\frac{3}{4}$ ' über das schon liegende kommt. Nun wird die Vorem-

ballage so auf das Stroh gelegt, dass das Roggenstroh $1\frac{1}{2}'$ über die Baumwurzeln hinaus reicht. Auf die obere Seite der Voremballage wird auch Roggenstroh gelegt, dass es so zu liegen kommt, wie auf der unteren. Es werden nun die Weidenbänder in einander gesteckt, von unten nach oben, und das Zusammenschnüren vorgenommen, wie bei der Voremballage, nur muss bei der Hauptemballage mehr darauf gesehen werden, dass das Stroh schön und gleichmässig im Umkreis vertheilt und glatt eingebunden wird.

Wenn nun die Emballage gut und regelrecht zusammengeschnürt ist, so wird das Ballot an den Wurzeln zu gemacht, indem zuerst von dem obern Stroh ein Theil eingeschlagen wird; hierauf wird rechts und links ein kleiner Theil von dem Stroh hereingezogen, fest zusammengedreht zu einem Knopf und dieser zusammengedrehte Knopf unter das von beiden Seiten hereingezogene Stroh von unten nach oben eingesteckt und so fortgeföhren, bis noch so viel Stroh übrig ist, dass man damit einen Zopf flechten kann. Dieser Zopf wird gut und fest geflochten und in denselben eine gute Schnur eingeflochten. Am Ende des Zopfes wird mit der Schnur ein Knoten gemacht, derselbe unter dem untersten Weidenband des Ballots durchgeschoben und der Zopf fest angezogen. Hierauf wird das ganze Ballot mit einer Schnur, welche in den Zopf eingeflochten ist, um jedes Weidenband auf der einen Seite hinauf und der andern herunter geschnürt.

Wenn nun das Ballot fertig ist, wird ein Ballotholz gut und fest angebunden, das Ballot ausgeputzt, gewogen und kann dann zur Versendung abgegeben werden.

Dies ist die hier im Pomologischen Institut übliche Art der Baumverpackung, welche jeder Zögling gründlich erlernen muss.

K. Breitwieser, Baumwärter
aus Schaefheim (Grossherzogthum Hessen).
Zögling des Pomolog. Instituts.

Ueber das Verpacken der Edelreiser.

Das Verpacken der Edelreiser ist eine überaus wichtige Arbeit, zumal wenn die Reiser weit versendet werden sollen. Da nun oft Edelreiser so weit versendet werden, dass sie 4—6 Wochen unterwegs sind und die Reiser, oft, wenn sie auch mit noch so vieler Sorgfalt verpackt worden sind, doch halbvertrocknet oder durch zu lange andauernde feuchte Umhüllung fleckig ankommen, so will ich jetzt eine für mich ganz neue Methode beschreiben, welche sich als sehr empfehlenswerth bewiesen hat.

Dieses Frühjahr erhielt das Pomologische Institut in Reutlingen eine Sendung Edelreiser aus Nord-Amerika, welche trotz der weiten Reise doch recht gut ankamen: sie stammten von dem berühmten Pomologen Downing und die Sendung besorgte Herr Dr. C. Siedhof in Nord-Hoboken.

Ich will nun die Art der Verpackung dieser Reiser schildern und bemerke noch, dass es Reiser von Aepfeln, Birnen, Pflaumen und Kirschen waren und alle Sorten — etwa 500 — bis auf 2 Birnen und 2 Pflaumen vollkommen gesund und frisch hier anlangten. Es war zuerst in die Kiste, worin die Reiser ankamen, eine etwa $1\frac{1}{2}$ " hohe Schicht feuchter, feiner Holzkohlen gebracht worden, auf diese Schicht Kohle kamen nun Edelreiser von je einer Sorte, etwa 3—4 Reiser in einem Büschel mit Draht zusammengebunden, nebeneinander. Die Reiser lagen genau nebeneinander aber nicht büschelweise aufeinander. War die Schicht Kohle mit Reisern bedeckt, so kam eine zweite Schicht feine feuchte Kohle darauf, etwa 1" hoch. Man hatte nun jedesmal auf eine Schicht Kohle wieder eine Parthie Edelreiser gebracht und dieses fortgesetzt, bis die Kiste gefüllt war. Den Schluss bildete wieder eine wenigstens $1\frac{1}{2}$ " hohe Schicht Kohle; die Kiste war gut verschlossen und vollständig angefüllt, so dass kein leerer Raum mehr da war, indem sonst durch den

Transport die Reiser geschüttelt worden wären und Noth gelitten hätten.

Die Reiser wurden nach dem Auspacken am untern Ende frisch angeschnitten und einen Tag in ein Gefäss mit Wasser gestellt und hernach zwischen feuchtes Moos eingeschichtet, in ein kühles Gewölbe gebracht. Hier verblieben sie bis zur Veredlung. Sie wurden erst 4 Wochen später veredelt und jedermann staunt über das schöne Wachsthum dieser Veredlungen.

Kunstgärtner **Heinrich Sigloch** aus Blaubeuren.
Zögling im Pomol. Institut.

Ueber die Sommerdüngung der Obstbäume.

Es ist unstreitig und eine durch die Praxis längst bewiesene Thatsache, dass durch ein regelmässiges Ausputzen der Obstbäume, durch das Abkratzen der alten Rinde, des Moores und der Flechten, dem Glattschneiden und Bestreichen der Wunden mit Steinkohlentheer, nebst Aufgraben des Bodens 3' breit um den Stamm herum, den Bäumen ein schöneres Aussehen verliehen wird und dieselben viel fruchtbarer gemacht werden. Da nun in Folge der reichen Erträge eines Obstbaumes der Boden mehr oder weniger erschöpft wird, so muss man demselben die entzogenen Nährstoffe durch eine gute und zweckmässige Düngung wieder zu geben suchen. Dieses geschieht nun aber oft auf die unzweckmässigste Weise, indem in unmittelbarer Nähe des Stammes oder der Wurzeln scharfe Gülle eingegossen, oder gefallene Thiere eingegraben werden. Auch im Winter wird den Obstbäumen eine Düngung mit frischem Stalldünger gegeben, wo derselbe in seine Ruheperiode eingetreten und wenig Gebrauch davon machen kann. Die zwei erstern Arten der Düngung schaden dem Baum sehr, namentlich das Eingraben von gefallenem Thieren. Der Obstbaum wächst in den ersten Jahren nach einer solchen Düngung sehr üppig und trägt reichlich, aber an den

Wundrändern setzt sich Krebs an, es sterben nach und nach Aeste ab und zuletzt geht der ganze Baum zu Grunde, wie ich aus eigener Erfahrung in meinem Hausgarten in Bühlertann an einem schönen, starken, sehr fruchtbarem Baume des Gelben Winter-Stettiners gesehen habe, an dessen Stamm Stücke von gefallenen Thieren eingegraben wurden.

Die beste und zugleich zweckmässigste Düngung für den Obstbaum ist die sogenannte Sommerdüngung, welche ich auf folgende Weise in meinem Hausgarten in Ausführung brachte: „In Folge eines sehr trockenen Sommers fingen namentlich die Apfelbäume an, ihre Früchte anfangs Juli abzuwerfen, obwohl sie gut ausgeputzt und gepflegt waren. Mit der grössten Besorgniss beobachtete ich die Bäume und fand, dass das Abwerfen der guten Früchte von Tag zu Tag mehr und mehr zunahm und mir kein anderes Mittel zu Gebote stand, um demselben Einhalt zu thun, als die Sommerdüngung. Ich stach bei den grossen Bäumen 6—7' vom Stamm entfernt, also mitten unter der Baumkrone, einen runden Kreis Rasenboden $\frac{3}{4}$ —1' tief und 1' breit aus, nahm Wasser, Kloakendünger und Asche, mischte diese Substanzen durch Umrühren in einem alten Kübel gehörig durcheinander und goss diese Düngung in den ausgestochenen Kreis ungefähr 5—6 Kannen voll, hierauf legte ich den Rasen wieder sorgfältig, wie ich ihn ausgestochen hatte, ein und trat ihn fest. Bei kleineren Obstbäumen machte ich 5—6 Löcher $1\frac{1}{2}$ —2' breit und lang und verfuhr sonst auf die nämliche Weise, wie bei den grossen Bäumen, indem ich in jedes Loch eine halbe Giesskanne voll Dünger goss.

Das Resultat von dieser Sommerdüngung entsprach nicht bloß allen meinen Erwartungen, sondern übertraf dieselben noch weit, indem nach Verfluss von 14 Tagen die Früchte so ausserordentlich an Grösse zunahmen, dass Aeste, welche nicht gestützt werden konnten, anfangen sich loszutrennen, auch konnte ich unter dem Obst, welches, nachdem ich diese Sommer-

düngung vorgenommen hatte, von den Bäumen fiel, keines mehr ausfindig machen, welches gesund gewesen wäre. Die Früchte erlangten nicht bloß eine Ausbildung in jenem Jahre, wie ich sie bis jetzt nicht gesehen hatte, sondern es bildeten sich auch eine Menge Blätterknospen zu Blütenknospen um, welche im darauffolgenden Frühjahr blühten und im Herbste wieder Früchte trugen.

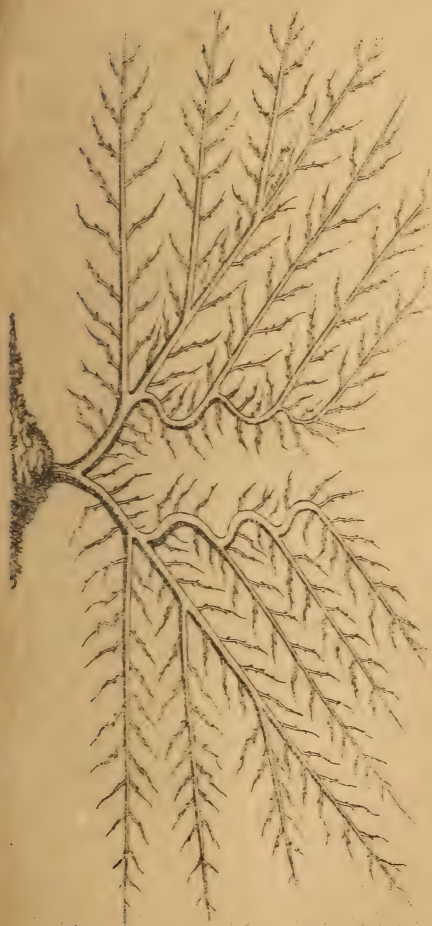
Was namentlich den Landmann von dieser Sommerdüngung abhält, ist der Vorwand, dass er dazu keine Zeit habe, oder vielmehr ist es ihm um den Rasenboden zu thun, welcher ausgestochen und nach seiner Ansicht kein Gras mehr trägt. Was ersteres betrifft, so erwidere ich, dass die Anwendung der Sommerdüngung erst nach der Heuernte beginnt und somit schon zu diesem Geschäft so viel Zeit verwendet werden kann, als nothwendig ist; was aber letzteres betrifft, so kann ich jedem die Versicherung geben, dass der Grasertrag auf diesem Platz, wo der Rasen ausgestochen, sich nicht nur vermindert, sondern sich um das doppelte steigert, was namentlich in geschlossenen Gärten, oder bei Bäumen mit niedern, umfangreichen Kronen der Fall ist. Ich habe diese Sommerdüngung schon öfters seither in Anwendung gebracht und immer nur nützliche und erfreuliche Resultate derselben beobachten können. Ich erlangte auch durch eine gute Baumpflege und diese Sommerdüngung eine Fruchtbarkeit und einen Ertrag, dass zwei Nachbargärten, trotz ihrer bessern Lage und ihres viel bessern Bodens, im Ertrag der Obstbäume weit dem meinigen nachstanden. Was mir aber namentlich in den letzten 4—5 Jahren auffallend vorkam, war, dass die Nachbargärten ausserordentlich durch den Fresser (Frostspanner) mitgenommen wurden und fast keine Früchte mehr trugen, während in meinem Garten die Obstbäume mit Früchten beladen waren und kaum eine Spur von dieser verderblichen Raupe wahrzunehmen war.

J. Hammel, Baumzüchter aus Halden OA. Ellwangen,
Zögling des Pomol. Instituts.

VI. Baumschnitt.

Neue Doppelpalmette.

(Mit Abbildung.)



Diese hübsche und zweckmässige Form ist aus Lepères taille carrée Form hervorgebildet und ist eigentlich nur der innere Theil des Baumes von jener Spalierform verschieden. Bei der Viereckform Lepères werden bekanntlich zuerst die zwei schiefen Mutteräste und eine Anzahl der unterhalb derselben stehenden Seitenäste gezogen und erst wenn diese entwickelt sind, bildet man die oberhalb der Mutteräste erforderlichen Seitenäste. Es bleibt daher ein solcher Baum 3—4 Jahr in seiner Mitte leer, was einen in dieser Zeit nicht gerade schönen Anblick gewährt.

Ohne Zweifel ist diese hier angewandte

Abänderung des Lepèreschen Systems eine sehr vortheilhafte, da durch das Biegen der im inneren Theil

des Baumes formirten Aeste der Saftumlauf ein viel geregelterer und mässigerer ist, als bei den in der gewöhnlichen Taille carrée Form gezogenen oberen Nebenästen, welche, wenn dem Baum nicht immer genügende Aufmerksamkeit geschenkt wird, leicht die unteren Theile der Palmette unterdrücken.

Eine solche Palmette kann in einem Zeitraum von 7 Jahren auf folgende Art und Weise gezogen werden:

Man pflanzt eine 1jährige Veredlung eines Pfirsichbaumes und schneidet das Stämmchen desselben bis auf $1\frac{1}{2}'$ über dem Boden auf zwei einander möglichst gerade gegenüberstehende Augen zurück. Die 2 nun entstehenden Triebe (die späteren Hauptäste) werden in einem Winkel von 45° angeheftet und Sorge getragen, dass beide immer gleich stark treiben und keiner den anderen überwächst.

Im darauffolgenden Jahr werden diese beiden Zweige auf circa $1\frac{1}{2}'$ zurückgeschnitten und dabei darauf gesehen, dass von den obersten 2 Augen eines nach oben zur Verlängerung des Hauptzweiges und das andere nach unten oder aussen zur Formirung der ersten Etage gerichtet ist.

Die je zwei daraus entstehenden Triebe werden, der oberste in derselben Richtung wie der vorjährige (als späterer Hauptast), der unten stehende dagegen, um sich gehörig zu verstärken, möglichst ansteigend angeheftet. Bleibt derselbe trotzdem zurück und entwickelt sich nicht genügend, so pincirt man den darüber stehenden Mutterzweig und beraubt ihn einzelner seiner Blätter, um ihn von allzustarkem Treiben abzuhalten und den Trieb auf den schwächer gebliebenen seitlichen Zweig hinzuleiten.

Dieser Schnitt wiederholt sich noch 2 Jahre lang mit dem Unterschied, dass der Leitast nicht wie früher auf $1\frac{1}{2}'$, sondern auf $2\frac{1}{2}'$ seiner Länge zurückgeschnitten wird. Die darunter sich bildenden Etagen werden regelmässig bis auf $\frac{2}{3}$ Theil ihres jährlichen

Längswuchses eingekürzt und nach und nach horizontal gebunden.

Erst im 5. Jahre, nachdem die 2 unteren Theile des Baumes schon fertig gebildet sind, beginnt man mit der Erziehung der inneren Theile des Baumes.

Man wählt sich an den 2 Hauptästen des Baumes, von welchen alle anderen Zweige ausgehen, ungefähr $1\frac{1}{2}'$ ober ihrer Basis, je einen gesunden, mit guten Knospen versehenen, oben stehenden Trieb und macht über demselben, um seinen Wuchs zu verstärken, einen Einschnitt. Die zwei dadurch hervorgelockten Triebe werden zuerst senkrecht angeheftet und dann im zweiten Trieb in Mitte des Sommers in einem sanften Boden $2'$ über dem Hauptast parallel desselben angeheftet.

Im darauffolgenden Jahre wählt man auf diesen Etagen wieder je 1 Auge über der Biegung sitzend und behandelt die daraus entstehenden Triebe wie die vorjährigen. Zurückgeschnitten werden diese Zweige nur wenig. Dieses Verfahren der Bildung der Etagen wiederholt sich jährlich, bis der Baum die Höhe der Mauer erreicht hat. Die Bildung und der Schnitt der Fruchtzweige ist ganz der gewöhnliche.

Fr. Lucas.

Das Einsetzen von Fruchtaugen und von Fruchtzweigen.

Eines der wirksamsten Mittel, Bäume, die zu stark wachsen und in Folge dessen unfruchtbar bleiben, zum Tragen zu bringen, ist bekanntlich das Einsetzen von Fruchtaugen grossfrüchtiger Sorten in die Zweige der ersteren. Es wird nämlich durch grosse und namentlich recht zellreiche Früchte sehr viel Saft absorbirt und so der starke Holztrieb gemässigt, in Folge dessen sich der Saft gleichmässiger in die seitlichen Knospen vertheilen und diese in Blätter- und Blütenknospen verwandeln kann.

Aber nicht blos einzelne Fruchtaugen, sondern auch kleine Fruchtzweige, die man von tragbaren Bäumen sehr leicht bekommen kann, werden mit vielem Erfolge zu diesem Zwecke verwendet.

Dieses Verfahren wurde zuerst im Wochenblatt für Land- und Forstwirthschaft, herausgegeben von der K. Württemb. Centralstelle für die Landwirthschaft, Jahrg. 1849, von dem jetzigen Direktor des pomologischen Instituts, Herrn Dr. Lucas, beschrieben, nachdem derselbe damals schon, also schon vor beinahe 20 Jahren durch eigene Versuche den Werth dieser Methode nachgewiesen. Es war ihm nämlich darum zu thun, für pomologische Studien recht bald Früchte von gewissen Sorten zu bekommen; die angestellten Versuche mit Topfobstzucht, Biegen alter Zweige, Umpfropfen etc. lieferten im besten Falle nach 3 Jahren die ersten Früchte, was immerhin bei der Unsicherheit über die Aechtheit der Sorte eine sehr lange Zeit ist.

Doch hören wir den Verfasser selbst: „Eben so wenig gelang es mir, auf die gewöhnliche Weise veredelte Stämmchen, zu deren Reisern ich Fruchtholz mit ausgebildeten Fruchtknospen genommen hatte, dahin zu bringen, dass die Früchte daran blieben; die Knospen blühten, die jungen Früchte jedoch wurden immer wieder abgestossen. Einiges Nachdenken brachte mich bald darauf, dass ich hier ganz falsch und naturwidrig verfahren war, indem ich ja das Fruchtreis an eine Stelle gebracht, wo der Natur nach nur Holz- und Leitzweige stehen, nämlich auf die Spitze des Wildlings. Jetzt verfare ich nun auf eine andere Weise, die jedenfalls die richtigere ist. Ich gebe nämlich den Reisern mit Fruchtknospen dieselbe Stellung, die ihnen die Natur angewiesen hatte, ich ppropfe sie in die Seite der Aeste und Zweige ein, die mir als Unterstamm dienen sollen. In dieser Lage werden nun die Fruchtknospen einestheils nicht durch die Menge aufsteigenden Saftes irritirt und die Blüten abgestossen, indem der Saftstrom unbehindert in der

Unterlage, wie auch sonst, stattfinden kann, anderntheils erhalten sie die ihnen nothwendige Ernährung durch eine, ihrer Entwicklung angemessene Menge Saft und der niedersteigende Saft kann bei diesen seitlich eingesetzten Reisern wesentlich zur Ausbildung der Früchte beitragen.“

Du Breuil, der das Einsetzen von Fruchtaugen in Frankreich zuerst beschrieben hat, bringt es erst in der 3. Aufl., die 1857, also 8 Jahre später, erschienen ist. Wenn nun neuerdings Hooibrenk als Erfinder dieses Einsetzens der Fruchtaugen genannt wird, so ist dies ein reiner Irrthum, indem lange, ehe derselbe sich mit der Obstkultur beschäftigte, wie nachgewiesen, das Verfahren schon beschrieben war.

Nach dieser kurzen historischen Entwicklung wollen wir auf die Methode selbst näher eingehen.

Anfang August, d. h. wenn die Fruchtknospen für das nächste Jahr genügend vorgebildet sind, wird diese Veredlung vorgenommen; Du Breuil meint, man könne sie auch Anfang April ausführen, fügt jedoch hinzu, dass der Erfolg viel zweifelhafter sei.

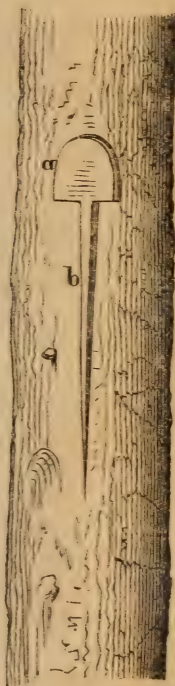
Je nach der Länge des Fruchtrieses und der Zahl der Knospen wird die Schnittfläche am Reise (Figur a) auch länger gemacht und zwar auf der Seite, wo keine Knospen beim Einschieben unter die Rinde irgendwie hinderlich sind.

Je länger nämlich der Schnitt geführt wird, desto mehr Fläche ist für den Saft da, in das Auge, resp. Reis eindringen zu können; auch erhält dasselbe durch eine lange Vernarbungsstelle bedeutend mehr Festigkeit, was namentlich wichtig ist, wenn man mehrere Früchte daran erzielen will.

Nachdem die Rinde des Reises an beiden Rändern mit einem scharfen Messer ähnlich wie beim Rindepfropfen nur wenig weggenommen ist, wird in die Unterlage (Figur a) an geeigneter Stelle der T-Schnitt gemacht, über der horizontalen Linie die Rinde in Form eines Halbkreises (Figur a) weggeschnitten, das

Reis vorsichtig eingeschoben, verbunden und mit kaltflüssigem Baumwachs sorgfältig verstrichen.

Am hiesigen Institutsgebäude stehen zwei starke gesunde Spaliere von Esperens Bergamotte und Colomas Carmeliterbirn, die voriges Jahr noch keine Spur



von Blütenknospen zeigten, obgleich sie schon 1860 als formirte Bäume gepflanzt wurden. Der starke Holztrieb derselben rührt wohl daher, dass sich vor ihnen eine Blumenrabatte befindet, welche häufig gedüngt wird.

Im August vorigen Jahres wurde nun an den einzelnen Aesten die eben beschriebene Methode angewendet und zwar mit solchem Erfolge, dass 1) gegenwärtig diese Bäume reich mit Früchten behangen sind, welche aus den eingesetzten Fruchtaugen und Fruchtzweigen hart verwachsen und 2) für nächstes Jahr die Bäume, ausser den Früchten, die an den eingesetzten Augen hervorkommen, sicher ihre eignen Früchte liefern werden, da sie gegenwärtig schon zahlreiche eigene Fruchtknospen gebildet haben.

Die eingesetzten Fruchtzweige sind sämmtlich sehr gut gewachsen und haben die herrlichsten Früchte angesetzt. An dem einen Spalier sind z. B. im Ganzen 65 Früchte, worunter an 4 Zweigen nicht weniger als 11 Stück von Belle Angevine sind, die sämmtlich jetzt (15. Aug.) — ohne Stiel — schon eine Länge von über 4 Zoll erreicht haben.

Alle Früchte, auf diese Art erzogen, werden von ausserordentlicher Schönheit und Grösse und können daher zu einem viel höheren Preise verkauft werden. So kostet auf der diesjährigen Weltausstellung in Paris eine Frucht der Belle Angevine 20 Fr. bis 25 Fr.

Für grössere Vervollkommnung der Früchte kann man durch die Frühjahrs- und Sommerbehandlung noch sehr viel thun.

Zuerst müssen die Früchte, die zu dicht stehen, nach und nach ausgebrochen werden, was immer in einem Zwischenraum von 8 zu 8 Tagen geschehen muss.

Alle Triebe, die den Früchten den Saft entziehen, müssen pincirt werden, überhaupt so gehalten werden, dass die Früchte nicht durch sie benachtheiligt werden können. Ferner wird Anfang Juni ein Trieb der Unterlage an den Fruchtstiel ablactirt, wobei jedoch zu beachten ist, dass ersterer die Richtung nach oben behält, weil im andern Falle das Wachstum aufhört und folglich die Operation ganz ohne Wirkung ist.

Durch Längseinschnitte in die Rinde des eingesetzten Zweiges werden ebenfalls die Früchte bedeutend vergrössert, da in Folge der Verwundung der Saft sich dorthin drängt und neue Zellen und Gefässe bildet, die dieselben Funktionen verrichten, wie die schon vorhandenen Zellschichten, nämlich den Früchten Säfte zuzuleiten.

Grosse Früchte müssen bald entweder angebunden werden, oder irgend eine Stütze bekommen, da sie sonst leicht abbrechen oder abfallen. Auch wird die Grösse der Früchte durch eine solche Unterstützung wesentlich vermehrt, indem im andern Fall die Gefässbündel des Fruchtstiels zu sehr gestreckt werden und die Ernährung dadurch leidet.

Ausser der schon mehrfach erwähnten Belle Angevine eignen sich von Birnen ferner: van Marum, Clairgeau, Swans Orange, William, Nouveau Poiteau, de Tongre etc.; von Aepfeln: die meisten Ramboure, sowie besonders die Rambour-Reinetten, die grösseren Calvillen und Rosenäpfel für dieses Verfahren.

Von besonderem Interesse ist hierbei schliesslich die Beobachtung, dass die Früchte der eingesetzten Zweige bis jetzt grösser sind, als die an den Bäumen, von welchen die eingesetzten Fruchtzweige entnommen sind.

Rud. Stoll. Kunstgärtner aus Proskau,
Zögling des Pomol. Instituts.

VII. Weinbau.

Die Erziehung des Weinstocks als Horizontal-Cordon.

(Mit 4 Holzstöcken.)

Ist ein Terrain zur Anpflanzung der Reben bestimmt, so muss es das erste Geschäft sein, dasselbe gehörig umzuarbeiten.

Die beste Vorbereitung des Bodens ist der Anbau von Kleearten, wie Luzerne u. dgl., während 2—3 Jahren, da diese Futterpflanzen durch ihre starkbelaubten Stengel und ihre tiefgehenden Wurzeln alle

Fig. 1 a.



Schmarotzerpflanzen in ihrer Nähe verdrängen, die Erde zertheilen und sie durch ihre Blätter mit einem Gründünger bedecken, der auf die Entwicklung der jungen Reben sehr günstig wirkt.

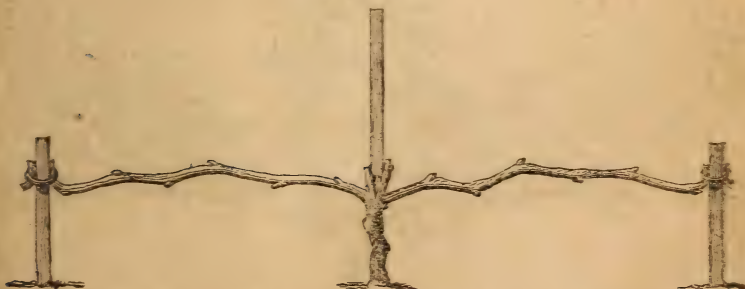
Die Stecklinge oder Wurzelreben werden in Reihen von je 6' Zwischenraum 3' auseinander gepflanzt.

Bis zum 3. oder 4. Jahr schneidet man sie wie gewöhnlich, d. h. man lässt ihnen nur einen einzigen Stamm, den man bis zur Cordonhöhe heranzieht, hernach schneidet man jedoch jeden Stock, dessen Kopf man 1' vom Boden anschneidet, auf die folgende Art.

Erster Schnitt. Figur 1 a. und 1 b.

Von den vier Trieben des Stockes werden die zwei unteren oder sonst zur Bildung des Cordons und zum Fruchtragen geeignetsten, lang geschnitten, während

Fig. 1 b.



man die zwei andern A und B als Ersatztriebe ganz wie beim Zapfenschnitt des Pflirsichbaums kurz zurückschneidet.

Die $1\frac{1}{2}'$ lang geschnittenen Schösslinge C und D erhalten den Namen Fruchtzweige und werden nach rechts und links ausgebreitet und an der Spitze an einen Pfahl, der in einer gewissen Entfernung von jedem Stock eingeschlagen wird und etwa $1\frac{1}{2}'$ über den Boden heraussteht, fest angebunden. Am Fuss eines jeden Stockes wird ein $3\frac{1}{2}$ —4' hoher Pfahl zum Anheften der Ersatzzweige angebracht.

Die Länge, welche man beim Schnitt dem Fruchtzweige gibt, hängt von zwei Umständen ab und zwar 1) von der Stärke des Stockes und 2) von der Höhe, in welcher der Stock gezogen wird. Man lässt ihm 4—5 Augen, so dass er 6—8 Trauben erzeugt.

Das Ebourgeonnement. — Kann man einmal an den fruchtbaren Trieben die ersten Trauben entdecken, so ist es am Platz, alle unfruchtbaren Triebe sowohl an den Fruchtzweigen, als am Kopf des Weinstockes ausser den vier Ersatztrieben auszuschneiden.

Das Pinciren, Figur 2. — Diese Operation, welche Ende Mai vorgenommen wird, besteht bei dieser Er-

Fig. 2.



ziehung im Wegnehmen sämtlicher Spitzen der Fruchttriebe an dem Fruchtzweige gleich nach der Ent-

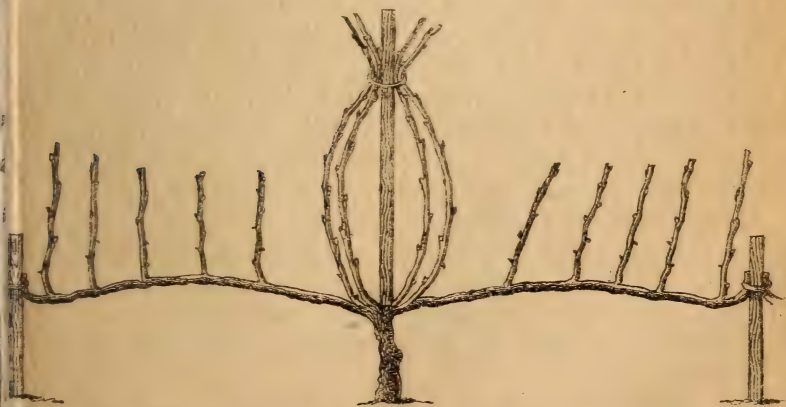
wickelung von 3—4 Blättern über der obersten Traube, welche erhalten werden müssen. Diese Blätter dienen zum Gedeihen und Wachsthum der Frucht. Zu schwache Triebe werden nicht pincirt. Die sich bildenden Geize werden auf 2 Blätter pincirt und die Gabeln, wie sie hervorkommen, unterdrückt.

Die Ersatztriebe heftet man an einen Stab an, der dicht an dem Stock eingesteckt ist, pincirt sie jedoch erst bei einer Länge von $3\frac{1}{2}'$. Das senkrechte Anheften dieser Triebe befördert ihre Entwicklung und bereitet sie zu guten Ersatzzweigen vor. Die Bänder, womit man diese Triebe anheftet, dürfen nicht zu stark angezogen werden, um nicht den freien Saftumlauf zu hemmen und die Triebe und Blätter zu drücken. Zum Anbinden nimmt man angefeuchtete Binsen oder Strohhalme; auch kann man Rinde von Weiden, Maulbeeren, Akazien u. s. w. brauchen.

Zweiter Schnitt. Figur 3.

Der zweite Schnitt besteht darin, dass man zunächst die 2 Reben, die Frucht getragen haben, voll-

Fig. 3.



kommen unterdrückt und ferner von den 4 Ersatzzweigen die zwei entferntesten als Fruchtzweige lang,

und die zwei andern als Ersatzzweige kurz schneidet, also ganz wie im Jahre zuvor. Die neuen Fruchtzweige werden horizontal nach rechts und links gebogen und an kleine Pfähle angeheftet.

Das gleiche Princip behält man in den folgenden Jahren bei.

Würde nun der Fall eintreten, dass der Holzzweig keine Ersatztriebe hervorbrächte, oder diese durch den Wind abgerissen würden, so müsste man den Zweig, der einmal Frucht getragen, auf seine unterste Rebe zurückschneiden; diese letztere würde man wieder kurz auf 3—4 Augen zurückschneiden, wodurch der Saft sich auf den Kopf der Rebe zurückdrängen und dort einige neue kräftige Ersatztriebe hervorbringen würde.

Durch den sanften Bogen, den man beim Anheften der Fruchtzweige beschreibt, kommen beinahe immer an der Basis kräftige Triebe heraus, um als Ersatzzweige zu dienen.

Beim Weinstock wie bei allen Obstbäumen erzeugt der kurze Schnitt viel Holz und wenig Frucht, während der lange Schnitt wenig Holz und viel Frucht hervorbringt. Daher entspricht der Schnitt auf Zapfen, wobei man 2 Reben als jährliche Ersatzzweige kurz und 2 als Fruchtzweige lang schneidet, vollkommen einem kräftigem Holztrieb und zugleich einer regelmässigen Fruchtbarkeit des Weinstockes, besonders wenn die Länge des Fruchtzweiges der Stärke des Stockes angemessen ist und in dieser Hinsicht können nur Erfahrung und Beobachtung als Führer dienen. So lange sich aus der Basis der Fruchtzweige kräftige Schosse zu Ersatzzweigen entwickeln, kann man sie ohne Schwierigkeiten länger schneiden, sobald sie jedoch nur noch schwach treiben, muss man sie viel kürzer halten.

Die Anwendung dieses Schnittes eignet sich besonders für Sorten mit langem Fruchtholz, die also erst über dem 3. oder 4. Auge Frucht ansetzen; denn

hier würde man durch den kurzen Schnitt nur Holztriebe erzielen.

Die Reihen der Reben sollten womöglich von Norden nach Süden gehen; 1) einmal um die Gewalt des Nordostwindes zu brechen und dann 2) um den Trauben zu ihrer bessern Ausreifung von allen Seiten volles Licht zuzuführen.

Die hiebei nöthigen Pfähle brauchen nur so stark zu sein, um dem Winde zu widerstehen. Zur Haltbarmachung dieser Pfähle hat man nun zwei Mittel.

Das erste besteht darin, die eine Spitze des Pfahles etwa $\frac{3}{4}$ ' lang zu brennen und dann mit Theer zu überstreichen.

Das zweite bessere ist, die Pfähle wenigstens 8 Tage lang in eine Lösung von 4 Kilogramm Kupfervitriol auf ein Hektoliter Wasser zu legen.

Diese hier beschriebene Erziehungsmethode bringt die Stöcke zu einer oft übermässigen Fruchtbarkeit, so dass man sich manchmal genöthigt sieht, um einer Erschöpfung vorzubeugen, einzelne Trauben auszuschneiden und da die Frucht bekanntlich am meisten von den Pflanzen zehrt, so muss man die Reben, wenn sie, ohne sich zu erschöpfen, reichliche Erträge liefern sollen, in einen Boden pflanzen, der mit Nahrungstoffen hinreichend versehen ist und einem magern Boden durch Herbeischaffen von Dünger die fehlenden Bestandtheile ersetzen. —

Wir sind in obigem fast ganz getreu den Angaben Brémonds gefolgt, allein die Erfahrung hat gezeigt, dass eine kleine Abänderung in der Richtung der Fruchtreben von wesentlichem Vortheile ist.

Wenn nämlich, wie es Brémond vorschreibt und auch auf seinen Zeichnungen darstellt, die beiden Fruchtreben ganz horizontal geheftet werden, so strömt der Saft zu sehr den Spitzen zu und die dem Stock zunächst erwachsenden Fruchttriebe bleiben schwach und haben häufig keine Trauben.

Werden dagegen diese Reben in einem ganz sanften Bogen, wie es unsere Zeichnungen darstellen, gezogen, so werden auch die dem Stamm zunächst an den Fruchtreben befindlichen Augen vollkommen ernährt und man erhält mehr Gleichgewicht unter sämtlichen Fruchtrieben. Die Bögen dürfen indess nicht zu hoch gespannt und noch weniger nach der Hooibrenkschen Methode unter die Horizontallinie hinabgebogen werden.

(Frei nach Brémond, l'arboriculture, 3. Aufl.)

Eduard Teichmann aus Stuttgart,
Zögl. des Pomol. Inst.

Das Ringeln der Reben.

Da bei der Operation des Ringelns oft mancherlei Fehler begangen werden und in Folge dessen sich auch manche Gartenfreunde oft in der Wirkung dieses nützlichen Verfahrens getäuscht sahen, so erlaube ich mir in Nachstehendem das Ringeln, wie es an den Spalier-Weinstöcken hier im Pomologischen Institut in Anwendung gebracht wird, kurz zu schildern und auf dessen Nutzen hinzuweisen.

Die beste Zeit für das Ringeln ist unmittelbar nach dem Verblühen der Traube, da man, wenn vor der Blüthe geringelt würde, durch den starken Saftzufluss das sogenannte Reissen der Traube herbeiführen würde; und es muss immer nur unterhalb der Trauben vorgenommen werden, nie oberhalb, indem dann der niedersteigende Saft dadurch aufgehalten und für grössere Ausbildung der Trauben verwendet wird.

Zu dieser Operation bedient man sich der sogenannten Ringelzangen, welche von verschiedener Konstruktion sind; wir haben hier dreierlei solche Ringelzangen: die gewöhnliche, die verbesserte und die ganz neue von Herrn Kiegerl in Graz construirte Ringelzange.

Das Ringeln wird ungefähr $1\frac{1}{2}$ —1 Zoll unter der Traube vorgenommen, indem man die Ringelzange an den Ast setzt und dann ein oder zweimal um denselben dreht, wodurch die Rinde $\frac{1}{2}$ Linien breit weggenommen wird. Diese Wunde heilt dann durch den niedersteigenden Saft bis zum nächsten Herbst ganz gut wieder zu. Bei dem Ringeln ist jedoch immer zu beachten, dass der Leitzweig und die für das nächste Jahr nöthigen Fruchtriebe nicht geringelt werden, überhaupt darf diese Operation nicht zu oft vorgenommen werden, weil der Rebstock sonst zu sehr geschwächt wird.

Sobald das Ringeln vollendet ist, bricht man die Rebe drei Blätter über der Traube ab, damit sich der Saft mehr in die Traube zieht; sollten sich schon Geizen in den Achseln der beiden Blätter gebildet haben, so schneidet man sie auf ein Blatt ab.

Das Ringeln bewirkt bei den Trauben, dass dieselben wenigstens um 14 Tage früher zur Reife gelangen und eine vollkommenerere Ausbildung erhalten, ja die einzelnen Beeren werden beinahe oft noch einmal so gross, als bei nicht geringelten. Sollten die einzelnen Beeren zu gehäuft stehen, so schneidet man sie mit der Traubenscheere heraus, damit die andern danach grösser werden.

Gegenwärtig (den 15. Juli) sieht man schon einen sehr deutlichen Unterschied zwischen den am 24. bis 26. Juni geringelten und den nicht geringelten Trauben.

Wilhelm Tischbein aus Birkenfeld,
Zögling des Pomologischen Instituts.

Die doppelte Rahmenerziehung der Reben in den Weinbergen von Rheinhessen.

Die Gestelle zu den Rahmen werden in meiner Heimath Rheinhessen jetzt fast immer nur mit Eisen und Steinen aufgeführt. Es werden an beiden Enden

der Reihen Steine gesetzt von 4 Fuss Höhe, 6—8 Zoll Durchmesser, worin eiserne Haken eingelassen sind. Jedesmal nach 8—10 Stöcken wird wieder ein Stein eingegraben von 10—12 Zoll Höhe und 6—7 Zoll im Durchmesser. Diese Steine werden der Erde gleich oder auch 1—2 Zoll höher gesetzt; in diese Steine werden Eisenstäbe von Hufstabeisen befestigt. Die Stäbe sind 35 Zoll hoch, 1 Zoll breit, $\frac{1}{2}$ Zoll dick. In diesen Stäben befinden sich kleine Löcher, durch welche zwei Drähte durchgezogen werden. Die Höhe, auf welche der untere Draht über die Erde gelegt werden muss, richtet sich nach den angebauten Traubensorten und auch nach dem Boden. Bei stark wachsenden Sorten wird der unterste Draht 16—18 Zoll, der oberste 34 Zoll hoch von der Erde gelegt. Solche Reben, welche in Folge ihres kräftigen Triebes in unsern Weinbergen diese Höhe des Drahtes beanspruchen, sind die Oestreicher oder Silvaner, Gutedel, Traminer, Ruländer, Tokaier und Portugieser. Diese Rebsorten werden auf zwei Bogen und einen Schenkel geschnitten. Diese Bögen müssen möglichst gleich hoch gegen einander auf dem Kopf der Rebe stehen und so, dass noch jeder Schenkel $\frac{3}{4}$ Fuss hoch unten am Kopf altes Holz hat, die Bögen müssen rechts und links dem Stock in flacher Richtung an und auf den untersten Draht angebunden werden. Der mittlere Schenkel wird senkrecht in die Höhe gebunden, aber nicht höher geschnitten als 1—2 Augen über dem Draht. Unten am Kopf lässt man noch einen Zapfen stehen, aber nicht länger als zwei Augen. Dieser Zapfen wird zum Schutz beibehalten, wenn ein Schenkel abstirbt, dass man sich immer wieder von da aus einen jungen Schenkel ziehen kann.

Bei schwach wachsenden Rebsorten, z. B. beim Riesling wird der unterste Draht 18—20 Zoll und der oberste 34 Zoll über den Boden befestigt und zwar auf gleiche Weise, wie bei den stark wachsenden Sorten. Bei den schwach wachsenden Reben

werden 2—3 Schenkel geschnitten und an jedem ein Zapfen von 2 Augen. Die Schenkel werden gleichmässig an den untersten Draht angebunden, so dass noch 2 Augen über dem untersten Draht stehen.

Die jungen Triebe werden, sobald sie verblüht sind, an den obersten Draht angeheftet.

Sobald der Trieb vollendet ist, werden die Reben auf eine bestimmte Länge über dem obersten Draht gleich geschnitten.

Ein Hessischer Morgen Weinberg mit Eisen und Steinen, welcher 2400 Stöcke enthält, kostet 80 fl.

Man kann auch mit Draht und Eichenpfählen solche Rahmenerziehung ausführen. Es verhält sich dies ebenso wie bei den Weinbergen, die mit Eisen und Steinen aufgeführt sind.

Zu den Drahtzügen nimmt man verzinnten Eisendraht; derselbe wird an dem einen Ende der Zeile an die Pfähle befestigt und an das andere Ende werden Löcher gemacht, wodurch Drahtspanner kommen. Der Draht wird an diese Drahtspanner befestigt. Im Frühjahr werden die Drähte fest gespannt und im Herbst, sobald das Laub von den Stöcken ist, werden die Drahtspanner wieder locker gemacht, dass die Drähte im Winter nicht zerspringen.

Die Einrichtung solcher Rahmen, die mit Eichenholzpfählen aufgeführt sind, kostet per Morgen 40 fl.

David Schwahn aus Leiselheim bei Worms,
Zögling des Pomologischen Instituts.

VIII. Landschaftsgärtnerei.

Eine Obstgartenanlage in landschaftlichem Styl.

Kleine Hausgärten als Obstgärten im landschaftlichen Style anzulegen, ist eine Aufgabe, die nicht häufig vorkommt; es dürfte daher vielleicht von In-

teresse sein, wenn ich die Leser des Taschenbuchs mit einem solchen Garten bekannt mache, welcher hier in Reutlingen von den Zöglingen des Institutes unter Leitung ihres Direktors, Herrn Dr. Lucas, vor 5 Jahren angelegt wurde.

Interessant wird diese Anlage besonders dadurch, dass sämtliche Obstbäume, welche dort zur Pflanzung verwendet wurden, 10—12jährige Pyramiden- und Hochstämme waren, welche auf einem angrenzenden Stücke, das wegen Erbauung eines Fabrikgebäudes geräumt wurde, standen. Hier war ein 2—3' aufgefüllter, lockerer schwarzer Gartenboden, die Bäume standen sehr enge beisammen, wurden zwar jährlich durch einen Gärtner behandelt, der aber alljährlich wie gewöhnlich die Zweige bis auf 3 oder 4 Augen zurückschnitt, wobei sich eine sehr starke Holzentwicklung, nie aber Fruchtbildung zeigte.

Die Pflanzung wurde im Februar 1861 vorgenommen. Ohne dass die Bäume durch vorjähriges Umgraben dazu vorbereitet waren, wurden sie mit möglichster Schonung der Wurzeln herausgenommen. Da die Erde ohnehin sehr feucht war, blieb dieselbe an den zahlreichen Faserwurzeln gut hängen, so dass die Ballen ziemlich gut zusammenhielten. Nur beschädigte Wurzeln wurden stark zurückgeschnitten. Transportirt wurden die Bäume durch 4 Leute, welche sie auf den neuen Standort hintrugen, wobei starkes Packtuch um die Ballen herum geschlungen wurde. Beim Pflanzen wurde besonders darauf geachtet, dass die Stämme nicht tiefer gesetzt wurden, als sie früher gestanden. Eine Düngung des Bodens unterhalb der Wurzeln fand nicht Statt, wohl aber wurden die Baumscheiben nach Vollendung der Pflanzung mit strohigem Dünger belegt, sowohl um die Wurzeln vor der Kälte zu schützen, als auch um das Austrocknen des Bodens zu verhüten, auch wurden die Stämme der hochstämmigen Bäume bis zur Kronenhöhe mit Moos und Packtuch umhüllt. Bei den Hochstämmen wurden

einzelne zu weit hervorragende Zweige etwas zurückgeschnitten, sonst aber ein Beschneiden der Zweige nicht vorgenommen.

Im ersten Frühjahre nach dem Pflanzen wurden dann aber alle Zweige der Pyramiden wie Hochstämme kräftig zurückgeschnitten; in den darauf folgenden Jahren wurde ein mässiger Schnitt angewendet, wodurch dann bald Fruchtbildung entstand, bis dann im verflossenen Jahre gar nicht mehr geschnitten wurde und nun diese Bäume überaus reichlich beladen mit Früchten dastehen.

Von den 64 so verpflanzten Obstbäumen ging ein einziger Baum, eine Birnpyramide zu Grunde.

Wir wollen jetzt die Gartenanlage etwas näher betrachten:

Am Eingang ist der Garten 40' breit. Eine halbrunde Gruppe, bepflanzt mit *Rhus Cotinus*, Syringen u. dgl. bedeckt die Wand des angrenzenden Fabrikgebäudes. Ein 6' breiter Weg, diese halbrunde Gehölzgruppe begrenzend, zieht sich in der Mitte des Gartens in gerader Richtung fort, eingefasst mit Buxbaum. Zu beiden Seiten des Weges sind Rabatten, abwechselnd mit hochstämmigen Rosen und Beerenobst, beim Eingange aber mit 2 Reihen Cordonbäumchen von Johannisbeeren und Stachelbeeren bepflanzt. Zu beiden Seiten dieser Rabatten liegt das Gemüseland, welches durch eine Johannisbeerhecke von dem übrigen Theil des Gartens abgetrennt ist. Vom Eingange bis zu dieser Hecke (i), mit welcher der beistehende Plan beginnt, beträgt die Länge 80'. Auf der östlichen Seite sind je 12' Entfernung starke Apfelpyramiden 8' vom Zaun entfernt, in gerader Reihe gepflanzt. Durch zweckmässig angelegte kleinere Gruppen von Beerenobst fällt diese Regelmässigkeit gar nicht auf und ist die Deckung des Zaunes dadurch sehr gut bewerkstelligt. Auf der westlichen Seite sind einige Zier- und Obststräucher, als: *Syringa*, *Philadelphus* u. s. w., abwechselnd mit Quitten und Haselnüssen und Weichseln angebracht,

welche eine Laube (l) bilden. Weiterhin, wo sich der Weg theilt, ist eine Ruhebänk, beschattet durch 2 Trauereschen, eingeschlossen durch einige Thuja orientalis. Dieser gegenüber auf dem Rasenplatz steht ein Bluthorn (A) (Acer Pseudo Platanus fol. purpureis). Es folgen dann einige Apfel- und Amarellenhochstämme, die gerade jetzt reich mit Früchten beladen sind. Längs dem Zaune aber zieht sich bis zum Gartenhaus (G), welches auf einer sanft ansteigenden Anhöhe steht und mit Schlingrosen bekleidet ist, eine Gesträuchgruppe von Haselnüssen, Weichseln, Himbeeren und anderem Beerenobst. Auf dem ersten Rasenplatze ist eine Stachelbeergruppe (S) und ein Amarellen-Hochstamm (K). Auf dem zweiten Rasenplatze ein Amarellen-Hochstamm (K), ein Apfelstamm (B) und mehrere Apfel- und Birnpyramiden. Auch sind noch einzelne Blumengruppen c, d, e, f, g angebracht, theils mit Stauden bepflanzt, theils zur Aufnahme von Sommerblumen bestimmt.

Der kleine Garten macht einen sehr guten Eindruck und gewährt dem Besitzer viele Freude und einen ausgezeichneten Obstertrag.

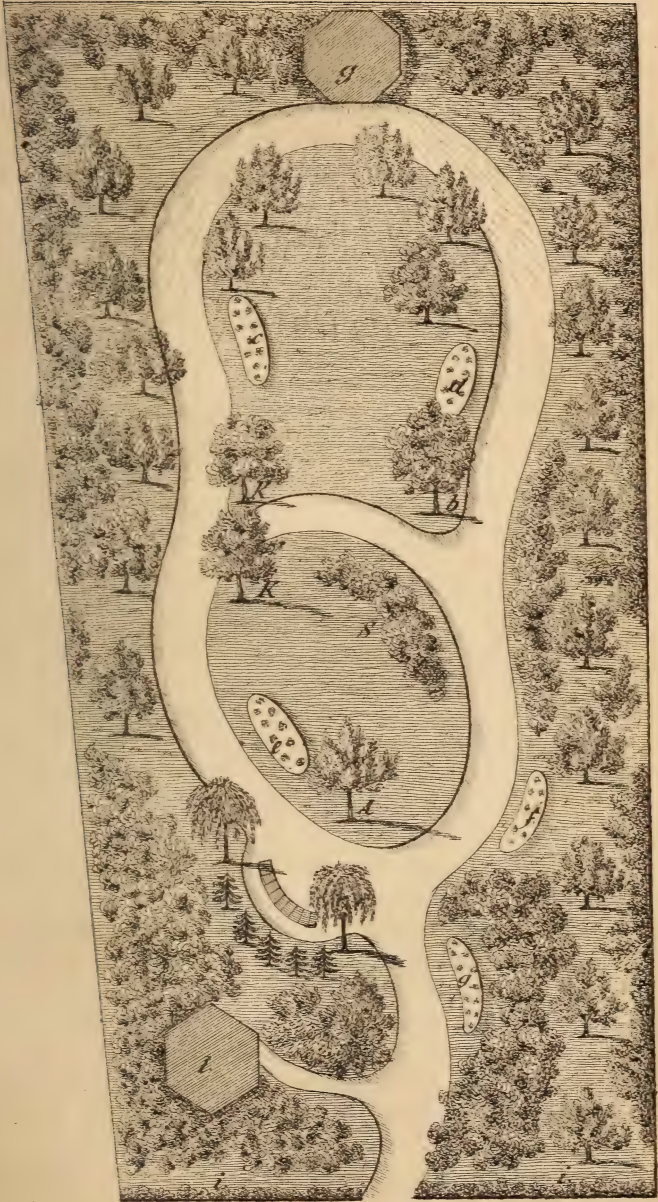
Theodor Belke,

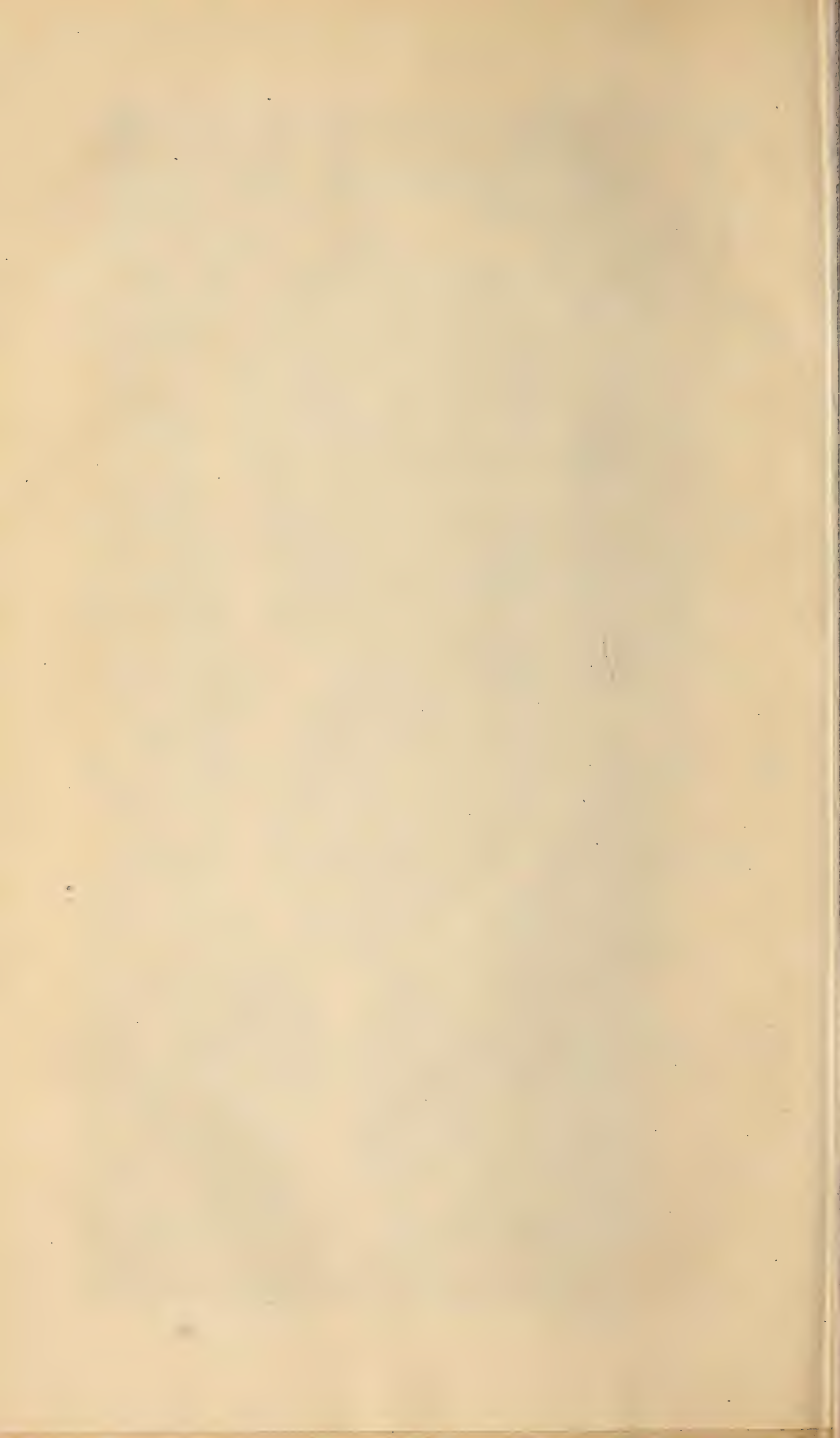
Obergärtner und Lehrer am Pomol. Inst.

IX. Blumenkultur.

Ueber die Behandlung der Orchideen, wie solche in Gewächshäusern in Schweden stattfindet.

1) Gewächshaus. Die beste Lage ist nach Süden. Bisweilen verlangen die localen Verhältnisse eine Abweichung von dieser Regel. Eine geringe Neigung gegen Osten oder Westen, wenn die Front des Hauses es bedingt, ist von geringer Wichtigkeit.





Der Sonnenwinkel für die Fenster ist am passendsten ein Winkel von 35° .

2) Erwärmung des Gewächshauses. Die alte erprobte Methode der Feuerkanäle wird als die billigere den neuern Heizungen durch Dampf- und Wasser-Apparate noch häufig vorgezogen.

Die Grösse des Ofens richtet sich nach der Grösse des Hauses. Ueber den Ofen wird eine mit seiner Grösse übereinstimmende offene Schale von Kupfer oder Zink gestellt. Diese wird mit Wasser gefüllt und verdunstet dasselbe, um den Pflanzen die nöthige feuchte Luft zuzuführen. Die Wärmekanäle werden am zweckmässigsten allseitig frei über den Fussboden angelegt und nicht wie bisweilen unter denselben hingeleitet.

3) Einrichtung des Hauses. Die Pflanzen erfordern volles Licht, aber Beschattung gegen direkte Sonnenstrahlen und Nahestellung unter die Glasscheiben. Im Uebrigen kann man sich bei der Einrichtung des Orchideenhauses nach seinem Geschmacke richten.

Die Arten von Orchideen, welche ihre Blumen nach unten hin aus den Wurzeln oder zur Seite aus Pseudobulben (zwischen den Blättern hindurch) treiben, muss man, damit sie Platz finden, sich zu entwickeln, in die Höhe und hängend placiren.

4) Temperatur. Die Wärme im Hause soll nicht über 20° C. steigen und nicht unter 14° C. herabgehen. Wenn durch die Sonnenwärme eine höhere Temperatur bis zu 25° C. erzeugt wird, so muss man vorsichtig Luft geben. Die Luftströmung darf aber die treibenden Pflanzen nicht erreichen, hingegen den im ruhenden Zustande sich befindenden schadet sie nicht.

5) Umpflanzung. Diese bindet sich an keine bestimmte Jahreszeit. Nur muss es so frühzeitig geschehen, dass sich die Pflanzen noch im Zustande der Ruhe befinden, weil man sonst bei treibenden Pflanzen die Wurzeln abbricht, was dann leicht geschieht und

den Pflanzen sehr empfindlich schadet. Im Allgemeinen bleiben die Wurzelballen und Wurzeln der Orchideen unverletzt.

6) **Erdbereitung.** Man nehme Torfmoos (*Sphagnum*), setze es in einem Backofen einem so hohen Hitzgrade aus, dass die darin befindlichen Insekten und Unkräuter vertilgt werden, zerreibe es sodann und mische es mit Quarzsand, zerstoßener Ziegelerde und Haideerde, in welcher man die darin befindlichen Wurzeln lässt. Auf den Grund der Töpfe breite man eine Schicht Holzkohlen und bringe darauf diese also zubereitete Erde.

7) **Gefässe.** Alle Orchideen wachsen gut in Terrinen (flachen Töpfen) von Thon. Für die parasitischen Orchideen müssen diese Terrinen auf allen Seiten durchbrochen sein, damit die hervortreibenden Luftwurzeln freien Ausgang haben. Die Arten, bei welchen die Blumen von unten aus den Wurzeln kommen, z. B. *Stanhopea*, pflanzt man am besten in Körbe von galvanisirtem Eisendraht. — Auf alten Stämmen, wo die Wurzeln der Orchideen mit *Sphagnum* umgeben sind, wachsen verschiedene Arten der Gattungen: *Oncidium*, *Schomburghia*, *Renanthera*, *Maxillaria*. — Hingegen *Saccolabium* und *Vanda* pflanzt man besser in Terrinen, weil sie da einen bedeutend kräftigern Wuchs entwickeln und grössere und schönere Blüthenähren treiben, als wenn sie wie gewöhnlich auf Holzstämmen gepflanzt werden. Die Gefässe muss man immer nach Verhältniss der Grösse der Pflanzen wählen. Für die Arten mit zarten und schwachen Wurzeln wähle man ganz flache Terrinen, für andere mit stärkeren Wurzeln tiefere. Es ist nothwendig, die Pflanzen recht hoch in die Gefässe zu setzen.

8) **Bewässerung.** Die Erfahrung hat gelehrt, dass der grössere Theil der Orchideen in der Blüthe und wenn sie treiben, mehr Feuchtigkeit fordern, als zur Zeit der Ruhe. Regen oder Flusswasser ist zu ihrem Begiessen oder Bespritzen am besten. Das Wasser

soll eine Zeit vor der Benutzung im Hause stehen, so dass es dieselbe Temperatur wie das Haus hat. Zum Begiessen nehme man eine Kanne mit einer feinen Spritze, weil durch das Anspritzen mit einer Pflanzenspritze ein Theil der Blütenknospen verloren geht, da sie sehr zart sind und leicht abbrechen. Im Winter giesst man am Nachmittag, im Sommer gegen Abend. In einem kleinen Hause ist es nicht nothwendig, so oft zu sprizen. Es genügt, die Gänge immer feucht zu halten, wodurch zureichende atmosphärische Feuchtigkeit erzeugt wird, so dass jeden Morgen die Pflanzen mit Thautropfen bedeckt sind. Die Pflanzen, welche sich im Zustande der Ruhe befinden, brauchen nur dann und wann überspritzt zu werden, so dass die Wurzeln nicht zusammentrocknen.

9) Beschattung. Das Schattengeben ist bloss nothwendig, wenn die Sonne brennend wird, im übrigen soll das Licht freien Zutritt haben. Die Orchideen müssen häufig gereinigt werden, weil sonst ein Heer von Insekten grosse Verheerungen anrichten. Man muss die Pflanzen darum so placiren, dass man diese Arbeit leicht ausführen kann.

Georg Stern aus Stockholm in Schweden,
Zögling im Pomologischen Institut.

Ueber das Blaufärben der Hortensien.

Wenn man die Hortensien im Frühjahr umpflanzt, so nehme man, um sie blau zu färben, gröblich zerkleinerten Alaun, in Stücken ungefähr so gross als eine kleine Haselnuss, (damit die Auflösung nicht zu schnell und auf einmal erfolgt) und mischt diesen Alaun auf folgende Art der Erde bei. Nachdem die Pflanze beinahe fertig verpflanzt und soweit in den Topf eingepflanzt ist, dass dieser bis auf 2 Zoll vom Rande mit Erde bedeckt ist, streue man den Alaun rings um den Rand herum in den Topf ein und bedecke ihn dann mit Erde,

bis der Topf dann mit Erde angefüllt ist. Die Quantität des Alauns kann, je nachdem man heller oder dunkler färben will, vergrössert oder verkleinert werden. Wenn man aber zu viel nimmt, so werden die Blumen klein und bekommen ein verkümmertes Ansehen. Wird das nachfolgend angegebene Maas des Alauns eingehalten, so wachsen die Pflanzen darnach viel besser, die Blätter werden ganz dunkelgrün und diese, wie auch die Blumen viel grösser, als gewöhnlich.

Man nehme auf einen Topf von 5 Zoll Durchmesser 2 Loth Alaun. Je grösser der Topf und die Pflanze ist, um so mehr gebe man zu. Ist der Topf von einer Grösse, dass die Umpflanzung nicht nothwendig ist, so bleiben die Hortensien in der einmal so gemischten Erde 2—3 Jahre blau. Hat man Moor-Erde, so braucht man nicht so viel Alaun zu nehmen; hat man diese nicht, so pflanze man die Hortensien in eine Mischung von Lauberde, Rasenerde und Sand.

Die auf diese Weise gefärbten Hortensien trocknen sehr leicht aus; sie erfordern daher ein reichlicheres Begiessen, als die in gewöhnlicher Erde stehenden.

Carl Gahn, Landwirth aus Carlsruhe (Baden),
Zögling des Pomol. Instituts.

Neue Kultur der *Dracaena australis*.

So häufig man diese schöne und imposante Pflanze auch antrifft, so sieht man sie doch selten in wahrhaft schönen und kräftigen Exemplaren. Die Ursache hiervon ist eine unpassende Kultur. Ich finde es daher ganz am Platze, eine Beobachtung, die ich hier im Pomologischen Institut bei dieser Kultur gemacht habe, zu veröffentlichen.

Wir besitzen hierselbst eine ziemliche Anzahl dieser Dracaenen, welche alle aus Samen gezogen wurden und werden dieselben hier folgendermassen behandelt.

Die jungen Pflanzen werden Ende März in eine Mischung von Rasenerde, kräftigem Kompost und Kohle in passende Töpfe verpflanzt. In denselben bleiben sie bis Ende Mai. Dann macht man im Freien ein Gartenbeet recht locker, indem man einen kalkreichen Kompost beimischt; das Beet muss so liegen, dass es nicht die volle Mittagssonne hat, weil diese den Pflanzen schadet. Dann setzt man die Dracaenen, indem man den Ballen etwas verkleinert, ins Freie und zwar je nach der Grösse 1—1½' von einander. Abends wird, nachdem die Dracaenen angewachsen sind, regelmässig gegossen, sie verlangen jetzt viel Feuchtigkeit, da sie sehr stark treiben und dürfen nie ganz trocken werden.

Es wird nicht lange dauern, so entwickelt sich das Herz der Pflanzen und erzeugt einen üppigen Blätterschopf, welcher oft 24 und mehr Blätter bildet. Anfang September pflanzt man die Dracaenen, die recht gut Ballen halten, mit möglichst gutem Ballen in passend weite Töpfe in dieselbe Erdmischung, in der sie im Frühjahr standen. Nur einzelne zu lange Wurzeln werden beschnitten, alle andern bleiben unversehrt.

Hierauf bringt man die Pflanzen in einen geschlossenen, hellen, nicht zu warmen Raum und hält sie nur mässig feucht.

Wiederholt man diese Methode 2 oder 3 Jahre, so wird man sehr schöne, herrlich belaubte Pflanzen erhalten.

Ich möchte diese Kultur besonders für solche Züchter empfehlen, die ihre Dracaenen stets aus ihnen unbekanntem Ursachen kränkeln sehen. Dies wird gewiss nicht der Fall sein, wenn sie die eben beschriebene Kultur, die sich hier seit 3 Jahren bewährt hat, befolgen.

F. Ehrenberg, Kunstgärtner aus Braunschweig,
Zögling des Pomologischen Instituts.

Ueber Veredlung der Rosen im Frühjahr.

Bekanntlich gelingt das Veredeln der Rosen im freien Lande im Frühjahr nur sehr mangelhaft, so dass es oft besser ist, diese Arbeit lieber ganz zu unterlassen. Beabsichtigt man eine grössere Parthie Rosen im Frühlinge zu veredeln, so müsste man eine Anzahl Blumentöpfe kaufen, eine theuere Ausgabe, dann aber ist auch in vielen Gärtnereien sehr oft ein Mangel an gehörigem Platz, um mehrere hundert bis tausend Blumentöpfe aufzustellen. Um nun dennoch die Frühlingsveredlung zu vollziehen, gibt es ein sehr einfaches Mittel, welches ich durch mehrere Jahre praktizirt und nach eigener Erfahrung als vollkommen brauchbar empfehlen kann.

Im November besorgte ich mir die nöthige Anzahl Rosenwildlinge aus dem Walde, schlug dieselben an einem schattigen Ort im Freien ein, deckte aber über die Wurzeln eine dünne Schicht Laub, damit der Boden nicht gefrieren konnte. Im Februar nahm ich sämtliche Wildlinge heraus, schnitt die Wurzeln ziemlich stark zurück und hüllte dann die Wurzeln in Moos vollständig ein. Der grösseren Dauerhaftigkeit wegen nahm ich zum Binden immer dünne Weidenruthen. Wenn nun sämtliche Wurzeln eingebunden waren, stellte ich die Rosen in ein warmes Haus bei 14° R. ganz nahe zusammen, spritzte dieselben alle Tage Morgens und Abends und in 2—3 Wochen entwickelten sich dann die Augen so weit, dass ich mit der Veredlung (Pfropfen in den halben Spalt) beginnen konnte. Natürlich wählte ich zuerst immer diejenigen Wildlinge aus, welche am stärksten im Trieb waren. Die aufgesetzten Reiser trieben nach 2—3 Wochen mit wenigen Ausnahmen aus. Sobald die Reiser einen 3" langen Trieb hatten, pincirte ich die Spitzen und stellte die Rosen in ein kaltes Gewächshaus, ohne die Wurzeln mit irgend einem Material zu bedecken, wieder ganz eng zusammen. Das Spritzen wurde fortge-

setzt, dabei aber auch fleissig gelüftet, damit die Triebe gehörig erstarkten. In einigen Wochen entwickelte sich der zweite Trieb, aber auch diesen pincirte ich beim Auspflanzen ins Freie, damit sich keine Blütenknospen entwickeln konnten, mithin die Säfte nur zur Bildung kräftiger Zweige verbraucht wurden.

Das Auspflanzen ins Freie nahm ich Mitte bis Ende Mai bei trübem Wetter vor. Bis zu dieser Zeit hatten sich eine Menge frischer Wurzeln gebildet, daher musste das Moos recht vorsichtig von den Wurzeln entfernt werden. Ebenso vorsichtig wurde recht lockere Erde zwischen die Wurzeln gebracht, damit keine Wurzel abgebrochen werde. Nach einem tüchtigen Angiessen bedeckte ich die Erde um die Rosen herum mit Compost, um das Austrocknen derselben zu verhüten, auch spritzte ich bei warmem Wetter die Rosen noch öfters.

Auf diese Art behandelt, ist mir die Anzucht der Rosen immer sehr gut gelungen, ich erzog eine Menge schöner kräftiger Hochstämme, welche dann im nächsten Jahre einen schönen Blütenreichtum entwickelten.

Anton Nemetschek,

Obergärtner im Gräfl. Megazzischen Garten zu Aranyos
Maroth in Ungarn,
Zögling des Pom. Instituts.

Einiges über Kultur der Cinerarien.

Die Cinerarie, gewiss eine der schönsten Frühjahrsblumen, hat sicher so viele Freunde erworben, dass ich in Nachstehendem einige kleine Andeutungen zur Erziehung schöner Cinerarien geben werde.

Um schöne Cinerarien zu bekommen, ist es nothwendig, dass man sich frischen Samen von den besten und schönsten Sorten, von der regelmässigsten Blumenbildung verschaffe, weil man von minder gutem Samen

nie wohlgebildete Exemplare mit schöneren Blüten erziehen kann.

Will man die Cinerarien sehr zeitig im Frühjahre in Blüthe haben, so wird es nothwendig sein, den Samen schon Ende April auszusäen. Je später man nun die Pflanzen am Frühjahre in Blüthe haben will, desto später wird man auch seine Samen aussäen müssen. Zur Hauptflor dürfte eine Aussaat vor Ende Mai und nach Ende Juli nicht mehr stattfinden. Von zu früh gesättem Samen werden die Pflanzen gerade im tiefsten Winter anfangen zu blühen, aber wegen des sehr trüben schlechten Wetters werden sich immer nur einzelne Blumen gut entwickeln, die übrigen sehr mangelhaft bleiben. Würde man die Samen aber zu spät aussäen, so können die im Herbste noch schwachen Pflanzen wegen der grösseren Wärme sich nicht mehr rechtzeitig kräftigen, werden bald Blütenknospen entwickeln, aber von schwachen Pflanzen wird man vergebens einen schönen reichen Flor erwarten. Die günstigste Zeit zum Anbau des Cinerarien-Samens ist daher wohl gewiss im Juni. Die Pflanzen werden da noch Zeit bekommen, sich vor Winter gehörig zu kräftigen und starke Pflanzen werden den Winter ganz prächtig überstehen.

Den Samen säe man in einen flachen Napf nicht zu dicht, möglichst gleichmässig in eine leichte, ziemlich sandige Erde, bedecke denselben nur sehr wenig mit Erde und drücke die Erde sanft an. Sobald dies geschehen, stelle man die Schüssel in einen Untersetzer mit Wasser, so lange, bis die Erde feucht ist. Nun stelle man die Schüssel mit einer Glasscheibe bedeckt an einen etwas schattigen Ort, etwa in ein ausgeräumtes kaltes Glashauss, wo in wenigen Tagen die Pflanzen sichtbar sein werden. Nach 14 Tagen bis 3 Wochen werden die kleinen Pflänzchen schon das erstemal pikirt, was mit einer kleinen Pincette ganz gut geht. Man bediene sich wieder einer leichten sandigen Erde,

stelle die Näpfe in einen kalten Kasten und versäume nie das regelmässige Lüften und Beschatten.

Wenn die Pflanzen sich gegenseitig berühren, darf man nicht säumen, dieselben in kleine, etwa 2—3 zöllige Töpfe zu pflanzen und zwar in eine Erde, welche aus 2 Theilen Rasen-Erde, 1 Theil ganz verrotteten Dünger, 1 Theil Sand und wenn möglich zusammen 1 Theil Kohlenstaub und Moorerde besteht. Die kleinen Pflanzen werden in einen kalten Mistbeetkasten gebracht und zwar so, dass die Blätter ziemlich nahe an den Fenstern sind. Zum guten Gedeihen ist möglichst viel Luft nothwendig, ein Beschatten dagegen nur bei sonnenhellen Tagen. Sobald die kleinen Pflanzen gehörig durchwurzelt sind, verpflanze man sie mit derselben Erdmischung in mindestens 4 zöllige Töpfe, etwa in der Mitte des Oktobers. Man achte jetzt besonders darauf, dass die Pflanzen immer noch im kalten Mistbeetkasten stehend, regelmässig feucht gehalten werden, dass sie viel Luft bekommen und bei gutem Wetter die Fenster entfernt werden.

Schnecken werden sich jetzt unter den üppigsten Blättern wiederholt einfinden, welche man zu verfolgen nie unterlassen darf.

Tritt nun kaltes Wetter ein, so bringe man die Cinerarien, welche jetzt gedrungene kräftige Blätter von 4—5 Zoll Durchmesser haben werden, ins kalte Haus möglichst nahe ans Fenster und lasse sie bei sehr mässiger Feuchtigkeit den Dezember hindurch ruhen. Anfangs Januar putze man die Pflanzen gut aus, schone aber jedes nur halbwegs gute Blatt und bedecke die Erde der Töpfe etwa einen halben Zoll hoch mit ganz verrottetem, fein gesiebttem Kuhdünger, giesse jetzt, aber nur mit überschlagenem Wasser, etwas stärker, wende die Pflanzen nach Erforderniss um, damit sie nicht einseitig werden, stelle sie so, dass sie sich möglichst wenig berühren und versäume jetzt keinen günstigen Augenblick, ihnen Luft zu geben.

Auf diese Weise zog ich meine Cinerarien in Salaberg und hatte ich sie im März und April in schönster Blüthe stehen und sah meine Kultur durch einen Reichthum von schönen, regelmässig gebauten Blumen reichlich belohnt.

Schliesslich will ich noch bemerken, dass ich von den Mutterpflanzen, die nur Samen zur Nachzucht geben sollten, nicht die mittelsten, sondern eine kleine Zahl äusserer Blüthen dazu auswählte und alle anderen Blüthen wegnahm. Mir scheint, dass auf diese Weise auf die Vervollkommnung der Form wesentlich hingewirkt wurde.

Schlossgärtner **Augustin Kuschel** von Salaberg,
Zögling des Pomologischen Instituts.

X. Verschiedenes.

Wie wird das Obst am besten verwerthet?

Die zwei wichtigsten Arten, das Obst in der Oekonomie zu verwerthen, sind 1) das Mosten (Obstwein), 2) das Dörren.

Da in diesem Jahr eine reiche Obsternte in unserem Lande Württemberg zu hoffen ist, so will ich über das Mosten und Dörren, welche beide Methoden der Obstbenutzung ich vielfach mitmachte, eine kurze Schilderung geben.

Die Bereitung des Mosts geschieht in folgender Weise: Will man einen guten und haltbaren Most herstellen, so mische man je die Hälfte süsses und die Hälfte saures Obst durch einander. Denn der Most muss einen gewissen Grad von Gerbsäure oder Apfelsäure haben, dass er sich klärt und zugleich haltbar wird. Ist aber der Zuckergehalt vorherrschend, so bleibt der Most trüb und wird im Sommer leicht zäh, schleimig und sauer.

Ehe das Obst zermahlen wird, muss es zuvor ausgelesen, alles Faule und alle unreinen Bestandtheile entfernt werden. Dann wäscht man das Obst sorgfältig in einem Behälter mit Wasser, wo es sodann in den Mahltrog kommt und durch das Treiben des Mahlsteins zu einem Brei zermahlen wird. Wenn das Obst nicht saftreich ist, so wird beim Zermahlen etwas Wasser beigesetzt. In neuerer Zeit wird sehr viel mit der Mahlmaschine (Obstmühle) zermahlen, wodurch das Obst sehr schnell und gleichmässiger zermahlen wird und man daher viel mehr Saft gewinnt.

Ist das Obst zermahlen, so soll man es 12—24 Stunden in einem Behälter aufnehmen lassen, was namentlich für Winterobst oder unreifes Obst sehr nothwendig ist. Es wird in dieser Zeit durch den Zutritt der Luft die Reife und Zuckerbildung sehr gefördert und man bekommt dadurch ein haltbares und gutes Getränk. So bringt man nun den Tross (die gepresste Masse) auf die Presse, wozu man fast jede gute Presse benützen kann.

Hat man einen zu leichten, geringen Most erhalten, so mische man dem Most Traubentrester, besonders von blauen Trauben bei; hierdurch kann man in kurzer Zeit ein sehr angenehmes und gutes, haltbares Getränk herstellen.

Auch den ausgepressten Obsttrester kann man sehr nützlich verwerthen, indem man davon runde Käse macht, wie die Lohkäse, welche man im Winter als Brennmaterial verwenden kann.

Die zweite Benutzungsart ist das Dörren, wodurch man für den Haushalt ein sehr gutes und gesundes Nahrungsmittel erhält. Man wähle nur gut ausgebildete, reife Früchte hierzu. Dann schält man die Früchte mit der hiesigen Schälmaschine, welche sehr praktisch ist, indem damit die Früchte sehr schnell und gleichmässig geschält werden können. Bei diesem Geschäft muss die grösste Reinlichkeit herrschen, wenn man schönes, weisses Dörrobst bekommen will. Die

grösseren Früchte werden dann in Schnitze getheilt und die kleineren kann man ganz lassen, nur muss man bei den Aepfeln mit dem Kernhausbohrer das Kernhaus ausstechen. Vor dem Dörren werden die Früchte gedämpft. Man bringt sie in einen reinen Korb und stellt diesen auf einem Dreifuss in einen Waschkessel und giesst nur so viel Wasser hinein, dass der Dreifuss nicht davon bedeckt wird. Hierauf wird der Deckel gut geschlossen und mit feuchten Tüchern der Rand belegt. Man lässt die Früchte so lange im Dampf, bis man sie mit einem Strohalm durchbohren kann. Die Aepfel bedürfen 6—10 Minuten, die Birnen 15—18 Minuten.

Dann werden die Früchte in die Dörrschublade gebracht und man lässt sie etwas abtrocknen und bringt sie dann in die Dörre. Die hiesige Dörre (sog. Kapseldörre), welche von dem Direktor unseres Instituts, Herrn Dr. Lucas construiert wurde, ist in jeder Hinsicht ganz vortrefflich und liefert sehr schönes, rauchfreies Dörrobst bei sehr mässigem Holzverbrauch. In dieser Dörre können in kurzer Zeit die Früchte gedörret werden; dieselben erhalten durch das Dämpfen und dann folgende Dörren ein sehr schönes Ansehen und besonders die Birnen sehen wie candirt aus.

Beim Dörren ist zu beobachten, dass man Anfangs nur langsam dörret. Das Obst bekommt dadurch ein schönes Aussehen und es tritt zugleich kein Ausfliessen des Saftes ein.

Will man gleichmässig gedörretes Obst, so müssen die Schubladen von Zeit zu Zeit umgewechselt werden, so dass die untern nach oben und die obern nach unten kommen. Das beste Brennmaterial zum Dörren sind Lohkäse, welche eine langsame, aber anhaltende Hitze geben.

Kunstgärtner **Ferd. Nachbauer** aus Weil d. Stadt (Württ.)
Zögling des Pomologischen Instituts.



Pomologisches Institut zu Reutlingen.
(Württemberg.)

Verkaufs-Anzeige

von

Bäumen, Sträuchern, Geräthen etc.

für

Herbst 1867 und Frühjahr 1868.

Vorbemerkungen.

Die Preise sind in fl. und kr. nach dem 52 $\frac{1}{2}$ fl.-Fuss — 1 fl. = 60 kr., sowie auch theilweise in Preuss. Cour. — 1 Rthlr. = 1 fl. 45 kr., 17 $\frac{1}{2}$ Sgr. = 1 fl. rh. angegeben.

Gold und Papiergeld wird zum Tages-Kurs angenommen.

Alle Aufträge werden womöglich auf ein besonderes Blatt geschrieben erbeten.

Alle Sendungen gehen auf Gefahr des Bestellers.

Briefe und Geldsendungen werden franco erbeten, oder müssten die diesfallsigen Auslagen berechnet werden. Wird eine besondere Quittung nicht verlangt, so wird umgehend eine gedruckte Empfangsbescheinigung unter Kreuzband gesendet.

Beträge unter 5 Thaler werden in der Regel, soweit dies möglich, durch Postvorschuss erhoben.

Für grössere Sendungen wird an uns als reell bekannte Besteller ein Credit von 6 Wochen gewährt; nach dieser Zeit werden die Beträge unseres Guthabens durch Nachnahme oder durch Wechsel eingezogen, und der Besteller erklärt sich im Voraus dadurch, dass er den Credit in Anspruch nimmt, mit dieser Zahlungsweise einverstanden.

Für Sendungen nach Oesterreich, Frankreich und Russland erbitten wir von uns nicht näher bekannten Bestellern Vorauszahlung.

Wir bitten möglichst um Baarsendungen, da durch Postnahmen unsern verehrl. Bestellern, durch Wechsel, besonders nach Oesterreich, uns grössere Auslagen erwachsen.

Für Emballage werden unsere Auslagen besonders berechnet.

Für die Aechtheit und Güte der vom Pomologischen Institut ausgegebenen Verkaufsgegenstände wird Garantie geleistet; durch unsere Schuld etwa vorkommende Versehen werden, sobald wir umgehend Nachricht darüber erhalten, vergütet; spätere Reclamationen können nicht berücksichtigt werden.

Wird die Auswahl der gewünschten Obstsorten dem Unterzeichneten überlassen, so wird er den klimatischen Verhältnissen, soweit diese ihm mitgetheilt werden oder bekannt sind, gebührend Rechnung tragen, so wie auch sonst allen speciellen Wünschen zu entsprechen möglichst bemüht sein.

Bei vom Besteller eigens getroffener Auswahl der schönsten und stärksten Exemplare wird ein verhältnissmässig höherer Preis angesetzt.

Jeder Baum u. s. w. wird mit dem pomologischen Namen deutlich bezeichnet.

Bei jeder Sorte ist im Catalog in Buchstaben angegeben, in welcher Erziehungsform Exemplare vorhanden sind und bedeutet

H Hochstämme von 6—7' Stammhöhe; **hH** Halbhochstämme von 4½—5' Stammhöhe (für stürmische Lagen und die nördlichen Gegenden besonders passend); **P** Pyramiden und **Sp** Spalierbäume; **T** Zwergartige, zu Topfbäumen taugliche Bäume; **lj. V.** und **Z.** Bäume zur Cordonform.

Da manche Sorten öfters schnell vergriffen sind, so wird um gefällige Bestimmung einer Anzahl anderer Sorten gebeten, welche in diesem Fall als Ersatz gesendet werden dürfen.

Jeder Besteller wird um deutliche Bezeichnung der Adresse, so wie der Versendungsart, besonders der **Bahnhofstation**, ersucht.

Reutlingen im September 1867.

Dr. Ed. Lucas,

Director und Besitzer des Pomolog. Instituts.

I. Uebersicht der Preise.

I. Apfelbäume.

1. Hochstämme:

Erste Auswahl à 48 kr. = 14 sgr.; 100 Stück nach unserer Wahl
75 fl. = 43 Rthlr.

Zweite Auswahl und Halbhochstämme à 42 kr. = 12 sgr. 100 Stück
nach unserer Wahl 63 fl. = 36 Rthlr.

2. Pyramiden und Spalierbäume:

4jährige formirte à 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. 10 Stück nach unserer Wahl
11 fl. 10 kr. = 6 Rthlr. 12 sgr.

3jährige formirte à 48 kr. = 14 sgr. 10 Stück nach unserer Wahl
7 fl. 30 kr. = 4 Rthlr. 8 sgr.

2jährige formirte à 35 kr. = 10 sgr. 10 Stück nach unserer Wahl
5 fl. 15 kr. = 3 Rthlr.

2- u. 3jährige Säulenpyramiden (fuseaux) à 35 kr. = 10 sgr. 10 Stück
nach unserer Wahl 5 fl. 15 kr. = 3 Rthlr.

2- u. 3jährige nicht formirte à 24 kr. = 7 sgr. 10 Stück nach unserer
Wahl 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr.

3. Zwergspalier- und Topfobstbäume, auf Johannis-Apfel und Doucain veredelt:

2- und 3jährige formirte à 35—48 kr. = 10—14 sgr. 10 Stück nach
unserer Wahl 5 fl. 50 kr. = 3 Rthlr. 10 sgr..

2- und 3jährige nicht formirte à 24—28 kr. = 7—8 sgr. 10 St. nach
unserer Wahl 4 fl. = 2 Rthlr. 8 sgr.

4. Guirlandenbäume oder Cordons, auf Johannisapfel veredelt:

2jähr. formirte Horizontalcordons à 35 kr. = 10 sgr. 10 Stück nach
unserer Wahl 5 fl. 15 kr. = 3 Rthlr.

1jähr. Cordons, zu Beeteinfassungen, à 21 kr. = 6 sgr. 10 St. n. u. W.
3 fl. 10 kr. = 1 Rthlr. 24 sgr. 100 St. 30 fl. = 17 Rthlr. 4 sgr.

II. Birnbäume.

1. Hochstämme:

Erste Auswahl à 56 kr. = 16 sgr. 100 St. n. u. W. 87 fl. 30 kr. = 50 Rthlr.

Zweite Auswahl und Halbhochstämme à 48 kr. = 14 sgr. 100 Stück
nach unserer Wahl 75 fl. = 42 Rthlr. 25 sgr.

2. Pyramiden und Spalierbäume:

4jähr. form. (s. starke Spalierb. mit 3—4 Etagen) à 1 fl. 45 kr. = 1 Rthlr.

3jähr. form. à 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. 10 St. n. u. W. 11 fl. = 6 Rthlr. 8 sgr.

2jähr. formirte à 48 kr. = 14 sgr. 10 Stück nach unserer Wahl
7 fl. 30 kr. = 4 Rthlr. 8 sgr.

2—3jähr. Säulenpyramiden (fuseaux) à 35 kr. = 10 sgr. 10 Stück
nach unserer Wahl 5 fl. 30 kr. = 3 Rthlr. 5 sgr.

2—3jähr. nicht formirte à 24 kr. = 7 sgr. 10 Stück nach unserer
Wahl 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr.

3. Zwergspalier- und Topfbobstbäume, auf Quitte veredelt:

2—3jähr. formirte à 35—48 kr. = 10—14 sgr. 10 St. nach unserer
Wahl 5 fl. 50 kr. = 3 Rthlr. 10 sgr.

2jähr. nicht formirte à 24—28 kr. = 7—8 sgr. 10 St. nach unserer
Wahl 4 fl. = 2 Rthlr. 8 sgr.

4. Guirlandenbäume oder Cordons, auf Quitte veredelt:

1jähr., vorzüglich zu Beeteinfassungen, à 24 kr. = 7 sgr. 10 St. n. u. W.

3 fl. 40 kr. = 2 Rthlr. 3 sgr. 100 St. n. u. W. 35 fl. = 20 Rthlr.

III. Quitten.

Hochstämme 1 fl. = 17½ sgr. Halbhochstämme 35 kr. = 10 sgr.

Buschbäume und Pyramiden 14 kr. = 4 sgr.

IV. Mispeln.

Hochstämme 48 kr. = 14 sgr. Niederstämmige 24—35 kr. = 7—10 sgr.

V. Pflaumen und Zwetschen.

Hochstämme I. Auswahl 42 kr. = 12 sgr. II. Auswahl 35 kr. = 10 sgr.

Pyramiden und Spaliere 35—52 kr. = 10—15 sgr. je nach Alter
und Stärke. 1jährige Veredlungen 21 kr. = 6 sgr.

Gewöhnliche Hauszwetsche, Hochstämme, veredelte 28 kr. = 8 sgr.,

aus Wurzeltrieben gezogene 24 kr. = 7 sgr., 10 Stück

3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr. 100 Stück 31 fl. 30 kr. = 18 Rthlr.

VI. Kirschen.

Hochstämme 35—42 kr. = 10—12 sgr., Halbhochstämme 28 kr. = 8 sgr.

Spaliere u. Pyramiden formirte, starke, 35—52 kr. = 10—15 sgr.,

schwächere 24 kr. = 7 sgr. 1jähr. Veredlungen à 21 kr. = 6 sgr.

Ostheimer Weichseln, wurzelächte à 21 kr. = 6 sgr., 10 Stück

3 fl. = 1 Rthlr. 22 sgr.

VII. und VIII. Pfirsiche und Aprikosen.

Hochstämme 1 fl. = 17½ sgr., Geformte Spaliere (Palmetten) mit

2 Etagen à 1 fl. 30 kr. = 26 sgr., mit 1 Etage 52 kr. = 15 sgr.,

nicht formirte einjährige 35 kr. = 10 sgr.

IX. Haselnüsse und X. Wallnüsse.

Strauchartige Exemplare von edlen Haselnüssen à 14 kr. = 4 sgr.;

10 Stück nach unserer Wahl 2 fl. 12 kr. = 1 Rthlr. 8 sgr.

Wallnüsse, hochstämmige 24—35 kr. = 7—10 sgr. je nach der Stärke.

XI. Stachelbeeren.

Gewöhnliche Sorten zur Weinbereitung und zu Umfriedigungen 10 St.
1 fl. = 17 $\frac{1}{2}$ sgr.

Grossfrüchtige Engl. Sorten I. Qual. starke Pflanzen à 12 kr. = 3 $\frac{1}{2}$ sgr.

1 Sortiment nach unserer Wahl von 10 Sorten 1 fl. 24 kr. = 24 sgr.,
25 Sort. 3 fl. = 1 Rthlr. 22 sgr.

XII. Johannisbeeren.

Grosse holländische rothe und weisse (zum Einmachen die besten)
à 7 kr., 10 Stück 1 fl. = 17 $\frac{1}{2}$ sgr.

Sortimente von 10 verschiedenen guten Sorten 1 fl. 10 kr. = 20 sgr.,
von 20 Sorten 2 fl. 20 kr. = 1 Rthlr. 10 sgr.

XIII. Himbeeren. XIV. Brombeeren.

1 Sortiment von 10 verschiedenen guten Sorten Himbeeren à 1—2 St.

1 fl. 10 kr. = 20 sgr., ein solches von 20 Sorten 2 fl. 20 kr. =
1 Rthlr. 10 sgr.

XV. Weinreben.

1 Sortiment frühreifender Tafeltrauben nach unserer Wahl 10 Sorten

1 fl. 24 kr. = 24 sgr., von 25 Sorten frühe und mittelfrühe Sorten
2 fl. 42 kr. = 1 Rthlr. 16 sgr.

1 Sortiment von 30 Sorten früher, mittelfrüher und später Trauben
3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr.

XVI. Erdbeeren.

a) ein Sortiment zu 10 Sorten 35 kr. = 10 sgr., b) zu 20 Sort.

56 kr. = 16 sgr., c) ein solches zu 30 Sorten 1 fl. 24 kr. = 24 sgr.,

d) zu 60 Sorten 2 fl. 20 kr. = 1 Thlr. 10 sgr., e) zu 100 Sorten
4 fl. = 2 Thlr. 8 sgr.

Ausserdem geben wir 10 St. von einer Sorte ohne * 42 kr. = 12 sgr.

(Siehe Erdbeer-Catalog.) 10 St. v. einer Sorte mit * 1 fl. 45 kr. = 1 Thlr.

10 St. v. einer Sorte mit ** 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr.

Für Gartenfreunde haben wir ausserdem ein Sortiment von
10 der besten und grössten, tragbarsten, frühen und mittelfrühen
Ananas-Erdbeersorten à Sorte 4—5 Pflanzen zusammengestellt, wel-
ches wir zu 1 fl. 45 kr. = 1 Thlr. erlassen.

XVII. Ziersträucher zu Gartenanlagen.

Ein Sortiment von 25 St. in 10—12 Sorten n. u. W. 3 fl. 30 kr. =
2 Rthlr., von 50 Stück in 10—25 Sorten 6 fl. = 3 Rthlr. 12 sgr.

XVIII. Hochstämmige und niedere Rosen.

Hochstämmige Rosen in schönen starken Exemplaren, meist remon-
tirende, 4 $\frac{1}{2}$ —5 $\frac{1}{2}$ ' hoch, in den vorzüglichsten Sorten à 36—42 kr.

= 12—14 sgr., 10 S. 6 fl. = 3 Rthlr. 12 sgr., 25 S. 14 fl. = 8 Rthlr.

XIX. Wildlinge oder Veredlungsunterlagen.

- Apfelwildlinge:** 1jähr. sehr schöne starke, 100 St. 1 fl. 12 kr. = 21 sgr., 1000 St. 11 fl. = 6 Rthlr. 8 sgr.; schwächere 100 St. 48 kr. = 14 sgr., 1000 St. 7 fl. 30 kr. = 4 Rthlr. 9 sgr.; 2jähr. sehr starke 100 St. 1 fl. 45 kr. = 1 Rthlr., 1000 St. 15 fl. 45 kr. = 9 Rthlr.
- Birnwildlinge:** 1jähr. sehr schöne starke, 100 St. 1 fl. 30 kr. = 26 sgr., 1000 St. 14 fl. = 8 Rthlr.; mittelstarke 100 St. 1 fl. 12 kr. = 21 sgr., 1000 St. 11 fl. = 6 Rthlr. 8 sgr.; 2jähr. sehr schöne starke, 100 St. 2 fl. 20 kr. = 1 Rthlr. 10 sgr., 1000 St. 21 fl. = 12 Rthlr.
- Süsskirschen:** 1jähr. sehr schöne starke 100 Stück — 1 fl. 10 kr. = 20 sgr., 1000 St. 12 fl. = 6 Rthlr. 25 sgr.; 2jähr. starke und 3' hohe 100 St. 1 fl. 45 kr. = 1 Rthlr., 1000 St. 15 fl. 45 kr. = 9 Rthlr.
- Johannis- oder Paradiesäpfel,** sehr schön, 100 Stück 2 fl. 30 kr. = 1 Rthlr. 12 sgr., 1000 St. 24 fl. = 15 Rthlr. 45 sgr.
- Doucain-Apfel,** 100 Stück 2 fl. 30 kr. = 1 Rthlr. 12 sgr., 1000 Stück 24 fl. = 13 Rthlr. 21 sgr.
- Quitten zu Birnveredlungen,** 100 St. 2 fl. 30 kr. = 1 Rthlr. 12 sgr., 1000 St. 24 fl. = 13 Rthlr. 21 sgr.
- St. Julien-Pflaume,** 100 St. 2 fl. 30 kr. = 1 Rthlr. 12 sgr., 1000 St. 24 fl. = 13 Rthlr. 21 sgr.

XX. Edelreiser für die Frühjahrs- & Sommerveredlung.

Pfropfreiser (bis Februar zu bestellen) à Sorte 5 kr. = 1 $\frac{1}{2}$ sgr., 100 Sorten 7 fl. = 4 Rthlr. Bei Abgabe von 2 Stück von einer Sorte wird 7 kr., bei je 3 Stück 9 kr., bei 6 Stück 14 kr. und bei je 10 Stück 18 kr. für die Sorte berechnet.

Bei neuen und seltenen Sorten, welche im Catalog einen höheren Preis führen, wird das Reis mit 12—30 kr. notirt, entsprechend dem Preis der einzelnen Sorten.

Das Sortiment der auf den Deutsch. Pomologen-Versammlungen zum allgem. Anbau empfohl. 50 Apfel- u. Birnsorten 3 fl. 30 kr. = 2 Rthl. Oculirreiser die Sorte à 1—2 Stück 6 kr.

XXI. Obstsamen von 1866.

Apfelkerne von dauerhaftem Wirthschaftsobst 1 \mathcal{E} 1 fl. 10 kr. = 20 sgr.
Birnkerne von rauhem Wirthschaftsobst 1 \mathcal{E} 1 fl. 30 kr. = 26 sgr.
Kirschkerne von Süsskirschen 1 \mathcal{E} 18 kr. = 5 sgr.

XXII. Schönblühende Staudengewächse fürs freie Land.

Ein Sortiment derselben nach unserer Wahl von 10 Sorten 1 fl. 28 kr. = 26 sgr.; 25 Sorten 2 fl. 40 kr. = 1 Rthlr. 15 sgr.

XXIII. Dahlien oder Georginen.

Ein Sortiment von ausgewählt reich und schön blühenden meist neuen Varietäten in 10 Sorten 1 fl. 45 kr. = 1 Rthlr.; 25 Sorten 4 fl. = 2 Rthlr. 8 sgr.; 50 Sorten 7 fl. = 4 Rthlr.

XXIV. Blumen-Samen.

Ein Sortiment von 10 schön und reichblühenden Sommergewächsen fürs freie Land 35 kr. = 10 sgr.; 25 Sorten 1 fl. 24 kr. = 24 sgr.

II. Verzeichniss der abzugebenden Sorten.

1. Apfelbäume.

Neue oder noch wenig bekannte Sorten.

Von diesen kosten die C = Cordons oder 1jährige Veredlungen auf Johannis 30 kr. = 9 sgr., die T = 2j. Zwergb. oder Topfbäume 42 kr. = 12 sgr., die P = Pyramiden 52 kr. bis 1 fl. 10 kr. —
100 sgr. = 15—20 sgr.

136. **Aga-Apfel** aus Norwegen; sehr schöner, grosser u. guter Winterapfel für rauhere Lagen; zu empfehlen. T. C.
- 0,54. **Andenken an Fürst Alfred** (Souvenir de Duc Alfred); Dec.—Jan., neue Sorte von de Jonghe in Brüssel. C.
257. **Beaufin, Gestreifter**; Wtr., s. grosser prachtvoller Rambour, der Baum bald und reichtragend. Pyr. C.
357. **Calvill, Boisbunels**; April, Mai, grosser rundlicher sehr edler Tafel-Apfel 1. Rangs; Baum kräftig und s. fruchtbar. C.
50. **Calvill, Garibaldis**; Jan.—März, sehr berühmte neue und sehr schätzbare Tafel Frucht 1. Rangs. P. T. C.
376. **Calv. St. Sauveur**; Hbst. Wtr., sehr grosser, schöner u. guter Tafelapfel; Baum bald und reichtragend. P. C.
103. **Edelböhrner**; Novbr.—Febr., einer d. schönsten u. zartesten Rosenäpfel aus Tirol; Baum bald und reichtragend. Pyr. T. C.
319. **Jaquin-Apfel**; Wtr.—Somm., grosser citronenart. delikater Apfel; neue Sorte von Boisbunel. P. T. C.
255. **Früh.-A. von Rouen** (Rouennaise hative): August Sept., zieml. gr., rundl., prachtvoll gefärbter s. edler Tafelapfel. T. C.
341. **König von England**, Roi d'Angleterre; Wtr.—Mai, gr. sehr schöne und gute Gold-Reinette. C.
- 0,93. **Madame Hayez**; Jan., neue Sorte von de Jonghe, sehr empfohlen. C.
98. **Parmäne, Schwarzenbachs** (Luc.); Herbst, s. schöne, gr. rothe Rein. von s. edlem Geschmack, s. fruchtbar Pyr. Sp. T. C.
45. **Prinz Nicolaus von Nassau**; Wtr., s. schöner mittelgr. Pigeon von vorzügl. Qualität, B. s. kräft. u. tragbar. P. T. C.
- 0,100. **Reinette, Arbingers rothe**; neue Sorte, s. gute und tragbare Rothe Reinette, sehr zu empfehlen. P. C.
185. **Reinette Basiner** (de Jonghe); neue edle Sorte für den Wtr., der Apfels. auffallend punktirt, ausserord. tragbar. P. T. C.
175. **Reinette von Bihorel**; Febr.—April, sch. gefärb. mittelgrosse längliche Tafel Frucht 1. Ranges; Baum s. fruchtbar. C.

54. **Reinette, Ettlins** (Luc.); Wtr. vorzügl. schöne u. dauerh. Gold-Reinette, B. dauerh. u. frb. (Ill. Mtsh. 1865 VI.) P. Sp. T. Z.
209. **Reinette, Lucas'**, (de Jonghe); s. edle späte rothe Reinette; kleine plattrunde Frucht; Baum sehr fruchtbar. P. C.
500. **Reinette, Neue Canada**; (Surpasse-Reinette d'Angleterre) sehr grosser und vorzüglicher Winterapfel. C.
48. **Reinette, Oberdiecks** (Luc.); Wtr.—Mai, gr. u. schön, delik. Einf. Rein.; Baum s. tragb. (Ill. Mtsh. 1865 III) P. Sp. T. C., starke 3jähr. Pyramiden 1 Thlr.
414. **Reinette Ontz**; Wtr., mittelgrosse, sehr edle Tafelfrucht, Einfarbige Reinette. Baum bald und reich tragend. P. C.
470. **Reinette von Canada, Gestreifte**; ein prachtvoller und der gewöhnl. Canada-Reinette an Güte u. Gr. gleicher Apfel. T. C.
- 0,32. **Rosenapfel, de Jonghe's**; kl. recht guter edler Winterapfel, Jan.-März. T. C.
254. **Schöner von Boskoop** (Belle de Boskoop); neuer holländischer Tafelapfel, sehr empfohlen. Sp. C.
484. **Taubenapfel, Lucas'**; Herbst, s. zarter u. mürb fleischiger Tafelapfel. Baum schwachwüchsig, äusserst tragbar. P. C.
437. **Wageners, Apfel** (Amerika); Wtr.—Mai, unstreitig einer der edelsten, schönsten und haltbarsten Rosenäpfel. P. C.

Aeltere Sorten.

H. bezeichnet Hochst., hH. Halbhochst., P. Pyramiden, Sp. geformte Spalierbäume, T. Topfobstb., C. 1j. Veredlungen auf Johannis zu Cordons.

56. **Agatapfel, Purpurrother**; Wtr., s. sch. u. g. Tafel- u. Markt- apf. für die meisten Obstlagen taugl., frb. hH. P. Sp. T. Z.
21. **Alantapfel**; Wtr., sehr hübscher, äusserst fruchtbarer und feiner Tauben-Apfel; für alle Obstlagen tauglich. T. C.
140. **Amtmannsapfel**; Herbst, schöner und grosser delikater Calvill, dem Grasensteiner ähnlich; sehr tragbar. C.
468. **Ananas-Apfel, Rother**; Hbst., s. sch. rosenr. mittelgr. s. zartfl. Rosen-A. B. wächst stark u. blüht spät. H. hH. P. T. C.
181. **Api, Kleiner**; Wtr.—Somm, kleiner s. schöner Zier-A. f. die Tafel, B. von gedrängtem Wuchs, s. reichtragend. T. C.
239. **Api, Stern-**; Wtr., s. schön u. merkw. geformter, ziemlich guter, spät. Wtr.-A., Zierfr.; der B. mittelgr., trägt reichl. C.
308. **Astracan, Rother**; Juli, Aug., s. schön gefärb. recht guter Taf.- u. gesucht. Markt-A., B. s. starkw., dauerh. u. tragb. H. C.
202. **Astracan, Weisser**; Juli, Aug., einer unserer frühesten, besten u. tragbarsten Sommeräpfel; auch für rauhe Lagen. P. C.
146. **Baldwin**; Wtr., schöner, grosser, zierlich gestreifter Tafelapfel aus Amerika; Baum reichtragend. C.
158. **Batullen-A.**; Wtr., aus Siebenbürgen, gr., s. schön u. wohl- schm. Platt-A.; B. schöne Pyr. bildend u. bald tragb. H. P. T.

85. **Bellefleur, Gelber** (Metzgers-A.); vortreffl., grosser, gelber Winterapfel von sehr mässigem Wuchs, fruchtbar. T. C.
207. **Birnappel, Revalscher**; sehr früher, delikater und sehr tragbarer August-Apfel; besonders in rauhen Lagen. T. C.
102. **Böhmer**; Nov.—Febr., ausgez. schöner u. delik. Rosen-A. aus Tirol. Der B. bald u. reichtr., für gute Lagen. H. hH. P. Sp. C.
171. **Bohn-Apfel, Grosser**; Wtr.—Somm., s. schätzb. dauerh. Wirthschafts-A., der B. hochkr., s. fruchtb. u. dauerh. H. P.
123. **Boiken-Apfel**; Jan.—Som., ausgez. Wirthsch. u. g. T.-A. Der B. trägt auch in mind. günst. Lag. bald u. reichl. H. hH. P. Sp.
49. **Borsdorfer, Cludius**; kleiner, s. guter u. schöner Tafelapfel. Baum früh und volltragend; sehr zu empfehlen. hH. P. C.
106. **Borsdorfer, Edel-**; Nov.—Febr., bek. ed. T.- u. W.-A. 1. R., der B. nur in feuchtem, tiefgründigen Boden fruchtbar. H. hH. P.
164. **Borsdorfer, Vollbrechts Herbst-**; (Müschchen), sehr guter und tragbarer später Herbstapfel. T. C.
15. **Calvill, Gestreifter Herbst-**; Wtr., vorzügl. Dezember-Apfel; der Baum nicht zärtlich. C.
170. **Calvill, Gestreifter Winter-**; Wtr., grosser, sehr guter Tafelapfel, für warme Gärten. C.
89. **Calvill, Lütticher Ananas-**; Nov., Dec., mittelgr. sehr edler Tafelapfel. B. gesund und fruchtbar. H. hH. P. Sp. T.
8. **Calvill, Rother Herbst-**; Oct., Nov., grosser dunkelr., beim Landmann sehr beliebter Marktapfel, gut zum Dörren. H.
169. **Calvill, Rother Oster-**; Wtr.—März, s. grosser dunkelr. und sehr werthvoller Tafelapfel; Baum tragbar u. gesund. C.
16. **Calvill, Rother Winter-**; sehr edler äusserst delikater Wintertafelapfel; Baum empfindlich, mässig tragbar. C.
395. **Calvill, Schnee-**; Wtr., weisser, grosser, edler Wintercalvill. Baum ziemlich kräftig und gesund. H. hH.
17. **Calvill, Weisser Winter**; Nov.—März, äuss. delik. edl. T.-A., in guter Lage u. lock. fruchtbar. Bod. s. einträgl. H. P. Sp. C.
33. **Cardinal, Blutrother**; Wtr. gr., plattkugl. dunkelr. schön. A., f. d. Markt u. d. Oekon., Baum s. starkw. u. reichtrag. H. hH.
62. **Cardinal, Rother** (Breitling); grosser dunkelr. Apfel für Tafel und Oekonomie; Baum sehr gross u. fruchtbar. H. hH. P.
74. **Caroline Auguste**; Ende August, Sept., sehr schöner und feiner Rosenapfel, bald und reichtragend. H. hH. P. Sp. C.
134. **Carpentin**, Kleine WeinreINETTE; kleiner äusserst fruchtbar. Apfel für Tafel und Obstwein; B. nicht empfindlich. H. hH. P.
206. **Charlamovsky**; Aug., grosser, schöner u. angenehm säuerlicher Rosenapfel; Baum sehr bald und reichtragend. H.
10. **Citronen-Apfel, Winter-**; Dez.—Mai, gr., schön., s. haltbar. W.-A für Taf. u. Oekon. Baum starkw., sehr tragbar. H. hH. P. C.
316. **Cusset-Apfel**; Jan.—März. Mittलगrosser sehr guter Wtr.-Apfel; sehr fruchtbar. P. C.
447. **Edelapfel, Gelber** (Golden nobel); Wtr., prachtvoller, goldgelber, grosser früher Winterapfel. C.

108. **Edelrother**; Wtr., s. schön. mittgr. Tauben-A. aus Tirol, v. delik. Gesohm.; d. B. kräft. fruchtbar, f. gute Lagen. hH. P. T. C.
400. **Eiseraffel, Rother**; guter, sehr haltbarer, mittelgrosser Wtr.-A.; Baum sehr starkwüchsig und sehr fruchtbar. H. hH. P.
402. **Emilie Müller**; Wtr., s. edle, mittelgr. einfarb. Rein. B. sehr schönwachs., jährl. und reichtr., nicht empfindlich. C.
176. **Fleiner, Kleiner**; Wtr., sehr guter und beliebter Winter-, Tafel- und Mostapfel; Baum sehr tragbar. H. P.
67. **Fleiner, Königs-**; Hbst., s. gross u. prachtvoll gefärbt, gut; B. von s. schönem Wuchs, bald tragbar. hH. P. Sp. T. C.
461. **Fündling von Bedfordshire**; Wtr.—März, sch. u. guter grosser Wtr.-A. für Taf. u. K.; B. s. kräftig u. s. fruchtbar. T. C.
481. **Generalsgeschenk** (Cadeau du General); Oct., Nov., s. grosser guter Rambour; Baum voll- und baldtragend. T. C.
1. **Gewürzapfel, Sommer-**; Juli, Aug., s. reichtragend, recht guter Frühpapfel für Gärten, auch für rauhe Lagen. hH. P.
225. **Goldapfel, Gefleckter**; grosser, plattrunder, schöner u. guter Winterapfel; Baum fruchtbar. T. C.
73. **Goldzeugapfel**; Wtr.—Frühj., vortreffl. Apfel f. die Taf. u. Most; tragb. u. schön, überall gedeihender B. H. hH. P. Sp. T. C.
14. **Gravensteiner**; Sept.—Nov., s. delik. u. schön. A., f. Taf. u. Oekonomie. Baum s. tragbar, will guten Boden. H. P. Sp. C.
226. **Gravensteiner, Rother**; Hbst., eine sehr schöne Abart des vorigen. H. P. C.
264. **Grünling, Northern**; hält über 1 Jahr, vorzügl., wenn auch unansehnl. Tafel- u. Wirthschafts-A.; B. s. fruchtbar. T. C.
34. **Gulderling, Gelber engl.**; Wtr., sehr edler, schöner u. tragbarer Winterapfel, verlangt eine gute Lage. P.
3. **Gulderling, Marienwerder**; Hbst.—Wtr., schön., mittelgr. delik. haltb. A., s. z. empf. B. s. dauerh. u. fruchtbar. H. hH. P. Sp.
261. **Hausmütterchen**; Wtr., Ungemein grosser schöner Rambour; trägt gut. C.
265. **Hawthornden-Apfel**; Herbst, sehr schöner fast weisser grosser A. für Tafel und Küche; Baum sehr fruchtbar. T. C.
68. **Herbstapfel, Cludius**; Hbst., mittelgr., zugespitzter, s. mürb- u. fleisch., guter Tafel-A. Baum bald u. reichtrag. Sp. P.
335. **Himbeer-A., Liefländer**; August, sehr zarter, milchweisser, sanft colorirter Sommer-Rosenapfel. T. C.
426. **Himbeer-A., Oberländer**; Wtr., sehr edler, grosser, dunkelrother Calvill, dauerhaft in rauhen Lagen. T. C.
304. **Jakob Lebel**; Winter, sehr grosser, schöner und guter Rambour; Baum sehr kräftig, tragbar. H. C.
208. **Kaiser Alexander**; Oct., Nov., sehr grosser, schöner und guter Rambour. Baum bald und reich tragend, liebt etwas trockenen Stand und Schutz. H. hH. P. T. C.
482. **Kaiserin Eugenie**; sehr grosse und edle Rambour-Reinette; Winter. T. C.
60. **Kant-A., Danziger**; (Calvillart, Winter-Rosen-A.) Hbst., Wtr., gr. dunkr. T.-u. Wirthsch.-A., vorzügl. H. hH. P. Sp. T. C.

132. **Kaupanger**; Wtr., aus Norwegen stammende vortreffliche s. schöne Rothe R. Baum s. kräftig wachs., tragb. P. T. C.
43. **Kienles-A.**, (Wttbg.); Aug., Sept., kleiner vorz. Wein-A., der Baum sehr gross und äusserst fruchtbar. H. hH. P.
173. **Königin Luise-A.**; Hbst., s. schöner u. recht g. Tafel- u. Wirthschafts-Apfel. B. schönwüchsig u. reichtr. hH. P. C.
189. **Königs-A., Mecklenburger**; Wtr., grosser, schöner u. edler Calvill; Baum dauerhaft und sehr fruchtbar. C.
234. **Königsapfel von Jersey**; Nov.—Jan., mittelgr., schöner und guter Tafel- und Wirthschafts-Apfel; Baum s. tragb. C.
365. **Köstlicher von Kew**; Wtr., klein, oft mittelgr., schöner, fein säuerl. Dessert-A.; B. v. gedrungenem Wuchs, reichtr. C.
109. **Köstlichster**; Hbst., Wtr., s. schöner u. delik. Rosenapfel, mit schmelz. Fleisch; für sehr gute Lagen. P. T. C.
139. **Kurzstiel, Grauer**; Wtr., allgem. geschätzter Tafel- und Weinapfel; Baum s. dauerhaft und reichtragend. H. hH. P.
147. **Kurzstiel, Königlicher**; Wtr.—Somm., edle, schöne, plattrunde Gold-R. B. s. tragbar, spätblühend. H. P. Sp. T. C.
186. **Langstiel, Kleiner**; Hbst. Wtr., kl. s. schöner u. gut. Tafel- und Wein-Apfel; Baum pyramidal, trägt reichlich. H. hH. P. T. C.
371. **Leckerbissen**; Decbr., Jan., äusserst schöner und guter kleiner Tafelapfel; Baum früh und reichtragend. C.
78. **Loskrieger** (Champagner-Rein); Dez.—Juli, schöner, plattrunder guter Gulderling; Baum s. fruchtbar. H. hH. P. Sp. C.
160. **Luiken-Apfel**; Hbst., Wtr., schöne, lebh. gestr. Frucht, gut zum Essen, ausgezeichnet zum Most; reichtr. H. hH. P.
258. **Margalar** (Schweiz); hält 1 Jahr, vorzüglicher Tafel- und Wirthschafts-A. Baum sehr dauerhaft und sehr tragbar. C.
348. **Margarethen-A., Früher**; Anf. August, sehr guter fr. Tafelapfel. Baum ungemein volltragend. C.
167. **Matapfel, Brauner**; Wtr.—Somm., trübr. f. schwarzer Streifl. v. angen. säuerl. Geschm., vorz. zu Obstwein; reichtr. H.
275. **Morgenduftapfel**; Wtr., s. schöner, grosser, guter Tafel- und Wirthschafts-Apfel; Baum sehr volltragend. H. P. C.
270. **Nonpareil, Braddicks**; Wtr., mittelgr., flachr., s. sch., edle, einf. R. v. del. Gesch. B. v. gedr. Wuchs, s. fruchtbar. T. C.
25. **Nonpareil, Früher**; Hbst., Wtr., s. gute kl. einf. R. B. schönw. u. tragb., gibt schöne Pyramiden. hH. P. Sp. T. C.
187. **Párisapfel**, (aus Siebenbürgen); sehr schöner haltbarer Wtr.-A. von eigenthüml. Geschmack. (Mtsh. 1866 Sept.) C.
460. **Parmäne, Adams'**; Wtr., sehr haltbarer guter Winter-Apfel zu den Gold-R. gehörig; Baum sehr tragbar. C.
280. **Parmäne, Claygate**; Dez.—März; sehr gute und schöne Gold-Reinette; Baum sehr tragbar. T. C.
83. **Parmäne, Herefordshire**; Wtr., vortreffl. Gold-R. B. sehr tragbar und gar nicht empfindlich. H. hH. P. T. C.
5. **Parmäne, Scharlachrothe**; Hbst., schöner, mittelgrosser reichtragender Tafel und Markapfel. C.

215. **Parmäne, Sommer-**; (Birn-Reinette); Aug., Sept., vorzögl. mürbfl. Sommer-A.; Baum nicht empfindlich. H. hH. P.
154. **Parmäne, Winter-Gold-**; Herbst, Wtr., herrl. Frucht bald u. reichl. trag., Taf.- u. Marktobst 1. R. H. hH. P. Sp. T. C.
38. **Pepping, Deutscher Gold-**; Wtr., kl., äusserst schätzbarer Tafel-A.; der Baum sehr schönw. und tragb. H. P. T. C.
300. **Pepping, Downton**; Wtr., kl., s. hübsch. u. del. Goldp. B. von sehr mässigem Wuchs u. äusserst fruchtb. hH. P. T. C.
80. **Pepping, Hörlins**; Wtr., kl., s. edler Taf.- u. Wein-A. Der B. bildet schöne Pyramid. u. trägt gerne. H. hH. P. Sp. C.
101. **Pepping, Marmorirter Sommer-**; Sept., Oct., mgr., sch., dunkelr. guter A. B. starkw., s. fruchtb. u. dauerh. hH. P.
462. **Pepping, Oelkofer**; Wtr., kleiner, delik. Winter-Apfel. Baum sehr dauerhaft u. s. tragbar, gut zu Obstwein. H. C.
142. **Pepping, Parkers**; Wtr., s. gute u. haltbare Graue R.; B. reichlich tragend, dauerh. s. gut zu Most. H. hH. P. C.
157. **Pepping, Ribston**; Wtr., vortreffl., gr. u. schöne Gold-R., etwas frühblühend, aber schönw. und tragbar. H. P. C.
46. **Pepping, Scharlach-**; Aug., sehr schöner und ungemein reichtragender, delikater früher Rosenapfel. C.
37. **Pepping, Sulinger**; Wtr., sehr edler und schöner mittelgrosser Winter-Tafelapfel; Baum sehr fruchtbar. T. C.
380. **Pigeon, Neuer englischer**; Wtr., wunderschön., gross., dunkel violettrother Taubenapfel. Baum gertragend. C.
298. **Pojnick-A.**; Wtr.—Som., aus Siebenb., s. gr., sch. u. s. gute Ramb.-R. B. v. s. stark. Wuchs u. s. tragb. H. hH. P. Sp. C.
28. **Postoph, Winter-**; Dec.—Mai, grosser, trübr., guter A. für Tafel und Oekonomie; B. sehr dauerhaft u. tragb. H. P.
299. **Prizen-A.**; Hbst., gr. schöner walzenf., gut. Schlott.-A.; B. starkw., dauerh., spätbl. und tragbar. H. hH. P. Sp. T. C.
168. **Rabau, Sommer-**; Sept., Oct., sch. gestr. g. T.- u. Wirthsch.-A. Baum flachkronig, s. bald u. fast jährl. tragb. H. P.
96. **Rambour, Rother Winter-**; sehr grosser, dunkelrother guter Winter-Apfel für Tafel und Haushalt. C.
303. **Reinette, Ananas-**; Wtr., vortrefflicher und s. schöner December-Apfel. Der Baum wächst s. gedrungen, trägt bald und reich, will guten Boden. hH. P. T. C.
350. **Reinette, Baumanns**; Wtr.—Som., gr., s. schön., dklr. Wtr.-A., schätzb. für den Obstmarkt. B. s. fruchtbar. H. C.
99. **Reinette von Breda**; Wtr., eine der besten Einfarbigen Reinetten. Der Baum kräftig, gesund, tragb. H. hH. P. Sp. C.
156. **Reinette, Bretagner**; Novbr.—März; sehr schöne und delikate ungemein fruchtbare rothe Reinette. C.
318. **Reinette, Burchardts**; Wtr., schön gezeich., ziemlich grosser delikater Winter-Apfel. Baum sehr fruchtbar. T. C.
82. **Reinette von Canada** (Par. Ramb.-Rein.); Wtr. bis Mai, einer der schätzb. T.- u. W.-A. B. s. tragb. H. hH. P. C.
121. **Reinette, Carmeliter**; Wtr., vorzögl. edler T.-A., auch zu Most s. gut; B. von mässig. Wuchs, s. tragb. H. hH. P. T. C.

63. **Reinette, Chinesische**; sehr schöne und gute dauerhafte Gold-Reinette; Baum sehr tragbar. C.
389. **Reinette, Crede's Quitten-**; s. schöner u. guter später Winter-A. für Tafel und Markt, Baum sehr fruchtbar. T. C.
143. **Reinette von Damason**; Wtr., grosser, guter und sehr schöner Leder-A.; Baum rundkronig, sehr fruchtbar. H. hH. P.
366. **Reinette, Dietzer Gold-**; Dec.—Febr., mittelgr., schön gestr. Gold-R. B. raschwachsend, hochgehend, fruchtbar. C.
92. **Reinette, Edel-**; Wtr., s. delic. u. guttr. Taf.-A. Der B. verlangt gute Lage und kräftigen Boden. H. hH. P. T. C.
141. **Reinette, Englische Spital-**; Wtr., vorzügl. sehr edler T.-A., auch z. Obstw. vortr.; B. mittgr., reichtr. H. hH. P. T. C.
12. **Reinette, Fromms Gold-**; (Doppelter Borsdorfer); schön. u. grosser s. guter Taf.- u. Wirthsch.-A. B. fruchtbar. H. C.
91. **Reinette, Gäsdonker**; Wtr.—Mai, kl., s. delic. Desert- u. Most-A. Starkwüchsig u. äusserst tragbar. H. hH. P. Sp. C.
119. **Reinette, Gehrings**; Wtr., grosse, schöne, edle, Ramb.-Reinette. Baum fruchtbar, gesund und dauerhaft. hH. P. C.
86. **Reinette Glanz-**; Wtr.—Mai, s. schön. kl. u. recht guter Taf.- u. Wirthsch.-A.; B. spätblühend, s. tragbar. H. hH. P. C.
66. **Reinette, Goldgelbe Sommer-**; Sept., Oct. mittelgrosse ziemlich guter Tafel- und Most-Apfel, spätblühend, f. rauhe Lagen sehr geeignet. H. hH. P. Sp.
277. **Reinette, Gold-, von Blenheim**; Wtr., s. gr., prachtv. u. delic. A. B. s. kräftig wachsend, tr. bald u. reich. H. hH. P. C.
144. **Reinette, Graue französische**; Wtr., s. g. u. allg. geschätzt. T.- u. Wein.-A. B. dauerh., s. tragbar, f. rauhe Lag. H. C.
18. **Reinette, Graue Herbst-**; Nov., Dec., s. schätzbar, auch f. rauhe Lag. z. empf., s. fruchtbar. Graue Rein. H. hH. P. Sp. T. C.
149. **Reinette, Grosse Casseler**; hält 1 J., gr., schöne Gold-R.; B. ungemein fruchtbar. Ausgez. Most-A. H. hH. P. Sp. C.
95. **Reinette, Grüne (Nonpareil)**; Wtr., s. delic. mittelgr. Fr. B. von mässigem Wuchs, s. tragbar; auch zu Obstwein. H. P. C.
401. **Reinette, Harberts**; Wtr., s. gr., schöne, edle Gold-R.; B. von s. kräft. Wuchs, dauerhaft und s. tragbar. P. T. C.
41. **Reinette, Hoya'sche Gold-**; Wtr., kleiner, s. schöner rothgestr. edler T.-A.; B. gesund u. fruchtbar. H. hH. P. Sp. T. C.
126. **Reinette Kräuter**; Wtr., s. edle, mittelgr., etwas düster aussehende Rothe R. Hochgehender Wuchs, tragbar. H. hH. C.
26. **Reinette, Landsberger**; Wtr., mittelgr., schön. u. guter Taf.- u. Wirthsch.-A. B. s. schönw. äusserst fruchtbar. T. C.
407. **Reinette von Lestre**; Wtr.—Mai, mittelgrosse, einfarbige sehr gute Reinette. C.
227. **Reinette, Luxemburger**; Wtr.—Som., gr., schöne, gute, gelbgrüne Ramb.-R.; Baum sehr dauerhaft u. tragbar. H. P. C.
384. **Reinette von Middelburg**; Wtr., mittelgr., längl., rein gelbe, delikate Frucht; Baum starkwüchsig, sehr fruchtbar. C.
148. **Reinette, van Mons'**; Winter., köstlicher Desert-Apfel. Der Baum verlangt guten, warmen Stand. T. C.

6. **Reinette von Montmorency**; Wtr.—Som, grosser, schöngefärbter Taf.- und Wirthsch.-A.; Baum gross, dauerhaft. C.
113. **Reinette, Muscat**—; Wtr., ausgez. guter, mittelgr. T.- u. Wein.-A.; B. s. trgb., wird nicht gr., bes. in mild. Lehmb. hH. P. C.
32. **Reinette, Muskirte Gelbe**; Wtr., mittelgr., schöner u. delikater Winter-A., für rauhe Lagen, sehr tragbar. C.
131. **Reinette, Norwegische Wachs**—; Hbst., Wtr., s. sch. u. g. reingelber A.; B. bild. die schönsten Pyr. u. trägt reich. C.
152. **Reinette von Orleans**; Wtr., ausgez. edle u. schöne Gold-Rein.; B. mittelgr., trägt reich, will guten Stand. H. P. T. C.
486. **Reinette, Osnabrücker**; Wtr., grosse, schöne u. gute gestreifte Graue Reinette. Baum sehr dauerhaft und reichtragend, breitkronig. H. P. T. C.
410. **Reinette, Pfingst**—; Wtr.—Som., gute, haltbare Desert-Frucht. Baum von schönem Wuchs, sehr fruchtbar. C.
124. **Reinette, Röthliche**; Wtr., delikater grosser A.; B. sehr starkwüchsig, fruchtbar, in der Jugend etwas empfindlich. C.
346. **Reinette, Schmidbergers**; Wtr., lachend schöne, gute Frucht, für Tafel und Most; Baum sehr tragbar. C. T.
44. **Reinette, Siegende**; Wtr., sehr schöne, der Orleans-R. ähnliche, vortreffliche Gold-Reinette. T. C.
94. **Reinette von Sorgvliet**; Wtr., s. gr., grüne, edle Taf.- u. Wirthschaftsfrucht; B. s. gross, sehr tragbar. H. hH. C.
409. **Reinette, Thouins**; Wtr.—Mai, mittelgrosse, einfarbige Reinette, sehr gut; Baum äusserst tragbar. C.
150. **Reinette, Weidners Gold**—; schöne, aus der Orleans entstandene Frucht; B. schönw. und tragbar. H. hH. P. Sp. C.
65. **Reinette, Weisse Wachs**—; Hbst., mittelgr. g. Taf.- u. Wein.-A.; B. spätblühend, dauerhaft und tragbar. hH. P. Sp.
210. **Reinette, Willy's**; Wtr., grosser, weisser, sehr schöner u. delik. A.; B. bald u. reichtragend, gar nicht empfindl. C.
87. **Reinette, Woltmanns**; Hbst., Wtr., schön gef. grosser s. edler T.- u. W.-A.; B. s. dauerhaft u. tragbar. H. hH. P. C.
88. **Richard, Gelber**; Hbst., Wtr., gr., s. edl. würzig. T.-A., bes. für den Norden s. geeign.; Wuchs mässig, tragbar. hH. P. C.
29. **Römer-A., Gestreifter**—; (Pomm. Krummstiel), Winter, Sommer. Guter, mittelgrosser, s. dauerh. Wirthsch.-A. hH. P.
58. **Rosen-A., Böhmischer**; Aug., grosser, s. schön, pfirsichroth gefärb., plattrund. Sommer-A.; B. breitkr., s. tragbar. C.
7. **Rosen-A., Schillers**; Sept., Oct., gross, schön u. gut; B. starkwüchsig und fruchtbar, neue Sorte. H. hH. P. C.
118. **Rosen-A., Virginischer**; Aug., einer d. frühest. u. best. S.-A.; B. von s. kräftigem Wuchs u. stark. Belaub. H. hH. P. C.
212. **Rosenhäger, Schwedischer**; Hbst., Wtr., gr. schöner und guter Rosen-A.; Baum sehr dauerhaft. P. T. C.
320. **Schicken-A.**; Wtr., hält 1 Jahr; sehr guter Wein-Apfel; spätblühender, dauerhafter Baum. H. P.
412. **Schöner von Havre**; Hbst., s. schöner dunkelblutrother guter Tafel- und Marktapfel. Baum sehr tragbar. C.

105. **Sondersgleichen, Langtons**; Sept., Oct., gr. schöne an-
gen. säuerl. Rothe R. B. f. u. s. tragb., f. r. Lag. H. hH. P. T. C.
496. **St. Germainapfel**; Aug., Sept., schöner und guter sehr
früher Apfel für den Obstmarkt. (Mtsh. 1865. Nr. 1) T. C.
445. **Spitz-A., Müllers**; Wtr.—Somm., s. schöner rothback,
guter Winter-A.; Baum sehr dauerhaft und tragbar. C.
403. **Stettiner, Gelber Herbst-**; Nov., Dec., schöner, gold-
gelber, vorzüglicher früher Winter-A. Baum s. fruchtbar. H.
198. **Taffet-A., Spätblühender**; Hbst., B. s. starkw., spätbl.;
kl. A. 2. Rangs, vorz. nur f. wirthsch. Zwecke; s. tragb. H. hH. P.
295. **Taffet-A., Weisser Winter-**; Hbst., Wtr., kl., schöner
angen. säuerl. Taf.- u. M.-A.; B. schönw., dauerh. u. s. trag. H.
201. **Tauben-A., Rother Winter-**; vorz., feiner Winter-A.
für die Tafel; Baum nicht gross, sehr volltragend. P. C.
130. **Tiefputzer, Rother**; Wtr., hält 1 J., s. guter mittelgr.
Tafel- u. Weinapfel; B. dauerhaft, spätblühend. reichtr. H. P.
259. **Wellington**; Wtr.—Juli, s. schöner u. gegen d. Som. h.
recht guter T.-A, vorzügl. z. Obstw.; B. starkw. u. s. tragb. H. P.

2. Birnen.

Tafelbirnen.

Neue und wenig bekannte Sorten.

Von diesen werden 1jähr. Veredl. auf Wildling (1j. V.) u. solche
auf Quitte (C.), soweit nicht besondere Preise festgestellt sind, zu
42 kr. = 12 sgr., Topf- od. Zwergbäume (T.) zu 48 kr. und Pyra-
miden (P.) zu 56 kr. bis 1 fl. 10 kr. = 16—20 sgr. abgegeben.

404. **Adolph Fouquet**; Oct., Nov., mittelgr., ovale, s. delikate
Tafelb.; B. kräftig, schöne Pyramiden bildend. 1j. V.
475. **Andenken an Favre** (Souvenir Favre); Oct., Dez., mittelgr.,
sehr delikate Tafelb.; Baum kräftig und reichtragend. P. C.
454. **Amandine von Rouen** (Boisb.); Oct., mittelgr., länglich
bauchige Tafelb. 1. Ranges; B. mässig wachsend, s. tragb. P. Sp. T.
259. **Bergamotte von Jodoigne**; kleine, sehr gute Winter-
birn; Baum äusserst fruchtbar. P.
360. **Bonneau-Birn, Schöne** (Jolie de Bonneau): Dez., hell-
grüne, mittelgr., s. fruchtbar., weinigt gezuckerte Wtrb. 1j. V.
340. **Butterbirn, Delpierre's**; s. gr., gute Septbr.-B.; Baum
sehr fruchtbar. P. C.
1. **Butterbirn de Jonghe's**, Beurré de Jonghe, Gambier;
gr., dickbauchige, s. fruchtbar., edle Dez.-B. 1j. V. 56 kr. P. 1 fl. 30 kr.
146. **Butterbirn, Februar-** (Bré de Février, Boisb.); Februar,
März, sehr gute, spätreifende Wintertafelbirn. P.
247. **Butterbirn, Lederbogens**; Sept., Oct., neue, s. schöne,
rundeiförmige, vortreffliche Tafelb.; B. s. tragb. u. schönwüchsig. P.
37. **Butterbirn, Van Geerts**; grosse bis sehr grosse, delikate
Oct.-, Novemberbirn vom 1. Rang. P. 1 fl. 45 kr. 1j. V. 1 fl. 10 kr.

147. **Butterbirn von Ghelin**; Baum kräftig, sehr edle, grosse November—Dezemberbirn. P. C.
184. **Butterbirn von Naghin** (Beurré de Naghin); April, eine der vorzüglichsten Winterbirnen. 1j. V. 56 kr.
1495. **Butterbirn von Nivelles**; Jan.—Febr., ziemlich grosse, prachtvoll gefärbte, s. edle Wtrb., starkwüchsig u. tragb. P. Sp. C.
357. **Butterbirn, Payens** (Bré Payen, Boisb.); September, fast mittelgr., längl., s. vorzügl. Tafelb.; B. s. kräftig u. s. tragb. P. T. C.
354. **Butterbirn von Spaë**; ansehnliche, grosse, schöne Septemberbirn von ausgezeichnete Güte 1j. V. 56 kr.
345. **Charli Basiner**, de Jonghe; mittelgrosse, sehr gute Octoberbirn; Baum von sehr kräftigem Wuchse. 1j. V. 56 kr.
346. **Colmar, de Jonghe's**; s. kräftiger, schöner Baum; grosse, weinigsüsse, gewürzte September—Octoberbirn. 1j. V. 56 kr.
173. **Doctor Andry**, Boisb.; Dez.—Februar, abgest. Birnf., in Büscheln tragende, schmelzende u. s. gewürzte Winterbuttebirn. T.
226. **Erzbischof Sibour** (Greg.); Nov., s. vorzügl., stark gew., mittelgr. Tafelb., Wuchs schwächig und etwas hängend. P. T.
105. **Eugen Appert**; mittelgr., s. gute Aug.-Septemberbirn. 1j. V.
96. **Fulvia, Neue** (Nouvelle Fulvie); sehr grosse, starkbeulige, sehr gute Winterbirn, November—Januar; Wuchs stark, aber etwas sperrig; fruchtbar. P. Sp. C.
183. **Feigenbirn, Grosse**, La grosse Figue, de Jonghe; grosse, längliche, ausserordentlich fruchtbare Dezember—Januarbirn von sehr edlem Geschmack; Baum sehr kräftig. C. 1j. V. 56 kr.
497. **General Tottleben**; Nov., Dez., s. grosse, feine, bauchig-birnformige, schöne Tafelbir.; B. von mässig. Wuchs. P. Sp. T. C.
407. **Gute Therese** (Bonne Therèse); Oct., Nov., mittelgrosse, gute, delikate Herbstbirn. 1j. V.
333. **Huyshe's Victoria**; Nov., Dez., ausgezeichnete aus England eingeführte Tafelbirn. 1j. V. 56 kr.
492. **Jean Baptiste de Diste**; sehr edle, späte Frühjahrsbirn, März—April. 1j. V. C. 56 kr.
391. **Incomparable de Beaurains**, Vortreffliche von Beaurains; Novbr., sehr grosse, saftige, feinschmelzende Tafelbirn; Baum kräftig, sehr fruchtbar. 1j. V.
371. **Iris Gregoire**; Dez., Jan., mittelgr., bauchig-kegelförmig, Frucht 1. Ranges, sehr gut; Baum fruchtbar. P. T.
291. **Julius Blaise**; Oct., Nov., gute, mittelgr. Tafelb. 1j. V.
476. **Madame Favre** (Perrier); grosse, rund-kreiselförmige, ausgezeichnete, edle Frucht; Aug.; B. s. stark u. s. fruchtbar. P. C.
309. **Madame Treyve**; September, grosse, gelbgrüne, rundliche Tafelbirn von sehr delikatem Geschmack, sehr tragbar. P.
52. **Maibirn, de Jonghe's** (Besi de Mai); Mai, grosse, edle, sehr späte Winterbirn, nur für warme Lagen geeignet. P. T. C.
320. **Marie Guise**; März, April, vorzügliche, s. grosse Winterbirn; Baum sehr schön wachsend und fruchtbar. P. C.
374. **Monchallard**; Aug., Sept., zieml. grosse, abgestutzt längl., sehr edle Tafelbirn; Baum schönwüchsig und fruchtbar. P. C.

442. **Olivier de Serres** (Boisb.); Febr., März, ziemlich grosse, stumpf-kreiselförmige, ganz vortrefliche Tafelbirn; Baum kräftig und sehr fruchtbar. P. T. C.
437. **Präsident Debouteville**; Jan. u. Febr., bergamottförmige, schmelzende, süß-muskirte Winterb.; Baum kräftig, s. fruchtbar. C.
481. **Prinz Napoleon**; Dez.—März, s. schöne, ausgez. Tafelb.; Baum kräftig und reichtragend. 1j. V. 1 fl. 10 kr.
277. **Ravut**; s. fruchtbar, mittelgr., s. gute Aug.—Septemberb. P. C.
443. **Robert Trail**, de Jonghe; mittelgrosse, sehr gute, ungemein fruchtbare Winterbirn. T.
295. **Schöne von Fiquier** (Belle de Fiquier); gute bis sehr gute Dezember- bis Januarbirn. 1j. V. 56 kr.
286. **Schwesterbirn, Gregoire's** (Soeur Gregoire); Dezbr., Febr., gr., grau berost., s. feine, weinigt gezuck. Tafelb. 1j. V.
500. **Späte von Toulouse** (Duchesse d'hiver); Febr.—Mai, sehr grosse, einer Duchesse d'Angoulême ähnliche, späte Wintertafelb., gut; B. s. fruchtbar u. starkwüchsig; für warme Lagen. P. Sp. C.
486. **Siebenbürgerin** (La Transilvanienne); September, äusserst delikate, s. zu empfehlende Sommerbirn; Baum kräftig, überaus volltragend. 1j. V. 56 kr.

Aeltere oder bekanntere Sorten.

H. bez. Hochstämme, **hH.** Halbhochstämme, **P.** Pyramiden, **T.** 2j. Zwergb. oder Topfb., **Sp.** Spalierb., **1j. V.** einjährige Veredlungen auf Wildling, **C.** solche auf Quitte zu Cordons.

195. **Adele Lancelot**; kräftig wachsende, sehr fruchtbare, ziemlich grosse, längliche, sehr gute Octoberbirn. P.
207. **Aglaë Gregoire**; fruchtbarer, mittelgrosser Baum; ziemlich grosse, sehr gute Winterbirn, Februar—April. P. T.
413. **Alexandrine Douillard**; zieml. gr., schöne, birnf. Nov.-B., s. gut u. eine Zierde f. d. Tafel; der B. ist s. fruchtbar. P. Sp. T.
86. **Argenson, Muskirte** (Passe Colmar musquée); sehr edle, stark mittelgr. Dezemberb.; Baum kräftig u. tragbar. P. Sp. T.
461. **Bergamotte, Esperens**; mittelgr., rundl., grügelbe, grau punktl., vorzügl. Frühjahrsb.; kräft., schönw., s. tragb. B. P. Sp. T. C.
485. **Birn von Tongre** (de Tongre); grosse, oit s. grosse, dunkelcarminr., gelbgerost., delikate Octoberb.; Baum s. fruchtbar. P. Sp.
410. **Butterbirn, Albrets** (Beurré d'Albret); schöne, längliche, ziemlich grosse, berostete, sehr delikate Octoberbirn; der Baum ist bald und reichlich tragbar. P. Sp. T. C.
282. **Butterbirn Amanlis'**, gr. graugrüne, etwas berost. Sept.-B. von gut. gewürzh. Geschmack; B. stark u. s. fruchtbar. H. P. Sp. C.
361. **Butterbirn, Bacheliers**; s. gr., dickb. Nov.—Dezemberbirn von ausgez. Güte; Baum sehr fruchtbar. P. T.
351. **Butterbirn Beauchamps**; October, November, mittelgrosse, sehr saftige Tafelbirn. -P. 1j. V.

217. **Butterbirn, Blumenbachs** (Soldat Laboureur); zieml. gr., längl., gelbe, st. rost. punkt., s. edle Dezemberb. H. P. Sp. T.
63. **Butterbirn, Capiaumonts Herbst-**; vortreffl., gewürzh., stark mittelgr., gelb rostige Herbstbirn. H. P.
64. **Butterbirn, Colomas Herbst-**; s. delik., gr. längl. Hbstb.; B. schöne Pyramide bild., s. fruchtbar. H. P. T.
254. **Butterbirn, Delfosse's** (Philipp Delfosse); mittelgr., sehr edle Oct.—Novemberb.; B. lebh. wachs., s. fruchtbar. P. T.
340. **Butterbirn, Delpierre's**; Sept., gr. bis s. gr., schmelzende Frucht; Baum kräftig, s. fruchtbar. P. 1j. V.
36. **Butterbirn, Dentlers**; sehr schöne, edle, mittelgrosse, starkwüchsige Sommerbirn. P. T.
74. **Butterbirn, Diels**; s. gr., hellgr., stark punkt., delikate Wtrb.; der Baum dauerh. u. reichtragend. H. P. Sp. T. C.
22. **Butterbirn, Englische Sommer-**; Sept., zieml. gr., längl., grüne, rost. punkt., delik., späte Sommerb.; s. tragbar. H. P. C.
184. **Butterbirn, Esperens**; weinige (Vineuse d'Espéren), Oct., mittelgr., längl., röthl.-gelbe, s. delikate Butterbirn. P. Sp. T.
383. **Butterbirn, Giffards**; mittelgr., längl., s. schöne, frühe Augustb. von recht gutem Geschmack u. s. fruchtbar. Sp. C.
61. **Butterbirn, Graue Herbst-**; bek. vortreffl. Herbstbirn; der Baum starkwüchsiger, s. tragbar. H. P. Sp. C.
73. **Butterbirn, Grunkower**; s. gr., beulige, grüne, schmelz. Hbstb.; der B. s. dauerh., starkwüchs. u. reichtrag. P.
43. **Butterbirn, Hardenponts Winter-**; vortreffliche, grosse Winterb.; s. tragbarer u. kräftiger Baum. H. P. Sp. T. C.
168. **Butterbirn, Hardys**; Oct., grosse, längl., braunrost., sehr gute Tafelb.; der Baum s. starkw., halb u. reichtrag. P. T.
376. **Butterbirn, Hochfeine**; zieml. grosse, rundeif., delikate Octoberbirn; der Baum volltrag. u. zieml. fruchtbar. P. Sp. T. C.
392. **Butterbirn, Holzfarbige** (Fondante de bois); grosse, schöne, dick-eif., s. delik. Octoberb.; ist s. ergiebig. H. P. T. C.
161. **Butterbirn, Liegels Winter-**; mittelgr., rundl. Herbst-Wtrb., s. gut; B. schönwüchsiger u. reichtragend. P. Sp. T.
15. **Butterbirn, Luizet's**; zieml. gr., längl. Nov.—Dezemberb. von sehr gutem Geschmack; Baum sehr fruchtbar. P.
69. **Butterbirn, Napoleons**; äusserst safr., delikate, grosse, hellgrüne Herbstb.; der B. schöne Pyramid. bildend. H. P. Sp. C.
381. **Butterbirn, Six's**; gr., grüne, bauchig birnförm., vortreffl. Nov.—Dezemberbirn; der Baum sehr fruchtbar. P. Sp. C.
25. **Butterbirn, Weisse Herbst-**; bekannte, vortreffl. Hbstb.; B. s. fruchtbar., verlangt feuchten, guten Boden. H. P. Sp. C.
188. **Butterbirn, Millets**; Dez., Jan., kl. sehr edle, stumpfkegelf. Wtrb.; Baum von mässigem Wuchs, fruchtbar. P. Sp.
192. **Butterbirn, Sterkmanns** (Belle alliance); Dez., Jan., sehr schön gefärbte, gr., mittelgute Wtrb.; B. bald u. reichtr. P. Sp. C.
97. **Butterbirn, Ulmer** (Luc.); delikate, mittelgrosse, eiförmige Octoberbirn; Baum dauerh., s. volltragend. H. hH. P. Sp. C.

62. **Butterbirn, Vereins-** (Fondante de Comice); Nov., Dez., Frucht gr., beinahe schmelz., s. delik.; B. mittelst., s. fruchtbar. T.
78. **Chaumontel** (Besi Chaumontel); grosse, schön gef., delikate Wtrb.; der Baum verlangt warme Lage u. kräftigen Boden. H.
472. **Clairgeau**; s. gr., wundersch. u. wohlgef. Nov.-B. v. ausgesucht. Güte; d. B. bildet starkes Holz, ist bald u. reichl. tragbar. H. P. Sp. C.
244. **Christenbirn, Williams**; s. gr., schöne, gelbe, etw. geröth., delik. Sept.-B.; B. schöne Pyram. bildend, s. fruchtbar. H. P. Sp. T.
19. **Colmar, Arembergs**; Nov., Dez., sehr grosse, schöne und gute Birn; der Baum starktreibend, sehr fruchtbar. H. P.
130. **Colmar, Flotows**; Dez., Jan., vorzügl., mittelgr., rundeif. Tafelbirn; Baum etwas sperrig wachsend, s. fruchtbar. P. Sp.
60. **Commissär Delmotte**; Nov., Dez., grosse, schöne u. sehr gute Frucht; Baum kräftig und fruchtbar. P.
270. **Dechantsbirn, Juli-**; kleine, schön gefärbte, s. gute, frühe Sommerbirn; Baum schwachwüchsig, sehr fruchtbar. T. C.
29. **Dechantsbirn, Rothgraue** (Gansells Berg.); vorzügl., reich gewürzte Herbstb.; B. von mäss. Stärke, dauerh. u. tragbar. H. P.
186. **Dechantsbirn, Vereins-** (Doyenné du Comice); October, November, sehr schöne, ziemlich grosse, schmelzende Winterbirn; Baum trägt mittelmässig. P. Sp. T. C.
232. **Dechantsbirn, Winter-** (Pentecôte); Dez.—März, s. gr., rundl., s. saftvolle Wtrb.; B. kräftig, volltrag. H. P. Sp. T. C.
332. **Doctor Lenthier**; sehr fruchtbare, edle Octoberbirn, zu den grünen Langbirnen gehörig. P. T.
98. **Edelcrasanne** (Passe Crasanne); Dez., März, grosse, plattrunde, sehr edle Bergamotte; Baum schönwüchsig, bald tragbar, sehr schön belaubt. P. C.
109. **Eier- oder Bestebirn**; bekannte und sehr beliebte, kleine Sommertafelbirn; Baum sehr fruchtbar. H.
163. **Erzbischof Hons**; vortreffl., fast mittelgr. Sommer-Rousselet (August); Baum starkwüchsig, s. fruchtbar. H. P. Sp. C.
432. **Esperine**; ziemlich grosse, wohlgebildete, gelb u. rothe, sehr schöne, gute Octoberbirn; der Baum sehr fruchtbar. P. Sp. C.
202. **Feigenbirn von Alençon** (Figue d'Alençon); Dez., Jan., s. edle, längl. feigenf., berostete T.-B.; B. kräftig, fruchtbar. P. T.
350. **Flaschenbirn, Boscs**; s. grosse, lange, gelbrost., vortreffl. Oct.-, Novb. Baum trägt jährl., aber pie recht voll. P. Sp. C.
480. **Flaschenbirn, Tougarde** (Calebasse Tougard); ziemlich grosse, längl.-birnf., s. gute October—Novemberbirn. P. Sp. C.
72. **Forellenbirn**; mittelgrosse, wunderschöne, delikate, frühe Winterbirn; der Baum sehr dauerh. und volltragend. H.
49. **Gaishirtenbirn, Stuttgarter**; kl., äusserst gewürzreiche Sommerb.; der Baum bildet s. schöne Pyramiden. H. P. Sp. T.
312. **Glücksbirn** (Berg. Fortunée); rundliche, zieml. grosse, rostschal., späte Winterb. von delik. Geschmack, März—Mai; Baum mässig wachsend, schöne Pyramiden bildend, tragbar. P.
185. **General Duvivier**; edle, mittelgr., längl. Winterb., Dez. bis Januar; Baum schwachw., sehr fruchtbar. P. T.

92. **Grand Soleil** (Sonnenbirn); mittelgrosse, rundeiförmige, starkb., delikate Novbrb.; Baum schönw., fruchtbar. T.
387. **Graslin**; mittelgrosse — grosse, sehr gute October—Novemberbirn; Baum fruchtbar, schönwüchsig. P. Sp.
53. **Gute Graue**; s. gewürzh., st. berost., fast mittelgr. Septemberbirn; Baum äusserst starkwüchsig und sehr tragbar. P. Sp.
444. **Gute Louise von Avranches**; s. schöne, zieml. grosse, längl. Octoberb., sehr süss und sehr fruchtbar. H. P. Sp. C.
167. **Gute Louisenbirn, Späte** (Louise bonne de Printemps); s. späte, gute, längl. Wtr.-Tafelb.; B. schwachw. P. Sp. C.
236. **Gute von Ezée** (Bonne d'Ezée); E. Sept., zieml. gr., grüne, f. walzenf. Tafelb. 1.—2. R.; Baum zieml. kräft., s. fruchtbar. T.
467. **Helene Gregoire**; Oct.—Nov., grosse sehr schöne delikate Herbstbin vom 1. Rang. Sp. T.
50. **Herrenbirn, Esperens**; (Oberdiecks Butterb.), delikate, mittelgrosse Sept.-Oct. B. starkw., sehr fruchtbar. P. Sp.
279. **Herzogin von Angoulême**; Oct., Nov., s. gr. grün-gelbe, beul., edl., sp. Hbstb. B. kr. wachs, s. trb., w. war. St. H. P. Sp. T. C.
245. **Herzog von Nemours**; Oct., Nov., zieml. grosse kreiselbirnf. grüne schmelz. Tafelb.; B. s. kräftig, fruchtbar. P. Sp.
110. **Hofrathsbirn**; Oct., Nov., grosse, bauchig birnförmige gute Tafelbirn. Baum sehr kräftig, fruchtbar. H. P. Sp.
498. **Josephine von Mecheln** (Josephine de Malines); kleine plattr., grünl. gelbe, etw. berost., ausgez. f. Winterb. P. Sp. C.
67. **Julibirn, Bunte**; (Colorée de Juillet Boisb.) Kl. s. schön gezeichnete fruchtbare Sommerbirn. P. Sp.
242. **Knights Edward**; sehr grosse, prachtvoll colorirte Tafelbirn 3. Rangs. Baum ziemlich fruchtbar. P.
158. **Köstliche von Charnou**; vortreffl., grosse und schöne Herbstb. B. mittelgross, etwas empfindlich, s. fruchtbar. P. Sp.
455. **Köstliche von Lovenjoul**; Oct., Nov., mittelgr., gute, sehr fruchtbare Tafelbirn. 1j. V.
456. **Leckerbissen von Jodoigne**; (Delices de J.), Herbst, mittelgr., birnf. delic. Taf.-B. B. mittelst., s. tragbar. T. C.
385. **Leckerbissen von Angers**; mittelgr., etw. beulige, s. gute Oct.-Nov.-B. B. kräftig und sehr fruchtbar. P. Sp. T.
44. **Leon Gregoire**; Dec., ziemlich grosse, stumpfbirnf. halbschmelzende gute Tafelbirn. Baum kräftig und tragbar. C.
210. **Louis Gregoire**; Nov., mittelgr., kreiself., gelbgr. halbschmelzende, gute Tafelbirn. Baum kräftig, tragbar. P. C.
56. **Madame Elisa**; Oct., Nov., zieml. grosse, bauchigbirnförm. schmelz. delikate Tafelbirn. B. s. kräftig, fruchtbar. P. Sp. C.
7. **Magdalene, Grüne**; (Glasbirn), Juli—Aug., eine der besten Frühbirnen. Baum äusserst tragbar. H. P. C.
356. **Magdalenenbirn, Gestreifte Sommer-**; Juli, August, sehr schöne und delikate Sommerbirn für den Obstmarkt. B. sehr fruchtbar. Sp. P.
231. **Marie Luise**; Oct., längliche, gelbrostige, grosse u. delik. reich gewürzte Frucht. Baum mittelstark, fruchtbar. H. P.

174. **Merlet**; (Poire Merlet Boisb.) Grosse längl. birnf. August bis Septemberb., mit süßgewürztem, saftreichem Fleisch. P.
253. **Meuris, Winter-**; (Nec plus Meuris), Nov. mittelgrosse, vorzügliche schöne Tafelbirn. Baum mittelstark, fruchtbar. P. T.
10. **Mundnetzbirn, Runde**; (Milan blanc), Aug.-Sept., mittelgr. grüne geschätzte Sommerb.; bes. für rauhe Lagen. P. Sp.
327. **Nelis, Winter-**; (Colmar-Nelis), kl. gelbschal., berostete, ausgezeichnete Wtrb. B. ist bald und reichtragend. P. Sp. T.
203. **Pfirsichbirn**; (Poire Pêche), Aug.-Sept., rundl. grügelbe köstliche Sommerbirn. B. starkw. u. sehr fruchtbar. P. Sp. T.
31. **Pius IX.**; Octbr., grosse, schöne, gute Tafelfrucht. Baum schönwüchsig und sehr fruchtbar. P.
271. **Poiteau, Neue**; (Nouveau Poiteau), grosse, gute, längl. Wtrb. B. starkwüchsig, schöne Pyr. bild., baldtr. P. Sp. T. C.
35. **Prinz Albert-Birn**; mittelgr., birnför., recht gute, späte Wtrbirn; starkwachsender Baum, verlangt warme Lage. P.
153. **Regentin**; (Argensons Butterb.), ausgez. schöne u. edle Wtrb., Nov.—Jan. B. mittelstark, fruchtbar. H. P. Sp. C.
176. **Rousselet van der Vecken**; ziemlich kleine, sehr edle stark gewürzte Herbst-Winterbirn. P.
220. **Senator Mosselman**; Febr.—April, mittelgrosse, rund-eiförmige, gelbrothe, sehr gute späte Winterbirn. P. Sp.
81. **St. Germain**; s. edle feine, lange grüne Wtrb. Der Baum schön pyramidal, fruchtbar, will feuchten Boden. H. P. Sp. T. C.
160. **St. Germain, Gestreifte**; Novbr., Decbr., sehr schöne grosse edle Tafelbirn. Baum etwas empfindlich. P.
459. **St. Nicolas**; (Beurré St. Nicolas). Mittelgr., längl. gute, gewürzte September-Octoberbirn. B. mässig wachsend. P. Sp.
172. **Schöne und Gute**; (Deutsche Nationalberg.), gr., rundl. gelbe Sept.-Oct.-Birn, gut. B. starkwachs., sehr tragbar. P.
200. **Schöne von Rouen**; (Belle Rouenaise). Grosse, s. gute Septbr.-Octbr.-Birn. Baum s. kräftig und sehr fruchtbar. P.
329. **Schwesterbirn**, (de deux soeurs); grosse, längliche, gelbgrüne gute Octoberbirn. B. kräftig, fruchtbar. H. P. T.
57. **Sommerdorn, Punktirter**; mittelgr., gelbgrüne, stark rostig punktirte, vortr. Herbstbutterb. B. sehr tragbar. P. Sp.
45. **Sparbirn**; (Franz Madame), grosse, lange, delik. Augustb. Baum sehr starkw. und tragbar, verlangt guten Boden. H.
211. **Suzette von Bayay**; Jan.-März, rundeif., grüne, mittelgr. Tafelfr. 2. Rangs. Baum frühzeitig und bald fruchtbar. T.
462. **Triumph von Jodoigne**; s. gr., bauchig-birnf. auf der Sonnenseite trübger. Winterbirn. Baum sehr fruchtbar. Sp. C.
51. **van Marum**; (Calebasse monstre). Ungeheuer gr. rotsch. Octoberbirn. B. fruchtbar, wächst nur mässig stark. P. C.
325. **Vauquelin**; ziemlich grosse, kreiselförmige, gelbgrüne etwas berostete Winterbirn. Januar—März, gut. P. C.
494. **Weihnachtsbirn**; (Fondante de Noël). Sehr gute mittelgrosse Winterbirn. Baum sehr tragbar, wächst mässig. T.

32. **Wildling von Motte**; (Grüne Herbstberg.), zieml. grosse rundliche gute Herbstbirn. B. sehr dauerh. u. tragbar. H. P.
 186. **Winterbirn, Erzherzog Carl's-**; vortreffliche Herbst-Wtrb. von zieml. Grösse. B. pyramidal, sehr fruchtbar. P. Sp.
 215. **Zephirin Gregoire**; Jan.—Febr., fast mittelgr., rundl. gute Wtrb. B. äusserst fruchtbar. und nicht empfindl. P. Sp. C.

Wirthschaftsbirnen

blos für die Küche und zu Obstwein brauchbar.

313. **Angevine, Schöne**; prachvolle späte Winterbirn von enormer Grösse, Zierfrucht, Kochbirn. P. C.
 136. **Apothekerbirn, Winter-**; sehr grosse, vortreffl., späte Winterkochbirn, hält bis Mai. Baum sehr fruchtbar. H. hH.
 140. **Bratbirn, Champagner**; (Aechte Bratbirn). Kleine grüngelbe, s. herbsüsse späte Herbstbirn, vorzügl. Mostb. H. hH.
 144. **Bratbirn, Welsche**; grüne, rundl., frühe Hbstb. zu Most verwendbar. Baum sehr dauerhaft und sehr fruchtbar. H.
 159. **Colmar der Invaliden**; (Colmar van Mons). Sehr schöne späte Wtrkochb.; wird in guten Jahren noch geniessbar. P. Sp.
 449. **Cyderbirn, Normännische**; (Besi d'Antenése). S. starkwüchsige, ausgezeichnete, sehr fruchtbare kleine Herbstbirne. Baum vortrefflich zu Strassenpflanzungen. H. hH.
 322. **Fellenzerbirn**; Wtr.—März; sehr schätzbare, Wtr., Most-, Schnitz- und Kochb.; B. sehr gross und fruchtbar. H. hH.
 422. **Grunbirn, Späte**; Oct., gute Most- und Dörrbirn. Baum von sehr schönem starkem Wuchs und sehr tragbar. H. hH.
 149. **Kamper Venus**; Hbst., Wtr., sehr geschätzte Kochb., im Kochen roth werdend, von schönem Wuchs u. s. tragbar. H.
 326. **Karchenbirn**; kleine sehr dauerhafte rauhe Mostbirn. Baum eichengross, sehr fruchtbar. H.
 370. **Katzenkopf, Grosser**; s. grosse, rundl., schön gefärbte Wtr.-Kochbirn. Baum kräftig und sehr tragbar. H. hH.
 131. **Knausbirn**; (Weinbirn). Ziemlich grosse Septbrb. zum Dörren und Mosten. Baum äusserst fruchtbar. H. hH.
 222. **Kuhfuss**; (Westphäl. Glockenbirn). Vortreffliche Septbrkochbirn. Baum sehr gross, volltragend. H.
 316. **Martin, Trockener**; keine, schöne, gelbrostige Winter-Kochbirn. Baum äusserst tragbar. H. hH.
 317. **Mostbirn, Lempps**; Hbst., kleine, rundliche, sehr gute Mostb., auch zu Birnsaft vortreffl. B. sehr starkw. H. hH.
 154. **Mostbirn, Weiler'sche**; Oct., kl., s. herbe Mostb., bis jetzt die edelste aller bek. Mostb. B. kräft., s. dauerh., s. fruchtbar. H. hH.
 18. **Ochsenherzbirn**; sehr grosse, schöne Winter-Kochbirn. Baum gross, starkwüchsig, sehr fruchtbar. H. hH.
 174. **Pastorenbirn**; sehr grosse, lange, grüne Nov. Decbrbirn, für die Küche vortrefflich; äusserst fruchtbar. H. Sp.
 460. **Paulsbirn**; Wtr.—Mai, sehr grosse, schätzbare Kochbirn für den Winter; Baum gross und fruchtbar. H. hH.

334. **Pomeranzenbirn v. Zabergäu**; kl. gelbe runde s. herbe Hbst.-Mostb, ein der besten Cyderb., äusserst fruchtbar. H. hH.
201. **Romelter, Grosse**; mittelgrosse, grüne, runde, s. gute Mostbirn. Baum sehr kräftig und ungemein volltragend. H.
126. **Schneiderbirn**; sehr schöne rothback., rundl. Septbirn zum Kochen, Dörren u. Mosten. B. ausnehmend tragbar. H. hH.
175. **Wasserbirn, Schweizer-**; ziemlich grosse, fast kugelf. Mostbirn, Oct. Baum sehr gross und sehr fruchtbar. H.
143. **Wildling v. Einsiedel**; kl., s. volltr. rundl. Octoberbirn, blos zu Obstmost. B. s. schönkronig u. sehr fruchtbar. H. hH.
148. **Wildling Haagens**; kl., mittelgr., gelbe Oct. Novbirn; ausgezeichnet zum Dörren u. zu Most. B. sehr fruchtbar. H.
122. **Willermoz**; Sept., grosse, sehr schöne Haushaltsbirn; B. sehr fruchtbar. P. Sp.
342. **Winterbirn, Schönste**; sehr grosse, prachtvoll colorirte Winterbirn zur Tafelzierde. T. C.
141. **Wolfsbirn**; (Quittenb.), s. langst., gelbe, spätr., s. herbe vorzügl. Mostb. B. s. dauerhaft und sehr fruchtbar. H. hH.

3. Quitten.

Hochst. 1 fl. 10 kr., Halbhochst. 35 kr., Pyramiden 14 kr.

1. **Quitte von Angers**. H. hH. P.
2. **Metzer Quitte**. P.
3. **Portugiesische Quitte**. H. hH. P.

4. Mispeln.

Hochstämme 48 kr., Niederstämme 35 kr.

1. **Holländische Mispel**. H. Z. **Gewöhnliche M.** H. Z.

5. Pflaumen und Zwetschen.

Hochst. H. à 35—42 kr., Pyramiden u. Spalier 35—52 kr., 1jähr. Veredlungen 21 kr.

43. **Agenerpflaume**; s. fruchtbar. frühe Zwetsche, ausgez. zum Essen wie Kochen und Dörren, August, September. P. 1j. V.
75. **Anna Lawson**; s. fruchtbar, mittelgr., gelbe edle Pflaume. Anfang September. H. 48 kr.
64. **Aprikosenpflaume, Braunauer**; grosse, schöne, gelbr. Pflaume, sehr starkwüchsig; Mitte September. Sp. 1j. V.
42. **Aprikosenpflaume, Trauttenbergs**; Anf. Sept., s. gute fruchtbare Ovalpflaume; Baum gemässigt, sehr fruchtbar. P.
12. **Columbia**; Anfang September, sehr grosse, schöne, vorzügliche rothe Pflaume. P. 1j. V.
39. **Damascene, Onderka's**; Anfang September, mittelgrosse s. gute, ganz ablös. Taf- u. Marktpfl.; B. fruchtbar. P. Sp. 1j. V.
9. **Decaisnes Pflaume**; Sept., grosse vortreffliche, gelbroth punktirte Pflaume vom 1. Rang. P. à 40 kr. 1j. V.

30. **Diaprée, Violette**; Mitte August, mittelgrosse, längliche sehr gute Frühzwetsche. H. P.
20. **Durchsichtige**; Mitte August, sehr gute, mittelgrosse, grüne Pflaume. H.
90. **Frühpflaume, River's**; Mitte Juli, sehr frühe, gute, ablösige, mittelgrosse Pflaume; Baum sehr tragbar H.
33. **Frühzwetsche, Esslinger**; Anfang August; vortreffliche Frühzwetsche; Baum äusserst fruchtbar. P.
11. **Frühzwetsche, Lucas'**; (Liegel). s. fruchtbar., grosse und gute, sehr stark beduftete Frühzwetsche. Mitte August. hH.
21. **Frühzwetsche, Wangenheims**; mittelgr., ovale dunkelviolette Zwetsche, starkwüchsig, Anfang Septemb. P. 1j. V.
51. **Goldpflaume, Coës**; Mitte September, sehr gute, grosse, gelbe, röthlich gefleckte Pflaume. H. P. 1j. V.
53. **Goldpflaume, Esperens**; Anf. Sept., sehr schöne, grosse und vorzügliche Pflaume; Baum sehr fruchtbar. H. P.
54. **Herbstpflaume, Schamals**; delikate, grosse, rothblaue Pflaume, Ende September, sehr fruchtbar. P. Sp.
66. **Jefferson**; Anfang September, gross, länglichrund, gelbgrün. sehr gut. H. P.
16. **Kaiserpflaume, Rothe**; sehr grosse, ovale, rothe, blaue Zwetsche II. Rangs, sehr fruchtbar. hH. P. Sp.
26. **Kirke**; sehr grosse, fruchtbare, schwarzrothe, sehr gute Pflaume. Anfang—Mitte September. P. Sp.
22. **Königin, Weisse**; Anf.—Mitte August. Sehr schöne u. delikate Reineclaude; Baum äusserst tragbar. P. Sp. 1j. V.
10. **Königspflaume, Lucas'**; (Liegel), grosse, ovalrunde, blaurothe, sehr fruchtbare delikate Frucht, Anf. Septem. P.
3. **Mirabelle, Kleine gelbe**; August, klein, rundlich, gelb und roth gefleckt, delikat. H. P.
4. **Mirabelle, Späte**; September, October, kleine, rundliche, gelbe, sehr gute Frucht. H. P.
29. **Montfortpflaume**; E. August, grosse, blauschwarze, rundliche sehr delikate Frucht. H. P. Sp.
8. **Muscattellerpflaume, Späte**; M. Sept., gr., längl. runde, schwarzblaue, delikate Pflaume; s. fruchtbar. H. P.
32. **Reineclaude von Jodoigne**; E. Aug., grosse, s. tragbare vortreffliche Frucht, neu. 1j. V. 42 kr.
24. **Reineclaude, Gelbe von Lawson**; Ende August, ausgezeichnet schöne und delicate grosse Frucht. 1j. V. 42 kr.
5. **Reineclaude, Grosse Grüne**; Ende August, Anfang September. Die beste Pflaumensorte. H. hH. P. Sp.
38. **Reineclaude, Bavays**; Ende September, sehr grosse, schöne, gute Frucht. P. Sp. 1j. V.
6. **Reineclaude von Ouillins**; Ende August, grosse rundliche gelbe gute Frucht. H.
40. **Reineclaude, Violette von Brignays**; fruchtbar., ziemlich gross, recht gut, September. 1j. V.

27. **Schöne von Schönberg**; Anf. Aug., runde, gelbe, rothbackigte sehr süsse, aber etwas empfindliche Pflaume. P. Sp.
 70. **Washington**; M. September, sehr gross, rundlich, grünlich gelb, gut. H.
 69. **Zwetsche, Dorells neue grosse**; M. Sept., gr., schöne u. delikate Zwetsche; Baum kräftig, fruchtbar. P.
 1. **Zwetsche, Gewöhnliche**; oder Hauspflaume, die beste u. nutzbarste Sorte. H. hH. P. à 21 — 24 kr., veredelte H. 28 kr.
 7. **Zwetsche, Italienische**; Mitte September, sehr grosse, vorzügliche Sorte. H. hH. P. Sp.

6. Kirschen.

Von den mit * bezeichneten neuen Sorten kostet der Hochst. 1 fl., die Pyramide und Palmette 54 kr., die 1j. V. 35 kr. = 10 sgr., die andern Sorten kosten der Hochst. 35 kr., hH. 20 kr., Pyr. und Sp. 35—52 kr. je nach deren Grösse, 1jäh. Veredlungen 21 kr.

8. **Abesse d'Oignies**; Ende Juli, ziemlich gross, hellroth, s. gut. H. hH. 1j. V.
 69. **Amarelle, Süsse**; Frühe oft rothe Sauerkirsche, von sehr delikatem Geschmack; Baum ungemein tragbar. hH. P.
 38. ***Besnardière, Weichsel**; neue sehr edle Frucht, sehr gut zum Einmachen. H. hH. P.
 18. **Brüsseler Braune, Schattenmorelle**; Juli, Aug., gr. schöne Weichsel für die Tafel und zum Einmachen. P. Sp.
 36. **Chatenays Schöne**; Ende Juli—Mitte Aug.; sehr schöne grosse und gute Glaskirsche; fruchtbar. H. Sp. 1j. V.
 61. ***Choque**; Juli, neue sehr grosse prachtvolle Herzkirsche. H. hH. 1j. V.
 45. ***Downton**; sehr grosse, schöne bunte Herzkirsche; Anf. bis Mitte Juli. hH. 1j. V.
 29. **Glaskirsche, Doppelte**; vorzügliche Frucht für Tafel und Oekonomie; Mitte Juli. H. hH. 1j. V.
 33. **Herzogin v. Angoulême**; Juli, s. sch. gr. Amarelle. hH. 1j. V.
 31. **Hedelfinger Riesenkirsche**; Mitte Juli, sehr grosse dunkelrothe, mittelfrühe Knorpelkirsche. H.
 4a. **Herzkirsche, Frühe bunte**; s. frühe bunte Herzkirsche, für Tafel und Markt. hH. 1j. V.
 4. **Herzkirsche, Frühe schwarze**; Anfang Juni, bekannte gute, mittelgrosse Frühkirsche, sehr fruchtbar. H.
 35. **Herzkirsche, Fromms**; sehr grosse, schöne, schwarze Herzkirsche, eine der besten; Ende Juli. hH. 1j. V.
 57. **Herzogin von Pallau**; sehr gute, ziemlich grosse, hellcarminrothe delikate Frucht. H. P. Sp.
 9. **Kaiserin Eugenie**; Anf. Juli, zieml. gr. dunkelr. Weichsel, süss-säuerlich, sehr edel und sehr fruchtbar. hH. P. Sp.

39. **Kestertter Frühlkirsche**; eine der frühesten Herzkirschen am Rhein häufig gebaut. H. hH. 1j. V.
24. **Knorpelkirsche, Grosse schwarze**; Juli, bekannte u. sehr gute grosse dauerhafte Süsskirsche. H.
54. **Kronprinz von Hannover**; sehr schöne, grosse, frühe bunte Herzkirsche. Baum starkwachs., s. fruchtbar. hH. 1j. V.
22. **Königin Hortensia**; Anf. Juli, vorzügliche grosse, sehr schöne Kirsche. H. hH. P. 1j. V.
16. **Lauermannskirsche**; Juli, s. grosse, zieml. späte, bunte Knorpelkirsche, von ausgezeichneter Güte und Schönheit. H.
65. **Planchouriweichsel**; Aug., grosse, sehr gute und sehr fruchtbare Weichsel, sehr zu empfehlen. hH. 1j. V.
14. ***Rose Charmeux**; Juli—August, gross, dunkelroth, süss-säuerlich, gut. hH. P. 1j. V.
20. ***Schöne von Ohio**; (Ohio Beauty), Ende Juni, s. fruchtbar. gross, trübrosenroth, süss, sehr gut. hH. P.
40. ***Sylvia v. Pallau**; neue u. prachtv. Frucht. hH. 1j. V.
2. **Weichsel, Frühe englische**; (Anglaise hative), s. fruchtbar. süss-säuerlich, sehr gut, Mitte—Ende Juni. H. P. Sp.
66. **Weichsel, Späte englische**; (Anglaise tardive), fruchtbar., gross, purpurfarben, süss-säuerlich, gut, Juli—August. P. Sp.
1. **Weichsel, Ostheimer**; August, vortrefl., schwarzr., grosse Weichsel, für die Tafel u. zum Einmachen. Wurzelächt. H. P.
41. **Weichsel, Frauendorfer**; grosse, schöne, delikate, späte Weichsel, vorzüglich zum Einmachen. H.
21. **Werdersche, frühe schwarze**; Sehr schöne grosse Junikirsche von vortrefflichem Geschmack. H.

7. Pfirsiche.

Von den mit * bezeichneten neuen und selteneren Sorten kostet die geformte Palmette mit 1 Etage 1 fl. 45 kr., nicht gefor. 1jähr. Veredlung. zu Spalieren passend 1 fl., von den übrigen Sorten 1j. V. 35 kr., Palmetten 48 kr.—1 fl. 10 kr.

- *Abt Jodocus**; Anf. Sept., köstl. u. sehr schöne Frühpfirsich, eine der schönsten in St. Florian erzeugten Sorten.
- Admirable**; Ende September, grosse, ausgez. schöne, auf der Sonnenseite rothe Frucht, Fleisch sehr gut, weisslich gelb.
- *Amenta rubra**; s. schöne, rothgefüllte, chinesische Pfirsich.
- *Belle de Toulouse**; sehr gross, gut fruchtbar. Ende Sept.
- Belle Bause**; Ende September, sehr grosse, schön geröthete und sehr fruchtbare edle Sorte.
- Belle de Doué**; Ende August, Anfang September, mittelgr., schöne und sehr gute Frucht.
- Belle de Vitry**; grosse sehr gute Frucht, Anfang September, ziemlich fruchtbar.
- Bellegarde, Galande**; E. Septbr., grosse, s. schöne schwarzroth gefärbte delikate Frucht, sehr tragbarer Baum.

- *Brugnon romain**; Römische nackte Pfirsich, ausgez. Frucht.
Brugnon Standwick; Anf. Octbr., mittelgrosse, sehr schöne und delikate glattschalige Pfirsich.
Brugnon violett hâtif; A. Sept., s. fruchtbar., mittelgr. gut.
Cardinal Fürstenberg; (Schmidb.), eine sehr schöne, edle Blutpfirsich, dunkelbraunroth; Mitte Oct., für warme Spaliere.
Chancelière; (Kanzlerpfirsich), grosse, sehr schöne mittelfr. edle Pfirsich, fruchtbar.
Clemence Isaure; Mitte Sept., sehr grosse, auf der Sonnenseite geröthete, ausgezeichnete Frucht.
Chevreuse hâtive; Ende August, mittelgrosse, lieblich geröthete, sehr schöne Frucht, gut und fruchtbar.
Chevreuse tardive; (Bon ouvrier), September, October, sehr fruchtbar, gross, sehr gut.
Double Montagne; M. bis E. Sept., ziemlich grosse, schöne, dunkelrothe edle Frucht, sehr gut für unsere Gärten.
Double de Troyes; Mitte August, frühe, ausgezeichnet gute Frucht, sehr fruchtbar und dauerhaft.
Erzherzog Karl; (Schmidb.), Anf. Sept. reifende, vortreffl. schön gefärbte Frühpfirsich.
***General Laudon**; M. Sept., schöne, grosse, sehr saftige edle Pfirsich mit dunkelrother Schale.
Grosse Mignonne, Mitte bis E. Sept., grosse, ausgezeichnet schön gefärbte Pfirsich, sehr fruchtbar.
Grosse Mignonne hâtive; Anf. Sept., wie die vorige, nur um 2—3 Wochen früher reifend, ebenfalls sehr fruchtbar.
Karl Schwarzenberg; (Schmidb.), Anf. Sept, vortreffliche, sehr schöne, ziemlich grosse Frühpfirsich.
Krengelbacher; (Schmidb.), länglich runde, schöne dunkelr. sehr gute Septemberpfirsich, sehr fruchtbar.
***Lindley**; Ende August, Anf. Septbr., sehr grosse, köstliche Pfirsich, sehr fruchtbar.
***Melacoton Grawford Early**; E. Aug., fruchtbar., gr. s. gut.
***Metelka**; preisgekrönt, ungar. Nationals., s. schöne, edle Fr.
Madeleine rouge; Anf. Sept., s. schöne, rothe grosse Frucht, eine der besten Pfirsiche, sehr fruchtbar.
Maltheser-Pf.; M. September, fruchtbar, mittelgross, sehr gut.
Pitmaston Orange; vortreffl. Frucht, Anf.—Mitte September.
Pourprée hâtive; Anf. Sept., s. fruchtbar., zieml. gr., sehr gut.
Prinzessin Marie; Mitte—E. Sept., gross, sehr gut, fruchtbar. Ein Sämling des Hofgärtner Müller in Cannstatt.
Pêche de Syrie; E. Septbr., ziemlich grosse gute Pfirsich, s. fruchtbar, bleibt durch den Samen sich treu.
Reine de Vergers; Ende Sept., grosse, gute und fruchtbare Sorte, sehr schön dunkelroth gefärbt, nicht empfindlich.
Schmidberger; Mitte Sept, grosse, rothe, plattrunde, frühe, sehr edle Pfirsich, sehr zu empfehlen.
Teton de Venus; gr., schöne u. gute Pfirsich, Ende Septbr.
***Willermoz**; A. Sept., gr., edle, s. sch. Frühpf., s. fruchtbar.

8. Aprikosen.

Von den mit * bez. Sorten kostet die 1j. V. zu Spalieren 1 fl., von den andern 35 kr., Hochstämme kosten 1 fl. Halbhochst. 42 kr., Palmetten 48 kr.—1 fl. 10 kr., je nach ihrer Stärke.

Ambrosia; (Grosse Zucker-Aprikose), s. gross, plattgedrückt, prachtvoll, Juli.

***Beaugé**; ziemlich gross, gut, Anfang September, neu.

Breda; mittelgross, von ananasartigem Geschmack, eine der besten Aprikosen, Anfang bis Mitte Juli.

Frühaprikose, Grosse; s. gute Fr.; B. s. fruchtbar, M. Juli.

***Frühe grosse rothbackigte**; ausgezeichnet, neue s. gute Sorte, Anfang Juli.

***Gros St. Jean**; Mitte Juli, gross, sehr gut.

***Grünfleischige Aprikose**; vortr. Sorte aus Ungarn, E. Juli.

***Luizet**; gross, s. gut, Anf. August, neue, s. empfohl. Sorte.

Muscat de Vaucluse; neue vorzügliche Muskateller-Aprikose; Anfang August reifend.

De Nancy; (Pflirsich-Aprikose), grosse, sehr gute Frucht, Baum s. tragbar, eine der besten und schätzbarsten Sorten, Mitte Aug.

Royale; Ende Juli, gross, sehr gut.

Tourner Aprikose; s. tragbar u. gute Frucht, Ende August.

Tyrnauer, Grosse; neu, sehr zu empfehlen.

Ungarische Beste; zuckers., s. gross, ohne Röthe, mit grün-gelbl. Fleisch, wird nie mehlig, Ende Juni, vorzügliche Sorte.

***Versailler Aprikose**; mittelgr., s. gute Frucht, E. August.

Zucker-Aprikose, Grosse; s. schöne u. gute, früh. Aprik.

9. Haselnüsse.

Rothe und Weisse Lambertsnuss, Spanische grosse Zeller-nuss, Schmidts grosse, Barceloner, Büttners Zellernuss, Band-nuss, Halle'sche Riesennuss, Lange Landsberger, Mandelnuss, Burchardts Zellernuss, Grosse bunte Zellernuss, Grosse Guns-leber Zellernuss à 14 kr.; Rothblättrige Lambertsnuss = Wahre Blutnuss à 21 kr.

10. Wallnüsse.

Juglans regia; Gewöhnliche Wallnuss, H. 28—35 kr.

Juglans fertilis; Zwergwallnuss 28 kr.

11. Stachelbeeren.

Von diesen ist hier ein reiches Sortiment in den schönsten und besten Sorten vorhanden; die kräftige Pfl. à 14 kr. Die auf den Pomologenversammlungen empfohlenen Sorten sind:

Rothe: Jolly Miner, Alicant, Roaring Lyon, Rockwood Prophets.

Grüne: Smiling Beauty, Lovely Anne, Duckwing, Green Willow, Jolly Anglers.

Gelb: Smooth green, Yellow Lion, Yellow Eagle, Justitia.
Weisse: Queen Mary, Shanow, Prime rose, Apollo, Balloon.

Englische neue Preisbeeren.

Von diesen u. andern Preisb. waren die Früchte überaus schön u. s. gross u. wogen sämmtlich 2—3 Loth. Es kostet davon das St. 35 kr., 4 Sorten zusammen 1 fl. 45 kr. oder 1 Thaler.

- I. **Antagonist** (Oldfield) weiss, w. beh., lange prachtv. Beere.
- II. **Leveller** (Greenhalgs), tiefgelb, glatt, lang, sehr gross.
- III. **London** (Banks), tiefroth, glatt, sehr gross, länglich.
- IV. **Stockwell** (Duke), tiefgrün, glatt, länglich.

12. Johannisbeeren.

Folgende Sorten sind nach den hiesigen Beobachtungen in Bezug auf Ergiebigk., Güte u. Schönh. d. Beeren, bes. z. empf.

Von allen Sorten, bei welchen kein besonderer Preis angegeben, kostet die kräftige Pflanze 7 kr. = 2 sgr.

1. Rothfrüchtige Sorten:

- 1. **Grosse rothe Holländische**; bek. rothe, gr., s. fruchtb. B.
- 3. **Rothe Gewöhnliche**; angenehm mildsäuerliche Frucht.
- 4. **Kirschjohannisbeere**; grosse, prachtvolle, doch etwas zu säuerliche Frucht.
- 6. **Rothe Versailler**; Vorzügl. gute, grosse, s. schöne Beere, sehr zu empfehlen. 1 St. 14 kr.
- 9. **Gonduin**; sehr kräftiger Strauch; rothe, grosse Beere.
- 11. **Fruchtbare v. Palluau**; s. fruchtb., gut u. mild säuerl.
- 13. **Süsse beste**; ähnlich der vorigen.
- 20. **Langtraubige**; etwas später reifende, gute, grosse, mildsäuerliche Beere. 1 St. 14 kr.
- 22. **Ruby castle**; grossbeer., äusserst fruchtbar, weinsäuerl.
- 23. **Grosse Chenonceau**; Späte, s. langtraubige, s. gr., schöne und mildsäuerliche Beere. 1 St. 14 kr.
- 24. **Grosse frühe von Bertin**; früh., delikat, fast ohne Säure.
- 27. **Caucasische Johannisbeere**; sehr grossbeerige, äusserst delikate Frucht. 1 St. 14 kr.
- 30. **Knights süsse**; s. gut, grossbeer., s. fruchtb. 1 St. 14 kr.
- 31. **Schöne von St. Gilles**; s. gute, schöne, volltrag. Beere.
- 32. **de Jonghes grosse rothe**; ausgezeichnet gute, langtr., rothe neue Sorte. 1 St. 21 kr.

2. Blassrothe und gestreifte Sorten:

- 10. **Gestreifte Perljohannisbeere**; sehr zierliche, schön gestreifte Beere.

14. **Fleischfarbige Champagner**; sehr schöne, doch etwas zu saure Frucht.
 15. **Deutsche rosenrothe**; sehr schöne, sehr gute, mildsäuerliche Beere.

3. Weissfrüchtige Sorten:

2. **Grosse weisse Holländische**; ungemein fruchtbare vorzügliche Sorte von mildsäuerlichem Geschmack.
 19. **Edle grosse weisse**; (Improved large white), s. schöne, s. fruchtbare, äusserst wohlschmeckende Sorte. 1 St. 20 kr.
 25. **Grosse weisse von Boulogne**; sehr gute, ganz weisse schöne, grosse Beere, neu, 14 kr.
 33. **Grosse weisse Dessertbeere**; (de Jonghe), fleischige, sehr gute reichtragende Beere, neu, 21 kr.

4. Schwarzfrüchtige Sorten (Cassis):

15. **Schwarze Gewöhnliche**; bek. Frucht, besonders zur Liqueurbereitung schätzbar. 2 St. 7 kr.
 16. **Victoria-Johannisbeere**; sehr grossbeerig.
 18. **Ambrabarbige**; sehr fruchtbar und sehr wohlschmeckend.

13. Himbeeren.

Es kost. jede Sorte, sow. nicht andere Pr. notirt sind, 7 kr.

1. **Fastoff**; ausgez. schöne, festfleisch., rothe, s. fruchtb. Himb.
 2. **Rothe Merveille**; zweimaltragende, sehr zartfleischige, gewürzte, rothe Beere.
 3. **Türks rothe frühe**; sehr gute, ziemlich festfleischige, sehr frühe Beere, ausserordentlich tragbar.
 5. **Stachellose Monats-Himbeere**; sehr fruchtbare, mittelgrosse gute Sorte.
 6. **Weisse Merveille**; bekannte, sehr süsse, remontirende weisse Frucht.
 7. **Neue weisse Merveille**; (Surpasse Merveille), neue delikate, sehr grosse, weisse, remontirende Himbeere. 28 kr.
 8. **Paragon**; sehr grosse, schöne, recht frucht., rothe Himb.
 10. **Vorsters grosse rothe**; s. grosse, delikate, rothe Beere.
 15. **Grosse gute**; (Magnum bonum), hochgelbe, grosse schöne und gute Frucht.
 18. **Lemercier**; eine der besten weissen Beeren, sehr schön, wohlschmeckend, gross. 14 kr.
 19. **Hornet**; prachtvolle, sehr grosse, dunkelrothe, sehr zu empfehlende Beere. 21 kr.
 20. **Schöne von Orleans**; dunkelviolettrothe, grosse, der Fontenay ähnliche aber süssere Beere.
 21. **Herrenhäuser Königs-Himbeere**; sehr kräftige und sehr tragbare, sehr gute Beere. 18 kr.
 23. **Gelbe Antwerpner**; s. gute, bek., gelbe, frucht. Beere.

28. **River's Himbeere**; s. gute, gr., rothe neue Sorte. 18 kr.
 29. **Prinz Napoleon**; rothe, sehr süsse Himbeere, wohl die schmackhafteste von allen. 21 kr.
 30. **Barnet**; dunkelrothe, gute, grosse Beere.
 31. **Schöne von Fontenay**; bek., grosse, remontir., dunkelviolettrothe etwas säuerliche Frucht.
 32. **Cäsar-Himbeere**; s. gute, grosse, weisse Himbeere.
 33. **Turban**; sehr schöne, grosse, rothe Himbeere.
 36. **Neue Fastolff**; (Surpasse Fastolff), sehr gross, rund, sehr wohlschmeckend, remontirend. 21 kr.

14. Brombeeren.

1. **Amerikanische Gelbe Brombeere** zum Einmachen, 14 kr.
 2. **Lawton oder Rochelle Brombeere**, vorzügl. Sorte, 24 kr.
 3. **Geschlitztblätterige**; *Rubus laciniatus*, sehr zierl. Pflanze mit grossen dunkelrothen s. wohlschmeckenden Beeren; trägt sehr reich und ist zugleich sehr decorativ. 24 kr.

15. Weinreben.

Von folgenden Sorten sind theils 1jähr., theils 2jähr. kräftige Wurzelreben um beigesetzte Preise abzugeben.

43. **Arbst, Schwarzer**; s. gute u. fruchtbare Art schwarzer Clevner, Weinbergs- und Tafeltraube. 9 kr. = 3 sgr.
 137. **Basilicum, Geschlitztblätteriger**; vortrefl., s. süsse Tafeltraube. 24 kr. = 7 sgr.
 16. **Black Prince**; eine Varietät des Trollingers, grossbeerig, blau, sehr gut, Tafeltraube. 21 kr. = 6 sgr.
 22. **Blussard, Blauer**; fruchtbare, schöne, frühe, sehr süsse Tafeltraube. 12 kr. = 4 sgr.
 38. **Chasselas rose, Königsgutedel**; frühe, sehr gute, hellrothe Tafeltraube. 10 kr. = 3 sgr.
 42. **Carniola di Roma**; grosse, schöne, fleischrothe, mittel-frühe Tafeltraube. 9 kr. = 3 sgr.
 44. **Calabreser**; s. grosse, langbeer., etwas späte, gelbe Traube, vortrefflich zu Lauben, für gute Lagen. 14 kr. = 4 sgr.
 140. **Catawba**; vorz. hellr. amerikan. Traube. 18 kr. = 4 sgr.
 76. **Clevner, Schwarzer**; bekannte gute frühe Weinbergs- und Tafeltraube. 7 kr. = 2 sgr.
 53. **Esperion**; schöne, blassrothe, dichtbeerige frühe Traube, sehr gut. 21 kr.
 9. **Feigentraube**; eine der köstlichsten Tafeltrauben, sehr fruchtbar, mittelfrüh. 21 kr. 10 St. 3 fl.
 105. **Frühtraube, Lucas'**; ungemein fruchtbare, delikate, s. frühe weisse Tafeltraube, ganz neu. 1 fl. 10 kr. = 20 sgr.
 39. **Gamay, Schwarzer**; October, lange, lockere Traube, s. süss, gute Weinberg- und Tafeltraube. 9 kr. = 3 sgr.

138. **Gänsfüsser, Schwarzer**; sehr stark wachsende, schöne, grosse Traubensorte, zu Lauben. 7 kr. = 2 sgr.
10. **Gutedel, Blauer Windsor**; ausgezeichnet edle, mittel-frühe Sorte. 21 kr.
69. „ **Grüner**, od. Gewöhnl. Gutedel, bekannte, s. fruchtbar u. beliebte Tafel- u. Weinbergtraube. 7 kr. = 2 sgr.
38. „ **Königs-**; fr., s. gute, hellrothe Tafeltraube. 10 kr.
79. „ **Krach-**; mittelfr., gelbgrüne, grosse, s. aromatische, fruchtbare Tafel- und Weinbergtr. 7 kr. = 2 sgr.
27. „ **Muscat-**; gelbe, mittelfr., köstl. Tafeltr., eine der b. Trauben; will etwas Schutz in der Blüthe. 9 kr.
41. „ **Napoleons**; sehr grossbeerig, etwas spätreifend, vorzüglich. 24 kr.
1. „ **Pariser-**; Chasselas Fontainebleau, die beste aller früheren Tafeltr., zeitigt fast in allen Lagen u. ist sehr fruchtbar. 1 St. 7 kr., 10 St. 1 fl.
68. „ **Rother**; frühe, sehr wohlschmeckende und allgemein beliebte Tafeltraube. 7 kr. = 2 sgr. 10 St. 1 fl.
86. „ **Weisser Königs-**; sehr frühreifende, grosse, vorzügliche Traube. 18 kr.
100. „ **Ungarischer**; gross, dunkelbl., früh., s. gut. 18 kr.
104. **Herzog von Magenta**; neu und sehr empfohlen. 30 kr.
51. **Isabella**; schöne schwarzblaue Traube, amerikanische oder Labrusca, früh reifend, vortrefl. zu Lauben. 14 kr. = 4 sgr.
37. **Madeleine hâtive**; (Augustlevner), s. frühe blaue fruchtbar und recht gute Tafeltraube. 7 kr. = 2 sgr.
58. **Madeleine royale**; ausgez. schöne Augusttr., neu. 24 kr.
109. **Malingre, Früher**; die früh. u. eine d. köstl. w. Früh-Tr., Mitte Aug.—Anf. Sept. 1 St. 24 kr., 10 St. 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr.
74. **Malvasier, Früher Weisser**; Früher Leipziger, grosse, zarte, weissgrüne, delikate Traube von sehr kräftigem Wuchs, eine der frühesten Sorten. 9 kr. = 3 sgr.
139. **Mondwein**; trägt schwarze und weisse Beeren an derselb. Frucht, gute und sehr interessante Beerensorte. 14 kr. = 4 sgr.
48. **Muscadine white**; Abart des Muscatellers, ist sehr gut und sehr fruchtbar. 24 kr. = 7 sgr.
117. **Muscateller, Früher Weisser**; frühe, sehr delikate Tafeltraube, die sehr zu empfehlen ist. 14 kr. = 4 sgr.
107. **Muscateller von Lierval**; neu, s. empf., früh., 24 kr.
95. **Muscat Hambro**; Muscatrollinger, Anf. Oct., s. gr. u. s. edle Tafeltr. von delik. Geschm., sehr grossbeerig. 24 kr. = 7 sgr.
17. **Muscateller, Rother**; bekannte, sehr delikate Tafeltr., gute Lage, Ende September—Anfang October. 7 kr. = 2 sgr.
89. **Muscateller, Schwarzer**; Ende Septbr., eine der besten Muscatellersorten, sehr tragbar. 7 kr. = 2 sgr.
141. **Muscateller, Früher von Saumur**; ausgezeichnet. edle frühe Muskatellertraube. 24 kr.
135. **Müllerrebe**; schöne, ziemlich frühe, blaue Wein- u. Tafeltraube, heisst auch Schwarzer Rissling. 7 kr. = 2 sgr.

49. **Orangetraube**; sehr süsse, etwas kleinbeerige, vortreffl. Tafeltraube. 14 kr. = 4 sgr.
20. **Portugieser, Blauer**; bekannte frühe, sehr volltragende Sorte. 7 kr. 10 Stück 1 fl.
70. **Silvaner, Blauer**; sehr gute fruchtbar. u. wenig empfindl. blassblaue Tafel- und Weinbergstraube. 7 kr. = 2 sgr.
131. **Silvaner, Grüner**; mittelfrüh reifende, sehr gute und sehr fruchtbare Wein- und Tafeltraube. 7 kr. = 2 sgr.
90. **St. Laurent, Blauer**; gute sehr frühe blaue Weinbergs- und Tafeltraube, sehr zu empfehlen. 14 kr. = 4 sgr.
85. **Traminer, Gewürz-**; eine der besten Wein- u. Tafeltr., sehr süss und sehr angenehm gewürzt. 14 kr. = 4 sgr.
98. **Traminer, Rother-**; s. g. Wbg -, auch Taftr. 7 kr. = 2 sgr.
59. **Trollinger, Blauer**; Black Hambro, Frankenth., s. schöne grossbeerige, schwarze Traube für Tafel u. Weinberg. 7 kr.
132. **Trollinger, Grauer**; eine sehr schöne und vortreffliche Varietät des blauen Trollinger, früh. 24 kr.
95. **Trollinger, Muscat-**, grosse, schöne, länglich dunkelblaue Traube. 24 kr.
99. **Vanille-Traube**; eine der edelsten und köstlichsten Tafeltrauben, sehr zu empfehlen, mittelfrüh. 14 kr. = 4 sgr.

Ausser diesen sind noch etwa 50 Sorten Tafeltrauben in schwächerer Vermehrung vorhanden.

16. Erdbeeren.

Wir besitzen ein namhaftes Sortiment, worunter alle werthvollen Sorten aufgenommen sind u. zeigten sich folgende neue Sorten ganz besonders empfehlenswerth.

Ueber die Erdbeeren ist ein besonderer Catalog erschienen.

Remontirende Ananas. Sir Harry orange. Lady. White Pine apple. Boule d'or. Baron Deman de Linick. Goldfinder. Prinz Georg. Alice Nicholson. Souvenir de Kiew.

Diese 10 Sorten à 21 kr., alle 10 Sorten 3 fl.

Abraham Lincoln à 1 fl. 10 kr. The great Agriculturist à 1 fl. 10 kr. Bartlett à 1 fl. 10 kr.

Diese 3 Sorten jede à 2 Stück 3 fl.

Monats-Erdbeere von St. Gilles, grösste u. beste aller Monats-erdbeeren 9 Stück 54 kr.

17. Bäume und Ziersträucher zu Gartenanlagen.

Acer Negundo fol. varieg., eschenblättr. Ahorn mit weiss panachirten Blättern, sehr schön. 21 kr = 6 sgr.

Aesculus maerostachya, Grossährige Kastanie, s. schöner Zierstrauch. 21 kr

Ailanthus glandulosa, Götterbaum, 4—5' hoch. 18 kr.

Amorpha fruticosa, Uniform, strauchartige. 12 kr.

- Ampelopsis hederacea**, Wilder Wein. 6 kr. 12 St. 42 kr.
Amygdalus chinensis alba pl. Weissgef. chinesische Zwergmandel. 21 kr.
Amygdalus chinensis rubra pl. Roth gefüllte Zwergmandel, sehr schön. 21 kr.
Amygdalus persica camelliaeflora, Pfirsichblättriger, mit Camellien ähnlichen gefüllten Blumen. 24 kr. = 7 sgr.
Aristolochia Siphon, Ulmerpfeifenstr., s. sch. Schlingpf. 18 kr.
Buxus arborescens, Baumartiger Buchs. 18 kr.
Calycanthus floridus, Gewürzstr., s. zu empfehlen. 24 kr.
Catalpa syringaefolia, Syringenblättr. Trompetenb. 18 kr.
Cerasus Chamaecerasus, Erdweichsel, s. zierlich. 12 kr.
Clematis azurea grandiflora, Waldrebe, blaue gr.-bl. 24 kr.
 „ **Sophia**, Waldrebe, blassblau, grossblum. 30 kr.
Colutea arborescens, Blasenstrauch. 7 kr.
Cornus mascula, Cornelkirsche, Dürlitze. 12—18 kr.
 „ **alba**, Weissfarbiger Cornelstrauch. 7 kr.
Coronilla Emerus, Strauchartige Coronilla. 9 kr.
Crataegus oxyacantha fl. albo pl., Weisd., weissgef. 18 kr.
 „ **fl. rubro pl.**, „ rothgef. 18 kr.
Cydonia japonica, Japanes. scharlachrothe Quitte. 18 kr.
Cytisus alpinus, Alpenbohnenbaum. Goldregen. 7 kr.
 „ **capitatus**, Kopfblüthiger Cytisus. 7 kr.
 „ **Laburnum**, Gemeiner Goldregen. 7 kr.
 „ **purpureus**, Purpurrother Cytisus. 28 kr. = 8 sgr.
Deutzia crenata fl. pl., Gekerbte, gefülltblühende Deutzia, sehr schön. 12 kr. = 4 sgr.
 „ **gracilis vera**, Zierliche Deutzie, weissbl. 12 kr.
 „ **scabra**, Scharfblättrige Deutzie, schön. 9 kr.
Forsythia suspensa, Sehr schöner Zierstr., rankend. 12 kr.
 „ **viridissima**, Schön, gelbbühend. 12 kr.
Fraxinus excelsior pendula, Traueresche, hochst. 36—42 kr.
Glycine chinensis, Chines. Glycine, Schlingpflanze. 18 kr.
Hedera Helix marmorata, Marmor. Epheu, s. schön. 9 kr.
 „ **hibernica**, Irischer oder schott. Epheu. 7—9 kr.
Hibiscus syriacus, fl. pl., Syrisch. Eibisch mit gef. Bl. 18 kr.
Hippophaea rhamnoides, Sanddorn. 18 kr.
Jasminum nudiflorum, Nacktblüth. gelb. Jasmin. 14 kr.
Juniperus virginiana, Virgin. Wachh. 18 kr. = 5 sgr.
Keria japonica, Gelbgefüllter Corchorus. 7 kr.
 „ „ fol. var. Panaschirter Corchorus. 14 kr.
Ligustrum ovatifolium, fol. var., sehr schön. 18½kr.
Lonicera brachypoda fol. aureo varieg., sehr zierl. Schlingpflanze. 18 kr.
Lonicera Caprifolium, Je länger je lieber. 7 kr.
 „ **tartarica**, Tartar. Gaisblatt. 4 kr. 12 St. 35 kr.
Mahonia Aquifolium, s. schöner grünblättr. Zierstr. 18 kr.
Mespilus pyracantha, Feuedorn, sehr schön. 18 kr.
Pinus Strobus, Weihmuthskiefer, schöne busch. Pf. 18 kr.

- Philadelphus coronarius**, gem. Pfeifenstr., Jasmin. 7 kr.
 „ **grandiflorus**, Grossblumiger. 24 kr.
Prunus Cerasus fl. pl. Gefüllte Weichsel. 18 kr.
 „ **Laurocerasus**, Kirschlorbeer. 18 kr.
 „ **triloba fl. pl.**, Dreilappiger gefüllter Prunus, einer der schönsten Ziersträucher. 24 kr.
Prunus aucubaefolia, Japanische Traubenkirsche mit gefleckten Blättern. 24 kr. = 7 sgr.
Prunus Padus, Traubenkirsche. 9 kr. = 3 sgr.
Pyrus spectabilis fl. pl., Gefüllter röthl. Zierapfel. 18 kr.
Rhus Cotinus, Perückenbaum, Sumach. 9 kr.
Ribes aureum, Goldjohannisbeere, wohlriechend. 7 kr.
 „ **palmatum**, Handförmige J. 7 kr.
 „ **sanguineum**, Blutrothe J. 9 kr.
 „ „ **fl. pl.**, gefüllt blühende. 18 kr.
Robinia Bessoniana, die schönste Art Kugelacazien, sehr dauerhaft. Hochstämmig 48 kr.
Robinia Decaisneana, prachtv. neue Acazie, st. Pfl. 35 kr.
 „ **hispidia**, Rothblühende Acazie. 18 kr.
 „ **pyramidalis**, Pyram. Acazie. 24 kr. = 7 sgr.
Rubus laciniatus, Geschlitzblättr., prächt. Belaub. 24 kr.
 „ **odoratus**, Wohlriechender. 7 kr.
Salix americana pendula, Amer. Trauerw., s. dauerh. 18 kr.
 „ **argentea**, Silberweide. 7 kr.
 „ **laurifolia**, Lorbeerblättrige, sehr schön. 14 kr.
 „ **uralensis**, Spagatweide. 12 kr.
Sambucus nigra laciniata, Geschlitzblättr. Hollunder 9 kr.
 „ „ **fol. var.**, Buntblättriger. 18 kr.
 „ „ **racemosa**, Traubenhollunder. 9 kr. = 3 sgr.
Sophora japonica, Japanische Sophore. 18 kr.
Spiraea callosa, Schönrothe Spiraea. 7 kr.
 „ „ **alba**, Neu, weisse. 18 kr.
 „ **candida**, Glänzend weisse. 7 kr.
 „ **opulifolia**, Schneeballblättr. Spiraea. 7 kr. = 2 sgr.
 „ **prunifolia fl. pl.**, Gefüllte weisse. 18 kr.
 „ **Reveesii fl. pl.**, Neue. 18 kr.
Staphylea pinnata, Pimpernuss. 12 kr.
Symphoricarpus racemosa, Schneebeere, Peterstr. 7 kr.
 „ **fol. var.**, Buntblättrige. 18 kr.
Syringa chinensis, Chinesischer Flieder. 7 kr.
 „ **vulgaris**, Triumph d'Orleans. 24 kr. = 7 sgr.
 „ „ **Princesse Camille de Rohan**. 24 kr. = 7 sgr.
 „ **persica**, Persischer. 9 kr.
Tamarix gallica, Französische Tamariske. 12 kr.
Taxus baccata, Beerentragender Taxus, Eibenbaum. 18 kr.
Thuja orientalis, Morgenländischer Lebensbaum. 18 kr.
 „ **Warreana**, für nördl. L. d. schön. Lebensb. 24 kr. = 7 sgr.
Ulmus pyramidalis, Pyramiden, Ulme. 18 kr. = 5 sgr.
Viburnum Opulus fl. pl., Schneeball. 9 kr. = 3 sgr.

- Weigelia amabilis**, sehr schön. 14 kr.
 „ „ **alba**, weissblühende. 21 kr.
 „ **rosea**, Rosenrothe, einer der schönsten und dauerhaftesten Schmucksträucher. 14 kr.

18. Hochstämmige Rosen.

Von solchen ist ein schönes u. ausgewähltes Sortiment in Cultur.
 Wir führen nur als Beispiel folgende Sorten an:

Remontantes: Abdelkader, André Desportes, Anna de Diessbach, Auguste Mie, Belle de Massifs, Bernard Palissy, Cardinal Pattiéri, Claude Million, Comtesse de Chabrilan, Duc de Cazes, Duchesse de Cambacerès, Empereur de Maroc, Enfant France, Eugène Appert, Geant de batailles, General Jacqueminot, Imperatrice Eugenie, la Brillante, la Reine, Laelia, Lord Raglan, Eugène Verdier, Mad. Furtado, Madem. Alice Leroy, Madem. Bonnaire, Marechall Vaillant, Pius IX., Professeur Koch, Senateur Vaisse, Souvenir de Mr. Rousseau, Victor Verdier, Virginie Baltet, William Griffith etc.
Thea: Devoniensis, Gloire de Dijon, Marechal Niel, Triomphe de Luxembourg. **Bourbon:** Louise Odier, Paxton, Souvenir de la Malmaison, Victor Emmanuel. **Moesrosen:** Madame Ed. Ory, Salet.
Capuzinerrose: Persian Yellow.

19. Wildlinge und 20. Edelreiser. 21. Obstsamen.

Die Preise derselben sind vorn in der Preisübersicht angegeben.

Wir sind im Besitz von einem reichen Sortiment neuer Amerikanischer, in Deutschland noch ganz unbekannter s. werthvoller Apfel-, Birn- u. Pflaumensorten, die wir v. Downing erhielten. Wir geben Edelreisersortimente davon ab und zwar 10 Sorten 1 Thlr., 25 Sorten 2 Thlr., 100 Sorten 7 Thlr.

22. Schönblühende Staudengewächse fürs freie Land.

Ausser den Sortimenten, welche eine grosse Anzahl der reichblühendsten schönen Stauden enthalten (deren Preise vorn angegeben sind), empfehlen wir noch besonders:

- Aster ericoides**, vortrefflich zu Grün in Bouquets. 1 St. 7 kr., 10 Pflanzen 1 fl.
Aurikeln, Luyker, I. Auswahl, 10 Stück 35 kr. = 10 sgr.
Gefüllte Gartennelken (*Dianthus caryophyllus* f. [pl.]), Sämlinge von Nummerblumen, 10 Stück 52 kr. = 1/2 Rthlr.
Anemone Hepatica fl. pl. rubro et coeruleso à 9 kr. = 3 sgr. 10 Stück 1 fl. 24 kr. = 25 sgr.
Diclytra spectabilis à 14 kr. = 4 sgr., 5 Stück 1 fl. = 17 sgr.
Iris germanica var., in sehr schönen Sorten, für grössere Gruppen. 5 Stück 28 kr. = 8 sgr.

23. Georginen oder Dahlien.

Das Sortiment enthält nur tadellose Blumen. Die mit * bezeichn. sind Musterblumen allerersten Ranges und kosten per Stück 24 kr. = 7 sgr., 10 St. 3 fl. 30 kr. = 2 Thlr.

1. * **Aureum**; (Mard.) schönes gelb. H. 2'.
2. **Beauty de l'Europe**; hellrosa m. carmin Sp. u. Rand. H. 3.'
3. * **Beauty of Bath**; weiss, schön gebaute Blume. H. 3.'
4. * **Beelzebuth**; helllila mit braun gestr. und punktirt. H. 4.'
6. **Comete**; isabellenfarbig, vollblühend. H. 4'.
7. * **Charivari**; gelb m. purpstr. u. weiss. Sp. s. b. u. schön. H. 4'.
8. **Cosack**; leuchtend, kirschroth. H. 4'.
9. * **Deutsche Sonne**; schönstes gelb, extra. H. 4'.
10. **Eclat**; dkl. amaranth mit weissem Rande. H. 3.'
11. * **Ernst Benary**; (Mard), dkl. braunv. m. licht. Sp. H. 3.'
12. **Erum Capendii**; hellkirschroth mit weissen Sp. H. 4.'
13. **Fr. Hebbes**; dunkelschwarzbraun, grossbl. 4'.
14. **Freund Kirchner**; broncirt, lilarosa. H. 5'.
15. **Freund Schneider**; blasshautf. mit dkl. kirschr. Schl. H. 5'.
16. * **Freundin**; (Mard.); blassr im Gr. dklr. prachtvoll. H. 3.'
18. * **Friedrich d. Grosse** (Mard.); blassfleischf. extra. H. 4'.
19. **Frisette**; dunkelrosa grossbl. H. 5'.
20. **Fulgens picta**; safranscharlach. H. 4'.
21. **Georg of the Divarts**; dkl. kirschr. m. w. Sp. grossbl. H. 4'.
22. * **Helene**; (Mard.) weiss, braun eingefasst. 4'.
23. **Hirscher**; leuchtend zinnober. H. 4'.
24. **Inexcessible**; hellgelb. H. 4¹/₂'.
25. * **Joh. Dorler**; (Mardner), gelb und roth gestrichelt. H. 3'.
27. **Kaiserin v. Oesterreich**; lila m. hellen Sp. grossbl. H. 4'.
28. **Laien Tissard**; blass zinnober. H. 3'.
29. **Leuchtende von Köstritz**; feurig scharlach, grossbl. H. 4'.
30. **Madame Evarista**; scharlach korallenroth. H. 3'.
31. * **Oblata**; weiss, grossblumig extra. H. 4'.
32. **Orden v. Köstritz**; purpurbr. mit hellem Rand. H. 4'.
33. * **Rose v. Osterland**; sch. rosa grossbl. u. reich blüh. H. 6'.
34. **Sanspareil**; feurig zinnober. H. 7'.
35. * **Schwan**; (Mard.), weiss, im Verblühen rosa, sehr schön gebaute Blume. H. 2'.
36. * **Senechal**; braunroth prachtvoll gebaut, grossbl. H. 4'.
37. * **Sondersgleichen** (Mardner); gelb, sehr grossbl. H. 3'.
38. * **Wacht am Rhein**; purpurbr. m. feur. carm. u. h. R. H. 4'.

Liliput Georginen.

39. * **Agnes**; weiss, rosa Schein, sehr zart. H. 4'
40. **Carl Mächler**; blutroth mit hautfarbenen Sp. H. 3'.
41. **Deutscher Künstler**; gelb mit leuchtend roth R. H. 4'.

42. ***Dr. Schwebbes**; leuchtend zinnober. H. 4'.
 43. **Gretchen von Dieskau**; hellgelb mit weissen Sp. H. 4'.
 44. **Klein Liebchen mein**; helllila mit dkl. Rande. H. 4'.
 45. ***Kleine Elsterperle**; blasslila mit silberweiss. H. 3'.
 46. ***Kleiner Leuchtkäfer**; leucht hellg. m. hellzin. Sp. H. 4'.
 47. **Kleines Goldlicht**; gelb mit scharlach. H. 3'.
 48. ***Kleine Rosenbraut**; hellrosa mit leuchtend carm. R. H. 3'.
 49. ***Perle**; (Mardner), rein weiss extra. Höhe 1 $\frac{1}{2}$ '.
 50. ***Scharlachzweg**; dunkelponceau. H. 3 $\frac{1}{2}$ '.
 51. ***Utz**, braunviolett. H. 3 $\frac{1}{2}$ '.
 52. **Wunderliebchen**; helllila mit rothen Sp. im Gr. gelb. H. 3'.
 53. ***Zwergkönigin**; (Mardner), carminp. mit weissen R. H. 1 $\frac{1}{2}$ '.
 54. ***Prinzesse Alice**; (Mard.), eine neue Zwergdahlie, prächtig rosapurpur, sehr vollblühend. Eine Dahlie allerersten Ranges. Stecklingspflanzen Anfang Mai 1 fl. 45 Kr. H. 2'.

24. Blumensamen.

Sortimente siehe vornen in der Preisübersicht; über die einzelnen Sorten wird später ein besonderer Catalog ausgegeben, welcher auf Verlangen gratis zugeschickt wird.

25. Gemüse- & Landwirthschaftl. Samen.

Ein Verzeichniss von Gemüsesamen wird später ausgegeben.

Als besonders empfehlenswerth nennen wir:

Die **Blaue Speckstangenbohne**, *Phaseolus compressus* Lucasianus, v. Mart. Neue Stangenb. mit dunkelvioletten Hülsen; Samen gelblich, fleischfarben; die Hülsen sind sehr lang und äusserst markig, werden nicht zähe und kochen sich sehr schön grün. Eine der ergiebigsten, besten und starkwüchsigsten Stangenbohnen. (Neuberts Gartenmagazin 1867, Septbr.) 2 Loth 7 kr. = 2 sgr., $\frac{1}{2}$ fl. 42 kr. = 12 sgr., 1 fl. 10 kr. = 20 sgr.

Gelbschalige schwarze Speckbohne aus Algier. *Phaseolus compressus niger algeriensis*.

(Neue grösste weisschalige schwarze Wachsstangenbohne aus Algier, Cat. von Benary). Sehr grosse und breite vorzügliche gelbschalige sehr frühe Speckbohne, die früheste aller Stangenhohnen; Wuchs gemässigt, äusserst tragbar. Samen gross, etwas breitgedrückt, schwarz. 1 fl. 35 kr. = 10 sgr.

Ceratochloa australis, s. ergiebiges Futtergras mit breiten Blättern, kann 5—6mal geschnitten werden und hält 2—3 Jahre aus, verlangt sehr dünne Saat, da sich die Pflanze sehr stark bestockt. Der Samen ist haferähnlich und kann statt Hafer verfüttert werden. 1 fl. 35 kr. = 10 sgr.

Englisches Raygras, *Lolium perenne tenue*. 1 fl. 16 kr., 25 fl. 5 fl., 1 Ctr. 18 fl.

26. Werkzeuge, Geräte und Modelle für Obstbau, Gartenbau und Weinbau.

(Auszug des Empfehlenswertheften aus unserem Geräthecatalog.)

- 1. Messer:** sehr gute Gartenmesser je nach Grösse und Eleganz von 48 kr. = 14 sgr. bis 1 fl. 38 kr. = 28 sgr. Neues Gartenmesser mit vollständig versenkter Säge 1 fl. 54 kr. = 1 Rthlr. 3 sgr. Weingärtnerhabe mit schliessbarer Klinge 48 kr. = 14 sgr. u. 1 fl. = 17 sgr.
- 2. Baum- und Rebscheeren:** a) mit Horizontalfeder 1 fl. 30 kr. = 26 sgr. b) Starke Baumscheere 2 fl. 24 kr. = 1 Rthlr. 11 sgr. c) Neue Baumscheere von Troyes (Secateur Cornu) 2 fl. 48 kr. = 1 Rthlr. 18 sgr.; diese doppelschneidig 3 fl. = 1 Rthlr. 21 sgr.; die letztere mit stellbarer Feder 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr. d) Neue Baumscheere mit Spiralfedern von 2 fl. 20 kr. = 1 Rthlr. 10 sgr., 2 fl. 34 kr. = 1 Rthlr. 13 sgr., 2 fl. 48 kr. = 1 Rthlr. 18 sgr.; Secateur Vigier 2 fl. 20 kr. = 1 Rthlr. 10 sgr.
- 3. Pincirzange** (zum Abzwicken): 2 fl. 34 kr. = 1 Rthlr. 13 sgr. **Neue Spalierzange**, sehr praktisch zum Cassement und sehr zu empfehlen, 2 fl. 20 kr. = 1 Rthlr. 10 sgr.
- 4. Ringelzange**, besonders zum Ringeln der Reben, 2 fl. 12 kr. = 1 Rthlr. 8 sgr. und 2 fl. 54 kr. = 1 Rthlr. 20 sgr., von Graz 2 fl. 20 kr. = 1 Rthlr. 10 sgr.
- 5. Veredlungsmesser:** Hohenheimer V. 42 kr. = 12 sgr.; Siebenfreudsches V. einklingig 42 kr. = 12 sgr., zweiklingig 54 kr. = 16 sgr. Gewöhnliches Oculirmesser 42 kr. = 12 sgr. Englisches Oculirmesser 35 kr. = 10 sgr. Oculir- und Copulirmesser 49 kr. = 14 sgr. Neues verbess. Oculirmesser 1 fl. 36 kr. = 28 sgr. Gaissfuss 1 fl. 6 kr. = 19 sgr.
- 6. Baumsägen:** Bogensäge nach Lucas 1 fl. 27 kr. = 25 sgr. und 1 fl. 34 kr. = 27 sgr. Neue französische Taschensäge 1 fl. 10 kr. = 20 sgr., beide sehr zu empfehlen.
- 7. Baumscharren:** Reutlinger 35—42 kr. = 10—12 sgr. Wellenförmige B. 42 kr. = 12 sgr. Astputzer 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. Wundenreiniger 35 kr. = 10 sgr. Schröpfeisen 48 kr. = 14 sgr.
- 8. Raupenscheeren:** Cornu-Baumscheere als Raupenscheere eingerichtet 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr. Gewöhl. Raupenscheere 2 fl. 20 kr. = 1 Rthlr. 10 sgr. und 3 fl. 30 kr. = 2 Rthlr.
- 9. Bodengeräthe:** Baumschulspaten 1 fl. 14 kr. = 21 sgr., 1 fl. 24 kr. = 24 sgr., 1 fl. 34 kr. = 27 sgr. Schaufelspaten 1 fl. 24 kr. = 24 sgr. Reibenhacke 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. Krail 42 kr. = 12 sgr. u. 49 kr. = 14 sgr. Eiserne Handhacke 52 kr. = 15 sgr. Pflanzhacke 28 kr. = 8 sgr. und 1 fl. 10 kr. = 20 sgr. Pfahleisen 1 fl. 24 kr. = 24 sgr. Neuer Gartenrechen 35 kr. = 10 sgr. Pflanzenstecher 35 kr. = 10 sgr. Jäteisen 35 kr. = 10 sgr. Spargelmesser 42 kr. = 12 sgr. u. 52 kr. = 15 sgr.
- 10. Obstbenutzungsgeräte:** Obstbrecher verbesserte 49 kr. = 14 sgr. und 1 fl. = 17 sgr. Obsthäkchen 42 kr. = 12 sgr. Obstschälmaschinen 1 fl. 24 kr. = 24 sgr. u. 1 fl. 45 kr. = 1 Rthlr. Obstschneidmaschinen 1 fl. 24 kr. = 24 sgr. u. 1 fl. 45 kr. = 1 Rthlr. Kernhausbohrer 28 kr. = 8 sgr. Obstmesser von Horn 18 kr. = 5 sgr., 12 St. 3 fl. = 1 Rthlr. 22 sgr.

- 11. Modelle:** Neue Gemeindeobstdörre von Lucas, $\frac{1}{5}$ nat. Grösse nebst Beschreibung. 8 fl. 45 kr = 5 Rthlr., kl. Dörre (schnell-dörre f. Haushaltungen, von Lucas, 4 fl. 30 kr. = 2 Rthlr. 17 sgr. Tableau der 12 besten Veredlungsarten 1 fl. 24 kr. = 24 sgr.
- 12. Obstnachbildungen:** Arnoldi's Obstcabinet in naturgetreuen Abbildungen, die Lieferung zu 6 Früchten, 3 fl. 30 kr = 2 Rthlr. Bis jetzt sind 27 Lieferungen erschienen.

27. Verschiedenes.

- Weidenstecklinge:** von der Hanfweide (*Salix viminalis cannabina*) 100 St. 35 kr. = 10 sgr. Goldweide (*Salix alba vitellina*) 100 St. 28 kr = 8 sgr. Von der Spagatweide (*Salix uralensis*) 50 Stück 24 kr. = 7 sgr
- Lederstreifen, präparirte,** sehr zu empfehlen zum Aufhängen von Nummerhölzern und zum Anbinden der Obstbäume; 100 zu 28 kr. = 8 sgr. u. grössere zu 35, 42 u. 54 kr. = 10, 12 u. 16 sgr.
- Schieferetikette** mit weisser Lackfarbe angestrichen zum Anhängen, je nach ihrer Grösse 100 zu 36 kr., 48 kr., 1 fl. und 1 fl. 12 kr. = 10, 14, 17 und 21 sgr.
- Etiquetten-Tinte, Gräfsche,** zum Beschreiben von Etiquetten und Nummerhölzern, sehr zu empfehlen; per Fläschchen 28 kr. = 8 sgr. 10 St. 4 fl. = 2 Rthlr 8 sgr.
- Palmfaser,** vorzügliches Bindematerial. 1 fl 7 kr. = 2 sgr. 12 fl 1 fl. 10 kr. = 20 sgr.
- Baumwachs, kaltflüssiges,** in Blechbüchsen, a) Oberdieck'sches, b) Lucas'sches, beide das fl 35 kr = 10 sgr., $\frac{1}{2}$ fl 24 kr. = 7 sgr.
- Wollgarn,** zum Binden beim Oculiren, 1 fl 1 fl. 20 kr. = 23 sgr.
- Baumwollgarn,** grobes, zum Veredeln mit Reiser, 1 fl 1 fl 20 kr. = 23 sgr.
- Schleifsteine,** bessere 18 kr. = 5 sgr., gewöhnliche 7 kr. = 2 sgr.

28. Bücher über Pomologie, Obst-, Gemüse- und Weinbau.

- Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau.** Organ des Deutschen Pomologen-Vereins. Redaction: Oberdieck, Fehleisen, Lucas. Monatlich 1 Heft 2 Bogen und 1—2 Abb. 1865, 1866, 1867. Halbjährl. oder jährl. Abb. Bezug durch Post, Buchhandel od. das Pom. Institut. Der Jahrgang 4 fl. 12 kr od. 2 $\frac{1}{2}$ Thlr.
- Illustriertes Handbuch der Obstkunde.** Auf Veranlassung der zweiten Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter, unter Mitwirkung von mehreren Herausgebern von Fr. Jahn, Ed. Lucas und J. G. C. Oberdieck. I. und IV. Band Aepfel, II. und V. Band

Birnen, III. Band Steinobst. à Band Thlr. 2. 12 Sgr. oder fl. 4. Erscheint auch in Lieferungen à 6 Bogen. Die Lieferung 40 kr. = 12 Sgr.

Neu erscheint jetzt als Fortsetzung des Illustr. Handb. 17. Lief. oder VI. B. 2. Heft. Das Beerenobst mit 10 lithogr. Taf. Abb. sowie VI. 1. H. Kirschen u. Pflaumen.

Leitfaden zum Bestimmen der Obstsorten von Ed. Lucas. Zunächst für die Besitzer des Illustrierten Handbuchs der Obstkunde. 1863. 36 kr.

Auswahl werthvoller Birnsorten. Kurze Beschreibung und Angabe der zweckmässigsten Cultur derselben von Charles Baltet, Pomolog in Troyes. Nach der 3. Auflage bearbeitet von Ed. Lucas. 1867. 36 kr.

Die Lehre vom Obstbau, auf einfache Gesetze zurückgeführt. Ein Leitfaden für Vorträge über Obstcultur und zum Selbstunterricht von Ed. Lucas und Dr. Friedrich Medicus. Mit 99 eingedruckten Holzschnitten. Dritte Auflage. 15 Bogen. 8. 1 fl. 24 kr.

Die Gemeindebaumschule. Eine gemeinfassliche Dienst-anweisung für Gemeindebaumwärter von Ed. Lucas. 3. Auflage. 1 fl. 8 kr. oder 20 Sgr.

Der Obstbau auf dem Lande. Eine gemeinfassliche belehrende Dienst-anweisung für Gemeindebaumwärter von Ed. Lucas. 3. Auflage. 48 kr. oder 15 Sgr.

Populäre Anleitung zum ländlichen Gartenbau, als Mittel zur Erhöhung des Wohlstandes und der Landesverschönerung. Mit 3 Taf. Abb. Von Ed. Lucas. 54 kr. od. 15 Sgr.

Die Obstbenutzung. Eine gemeinfassliche Anleitung zur wirthschaftl. Verwendung unserer wichtigeren Obstsorten. Mit 4 Tafeln Abbildungen und vielen Holzschnitten. 2 fl. 12 kr. oder 1 Thlr. 7½ Sgr.

Das Beerenobst unserer Gärten und dessen Cultur von H. Maurer, Grossh. sächs. Hofgärtner. 1 fl. 24 kr.

Beiträge zur Hebung der Obstcultur von Oberdieck und Lucas. Mit 1 Plan. 1 fl. 12 kr.

Die Kernobstsorten Württembergs, eine systematische Uebersicht derselben nebst kurzer Beschreibung u. s. w. von Ed. Lucas. 1 fl. 30 kr.

Ueber die Mängel und Hindernisse unserer Obstcultur von Ed. Lucas. 30 kr

Taschenbuch für Pomologen, Gärtner und Gartenfreunde. Herausgegeben vom Pomol. Institut in Reutlingen. Mit zahlreichen Holzschnitten I Jhrg. 1860 28 kr., II Jhrg. 1862 28 kr., III. Jhrg. 1863, IV. Jhrg. 1864, V. Jhrg. 1865, VI. Jhrg. 1866, VII. Jahrg. 1867 à 36 kr.

Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau. Organ des Deutschen Pomologen-Vereins. Unter Mitwirkung der bedeutendsten Pomologen und Baumzüchter Deutschlands herausgegeben von J. G. C. Oberdieck und Ed. Lucas. Erster bis zehnter Jahrgang. 1855 bis 1864. à 4 fl. 12 kr. oder 2 Thlr 15 Sgr. Vollständiges Sachregister dazu v. Th. Belke. 1 Thlr.

Der Gemüsebau. Anleitung zur Cultur der Gemüse in Garten und Feld, für Landwirthe, Gärtner und Gartenfreunde von Ed. Lucas. 2. Aufl. 1 fl. 45 kr.

Praktische Anleitung zur Baumzucht von Ch. Baltet in Troyes. Mit einer Einleitung von Generalconsul Ladé. Mit dem Porträt des Autors und 44 Abbild. 1 fl. 36 kr.

Korn, F. C. Ueber das Veredeln des Weinstocks. Abdruck aus den „Illustrierten Monatsheften für Obst- und Weinbau.“ gr. 8. geh. Preis 1 Sgr. oder 3 kr. rhein.

Vorschläge zur Anpflanzung der Eisenbahndämme und Umfriedigung der Bahnlinie mit Obstbäumen und nutzbringenden Gehölzarten. Von Dr. Ed. Lucas. Mit 1 Tafel Abbild. gr. 8. geh. Preis 12 kr. oder 4 Sgr.

Die Gartenbohnen. Ihre Verbreitung, Cultur und Benützung. Von Georg v. Martens. Mit zwölf Tafeln in Farbendruck nebst Text. cart. fl. 4. 48 kr. oder Thlr. 2. 28 sgr.

Kurze Anleitung zur Obstcultur. Als Leitfaden bei Vorträgen über Obstbau an Seminarien, pomologischen und Gartenbau - Instituten, Landwirthschaftlichen Lehranstalten und Fortbildungsschulen, wie auch zum Selbstunterricht von Dr. Ed. Lucas. Mit 4 Tafeln Abbildungen. 54 kr. oder 16 sgr.

Beiträge zur Förderung der Obstcultur und Obstkunde in Deutschland von L. Müller. 1 fl. 30 kr.

Beschreibung einer neuen Gemeinde-Obstdörre von Dr. Lucas. Mit einer Lithographie. Preis 9 kr. od. 3 Sgr.

Abbildungen württemb. Obstsorten. Eine Sammlung vorzüglicher Aepfel- und Birnensorten, ausgewählt bei der vaterländischen Obst- und Traubenausstellung in Cannstatt 1857. Von Ed Lucas. 12 Tafeln in Farbendruck nebst Text. 4 fl. oder 2 Thlr. 12 sgr.

Abbildungen württemb. Obstsorten. Zweite Abtheilung. Eine Sammlung vorzüglicher Steinobstfrüchte. Von Ed. Lucas. 6 Tafeln in Farbendruck mit Text 2 fl. 12 kr. oder 1 Thlr. 10 Sgr.

Abbildungen der Traubensorten Württembergs von Christian Single. 19 Tafeln in Farbdruck mit Text. 5 fl. 24 kr. oder 3 Thlr. 10 sgr.

Kurze Anleitung zum Obstdörren und zur Gesälzbereitung von Ed Lucas. Mit einer Tafel. 15 kr. oder 5 sgr.

Abbildung von Reutlingen und Umgebungen in Tondruck (mit dem Pomol. Institut). 42 kr. = 12 sgr.

Die Lehre vom Baumschnitt, für die deutschen Gärten bearbeitet von Dr. Ed. Lucas. Mit 5 lithogr. Tafeln und zahlreichen Holzschnitten. 1867. 2 fl. 12 kr.

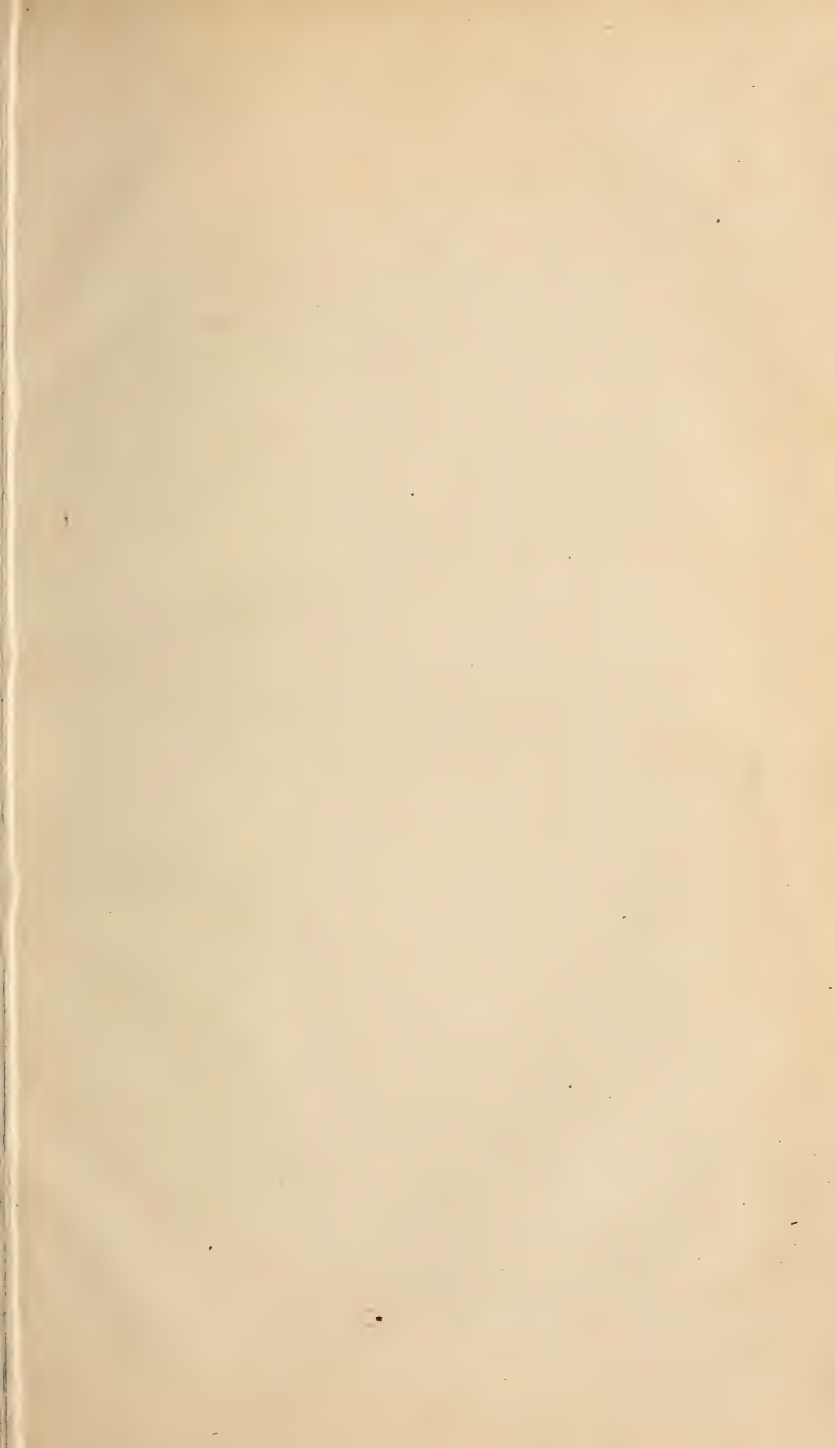
Pomologische Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten, besonders für Lehranstalten. Systematische Zusammenstellung aller Abbildungen des Illustr. Handbuchs der Obstkunde nebst erläuterndem Text in Tableauform von Dr. Ed. Lucas. I. Band Aepfel Tafel 1—15. III. Band Steinobst Tafel I.—VIII. nebst Text 3 fl. 30 kr.

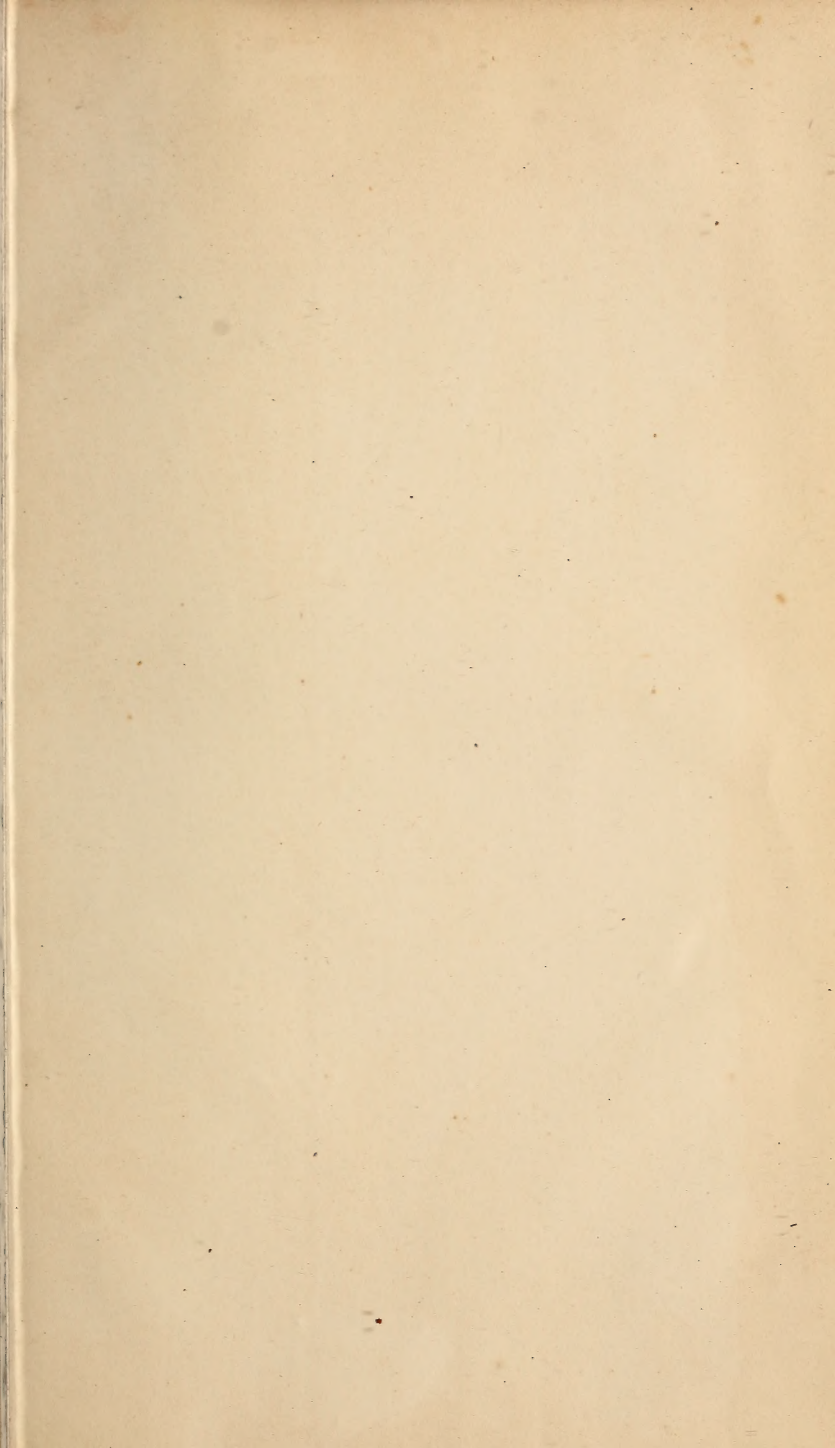
Unterrichtskurse im Pomologischen Institut.


Lehrfächer: Allgem. Pflanzenbau, Gemüsebau, Obstbau, Baumschnitt, Weinbau, Hopfenbau, Pomologie, Gehölzkunde, Landschaftsgärtnerei, Blumenzucht, Allgem. und specielle Botanik, Geognosie, Chemie und Physik, Encyklopädie der Landwirthschaft, Geometrie und Mathematik, Buchhaltung, Zeichnen; priv: Französ. und Englische Sprache, Musik.

Honorare: 1) Höhere Lehranstalt, für das Semester 30 Thlr. = 52 fl. 30 kr. 2) Gartenbauschule 20 Thlr. = 35 fl. 3) Obstbauschule 2 1/2 Monat (10 März bis 25 Mai) 10 Thlr. = 17 fl. 30 kr. für Unterricht, Wohnung, Holz, Licht und Bedienung. Kost im Institut monatlich 7 Thlr. 5 Sgr. = 12 fl. 30 kr. Dagegen erhalten die Zöglinge eine Arbeitsentschädigung im Sommer täglich von 12 kr., im Winter 10 kr.

Gärtnerstellen - Gesuche und **Nachweisungen über tüchtige Gärtner**, besonders im Obstbau und der Pomologie Erfahrene, werden gerne besorgt und den Reflektirenden dazu ein gedrucktes Formular gesendet, in welches die Bedingungen einzutragen sind.







Deacidified using the Bookkeeper process.
Neutralizing agent: Magnesium Oxide
Treatment Date: September 2012

Preservation Technologies

A WORLD LEADER IN COLLECTIONS PRESERVATION

111 Thomson Park Drive
Cranberry Township, PA 16066
(724) 779-2111



LIBRARY OF CONGRESS



0002762909A

