

Über dieses Buch

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

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

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

Nutzungsrichtlinien

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

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

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

Digitized by Google



THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Digitized by Google

Digitized by Google

Systematisches Handbuch der Obstkunde

nebst

Anleitung zur Obstbaumzucht

und

zweckmäßiger Benutzung des Obstes.

Von

Johann Georg Dittrich,

Küchenmeister bei Ihrer Hoheit, der verwittweten Frau Herzogin von Sachsen Gotha und Altenburg, der Königlich Preußischen Landesculturgesellschaft zu Arnsberg in Westphalen, des Vereins für Gartenbau und Feldwirthschaft zu Coburg und des Obstbauvereins in der Oberlausitz Ehrenmitgliede, correspondirendem Mitgliede des Vereins für Blumistik und Gartenbau zu Weimar, Mitgliede des Thüringer Gartenbauvereins.

Zweiter Band.

Steinobstfrüchte.

Mit 6 Kupfertafeln.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1837.

Digitized by Google

Digitized by Google

SB357
D5
v. 2

Vorwort.

Die für mich wahrhaft schmeichelhafte Aufnahme des ersten Bandes meines Handbuchs der Obstkunde von dem pomologischen Publikum, sowie die nachsichtsvolle Beurtheilung desselben in dem 4. Heft des zweiten Bandes der Opora, von einem Verein von Männern ausgehend, unter welchen sich so viele befinden, welche im Fache der Pomologie reich an Erfahrung sind, und solche auch zum Nutzen ihrer Mitbürger durch That und Schrift zu verbreiten suchen, läßt mich nicht nur ein günstiges Urtheil über den vorliegenden zweiten Band hoffen, sondern überhaupt glauben, keinen vergeblichen Schritt gethan zu haben, als ich mir die Aufgabe stellte, zur Förderung der Obstkultur nach Kräften beizutragen.

Auch dieser Theil des Handbuchs wird mannichfache Abweichungen von Ansichten und Methoden darbieten, welche von den Vorschriften in ältern pomologischen Werken abweichen; allein es hat mich hierbei nur meine Erfahrung und Überzeugung, keineswegs aber bloße Neuerungssucht geleitet, und ich glaube auch, jene Abweichungen durch Angabe der Ursachen jederzeit und hinreichend gerechtfertiget zu haben.

Bei der Beschreibung und Aufzählung des in meiner Baumschule erzogenen Kernobstes für das Handbuch diente mir das allgemein als vorzüglich anerkannte systematische Werk des Herrn Geheimenrath Diel als Hauptgrundlage. Die weitere Ausführung meines hierbei angenommenen Planes wurde mir durch jene berühmte Schrift sehr erleichtert, sowie die Autorität jenes großen pomologischen Schriftstellers eine genauere Prüfung der in jenem Werke beschriebenen Früchte

M351600 Digitized by Google

überflüssig machte. Die nicht im Diel'schen Werke beschriebenen Obstsorten aber, welche im Handbuche vorkommen, sind, sowie daselbst auch angegeben ist, theils aus den Christ'schen Beschreibungen, oder aus dem Teutschen Obstgärtner, und aus anderen pomologischen Werken entnommen, auch zum Theil von mir selber als neue, früher noch nicht beschriebene Obstarten geschildert und darin aufgeführt worden; auch ließen sich diese Früchte größtentheils bei genauer Untersuchung leicht nach dem Diel'schen System in ihrer gehörigen Classe und Ordnung unterbringen. Bei dem Kernobst fanden sich daher, da einmal ein festes System zu Grunde lag, weniger Schwierigkeiten vor, als bei den Beschreibungen und Classifizirungen des Steinobstes.

Obgleich nun zwar auch für diese zweite Hauptabtheilung des Obstes schon viele Fruchtbeschreibungen und Systeme existiren, nach welchen die älteren Pomologen diese verschiedenartigen Früchte eintheilten, so ist man doch bis jetzt noch nicht über die Identität vieler dieser Früchte im Reinen. Der Grund, warum noch diese Fruchtarten so häufig unrichtig benannt und beschrieben werden, ist nur einzig in der schwereren Fortpflanzung des Steinobstes, des häufigen Erfrierens seiner Blüthen und seines jungen Tragholzes, sowie seiner Bäume zu suchen, zumal in einem kalten oder sonst ungünstigen Clima, und in harten Wintern, ja vor Allem in der schnellen Vergänglichkeit der Frucht während der Reifzeit, welche selten eine Vergleichung mit andern ihr ähnlichen Früchten Statt finden läßt. In Christ's vollständiger Pomologie finden wir zwar einen großen Theil der Steinobstfrüchte richtig beschrieben, doch darin auch noch so manches Schwankende, sowie in dessen Handwörterbuch, nach welchem die feste Bestimmung mancher darin geschilderten Frucht eben so schwierig wird, als nach seiner vollständigen Pomologie, welche dessen letzte Glaubensmeinungen enthält, aber noch sehr viele Zweifel über die Identität so mancher Steinfrüchte hinterläßt.

Digitized by Google

Bei den Pflaumen, einer Fruchtart, welche noch manche Berichtigung und Feststellung einzelner Früchte derselben nothwendig machte, hatte zwar Christ in seiner vollständigen Pomologie, sowie Herr Regierungsrath von Günderode und Borkhausen, Diel und Sickler viele Sorten dieser Fruchtart fest bestimmt, und Christ in ein System über die ihm bekannten Pflaumen aufgestellt, welches aber in neuerer Zeit nicht mehr für ausreichend befunden werden konnte, um die neuentstandenen und aus fremden Ländern uns zugeführten Pflaumensorten darin aufnehmen zu können. Über mehre Pflaumenarten, als z. B. die Catalonische Frühpflaume, ob diese mit dem in hiesiger Gegend allgemein verbreiteten gelben Spilling ein und dieselbe Sorte sey oder nicht, eben so mit der grünen Inselpflaume (Isle vert), welche mit der weißen indischen Pflaume noch von Vielen für ein und dieselbe Sorte gehalten wird, sind weder von Christ, noch von andern Pomologen bestimmte Nachweisungen und Feststellungen der diesen Pflaumen zukommenden charakteristischen Eigenschaften auf strenge Vergleichung gegründet, hergestellt.

Die unsterblichen Verdienste, welche sich der Herr Major von Truchseß in dieser Hinsicht für das Kirschenfach erwarb, sein System für diese Fruchtart, sowie seine genauen Beschreibungen jeder einzelnen Frucht, und die Gründlichkeit, welche in seinem berühmten Werke durchgehends vorherrscht, und welche auf 30jährigen Beobachtungen beruht, lassen bei dieser Fruchtart nichts zu wünschen übrig. Nach seinem System können die vorhandenen und später neuentstehenden Kirschenarten sämmtlich untergebracht werden, und ich würde dieses System bei den Beschreibungen der Kirschen in meinem Handbuche ebenfalls angenommen haben, wenn mich nicht der Gebrauch desselben, da es in zu viele Classen zerfällt, bei der praktischen Anwendung in der Baumschule oft gehindert hätte, und eine einfachere Eintheilung der Kirschen wünschenswerth machte. Die Christ'sche, von dem Herrn Kammerherrn von Carlowitz im Dresdner Catalog verbesserte und ange-

Digitized by Google

wandte Eintheilung der Kirschen vereinfacht mehr die Übersicht der verschiedenen Kirschenarten, ohne in der Hauptsache die Truchseß'sche Eintheilung zu beeinträchtigen, da beide Classificationen nur in sofern von einander abweichen, daß Truchseß die gleichen Baumarten der Süßweichseln und der Glaskirschen zusammenstellt, Christ hingegen die Beschaffenheit der Früchte ohne Rücksicht auf den Unterschied der Bäume zu seiner Eintheilung nahm, wie man aus den beigefügten Tabellen ersieht. Da nun der Unterschied der Frucht, ob diese färbenden oder nicht färbenden Saft hat, nur durch eine genaue Untersuchung in ihrer Reifzeit zu ermitteln ist, die Beschaffenheit des Baumes aber nur als Beihülfe zu ihrer Erkennung dient, so hielt ich es für leichtere Erkennung einer Frucht angemessener, die Sorten mit färbendem oder nicht färbendem Saft in meiner Baumschule zusammenzusetzen, um leichter im Stande zu seyn, an den oft sich frühzeitig zeigenden Probefrüchten die Ächtheit der Sorten zu erkennen, und wählte aus diesem Grunde das Christ'sche von dem Herrn von Carlowitz verbesserte System zur Eintheilung meiner Kirschen im Handbuche.

Das Bedürfniß eines neuen Pflaumensystems schon längst fühlend, unterzog sich der Herr Doctor Diel, Sohn des berühmten Herrn Geheimenraths Diel, einer critischen Untersuchung der vorhandenen Pflaumenarten, und sammelte alle Pflaumen aus allen Gegenden, wobei er sich auch von mir die vom Pfarrer Sickler in hiesiger Gegend verbreiteten Pflaumensorten erbat, die er auch in mehren Sendungen schon vor 4 bis 5 Jahren erhielt. Mancherlei Unfälle, welche seine Anpflanzung der Pflaumen betroffen, sowie die schwierige Classifizirung derselben nach seinem neu aufgestellten Systeme, verhinderten bis jetzt aber die Herausgabe seines Werkes; doch hatte er die Güte, mir die Grundrisse dieses Systems zur Benutzung für mein Handbuch gütigst mitzutheilen, nach welchem ich nun auch meine Pflaumen geordnet habe. Leider starb der Doctor der Rechte Carl Wilhelm Friedrich

Digitized by Google

Diel dieses Frühjahr nach mehrjährig wiederholt eingetretnen gichtischen Anfällen in seinen besten Jahren, und es steht nun zu erwarten, ob dessen pomologischer Nachlaß, in Bezug auf die Pflaumen, ins Publikum kommen wird oder nicht.

Gleichzeitig mit dem Herrn Doctor Diel bearbeitete, wie ich erst später erfuhr, der Herr Doctor und Apotheker Liegel zu Braunau das für jeden Pomologen noch so unvollständig und ungenügend erscheinende Pflaumenfach, wie man dieß näher aus einem Aufsatz in der baierschen Flora von 1837 ersieht, durch welchen ich veranlaßt wurde, mit dem Herrn Doctor Liegel in Correspondenz zu treten, in deren Folge mich die Zuvorkommenheit dieses durch seine pomologischen Schriften schon längst rühmlichst bekannten Mannes in den Stand setzte, das Publikum von der baldigen Erscheinung eines neuen Pflaumenwerkes benachrichtigen zu können. Herr Doctor Liegel hatte die Güte, mir noch außer den schon in der Flora vorkommenden drei Pflaumeneintheilungen noch eine vierte, weiter ausgeführte Classification zum Gebrauch für mein Handbuch zu senden, sowie er mir auch über manche ihm entgegengestellte Zweifel bei verschiedenen Früchten gefällige Belehrung ertheilte, welche aber leider zur Benutzung für das Handbuch zu spät kam. Da es jedoch gewiß jedem meiner Leser angenehm seyn wird, auch dieses Pflaumensystem kennen zu lernen, so brachte ich selbiges, sowie den Aufsatz über eine Classification der Aprikosen und deren Synonymen von dem Engländer, Herrn Thompson, mit in das Inhaltsverzeichniß des zweiten Bandes, um das pomologische Publikum vorläufig auf die Erscheinung eines neuen Pflaumenwerks aufmerksam zu machen, in welchem sämmtliche bekannten und fremden Pflaumenarten systematisch geordnet, beschrieben und mit naturgetreuen Abbildungen versehen werden sollen, um dem zeitherigen Mangel eines umfassenden guten Pflaumenwerkes abzuhelfen.

Sowie bei den Pflaumen, verhindert dieselbe Ursache, und

Digitized by Google

wohl noch in höherem Grade, die genauere Prüfung und Feststellung der Pfirschen- und Aprikosenarten, zumal im nördlichen und mittlern Deutschland. In Christ's vollständiger Pomologie, sowie im T. O. Gärtner und im Allg. T. Gartenmagazin, sowie auch in Diel's systematischem Verzeichnisse, finden wir zwar eine Menge Pfirschen- und Aprikosenarten beschrieben und abgebildet, doch Letzteres nirgends besser, als in dem Prachtwerke des Hrn. Hofgärtners Antoine, welches in Wien mit großem Kostenaufwand vortrefflich ausgestattet wurde, und die Abbildungen von 51 Pfirschensorten liefert, zu welchen die Beschreibungen des größeren Theiles derselben noch aus Christ's Pomologie beigegeben sind. In Frankreich, woselbst, zumal in dem südlich gelegenen Theil desselben, die Pfirschenzucht eigentlich zu Hause ist, wo man diese für unser Clima nur mit vieler Mühe zu erziehende Frucht unter bei weitem günstigern Verhältnissen erzieht, war es auch nur möglich, eine Classification der daselbst bekannten und erzogenen Arten aufzustellen, welche jede Forderung eines Systems erfüllt. In Noisette's vollständigem Handbuche der Gartenkunst vom Jahre 1826 finden wir einen Herrn Desprez als den Erfinder dieses Systems angegeben, während Andere wieder den Herrn Poiteau, Aufseher der königlichen Baumschulen in Paris, dafür halten; dem sey nun, wie ihm wolle, so gehört dem Erfinder dieses sinnreichen, auf richtigen Grundsätzen beruhenden Systems für die Pfirschen auch der Dank des deutschen Publikums, indem es uns die Aufsuchung und Erkennung der Pfirschen gar sehr erleichtert und deren Synonymen zu berichtigen lehrt.

Auch für die Aprikosen fand sich in dem Gärtner, Herrn Robert Thompson zu Chiswick bei London, ein Forscher, welcher seine Stellung benutzend, dieser Fruchtart seine besondere Aufmerksamkeit widmete, die Synonymen der in England bekannten Aprikosen auffand und in den Transactions of the Horticultural Society Vol. IX. p. 56 bekannt machte. Leider wurde auch ich zu spät mit diesem interessanten Aufsatz

Digitized by Google

über die Aprikosen bekannt, um solchen für das Handbuch benutzen zu können; es blieb mir also nichts weiter übrig, als diesen Aufsatz, in welchem eine ganz passende Classification dieser Fruchtart enthalten ist, welche uns bis jetzt noch gänzlich fehlte, ebenfalls in dem Inhaltsverzeichniß mit einzurücken, und dem geehrten Leser den Vergleich mit den im Handbuche vorkommenden und ebenfalls von Herrn Thompson beschriebenen Aprikosenarten für jetzt zu überlassen.

Da ich in der Folge eine systematisch-tabellarische Übersicht des sämmtlich beschriebenen Kern- und Steinobstes herauszugeben gedenke, von welcher ein großer Theil schon vorläufig bearbeitet ist, die Einsicht in mehre große pomologische Werke aber bis jetzt noch nicht möglich war, um die darin beschriebenen Früchte mit aufnehmen zu können, bis ich jene Werke in Händen habe, so ersuche ich zugleich auch noch diejenigen Herren Pomologen, welche sich mit der Untersuchung neuer, noch unbekannter Früchte beschäftigen, mir gütigst deren Beschreibungen zu diesem Zwecke mitzutheilen.

Die Tabelle soll mit einer kurzen Charakteristik der Frucht und des Baumes, zugleich die Angabe der Herstammung der Frucht, sowie die des Autors, welcher sie zuerst beschrieben hat, enthalten, und sämmtliche Obstsorten fassen, welche bis jetzt bekannt sind.

Die Einrichtung dieser Tabelle möchte am besten, da sie eine gedrängte Übersicht sämmtlicher Obstsorten nach ihrer Reifzeit geordnet enthalten soll, die Auffindung der noch so häufig vorkommenden Synonymen mancher Obstarten erleichtern und auch als eine allgemeine Übersicht aller bis jetzt bekannten Obstarten Nutzen gewähren.

Um nun diesen Plan mit günstigem Erfolg ausführen zu können, so würde jede Nachweisung einer neuen, noch in keinem pomologischen Werke beschriebenen Frucht, oder die gefällige Zusendung derselben mir sehr angenehm seyn und mich zu dem größten Dank verpflichten.

Digitized by Google

Vorläufig werde ich mich mit dem Kernobst und von diesem zunächst mit den Äpfeln beschäftigen, und sobald ich damit zu Stande bin, werde ich diesen Theil des Werkes dem Druck übergeben, um als 1. Heft eines, alles Obst umfassenden tabellarischen Verzeichnisses dem geehrten Publikum vorgelegt werden zu können.

Bei der Beschreibung der Erziehung und Behandlung der Kernobstbäume nach meiner Methode, glaube ich ebenfalls den geehrten Lesern meine Gründe angeben zu müssen, weßhalb ich von der zeither gebräuchlichen und in vielen schätzenswerthen Gartenbüchern beschriebenen Erziehungsmethode des Obstbaumes abgewichen bin. Nach der zeither gebräuchlichen Erziehungsmethode des Obstbaumes ist die Anwendung des Pfahles ein Hauptbedingniß, ohne welches der Baum nicht in die Höhe erzogen werden kann. Von der Veredlung an wird der, aus einem Auge des aufgesetzten Edelreises gewonnene Trieb an einen Pfahl angebunden, an welchem der Baum bis zur Ausbildung seiner Krone und Tauglichkeit zum Versetzen angebunden bleibt. Der Ankauf dieser in manchen Gegenden theuern Pfähle von verschiedener Größe, sowie sie der Baum bedarf, das öftere Anbinden der losgerissenen Bäume nach einem Sturmwind an den Pfahl, sowie das jährliche Fortbinden der Bänder, wenn diese nicht in die Rinde des Baumes einschneiden und demselben Wunden verursachen sollen, an welchen der Baum oft, nachdem er versetzt worden ist, Brandflecken bekommt, ließen bei vielen Baumerziehern den Wunsch rege werden, den Baum auch ohne Pfahl zu erziehen, sowie er in der Natur aufwächst. Mehre Versuche dieser Art sind von berühmten Baumerziehern gemacht worden, unter andern finden wir in einem sehr beachtenswerthen Aufsatze im Allgemeinen Teutschen Gartenmagazin vom Jahr 1808, S. 382: Erfahrungen des Herrn Geheimen Finanzraths Ransleben zu Berlin über die Erziehung gesunder Fruchtbäume, auch dieses Gegenstandes erwähnt. Der Herr Verfasser sagt außer vielem Nützlichen und Guten hinsichtlich der Erziehung der

Digitized by Google

Obstbäume auch in Bezug auf die Anwendung des Pfahles S. 386 Folgendes: „Die Bäume müssen schon in der Samenschule, wo sie doch sehr dicht beisammen stehen, conisch in die Höhe wachsen und sich allein halten; welcher Baum dieses nicht thut, sondern zurückbleibt, den muß man entweder wegwerfen, wie es der Herr Verfasser meistens that, oder ihn zu einem Zwergbaum erziehen. Die Apfelstämme bleiben so lange in der Samenschule, bis sie die Höhe von 6 Fuß erreicht haben, die Birnstämme aber müssen wegen ihrer alsdann zu tief gehenden Pfahlwurzeln früher versetzt werden, damit sich Seitenwurzeln bilden, welche zu ihrem freudigen Wachsthum nothwendig sind. Meine Bäume werden frei hingepflanzt und müssen sich allein halten, nur die bekommen einen Pfahl, welche sich nicht von selbst gerade ziehen wollen, deren es aber nur wenige gibt. Viele Gärtner haben jedem Baum schon in der Baumschule einen Pfahl beigegeben, wodurch sie sich selbst aber unnütze Mühe und Kosten machen und auch ihrem Käufer schaden; denn dieß Anpfählen hindert immer etwas die Circulation des Saftes, sowie die Anregung desselben durch den Wind, die dem jungen Baume so wohlthätig ist, denn auch das trägt zur Vermehrung und Verstärkung seiner Saugwurzeln bei. Freilich wird durch den Wind mancher Baum ausgerissen, welches ich aber nicht achte, da es ein Beweis ist, daß er nicht Wurzeln genug hat, um kräftig fortzuleben, und also zum Verkauf nicht taugt. Auch in der Baumschule muß man im Frühjahr und beim zweiten Trieb mit dem Beschneiden der Seitenzweige sehr vorsichtig verfahren und ihnen nicht alle benommen werden; denn diese tragen vorzüglich dazu bei, daß die Bäume fortfahren, conisch in die Höhe und zugleich in die Dicke zu wachsen.“

Nach des Herrn Geheimen Finanzrath Ranslebens Erziehungsmethode der Obstbäume über die Nichtanwendung des Pfahles, nach welcher er die Bäume in der Samenschule bis zur Kronenhöhe heranwachsen läßt, und sie alsdann in die Baumschule einsetzte, um daselbst veredelt zu werden, erschien

Digitized by Google

mir aber dieses als ein Zeitverlust; auch möchte die Anwendung dieser Methode bei einer den Winden offenen Lage, ohne dem Baum einen Pfahl zu geben, zu gewagt scheinen, und der beabsichtigte Zweck nur in einem vor jedem starken Wind geschützten Local zu erreichen seyn.

Mein Bestreben, um diesen Zweck zu erlangen, geht vor Allem darauf hinaus, dem Sämling durch zweimaliges Versetzen eine solche Wurzelkrone zu verschaffen, welche ihn fähig macht, später jedem Sturmwind zu widerstehen und den Pfahl gänzlich zu entbehren. Um dieses zu bewirken, ist es nothwendig, den jungen, tief veredelten Baum an seiner Basis zu verstärken, und solchen durch den jährigen Rückschnitt seines Leitzweiges etagenweise in die Höhe zu ziehen, sowie ich es im V. Capitel des Handbuchs lehre. Nur auf diese Art gelang es mir, den Pfahl bei dem größeren Theil meiner Kernobstbäume entbehrlich zu machen, und nur diejenigen, welche ihren Leitzweig in einem etwas schrägen Winkel austreiben, müssen an einen Pfahl so lange angebunden werden, bis sich die Krümmung des Schaftes ausgeglichen hat. Ein Aufsatz über den Rückschnitt der Obstbäume bei deren Erziehung, von dem Herrn Pastor Heusinger zu Heina bei Römhild, welchen ich in einer Gartenschrift las, sowie das Bedürfniß von hochstämmigen Birnenstämmen, welche mir fehlten, und durch das Abwerfen der Seitenzweige von regelmäßig erzogenen Pyramiden ersetzt wurden, die leicht in Hochstämme umgewandelt werden konnten, ließen mich die Grundregeln dieser neuen Erziehungsmethode weiter ausbilden und bei der Erziehung meiner Obstbäume anwenden. Die Befürchtung, als könnten die vielen Wunden, welche den jungen Baum durch die jährliche Abnahme seiner Verstärkungszweige an den Stellen, wo der Schaft schon stark genug ist, verursacht werden, dem Baume nachtheilig seyn, widerlege ich dadurch, daß man auch jährlich seine Franzbäume beschneidet, und oft genöthiget ist, an denselben, sowie an den Hochstämmen, starke Äste abzunehmen, oft auch sogar einen alten Stamm durch das

Digitized by Google

Abwerfen seiner Krone beim Umpfropfen oder Verjüngen desselben dergestalt mißhandelt, daß man glauben sollte, der Baum könnte diese ihm beigebrachten Wunden niemals verwachsen, und doch geschieht dieses bei einer zweckmäßigen Bedeckung der Wunde, welche niemals unterlassen werden darf, sobald sie die Größe eines Viergroschenstückes übersteigt.

Viel nachtheiliger für den Baum ist die Erziehung desselben auf einem, mit animalischer Düngung versehenen Erdreich. Der Wuchs der Bäume auf solchem Boden ist zu rasch und üppig, und erleidet einen Stillstand, sobald der Baum in geringern Boden versetzt wird, wobei dieser, wenn er nicht sogleich absterbt, oft erst nach Jahren durch den Brand und Krebs zerstört wird. Alle pomologischen Schriftsteller, welche über diesen Gegenstand geschrieben haben, verwerfen die Anwendung des thierischen Düngers beim Obstbaum, sowie die Besetzung der frischgedüngten Äcker mit Bäumen, welche dereinst bestimmt sind, in so verschiedenem Erdreich ihr Fortkommen zu suchen. Der Herr Geheime Finanzrath Ransleben spricht sich auch in jenem Aufsatze im Allg. T. Gartenmagazin über diesen wichtigen Gegenstand folgendermaßen aus: „Alle animalische künstliche Fruchtbarkeit schadet den jungen Bäumen, die vegetabilische niemals, und man kann dazu nicht zu kräftiges Erdreich bereiten. Dieß letztere macht zwar auch viele Kosten, allein das freudige Wachsen der darin gepflanzten Bäume belohnt selbige hinlänglich. Es ist daher ein nicht genug zu bestreitendes Vorurtheil, wenn Manche noch der Meinung sind, ein junger Baum, der in einem vegetabilisch-kräftigen Boden erzogen ist, komme in einem minder kräftigen nicht fort, welche Meinung nur wahr ist, wenn der Baum mit Dünger zum Wachsthum getrieben wird, als welches nie geschehen muß.“

Der Herr Verfasser schlägt demnach vor, alles aus der Baumschule gehackte, oder vielmehr geschaufelte Unkraut auf einem Haufen verfaulen zu lassen, und mit dieser, zugleich

Digitized by Google

mit Erde vermischten Düngung die Gruben auszufüllen, welche jedesmal beim Herausgraben der Bäume in der Baumschule entstehen, und darin seine jungen Bäume wieder einzupflanzen.

Auch in Wilke's monatlicher Anleitung zur Beförderung einer ergiebigen Erziehung des Obstes, Halle 1787, finden wir S. 353 darüber, wie folgt: Ein fruchtbares, gutes Land, das aber nicht erst noch zur Baumschule gedüngt werden muß, behält allemal den vollkommensten Vorzug, und der Doctor Heinecke sagt in einem sehr nützlichen, viele Erfahrungen enthaltenden Buche: „Beiträge zur Behandlung, Pflege und Vermehrung der Fruchtbäume, Wien 1802, von einer guten Baumschule, sie solle eine freie und sonnenreiche Lage, ausgeruhete, nicht gedüngte, reine, mürbe, doch kräftige Erde haben. Ferner: es ist ein täuschendes Vorurtheil, aus magerem, steinigem und sonst schlechtem Boden junge Bäume in der Hoffnung zu erziehen oder zu kaufen, daß sie in besseren Boden versetzt, desto dauerhafter und fruchtbarer seyn werden. Sie schmachten und bleiben gemeiniglich Schwächlinge, weil sie gleich anfangs aus kraftloser Erde entstehen, und ihre Gefäße, Wurzeln und Saugfasern die erforderliche Stärke von solcher dürftigen Nahrung nicht erhalten können."

Aus allen diesen Angaben über die Beschaffenheit des Erdreichs zu einer Baumschule, wie dieses seyn soll, ergibt sich, daß ein guter Mittelboden nicht zu kräftig und nicht zu mager, nicht zu schwer und nicht zu leicht, und von trockener, warmer Beschaffenheit seyn soll, und wird ein fetter Fruchtacker dazu genommen, so muß dieser erst 1 bis 2 Jahre mit Kartoffeln oder Rüben bepflanzt werden, welche die dem Obstbaume nachtheilige Geilung oder Düngung der Erde entziehen und solchergestalt den Boden zur Erziehung gesunder, in jedem Erdreich gleich gut fortkommender Obstbäume geschickt machen. — Wie sehr viel auf die Lage der Baumschule ankommt, ob diese hoch oder tief sey, und wie nothwendig es ist, wenn

Digitized by Google

man die Wahl dazu hat, lieber ein höher gelegenes Grundstück dazu zu erwählen, als ein zu tief gelegenes, bestätigte mir auch die vorjährige traurige Erfahrung in dieser Hinsicht. Bei der etwas tiefen Lage eines Theiles meines Gartens, in welchem die Äpfelbäume stehen, wirkte der vorjährige, sehr frühzeitig eingetretene Herbstfrost von 12 Grad Reaumur so verderblich auf diese Bäume, daß mehre Hunderte derselben an den Zweigen und an dem Stamm dergestalt erfroren, daß sie bis auf ihre Veredlungsstelle abgeschnitten werden mußten, um aus dem daselbst hervorkommenden neuen Trieb wieder aufs Neue erzogen werden zu können. Die Wirkung dieses frühen Frostes zeigte sich auch selbst auf hochgelegenen Stellen, nur in minderem Grade; an den alten Obstbäumen erfroren die neu hervorgetriebenen Fruchtspieße und Ringelwüchse so, daß zu befürchten steht, es möchte die Obsterndte künftiger Jahre dadurch gefährdet werden, obgleich der Baum noch dieses Jahr an seinem alten Ringelholze Früchte liefert. Eine etwas hohe, gegen Morgen gelegene, jedem Luftzug ausgesetzte Lage, welche bald die Sonne bescheint, wird weniger den Angriffen des Frostes ausgesetzt seyn, als eine zu sehr geschützte; daher bei der Auswahl eines Platzes zu einer Baumschule vor Allem darauf Rücksicht genommen werden muß.

Unter der großen Anzahl von Veredlungsarten, welcher man sich jetzt bedient, dem Wildling eine edle Sorte aufzusetzen, oder einem schon veredelten Baum eine andere, bessere Obstart durch die Veredlung desselben einzuimpfen, welche man in den alten und neuen Gartenbüchern findet, habe ich nur diejenigen davon zur Beschreibung ausgewählt, welche sich durch Einfachheit und Zweckmäßigkeit besonders auszeichnen, von Jedem leicht erlernt werden können, und deren praktische Anwendung ich als sicher und erprobt anrühmen kann. Eben so bin ich bei der Behandlung und Erziehung der Franzbäume von allen Formen, sowie bei deren fernerem jährlichen Schnitt eigenen Erfahrungen und den Anweisungen, welche wir in dem Werke des Herrn Geheimenraths Diel, „Anlei-

Digitized by Google

tung zur Erziehung der Scherbenbäume," ausführlich behandelt finden, gefolgt, und hoffe, hierdurch dem Leser eine deutliche, leicht faßliche, durch beigefügte Zeichnungen versinnlichte Anleitung vorgelegt zu haben. Bei dem Schnitt der Pfirschen glaubte ich auch die Butret'sche Manier erwähnen zu müssen, welche ich früher an meinen Pfirschenbäumen auf das Genaueste befolgte, und nach dieser meine Spaliere aufs Schönste bekleidet hatte, bis eine Winterkälte von 20 bis 29 Grad meine Bäume selbst unter einer Bedeckung von Strohmatten tödtete, oder doch dergestalt verdarb, daß ich wieder von vorn anfangen mußte, die Bäume zu ziehen; ich glaube, diese Methode dennoch für unser Clima als dem Pfirschenbaum angemessen, anpreisen zu dürfen, zumal im Unglücksfall der Verlust eines solchen Baumes in einigen Jahren wieder zu ersetzen ist.

Was die Topforangerie betrifft, so bin ich bei der Behandlung dieser niedlichen Bäume in der Hauptsache dem Erfinder und Schöpfer dieser angenehmen Beschäftigung gefolgt, mit Hinzufügung meiner und Anderer gesammelten Erfahrungen, und glaube, diesen Gegenstand hinlänglich erschöpft zu haben.

Die verschiedenartige Anwendung des Obstes hielt ich vorzüglich werth, um ihr meine besondere Aufmerksamkeit zu widmen, und diesen Gegenstand in einem eigenen Capitel so ausführlich, als möglich zu behandeln. Wir finden in vielen Werken eine Menge Vorschriften und Recepte über diesen wichtigen Gegenstand des Verbrauchs verschiedener Obstarten; aus diesen habe ich nun die besten, hauptsächlich für den Bürger und Landmann geeigneten Vorschriften herausgehoben, und meine eigenen Erfahrungen hinzugefügt, um den verschiedenen Anforderungen zu genügen, ohne jedoch den eigentlichen Gebrauch desselben für die feinere Küche der Vornehmen genauer zu berühren, sondern ich wollte mehr die Vortheile der gewöhnlichen Hauswirthschaft im Auge behalten.

Unter den auf diesen wichtigen Gegenstand Bezug haben-

Digitized by Google

den Büchern und Gartenschriften möchte wohl die ganz auf Gemeinnützigkeit berechnete Zeitschrift „Opora" eine sehr lobenswerthe Erwähnung verdienen. Nicht allein, daß in dieser Schrift alles Neue und Gute in Bezug auf Obstbau in gediegenen Aufsätzen besprochen wird, so handelt auch diese Gartenschrift noch insbesondere über die nützliche Verwendung des Obstes, und viele geachtete Mitglieder jenes Obstbauvereins, welcher seinen Sitz in Zittau, in der Oberlausitz, hat, beweisen durch ihre Beiträge zu diesem Blatte, wie sehr es ihnen um die Verbreitung nützlicher, die Wohlfahrt des Bürgers und Landmannes fördernder Kenntnisse zu thun ist, und erfüllen demnach den Zweck ihrer Vereinigung auf eine wahrhaft uneigennützige und edle Art zum Wohl ihrer Mitbürger. Gewiß, es wäre sehr zu wünschen, daß diese so nützliche Gartenschrift, welche bei sehr geringem Preis in jährlichen Heften erscheint, sich einer noch größeren Verbreitung und Unterstützung erfreuen möge, als zeither, damit die Herren Unternehmer und Beförderer dieses so vielseitigen Nutzen gewährenden Blattes sich hierdurch aufgemuntert fühlen möchten, dasselbe für die Dauer fortzusetzen.

Die im Anhange des Handbuchs vorkommenden Recepte und Mittel gegen alle dem Obstbaume nachtheiligen Thiere und Insecten sind, sowie manches Andere zur Obstbaumzucht Gehörige, theils aus guten Gartenschriften auf Treue und Glauben wiedergegeben, theils von mir selbst geprüft und angewendet worden, welche letztere Vorschriften ich durch P. (Probatum) bezeichnet habe.

Vielleicht wäre hier der Platz, um über so manche Puncte meines Handbuchs noch ein Wort zur Erklärung oder Vertheidigung zu sagen, je nachdem ich besorgte, mißverstanden oder mißdeutet zu werden; allein in den meisten Lehren, und so auch im ganzen Bereich der Pomologie bestehen neben anerkannten festen Grundsätzen auch Meinungen, die nicht leicht zu vertheidigen, bald mehr und weniger begründet sind, und jeder Verfechter derselben betrachtet sich auch als

Digitized by Google

Sieger und macht sich unbedenklich zum Richter in der eigenen Sache. Meine Absicht war es, durch vorliegendes Werk zu nützen; und gebot mir Erfahrung und Überzeugung, den Vorschriften und Ansichten Anderer entgegen zu treten, so möge das pomologische Publikum entscheiden, in wiefern ich dazu berechtiget war oder nicht, und sehr gern wird sich den unparteiischen Aussprüchen desselben unterwerfen

Gotha, den 6. Juli 1837.

der Verfasser.

Digitized by Google

Inhaltsverzeichniß
des zweiten Bandes.

Steinobst.

Abkürzungen, welche darin vorkommen: A. — Anfang, M. — Mitte, Ed. — Ende des Monats. I. Rang, vorzügliche Früchte. II. Rang, mittelmäßige oder weniger gute Früchte.

Drittes Capitel.

Kirschen.

Prunus Cerasus. — La Cerise. — The cultivated Cherry.

(Nach der Christ'schen Classification).

Erstes Geschlecht. Süßkirschen.

I. Classe. Mit färbendem Saft und einfarbiger Haut.

1. Ordnung. Mit weichem Fleisch. Schwarze Herzkirschen.

(v. Truchseß I. Classe).

Nr.		Seite	Rang.	Reifzeit.
1.	Frühe Maiherzkirsche. La Grande Guigne de Mai précoce.	21	II.	A. Juni.
2.	Frühe schwarze Herzkirsche aus Coburg.	22	I.	A. M. Juni.
3.	Werder'sche frühe schwarze Herzkirsche.	22	I.	A. M. Juni.
4.	Süße Maiherzkirsche. La Guigne douce de Mai.	23	II.	A. M. Juni.
5.	Rothe Maiherzkirsche.	24	II.	M. Juni.
6.	Fromm's schwarze Herzkirsche.	24	I.	. .
7.	Bettenburger schwarze Herzkirsche.	24	I.	. .
8.	Kleine frühe rothe Herzkirsche.	25	II.	. .
9.	Büttner's schwarze Herzkirsche. La Guigne noire de Büttner.	25	I.	. .
10.	Große süße Maiherzkirsche. La grosse Guigne douce de Mai.	26	II.	. .
11.	Fraser's tartarische schwarze Herzkirsche. Fraser's blak Tartarian Cherry.	26	II.	Ed. Juni.
12.	Große schwarze frühe Herzkirsche.	27	II.	. .

Digitized by Google

Nr.		Seite	Rang.	Reifzeit.
13.	Kronberger schwarze Herzkirsche. Sauvageon de Kronberg.	27	II.	Ed. Juni.
14.	Große glänzende schwarze Herzkirsche.	28	I.	. .
15.	Frühe schwarze Herzkirsche. Guigne noire hâtive.	28	II.	A. Juli.
16.	Große schwarze Herzkirsche. Guigne à gros fruit noir. The blak Heart Cherry.	29	I.	M. Juli.
17.	Ochsenherzkirsche. Guigne des Boeufs.	30	I.	. .
18.	Mosler schwarze Herzkirsche.	30	II.	. .
19.	Joel Keil's kleine schwarze Herzkirsche.	31	II.	. .
20.	Spitzens schwarze Herzkirsche.	32	I.	. .
21.	Bouquetherzkirsche. Cerise à Bouquet.	33	II.	. .
22.	Grünstielkirsche.	33	II.	M. Juli.
23.	Späte Maulbeerherzkirsche. La Guigne mure de Paris.	34	I.	Ed. Juli.
24.	Krüger's schwarze Herzkirsche.	35	I.	. .
25.	Große schwarze Waldkirsche. La grosse Merise noire.	35	II.	. .
26.	Englische schwarze Kronherzkirsche. La Guigne de Couronne. Cherry Corone.	36	II.	M. August.
27.	Späte spanische schwarze Herzkirsche. La Guigne noire d'Espagne tardive.	36	M.	Ed. August.
28.	Fürst's schwarze Septemberkirsche.	37	II.	September.
29.	Merker's kurzstielige schwarze Herzkirsche. Frauendorf.	37		
30.	South's breite schwarze Herzkirsche. South's large blak Cherry. London.	37		
31.	Truchseß schwarze Herzkirsche. Frauendorf.	37		
32.	Friedrich's schwarze Herzkirsche. Frauendorf.	37		
33.	Anatolische schwarze Herzkirsche. Potsdam.	37		
	2. Ordnung. Mit hartem Fleisch. Schwarze Knorpelkirschen. (Truchseß II. Classe.)			
34.	Königliche Fleischkirsche. La Guigne royale.	38	II.	M. Juni.
35.	Seckbacherkirsche. La Guigne tardive (hâtive).	38	II.	Ed. Juni.
36.	Frühe schwarze Knorpelkirsche. La Guigne noire hâtive.	39	II.	A. Juli.
37.	Thränenmuskatellerkirsche aus Minorka. La Guigne muscat des Larmes de l'Isle de Minorque.	39	II.	M. Juli.
38.	Winckler's schwarze Knorpelkirsche.	40	I.	. .
39.	Drogans schwarze Knorpelkirsche.	41	I.	. .
40.	Purpurrothe Knorpelkirsche.	41	I.	. .
41.	Große späte schwarze Knorpelkirsche.	42	I.	. .
42.	Lampen's schwarze Knorpelkirsche.	42	I.	Ed. Juli.
43.	Tropp-Richters schwarze Knorpelkirsche.	43	I.	. .
44.	Große schwarze Knorpelkirsche. Guigne noire cartilaginense.	43	I.	. .
45.	Große schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleisch.	44	I.	A. August.
46.	Schwarzbraune Knorpelkirsche. Bigarreau rouge.	45	II.	. .

Digitized by Google

Nr.		Seite	Rang.	Reifzeit.
47.	Doctor-Knorpelkirsche.	45	I.	M. August.
48.	Kleine schwarze Knorpelkirsche.	46	II.	. .
49.	Schwarze spanische Knorpelkirsche. Guigne noire cartilagineuse d'Espagne.	46	I.	. .
50.	Guignier à gros fruit blanc.	47	II.	
51.	Bigarreau de Lory.	47		
52.	Tabor's schwarze Knorpelkirsche.	48		
53.	Gotthilf Tilgner's schwarze Knorpelkirsche.	48		

II. Classe. Mit nicht färbendem Saft und bunter Haut.

1. Ordnung. Mit weichem Fleisch. Bunte Herzkirschen.

(Truchseß III. Classe).

54.	Früheste bunte Herzkirsche. La Guigne rouge et blanche tiquetée précoce.	48	II.	A. Juni.
55.	Flamentiner. Le Flamentin.	49	I.	. .
56.	Frühe bunte Herzkirsche. La Guigne longue blanche précoce.	50	II.	M. Juni.
57.	Englische weiße frühe Herzkirsche.	50	I.	Ed. Juni.
58.	Rosenobel.	51	I.	. .
59.	Tilgner's rothe Herzkirsche.	52	II.	. .
60.	Amaranthkirsche. L'Amaranthe.	52	II.	. .
61.	Blutherzkirsche. Guigne sanguinole. The Heart Cherry bleeding.	53	II.	. .
62.	Kleine weiße Frühkirsche.	54	II.	. .
63.	Große bunte Herzkirsche.	54	I.	. .
64.	Türkine. La Turquine.	55	II.	. .
65.	Dankelmann'skirsche.	56	II.	A. Juli.
66.	Rothe Molkenkirsche. Guigne rouge à lait clair.	57	I.	A. Juli.
67.	Lucienkirsche.	58	I.	A. M. Juli.
68.	Prinzeßkirsche	58	II.	. .
69.	Büttner's rothe Herzkirsche. La Guigne rouge de Büttner nouvelle espèce.	59	II.	. .
70.	Große weiße Frühkirsche.	59	I.	M. Juli.
71.	Englische Weinkirsche.	60	I.	. .
72.	Runde rothgesprengte Herzkirsche.	60	II.	. .
73.	Perlkirsche. Guigne de Perle.	61	I.	. .
74.	Glasherzkirsche.	62	II.	. .
75.	Süße spanische Herzkirsche.	63	I.	. .
76.	Gestriefte Herzkirsche.	64	I.	. .
77.	Kirsche Vier auf ein Pfund. Cerise quatre à un livre.	64	II.	. .
78.	Ächt seynsollende Kirsche Vier auf ein Pfund. Vrai quatre à un livre.	66	II.	. .
79.	Winckler's weiße Herzkirsche.	67	I.	Ed. Juli.
80.	Rothe Herzkirsche von Hannover.	67		
81.	Rothe spanische Herzkirsche, vielleicht Nr. 75.	67		

Digitized by Google

Nr.		Seite	Rang.	Reifzeit.
	2. Ordnung. Mit hartem Fleisch. Bunte Knorpelkirschen. (Truchseß IV. Classe).			
82.	Rothe Maiknorpelkirsche.	68	II.	A. Juni.
83.	Frühe Bernsteinkirsche. Bigarreau d'ambre rougeâtre hâtif.	68	I.	M. Juni.
84.	Große Friedrich'skirsche.	69	I.	Ed. Juni.
85.	Runde marmorirte Süßkirsche mit festem Fleisch. Bigarreau marbré.	69	II.	A. Juli.
86.	Schöne von Rocmont. Buntes Taubenherz. La Belle de Rocmont. Coeur de Pigeon.	70	I.	M. Juli.
87.	Speckkirsche. Bigarreau du Lard.	71	I.	. .
88.	Dunkelrothe Knorpelkirsche. Bigarreau violet.	72	I.	. .
89.	Gottorper-Kirsche.	72	II.	. .
90.	Gemeine Marmorkirsche. Gros Bigarreau commun.	73	I.	. .
91.	Große weiße Marmorkirsche.	74	II.	. .
92.	Weiße spanische Knorpelkirsche. Bigarreau blanc.	75	I.	. .
93.	Lauermann'skirsche. Le gros Bigarreau de Lauermann. Bigarreau Napoleon.	76	I.	. .
94.	Gubener Bernsteinkirsche.	76	I.	. .
95.	Groll's bunte Knorpelkirsche.	77	I.	. .
96.	Büttner's späte rothe Knorpelkirsche.	78	I.	Ed. Juli.
97.	Punctirte Süßkirsche mit festem Fleisch.	79	II.	. .
98.	Drogans weiße Knorpelkirsche.	79	I.	. .
99.	Craffion. Graffion.	80	I.	. .
100.	Perlknorpelkirsche.	80	I.	. .
101.	Holländische große Prinzeß. Le gros Bigarreau de Princesse d'Hollande, Groote Princes.	81	I.	. . Ed. Juli.
102.	Schröck's späte bunte Knorpelkirsche.	82	I.	A. August.
103.	Lange Marmorkirsche. Bunte Lothkirsche.	83	I.	. .
104.	Büttner's rothe Knorpelkirsche. Bigarreau cartilagineux de Büttner rouge.	84	I.	A. August.
105.	Hildesheimer ganz späte bunte Knorpelkirsche.	84	II.	Ed. August. A. Sept.
106.	Hester's ganz späte bunte Knorpelkirsche.	85		
	III. Classe. Mit nicht färbendem Saft und einfarbiger Haut.			
	1. Ordnung. Mit weichem Fleisch. Wachskirschen. (Truchseß V. Classe. Gelbe Herzkirschen).			
107.	Gelbe Herzkirsche. Schwefelkirsche. La Guigne jaune de du Hamel.	86	II.	A. Juli.
108.	Schmutziggelbe Herzkirsche. Bigarreautier à petit fruit blanc hâtif. Cerise à fruit jaune de Malherbe.	87	II.	. .

Digitized by Google

Nr.		Seite	Rang.	Reifzeit.
109.	Goldgelbe Herzkirsche. La petite Ambrette, ou d'orée.	87	II.	M. Juli.
110.	Gelbe Wachskirsche.	88	II.	M. Ed. Juli.
	2. Ordnung. Mit hartem Fleisch. Wachsknorpelkirschen. (Truchseß VI. Classe. Gelbe Knorpelkirschen).			
111.	Dönissen's gelbe Knorpelkirsche.	89	I.	M. Juli.
112.	Büttner's gelbe Knorpelkirsche.	90	I.	Ed. Juli.
113.	Drogan's große gelbe Knorpelkirsche.	91		
114.	Anhang. Süßkirschenbaum mit ganz gefüllter Blüthe. Merisier à fleur double.	91		
	Zweites Geschlecht. Sauerkirschen.			
	I. Classe. Mit färbendem Saft und einfarbiger Haut.			
	1. Ordnung. Mit dem großen Sauerkirschenblatt und aufrechtstehenden Zweigen. Süßweichseln. (Truchseß VII. Classe. Süßweichseln).			
115.	Frühe Herzogskirsche. Royale hâtive. Cherry Duke.	92	I.	A. Juni.
116.	Rothe Maikirsche. La grosse Cerise de Mai. Doppelte Maikirsche.	93	I.	. .
117.	Rothe Muskatellerkirsche. Le Muscat rouge.	94	I.	M. Juni.
118.	Frühe Maikirsche. Frühweichsel. May Duke.	95	II.	Ed. Juni.
119.	Schwarze spanische Frühkirsche. Cerise hâtive d'Espagne noire.	96	I.	. .
120.	Belserkirsche. Velser Kers. Belser Kirsche.	97	I.	A. Juli.
121.	Alte Königskirsche. La Cerise Royale ancienne.	98	I.	A. Juli.
122.	Königliche Süßweichsel. Royale Cherry Duke.	98	I.	. .
123.	Folgerkirsche. Volger Kers. La Cerise de l'oiseleur.	99	I.	. .
124.	Frühe von der Natt aus Samen.	99	I.	. .
125.	Griotte. La Griotte.	100	I.	. .
126.	Griottier aus Paris. La Griotte de Paris.	100	I.	. .
127.	Quindoux de Provence.	101	I.	M. Juli.
128.	Pragische Muskateller. Praagse Muscadel-Kers.	101	I.	. .
129.	Doctorkirsche. Portugiesische Griotte. La Griotte de Portugal.	102	I.	. .
130.	Wahre englische Kirsche. La Cerise d'Angleterre.	103	I.	. .

Digitized by Google

Nr.		Seite	Rang.	Reifzeit.
131.	Große deutsche Belzkirsche. La grosse Cerise. Griotte de Chaux. Griotte d'Allemagne.	104	II.	M. Juli.
132.	Coularde. La Cerise d'Hollande. Coulard.	104	I.	. .
133.	Kirsche von Soissons. La Cerise de Soissons.	105	II.	. .
134.	Frühe englische Kirsche.	106	II.	. .
135.	Griottier d'Allemagne. Griotte de Chaux, ou grosse Cerise du Comte de St. Maur.	106	I.	. .
136.	Späte Herzogenkirsche. The Cherry Duke.	107	I.	. .
137.	Königskirsche. La Cerise royale	108	I.	Ed. Juli.
138.	Große schwarze Himbeerkirsche.	108	I.	. .
139.	Schwarze Muskateller. Le Muscat noir.	109	I.	. .
	2. Ordnung. Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt. Weichseln. (Truchseß VIII. Classe. Weichseln).			
140.	Frühe Zwergweichsel. La petite Cerise ronde précoce.	110	II.	A. Juni.
141.	Schwarze Maiweichsel. La Cerise noire de Mai.	111	II.	M. Juni.
142.	Süße Frühweichsel. La Cerise hâtive.	112	II.	. .
143.	Liegel's süße Frühweichsel.	112	I.	. . Ed. Juni.
144.	Spanische Frühweichsel. La Cerise d'Espagne hâtive.	113	I.	A. Juli.
145.	Doppelte Weichsel. La Cerise double.	114	II.	. .
146.	Straußweichsel.	115	II.	. .
147.	Große Morelle.	115	II.	. .
148.	Doppelte Natte. Double Natte.	116	I.	A. Juli.
149.	Neue englische Weichsel.	117	I.	. . A. Juli.
150.	Wellington Kirsche. Cerise de Wellington.	117	II.	M. Juli.
151.	Frühe Sauerkirsche.	118	II.	M. Juli.
152.	Deutsche Belzweichsel.	119	II.	. .
153.	Prinzenkirsche.	119	II.	. .
154.	Ostheimer Weichsel. Feuille de Cultive, Feuille d'Ostheim. La Cerise d'Ostheim.	120	I.	. .
155.	Bettenburger Kirsche von der Natte.	122	II.	. .
156.	Schwarze Soodkirsche.	123	II.	. .
157.	Schwarze ungarische Sauerkirsche.	124	II.	. .
158.	Erfurter Augustkirsche.	125	I.	. .
159.	Herzförmige Weichsel. Saucre Herzkirsch-Weichsel. Cerise à Coeur.	126	II.	. .
160.	Leopold'skirsche.	127	I.	. .
161.	Große Nonnenkirsche. La grosse Cerise des Religieuses.	127	II.	. .
162.	Zwergweichsel mit dem Weidenblatt. Cerisier nain à feuille de saule.	128	II.	. .
163.	Deutsche Griotte. Griottier d'Allemagne.	129	II.	. . M. Juli.
164.	Braunrothe Weichsel.	129	I.	Ed. Juli.
165.	Braune Soodkirsche.	130	II.	Ed. Juli.
166.	Kirsche von der Natte. Kers van der Natt.	131	II.	. .
167.	Bettenburger Weichsel. Großer Gobet.	131	I.	. .

Digitized by Google

Nr.		Seite	Rang.	Reifzeit.
168.	Erdweichsel. Cerise noire. Cerasus pumila.	132	II.	. .
169.	Pyramidenweichsel.	133	II.	. .
170.	Kirchheimer Weichsel.	134	II.	. .
171.	Henneberger Grafenkirsche.	134	I.	. .
172.	Zimmtkirsche.	135	II.	. .
173.	Jerusalemskirsche. Cerise de Jerusalem.	136	II.	. .
174.	Große lange Lothkirsche.	137	II.	. .
175.	Brüsseler Braune. Bruyère de Bruxelles. Brüsselsche Bruin.	138	II.	X. Auguſt.
176.	Späte königliche Weichsel. Cerisier royal très tardif.	139	II.	. .
177.	Lothkirsche. Sauerlothkirsche.	139	II.	X. Auguſt.
178.	Schwarze Forellenkirsche. Cerise noire des Truites.	140	II.	. .
179.	Auriſchotte.	140	II.	. .
180.	Wohltragende holländiſche Kirſche.	141	I.	M. Auguſt.
181.	Holländiſche Kirsche. Cerise d'Hollande.	142	II.	. .
182.	Kleine Rataſiaweichſel. La petite Cerise à Ratasia.	142	II.	M. Auguſt.
183.	Schwarze Weichſel mit halbgefüllter Blüthe.	143	II.	Ed. Auguſt.
184.	Späte ſchwarze Forellenkirſche.	143	II.	X. Septb. Ed. Sept.
185.	Büttner's September- und Octoberweichſel.	144	II.	M. Oct.
186.	Keißner's Lothkirsche von Coburg.	145		
187.	Große Brünelle von Althaldensleben.	145		
188.	Mühlfelder größte Weichſel.	145		
189.	Zürcher Muskateller.	145		
190.	Griotte de Kleparowe. La Bonne Polonoise. Die polniſche Kirsche.	145		
	II. Claſſe. Mit nicht färbendem Saft und hellrother, meiſt durchſichtiger Haut.			
	1. Ordnung. Mit dem großen Sauerkirſchenblatt und ſtarken aufrechtſtehenden Zweigen. Glaskirſchen. (Truchſeß IX. Claſſe. Glaskirſchen).			
191.	Doppelte Glaskirſche. Cerise double de Verre.	145	I.	M. Juni.
192.	Bettenburger Glaskirſche.	147	I.	Ed. Juni.
193.	Cerise Guigne, ou Royale, ou Cerise nouvelle d'Angleterre.	147	I.	. .
194.	Rothe Glanzkirſche.	148	I.	. .
195.	Cerisier à gros fruit rouge pâle, ou Cerise de Vilaines.	149	II.	. .
196.	Amerikaniſche Gewürzkirſche.	149	I.	X. Juli.
197.	Schöne von Choiſy. La Belle de Choisy. Cerise de Palembre.	150	I.	. .
198.	Cerise Guigne varieté.	151		M. Juli.
199.	Royale, ou Cherry Duke, ou Royale hâtive, ou Duc de May, ou Royale tardive, ou Hollmans Duke.	151		. .
200.	Spätblühende Glaskirſche. Cerisier à fruit ambré et fruit blanc.	152	II.	. .

Digitized by Google

Nr.		Seite	Rang.	Reifzeit.
201.	Kleine Glaskirsche von Montmorency. Kleine Montmorency. Cerise de Montmorency.	152	II.	M. Juli.
202.	Rothe Oranienkirsche. Weiße Malvasierkirsche. La Cerise rouge d'Orange.	153	I.	. .
203.	Pomeranzenkirsche.	154	I.	. .
204.	Neue englische Kirsche. Cerise nouvelle d'Angleterre.	155	I.	. .
205.	Große Glaskirsche.	156	I.	Ed. Juli.
206.	Große Glaskirsche von Montmorency. Große Montmorency. La grosse Cerise de Montmorency.	156	I.	. .
207.	Bleichrothe Glaskirsche. Cerisier à gros fruit rouge pâle.	157	II.	. . Ed. Juli.
208.	Glaskirsche von der Natte.	158	I.	A. August.
	2. Ordnung. Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt und hängenden Zweigen. Amarellen. (Truchseß X. Classe. Amarellen).			
209.	Kleine frühe Amarelle.	159	II.	M. Juni.
210.	Frühe königliche Amarelle. Cerise Amarelle royale hâtive.	160	I.	. .
211.	Bunte Amarelle.	162	II.	Ed. Juni.
212.	Süße Amarelle. La Cerise Morel.	162	I.	A. Juli.
213.	Früher Gobet. Cerise de Montmorency à courte queue.	163	II.	. .
214.	Zwerg-Amarelle.	164	II.	M. Juli.
215.	Trauben- oder Bouquet-Amarelle. La Cerise à bouquet.	164	II.	. .
216.	Cerisier Juinat.	166	I.	. .
217.	Amarelle mit weißem Stempelpunct.	166	II.	. .
218.	Frühzeitige Amarelle. Cerise Amarelle hâtive.	167	II.	. .
219.	Gedoppelte Amarelle mit halbgefüllter Blüthe. Cerise Amarelle à fleur semi-double.	168	II.	. .
220.	Großer Gobet. Gros Gobet à courte queue.	168	II.	. .
221.	Cerisier hâtif.	169	II.	. .
222.	Amarellenbaum mit ganz gefüllter Blüthe. Cerisier Amarelle à fleur double.	170	II.	. .
223.	Späte Amarelle. Cerise Amarelle tardive.	170	II.	. .
224.	Flemisch. Flamisch.	171	II.	. .
225.	Ragouminier, ou Pirminel des Canadiens.	172	II.	Ed. Juli.
226.	Kentische Kirsche. Kentish Cherry.	172	II.	. .
227.	Cerisier commun à fruit ronde.	173	II.	. .
228.	Soodamarelle. Rothe Soodkirsche. Amarelle juteuse.	173	II.	A. August.
229.	Bonifacien-Amarelle.	173	II.	August.
230.	Allerheiligenkirsche. Cerise de la Toussainte. Nach Truchseß XI. Classe: stets blühende rothe Kirschen.	173	II.	October.

Digitized by Google

Noch nicht fest bestimmte und classificirte Kirschensorten.

Nr.		Seite
231.	Schwarzer Adler. L'Aigle noir. Blak Eagle. I. M. Juli.	175
232.	Waterloo-Kirsche. Waterloo-Cherry. I. Ed. Juli.	175
233.	Rouge van der Broek. II.	175
234.	Bigarreau de Montmorency. Cassel.	176
235.	Cerise Circassien. Circassien-Cherry.	176
236.	Cerise Duchesse d'Angoulême.	176
237.	Cerise la Belle magnifique. La Grosse de Seaux.	176
238.	Cerise Guigne de Russie.	176
239.	Cerise hâtive de Neufchateau.	176
240.	Cerise oblongue superbe.	176
241.	Cerise de Trachat.	176
242.	Cerise trompée précoce.	176
243.	Cerise royale double.	176
244.	Cerise royale très tardive.	176
245.	Cerise Vineuse de Portugal.	176
246.	Graues Leben.	176
247.	Grosse de Bruxelles.	176
248.	Guigne blanc la grosse.	176
249.	Isar Kiras.	176
250.	Schwarze Königskirsche? wahrscheinlich Nr. 137.	176
251.	Frühe weiße Kirsche? wahrscheinlich Nr. 56.	176
252.	Früheste weiße Kirsche? wahrscheinlich Nr. 54.	176
253.	Frühe Maikirsche aus Carlsruh.	176
254.	Frühe Muskateller.	176
255.	Muscat royale? wahrscheinlich Nr. 116.	176
256.	Große Marmorherzkirsche mit weichem Fleisch.	176
257.	Einfache Glaskirsche? wahrscheinlich Nr. 205.	176
258.	Lapuschin Kiras.	176
259.	Stambul-Kiras.	176
260.	Spiegel- oder Porzellankirsche.	176
261.	Große türkische Kirsche.	176
262.	Ungarische Herzkirsche? wahrscheinlich Nr. 44.	176
263.	Zwetschenkirsche.	176
264.	Späte Sauriotte? wahrscheinlich Nr. 179.	176
265.	Gelbe spanische Herzkirsche.	176
266.	Frühe Sauriotte? wahrscheinlich Nr. 151.	176

Digitized by Google

Viertes Capitel.

A. Pflaumen. (Prunus. Prunes. Plum.)

(Nach der Diel'schen Classification).

I. Classe. Pflaumen mit glatten Sommertrieben.

1. Ordnung. Mit länglicheiförmigen Früchten. Zwetschen.

1. Abtheilung. Schwarzblaue Früchte.

Nr.		Seite	Reifzeit.	Rang.
1.	Blauer Spilling.	193	Ed. Juli. A. August.	II.
2.	Lange violette Damaszenerpflaume. Damas violet longuet.	194	A. August.	I.
3.	Violette oder blaue Kaiserpflaume. Impériale violette.	195	M. August.	I.
4.	Sultaneh-Erik. Orientalische Frucht.	196	. .	II.
5.	Frühe gemeine Zwetsche. Augustzwetsche.	197	M. Ed. Aug.	I.
6.	Große blaue Eierpflaume. Dame Aubert rouge.	198	Ed. August. A. Sept.	II.
7.	von Wangenheims Pflaume. Neue Kernsorte.	199	A. Sept.	I.
8.	Dattelzwetsche. Späte Dattelpflaume. Prune Figue.	200	M. Sept.	II.
9.	Kreiselförmige blaue Zwetsche.	201	. .	II.
10.	Italienische blaue Zwetsche.	202	. .	I.
11.	Große englische Pflaumenzwetsche.	204	Ed. Sept.	I.
12.	Große ungarische Pflaume.	205	. .	I.
13.	Violette Kaiserin. Impératrice violette.	205	. .	II.
14.	Gemeine Hauszwetsche. Prunus domestica.	206	. .	I.
15.	Unvergleichliche Pflaume. Prune Nonpareil.	208	M. Octbr.	I.

2. Abtheilung. Rothe Früchte.

16.	Rothe Kaiserpflaume. Impériale rouge.	209	Ed. Juli.	II.
17.	Rothe Eierpflaume. Cyprische Pflaume. Prune de Chypre.	210	M. August.	II.
18.	Rothe Diapre. Diaprée rouge. Roche Courbon.	211	Ed. August.	I.
19.	Braunröthliche Zwetsche.	212	M. Ed. Spt.	II.

3. Abtheilung. Gelbe Früchte.

20.	Große gelbe Eierpflaume. Dame Aubert jaune. Grosse Luisante.	213	Ed. August.	II.
21.	Weißer Perdrigon. Brugnoler Pflaume. Perdrigon blanc. Brugnole.	214	A. Sept	I.

Digitized by Google

Nr.		Seite	Reifzeit.	Rang.
22.	Große gelbe Dattelpflaume. Weiße Kaiserin. Prune Datte jaune Impériale blanche.	215	M. Sept.	II.
23.	Reizensteiner gelbe Zwetsche.	216	. .	I.
24.	Gelbe Spätzwetsche.	217	. .	II.
25.	Jerusalemspflaume. Prune de Jerusalem.	219	. .	II.
26.	Katharinenpflaume. Sainte Catharine. .	220	. .	I.
27.	Waterloo-Pflaume. Duc de Waterloo. Prune de Waterloo.	221	October.	I.

4. Abtheilung. Grüne Früchte.

28.	Italienische grüne Zwetsche. Verdage d'Italie.	221	Ed. August.	I.
29.	Grüne Inselpflaume. Grüne Savoyerpflaume. Isle vert. Prune de Savoye. . .	223	A. Sept.	II.
30.	Grüne Eierpflaume.	224	M. Sept.	II.

5. Abtheilung. Bunte Früchte.

31.	Hahnenpflaume. Hahnenhode. Rognon de Coq.	224	M. August.	III.

2. Ordnung. Mit runden Früchten. Zwetschenartige Damaszenen.

1. Abtheilung. Schwarzblaue Früchte.

32.	Violette oder blaue Reneclode. Reineclaude violette.	225	A. M. August.	I.
33.	Spanische Damaszenerpflaume. Damas d'Espagne.	227	M. Ed. August.	I.
34.	Schweizerpflaume, Martinspflaume. Prune Suisse. Prune de St. Martin. . .	228	Sept.	II.
35.	Blaue Damaszene mit gefüllter Blüthe. Damas à fleur double.	229	Sept. August.	II.
36.	Damaszirte Pflaume. Prune damasquinée.	229	Sept.	I.
37.	Pflaume von Briançon. Prune de Briançon.	230	. .	I.

2. Abtheilung. Rothe Früchte.

38.	Rothe Mirabelle. Mirabelle rouge. . .	230	A. August.	II.
39.	Carthäuser Pfirschenpflaume. Prune Pêche de Chartreux.	231	A. M. August.	I.
40.	Kirschpflaume. Prune Cerise. La Cerisette. P. Mirabolanus.	232	M. August.	II.
41.	Hyacinthpflaume. Jacinthe.	234	Ed. August.	I.
42.	Damaszenerpflaume von Maugerou. Damas de Maugerou.	235	. .	I.
43.	Rothe Damaszenerpflaume. Damas rouge.	236	. .	I.
44.	Rother Perdrigon. Perdrigon rouge. .	237	M. Sept.	I.
45.	Plattrunde Zwetsche.	238	Ed. Sept.	II.

3. Abtheilung. Gelbe Früchte.

46.	Gelbe Reneclode. Reine-Claude jaune.		A. August.	I.

Digitized by Google

Nr.		Seite	Reifzeit.	Rang.
47.	Weiße Jungfernpflaume. Virginale à fruit blanc.	240	A. M. August.	I.
48.	Gelbe Reneclode mit gefüllter Blüthe. Reine-Claude à fleur double, ou semidouble.	241	M. August.	I.
49.	Große weiße Damaszenerpflaume. Gros Damas blanc.	242	Ed. August.	II.
50.	Kleine weiße Damaszenerpflaume. Petit Damas blanc.	243	. .	II.
51.	Gelbe aprikosenartige Pflaume. Abricotée jaune. Abricotée de Tours.	244	. .	I.
52.	Ballonartige Damaszenerpflaume. Damas Ballon.	246	A. Sept.	II.
53.	Weiße Kaiserin. Impératrice blanche.	246	. .	I.
54.	Weiße Diapre. Diaprée blanche.	247	A. Sept.	I.
55.	Brisette. Späte Mirabelle. La Bricette.	248	Ed. Sept.	I.
	4. Abtheilung. Grüne Früchte.			
56.	Große grüne Reneclode. Königin Claudia. Dauphinspflaume. La grosse Reine-Claude. Dauphine. Abricot vert. Verte bonne.	249	A. August.	I.
57.	Kleine Reneclode. La petite Reine-Claude.	250	M. August.	II.
	II. Classe. Pflaumen mit wolligten oder feinhaarigten Sommertrieben.			
	1. Ordnung. Mit langen Früchten. Damaszenenartige Zwetschen.			
	1. Abtheilung. Schwarzblaue Früchte.			
58.	Violette Diapre. Diaprée violette.	252	M. August.	I.
59.	Kleine schwarzblaue Damaszenerpflaume. Le petit Damas.	253	Ed. August.	II.
60.	Pflaume ohne Stein. Prune sans noyau.	254	. .	II.
61.	Diamantpflaume.	255	A. Sept.	I.
62.	Ranslebens Pflaume. Prune de Ransleben.	256	M. Sept.	I.
63.	Feine Damaszenerpflaume. Damas fin.	257	. .	I.
64.	Kleine Zuckerzwetsche.	258	. .	II.
	2. Abtheilung. Rothe Früchte.			
65.	Rother Spilling.	258	A. August.	II.
66.	Lange violette Dattelpflaume. Türkische Zwetsche. Prune d'Autriche. Prune Datte.	259	A. M. August.	II.
	3. Abtheilung. Gelbe Früchte.			
67.	Gelber Spilling.	260	E. Juli. A. August.	II.
68.	Catalonische Pflaume. Gelbe frühzeitige Pflaume. Prune de Catalogne. P. Jaune hâtive.	261	M. Juli.	II.
69.	Punctirter Spilling.	262	A. August.	II.

Digitized by Google

Nr.		Seite	Reifzeit.	Rang.
70.	Früher Perdrigon. Perdrigon hâtif. . .	263	M.Ed.Aug.	I.
71.	Glühende Kohle von Sicklern. Charbon rouge de Sickler.	264	. . .	II.
72.	Kleine, glühende Kohle.	265	M. Sept.	II.
73.	Neuer weißer Perdrigon. Perdrigon nouveau.	266	. .	I.
74.	Holländische Pflaume. Prune d'Hollande.	267	M.Ed.Spt.	II.
	4. Abtheilung. Grüne Früchte.			
75.	Weiße indische Pflaume. Prune d'Inde blanche.	268	A. Sept.	I.
76.	Traubenpflaume. Prune Raisin. . . .	269	M. Sept.	II.
	5. Abtheilung. Bunte Früchte.			
77.	Zweimalblühende und zweimaltragende bunte Pflaume. Venetianische Pflaume. La Bonne deux fois l'an. La Venicienne. . .	270	A. M. Aug. Ed. Octb.	II.
78.	Bunte Zwetsche. Holländische gestreifte Zwetsche. Prune panachée.	271	Ed. August. A. Sept.	II.
	2. Ordnung. Mit runden Früchten. Damaszenen. Damas.			
	1. Abtheilung. Schwarzblaue Früchte.			
79.	Frühe schwarze Pflaume. Johannispflaume. Schwarze Pflaume von Montreuil. Grosse noire hâtive. Noire de Montreuil. Damas noir hâtif.	272	M. Juli.	II.
80.	Frühe Herrenpflaume. Prune de Monsieur hâtive.	273	M. Ed. Juli.	II.
81.	Große Damaszenerpflaume von Tours. Gros Damas de Tours.	274	Ed. Juli.	II.
82.	Königliche Pflaume von Tours. Königin von Tours. Royale de Tours.	275	A. M. Aug.	I.
83.	Herrnpflaume. Prune de Monsieur. .	277	A. August.	II.
84.	Diel's Königspflaume. Prune royale de Diel *).	278	M. August.	I.
85.	Königspflaume. Prune Royale. . . .	279	. .	I.
86.	Italienische Damaszene. Damas d'Italie.	280	Ed.August.	I.
87.	Schwarze müskirte Damaszenerpflaume. Damas musqué.	281	. .	I.
88.	Kleine blaue Juliuspflaume. Krieche. Petit Saint Julien.	282	. .	II.
89.	Violetter Perdrigon. Perdrigon violet. .	282	A. Sept.	I.
90.	Blaue Weinpflaume.	284	. .	II.
91.	Schwarze Mirabelle. Mirabelle noire. .	285	Ed. Sept.	II.
92.	Späte Königspflaume von Paris. Royale de Paris tardive.	285	. .	I.

*) Ist die königliche Pflaume von Tours, nach Hrn. Dr. Liegel und eigener überzeugung.

Digitized by Google

Nr.		Seite	Reifzeit.	Rang.
93.	Späte schwarze Damaszenerpflaume. Damas noir tardif.	286	X. Octbr.	II.
94.	Sauere Weinpflaume von Yorkshire. Sour Wine-Plum of Yorkshire.	287	. .	II.
	2. Abtheilung. Rothe Früchte.			
95.	Rothe Aprikosenpflaume. Prune d'Abricot rouge.	288	Ed. August.	I.
96.	Rothe Jungfernpflaume. Virginale à fruit rouge.	289	A. M. Sept.	I.
97.	September-Damaszene. Vacanz- oder Michaelspflaume. Damas de Septembre. Prune de Vacance.	290	. .	II.
98.	Wilmot's Orleanspflaume. Wilmot's Orleans Plum.	291	M. Sept.	I.
	3. Abtheilung. Gelbe Früchte.			
99.	Gelbe Mirabelle. Mirabelle jaune.	291	M. August.	I.
100.	Goldpflaume. Doppelte Mirabelle. Drap d'or. Mirabelle double.	292	. .	I.
101.	Goldpflaume aus Samen, von Reichenbach.	294	. .	I.
102.	Ottomannische Kaiserpflaume. Impériale ottomanne.	294	. .	II.
103.	Gelbe Aprikosenpflaume. Prune d'Abricot.	294	Ed. August.	I.
104.	Muskatellerpflaume. Prune musquée.	296	. .	II.
105.	Octoberpflaume. Prune d'Octobre.	296	M. Octbr.	I.
	4. Abtheilung. Grüne Früchte.			
106.	Grüne Weinpflaume. Prunus vinaria.	297	E. August. A. Sept.	II.
	5. Abtheilung. Bunte Früchte.			
107.	Normännischer Perdrigon. Schwarzer Perdrigon. Perdrigon de la Normandie.	298	E. August. A. Sept.	I.

Noch nicht festbestimmte und classificirte Pflaumensorten.

Nr.		Seite
108.	Coe's golden drop. London.	299
109.	Caledonian-Nectarin-Plum. London.	299
110.	Gus Erik. Orientalische Frucht.	299
111.	Ak Erik. Desgleichen.	299
112.	Ananas-Zwetsche.	299
113.	Frühe Leipziger Damaszenerpflaume. Damas de Leipzic. A. Juli.	300
114.	Wahre Frühzwetsche, von der Augustzwetsche verschieden.	300
115.	Mayer's Königspflaume.	300
116.	Achner Aprikosenpflaume.	300

Digitized by Google

Nr.		Seite
117.	Marmorirte Pflaume. Rothe Kaiserpflaume.	300
118.	Rothe Fasanenpflaume.	300
119.	Spiegelpflaume. Prune miroire.	300
120.	Mailänder Pflaume. Impériale de Milan violette.	300
121.	Perdrigon, oder Pflaume mit dem gestreiften Blatt. Perdrigon à feuille panachée.	300
122.	Prune Transparente.	300
123.	Prune de Christ.	300
124.	Damas de Christ.	300
125.	Prune d'Altesse. Hoheitspflaume. Chr. Hd. Wb. S. 372. Impératrice violette.	300
126.	Luccombe's Nonsuch. London.	300
127.	Ächt doppelte Mirabelle.	300
128.	Jeanin Erik. Orientalische Sorte.	300
129.	Mirabelle tardive. Vielleicht Nr. 55.	300
130.	Grüne Pflaume.	300
131.	Washington-Plum. England.	300
132.	Späte Damaszenerpflaume, vielleicht Nr. 105.	300
133.	Damas Ballon panaché.	300
134.	Coburger Frühzwetsche.	300
135.	Mim's-Plum	300
136.	Kae's Plum } aus London.	300
137.	Charp's Emperor }	300

B. Pfirschen. Amygdalus. Persica. Pêches. Peach.

I. Classe. Wollige Pfirschen.

1. Ordnung. Mit ablösigem Steine (Pêches).

Erstes Geschlecht. Mit großer Blüthe.

1. Abtheilung. Mit kugelförmigen Drüsen.

Nr.	Seite	Reifzeit.	Rang.
1. Fromentiner Weinpfirsche. Vineuse de Fromentin.	318	M. August.	II.
2. Große Lieblingspfirsche. Große Prinzessinpfirsche. Merlets wollige Pfirsche. Lackpfirsche. Grosse Mignonne. Veloutée de Merlet.	319	Ed. August.	I.
3. Runde durchsichtige Pfirsche. Transparente ronde.	320	A. Sept.	I.
4. Schöne von Beauce. La Belle de Beauce. Belle Bausse.	320	M. Sept.	I.
5. Belle Beauté.	321	Ed. Sept.	I.
6. Doppelte Montagne. Große Bergpfirsche. Double Montagne. Montagne précoce la grosse. Montauban. Pêche de Lambert.	321	. .	I.

Digitized by Google

Nr.	Seite	Reifzeit.	Rang.
2. Abtheilung. Mit nierenförmigen Drüsen.			
7. Wahre frühe Purpurpfirsche mit großer Blüthe. Pourprée hâtive véritable à grande fleur. The early Purple.	322	M. August.	I.
8. Weinige Purpurpfirsche. Pourprée vineuse. Frühe weinige Purpurpfirsche. Pourprée vineuse hâtive.	323	Ed. August.	I.
9. Schöne Kanzlerin. Kanzlerpfirsche mit großer Blüthe. Véritable Chancelière à grande fleur.	324	A. Sept.	I.
10. Rosenpfirsche mit halbgefüllter Blüthe. Pêche à fleur semi-double.	324	Ed. Sept.	II.
11. Pfirschenbaum mit ganz gefüllter Blüthe. Pêches à fleur double pleine.	325	. .	II.
3. Abtheilung. Ohne Drüsen.			
12. Kleine weiße Frühpfirsche. Frühe Muskatpfirsche. Avant Pêche blanche. Avant Pêche blanche musquée. The white Nutmeg.	326	M. Juli.	II.
13. Kleine rothe Frühpfirsche von Troyes. Rothe Muskatpfirsche. Avant Pêche rouge de Troyes. The red Nutmeg.	327	A. August.	II.
14. Weiße Magdalene. Madeleine blanche.	327	M. August.	I.
15. Magdalenenpfirsche von Bollweiler. Madeleine rouge de Bollwiller.	328	M. Ed. Aug.	I.
16. Gelbe Frühpfirsche. Avant Pêche jaune.	329	Ed. August.	II.
17. Rothe Magdalene. Madeleine rouge. Madeleine de Courson.	329	A. Sept.	I.
18. Große Blutpfirsche. Cardinal Fürstenberg. Pêche Cardinal. Cardinal Fürstenberg.	330	A. Sept.	II.
19. Pfirsche von Malta. Italienische Pfirsche. Pêche de Malte. Pêche d'Italie. . .	331	Ed. Sept.	I.
20. Schöne Pfirsche von Tillemont. La Belle de Tillemont.	332	. .	I.
21. Blutpfirsche. Rothe Rübe. Sanguinole. Betterave. Druselle.	332	M. Octb.	II.
22. Zwergpfirsche. Pêche naine.	333	Ed. Octb.	II.
Zweites Geschlecht. Mit mittelgroßer Blüthe.			
1. Abtheilung. Mit kugelförmigen Drüsen.			
23. Unvergleichlich Schöne. Incomparable en banté.	334	A. Sept,	I.
24. Wunderschöne. Frühe Wunderschöne. Rothe Admirabel. Admirable. Avant Pêche admirable.	334	M. Sept.	I.
25. Schöne von Vitry. Späte Wunderschöne. Belle de Vitry. Admirable tardive. .	335	Ed. Sept.	I.

Digitized by Google

Nr.		Seite	Reifzeit.	Rang.
26.	Gelbe wunderschöne Spätpfirsche. Aprikosen-pfirsche. Ananaspfirsche. Admirable jaune tardive. Pêche-Abricotée.	336	M. Octob.	II.
	2. Abtheilung. Mit nierenförmigen Drüsen.			
27.	Frühe Peruanerin. Chevreuse hâtive. .	336	M. E. Aug.	I.
28.	Gelbe Herzpfirsche. Safranpfirsche. Alberge jaune. Pêche jaune. The Yellow Alberge Peache.	337	Ed. August.	I.
29.	Schöne Peruanerin. Belle Chevreuse. .	338	A. Sept.	II.
30.	Späte peruanische oder purpurfarbige Pfirsche. Chevreuse tardive pourprée. . .	339	Ed. Sept.	I.
31.	Blondine. Zartgefärbte Pfirsche. Teint doux.	339	A. Octbr.	I.
	3. Abtheilung. Ohne Drüsen.			
32.	Edelpfirsche. Pêche noble.		A. Sept.	I.
33.	Späte rothe Magdalene. Madeleine rouge tardive.	340	M. Octb.	I.
	Drittes Geschlecht. Mit kleiner Blüthe.			
	1. Abtheilung. Mit kugelförmigen Drüsen.			
34.	Frühe Purpurpfirsche mit kleiner Blüthe. Pourprée hâtive à petite fleur. . . .	341	Ed. August.	I.
35.	Kleine Lieblings- oder Prinzessinpfirsche. Große rothe Frühpfirsche. Doppelte von Troyes. Zwollsche Pfirsche. Petite Mignonne. Double de Troyes. Zwolsche Perzig	342	. .	II.
36.	Schöne Wächterin. Stutzer. Bellegarde. Galante.	342	A. Sept.	I.
37.	König Georgspfirsche. Royale George. .	343	A. M. Sept.	I.
38.	Wespenpfirsche. Bourdine. Narbonne.	343	M. Sept.	I.
39.	Kanzlerpfirsche mit kleiner Blüthe. Chancelière à petite fleur.	344	. .	I.
40.	Königspfirsche. Royale.	345	Ed. Sept.	I.
41.	Venusbrust. Téton de Vénus. . . .	346	. .	I.
42.	Wollige Nivette. Spitzpfirsche. Sammtpfirsche. Nivette veloutée.	346	. .	II.
43.	Pfirsche von Pau. Bearnerpfirsche. Pêche de Pau.	347	M. Octob.	II.
	2. Abtheilung. Mit nierenförmigen Drüsen.			
44.	Späte Purpurpfirsche. Pourprée tardive.	348	A. Octob.	I.
	2. Ordnung. Mit nicht ablösigem Steine.			
	Erstes Geschlecht. Mit großer Blüthe.			
	2. Abtheilung. Mit nierenförmigen Drüsen.			
45.	Riesenpfirsche von Pomponne. Monströser			

Digitized by Google

Nr.		Seite	Reifzeit.	Rang.
	Härtling. Pavie rouge de Pomponne. Pavie monstreux. La Monstreuse. . . .	349	M.Ed.Oct.	II.
	3. Abtheilung. Ohne Drüsen.			
46.	Weißer Härtling. Weiße Magdalene mit nicht ablösigem Stein. Pavie blanc. Pavie Madeleine. Schmith's Newington. . . .	350	A. Sept.	I.
	Zweites Geschlecht. Mit mittelgroßer Blüthe.			
	3. Abtheilung. Ohne Drüsen.			
47.	Melecathon. Melcaton. Pavie Melcaton.	350	Ed. Sept.	I.
	Drittes Geschlecht. Mit kleiner Blüthe.			
	2. Abtheilung. Mit nierenförmigen Drüsen.			
48.	Härtling von Angoumois. Pavie Alberge d'Angoumois.	351	Ed. Sept.	II.
49.	Gelber Härtling. Gelbes Ungeheuer. Pavie jaune.	352	M. Oct.	II.
50.	Charlestowner Ananaspfirsche. Pavie de Charlestowne.	352	. .	I.
51.	Persianerin. Persische Pfirsche. Persique.	353	Ed. Octob.	II.
	3. Abtheilung. Ohne Drüsen.			
52.	Härtling von Newington. Pavie de Newington.	354	M. Octbr.	II.
	II. Classe. Glatte oder nackte Pfirschen.			
	1. Ordnung. Mit ablösigem Steine. (Violettes et Nectarines).			
	Erstes Geschlecht. Mit großer Blüthe.			
	2. Abtheilung. Mit nierenförmigen Drüsen.			
53.	Weiße Nectarine. Violette blanche. The white Nectarine.	355	M. Sept.	I.
54.	Goldnectarine. The golden Nectarine. .	356	. .	I.
55.	Newington's Nectarine. The Newingtons Nectarine.	356	Ed. Septb.	I.
56.	Glatte gelbe Pfirsche. Jaune lisse. Manfreine.	357	Ed. Octob.	II.
	Drittes Geschlecht. Mit kleiner Blüthe.			
	2. Abtheilung. Mit nierenförmigen Drüsen.			
57.	Späte nackte Violette. Marmorirte Violette. Violette tardive. Violette marbrée. Violette panachée.	357	M. Octbr.	II.

Digitized by Google

Nr.	Seite	Reifzeit	Rang.
2. Ordnung. Mit nicht ablösigem Steine. (Brugnons).			
Erstes Geschlecht. Mit großer Blüthe.			
2. Abtheilung. Mit nierenförmigen Drüsen.			
58. Blutrother glatter Muskatellerhärtling. Römische Nectarine. Brugnon violet musqué.	358	Ed. Sept.	I.
59. Weißer glatter Muskatellerhärtling. Weiße Muskatbrunelle. Brugnon blanc musqué.	359	M. Octob.	II.
Drittes Geschlecht. Mit kleiner Blüthe.			
2. Abtheilung. Mit nierenförmigen Drüsen.			
60. Kirschenpfirsche. Pêche Cerise . . .	359	A. Sept.	II.
61. Kleine rothe glatte Frühpfirsche. Petite Violette hâtive. Violette d'Angervilliéres. The violet Nectarine.	360	. .	I.
62. Große rothe glatte Frühpfirsche. Grosse Violette hâtive. The great violet Nectarine.	361	M. Sept.	II.

C. Aprikosen. Abricots. Apricot.

1. Kleine Frühaprikose. Frühe Muskatelleraprikose. Abricot précoce. Abricot hâtif musqué.	374	A. M. Juli.	II.
2. Kleine weiße Frühaprikose. Kleine Pfirschenaprikose. Abricot blanc. Abricot Pêche petit.	375	A. M. Juli.	II.
3. Wahre große Frühaprikose. Abricot précoce le gros.	375	A. M. Juli.	I.
4. Kleine rothe Frühaprikose von Angoumois. Abricot d'Angoumois.	376	A. M. Juli. Ed. Juli.	I.
5. Muschmuschaprikose. Abricot Musch-musch.	377	A. Auguſt.	I.
6. Große Orangenaprikose. Aprikose von Angoumois. Abricot gros d'Orange. Abricot d'Angoumois.	377	. .	I.
7. Gemeine Aprikose. Große gemeine Aprikose. Abricot commun. Le gros Abricot ordinaire.	378	. .	II.
8. Buntblättrige Aprikose. Aprikose mit dem gefleckten Blatt. Abricot à feuille panachée ou tiquetée.	379	. .	II.
9. Violette Aprikose. Abricot violette. . .	379	. .	II.
10. Ranslebens Frühaprikose. Abricot de Ransleben précoce.	380	. .	I.
11. Schwarze Aprikose. Alexandrinische Aprikose. Abricot noir. Abricot d'Alexandrie. .	380	. . .	II.

Digitized by Google

Nr.		Seite	Reifzeit.	Rang.
12.	Provenceraprikose. Abricot de Provence.	381	A. August.	II.
13.	Aprikose von Nancy. Große Pfirschenaprikose. Lothringer, auch Brüsseler Aprikose. Abricot de Nancy. Abricot Pêche de Nancy.	381	A. M. August.	I.
14.	Große Zuckeraprikose. Pfirschenaprikose. Grand Abricot sucré. Abricot Pêche.	382	M. August.	I.
15.	Alberge Aprikose. Abricot Alberge.	383	. .	II.
16.	Portugiesische Aprikose. Abricot de Portugal.	383	. .	I.
17.	Rotterdamer Mandelaprikose. Abricot de Rotterdam.	384	. .	I.
18.	Ananasaprikose. Abricot d'Ananas.	384	. .	I.
19.	Königsaprikose. Abricot royal.	385	M. Ed. Aug.	I.
20.	Aprikose von Breda. Holländische Aprikose. Ananasaprikose. Orangenaprikose. Abricot de Breda. Abricot d'Hollande. Abricot d'Orange.	385	. .	I.
21.	Tourser Aprikose. Abricot de Tours.	386	Ed. August.	II.
22.	Morillen. Wilde Aprikosen. Kernaprikosen.	386		

Der Seite 323 ausgesprochene Wunsch, daß sich ein Liebhaber dieser Fruchtart finden möchte, welcher sämmtliche Aprikosenarten in einem Garten vereinigt anzöge, die Früchte und deren Bäume genau beobachte, um die Synonymen derselben aufklären und ein festes System für die Aprikosen gründen zu können, wäre nach Folgendem erfüllt.

Ein Auszug aus einer Abhandlung über die Varietäten der Aprikosen, welche in dem Garten der **Horticultural Society** zu Chiswik bei London cultivirt werden, von dem Gärtner, Herrn Robert Thompson, welcher in der so geschätzten und alles Gemeinnützige enthaltenden Allgemeinen Gärtenzeitung, herausgegeben von dem Hrn. Gartendirector Otto und dem Hrn. Doctor Dietrich, Nr. 22, Jahr 1833, enthalten ist, kam mir leider zu spät in die Hände, um solchen bei der Beschreibung der Aprikosen im Handbuche benutzen zu können. Da es aber gewiß für einen jeden meiner Leser interessant seyn muß, das Neueste und Beste in der Pomologie kennen zu lernen, und ich noch in keinem der neuern pomologischen Werke jene Classification benutzt finde, so halte ich es für nothwendig, das in Bezug auf meine Aprikosenbeschreibungen Nöthige aus dieser Abhandlung hier einzuschalten, welche aus den **Transactions of the Horticultural Society Vol. IX. p. 56.** gezogen ist.

Herr Thompson theilt die ihm bekannten Aprikosen folgendermaßen ein:

Digitized by Google

I. Classe. Aprikosen mit bitterm Kern.

a. Frucht klein, rund und zeitig (früh), Blüthen ebenfalls klein (1. Ordnung).

Nr. 1. Die rothe männliche Aprikose.

Synonymen davon sind:

Die kleine Frühaprikose. Pom. Franc. I. p. 29. T. O. G. VIII. B. S. 313. Pom. Austr. I. B. p. 26. Tab. 51. Noisette Jardinier des Fruits p. 2. Tab. I. Handbuch Nr. 1. S. 374.

Abricot précoce. Abricot hâtif musqué.

Masculine. Forsyth Treatise p. 2. Switzer Fruit Gardener p. 100.

Early red Masculine. Hort. Soc. Catalog Nr. 9.

Brown Masculine. Musqué hâtif. Hort. Soc. Catalog Nr. 7.

Woher der Name Masculine entnommen ist, weiß man nicht; die männliche Aprikose der Deutschen ist ein Synonym der portugiesischen Aprikose, welche viel später, als diese reift.

Nr. 2. Die weiße männliche Aprikose.

Synonymen davon sind:

Die kleine weiße Frühaprikose.

Kleine Pfirschenaprikose. *Abricot blanc.* Duhamel p. 139.

Abricot-Pêche petit. Pom. Franc. I. p. 30. Handb. Nr. 2. S. 375.

Early white Masculine. Hort. Soc. Cat. Nr. 8.

Abricot Pêche. Pom. Aust. I. p. 27. Noisette Jardinier des Fruits p. 2. Bon Jardinier 1828. p. 305.

b. Frucht groß. (2. Ordnung).

†. Der Kanal des Steins verschlossen.

*. Das Fleisch vom Steine leicht trennbar.

Nr. 3. Die große zeitige (frühe) Aprikose.

Synonymen davon sind:

Wahre große Frühaprikose. *Abricot précoce le gros.* Handb. Nr. 3. S. 375.

Digitized by Google

Large early. Hort. Soc. Cat. Nr. 47. Pomological Magazin T. III. p. 142.
Abricot de St. Jean. Audiberts-Catalog.
Abricot de St. Jean rouge, in Languedoc.
Abricot grand d'Alexandrie, in der Provence.
Große Frühaprikose. T. O. G. XII. B. S. 139. Taf. 8.

Nr. 4. Römische Aprikose.

Synonymen davon sind:

Gemeine Aprikose. Große gemeine Aprikose.
Abricot commun. Abricot le gros ordinaire. Handb. Nr. 7. S. 378.
Roman. Langley-Pom. p. 89. Tab. 15. Fig. 4. Millers Dict. Nr. 4. Forsyth Treatise p. 3. Hort. Soc. Cat. Nr. 19. Pomol. Magaz. T. 13.
Roman or Common. Switzer Fruit Gardener p. 100.
Common. Forsyth Treatise p. 5.
Brussels Apricot, *Turkey Apricot* } in verschiedenen Catalogen.

Nr. 5. Die scheckigblättrige römische Aprikose.

Synonymen davon sind:

Buntblättrige Aprikose. Aprikose mit dem gefleckten Blatt.
Abricot à feuilles panachées ou tiquetées, Handb. Nr. 8. S. 379.
Bunte oder gefleckte Aprikose. Pom. Franc. I. p. 34. Tab. 4. Pom. Austr. I. p. 29.
Abricotier à feuilles panachées. Duhamel Arbres Fruitières I, p. 145.
Abricot commun à feuilles panachées, *Armeniaca vulgaris variegata*, } Audibert Catalog.
Blosched-leaved Turkey, *Variegated-Turkey*, *Streiped Turkey*, *Maculé.* (Der Franzosen). } Hort. Soc. Catal. Nr. 27.

Nr. 6. Königliche Aprikose. Königsaprikose.

Abricot Royal. Royal. Handb. Nr. 19. S. 385.

Synonym davon ist:

Royal. Bon Jardinière 1827. p. 288. Hort. Soc. Cat. Nr. 50. Noisette, Manuel 2. p. 490. Baumann's Taschenb. S. 387.

Digitized by Google

Nr. 7. Brüsseler Aprikose.

Die Frucht soll oval, zusammengedrückt, blaßorangenfarbig, auf der Sonnenseite bräunlich und mit blutrothen Flecken bedeckt seyn; das Fleisch saftig, doch etwas hart, der Kern bitter. Die Frucht soll sich besonders gut aufbewahren lassen.

Nr. 8. Schipley's Aprikose.

Synonymen davon sind:

Hort. Soc. Catalog N. 24.
Blenheim,
Schipley's large,
Mis Schipley's,
} nach verschiedenen Catalogen.

Eine Miß Schipley erzog diese schöne Frucht zu Blenheim aus Samen. Die Frucht sieht der römischen (gemeinen Aprikose) sehr ähnlich, nur ist sie etwas größer, von ovaler Form, zusammengedrückt, an beiden Enden etwas schief zulaufend. Die Farbe der Haut ist gelb, mit vielen sehr feinen Punkten besprengt. Das Fleisch ist hochorangenfarbig, saftreich, von angenehm süßsäuerlichem Geschmack, doch ohne viel Aroma; das Fleisch hängt nicht fest am Stein. Der Stein ist fast rund, ohne offnen Kanal. Der Kern schmeckt sehr bitter.

Nr. 9. Mandelaprikose.

Synonym davon ist:

Abricot Amandier. Hort. Soc. Cat. Nr. 34.

Von der Form der gemeinen Aprikose. Farbe blasses Strohgelb, Sonnenseite blaßroth angelaufen. Furche sehr seicht. Fleisch blaßgelb, trocken, von nicht besonderm Geschmack, hängt nicht fest am Stein. Stein oval, an beiden Enden abgestumpft. Kern bitter. Frucht reift Ende Juli, anfangs August. Von geringem Werth, ist demnach von der Rotterdamer Mandelaprikose, Handb. S. 384. Nr. 17, verschieden.

*. Das Fleisch auf dem Steine festsitzend.

Nr. 10. Montgamet-Aprikose. Albergière de Montgamet. Hort. Soc. Cat. Nr. 31.

Frucht klein, etwas zusammengedrückt, ungefähr halb so groß, als die kleine weiße Frühaprikose, der sie in der Form sehr ähnelt, nur hat sie eine tiefere Furche. Der Stiel steht in einer tiefen Höhlung. Die Farbe ist ein blasses Hellgelb, auf der Sonnenseite

Digitized by Google

nur etwas geröthet. Das Fleisch ist fest, wäßrig, saftig, sitzt fest am Stein, von einem nicht besonders starken Geschmack. Der Stein ist rundlich. Der Kern schmeckt bitter. Die Blätter sind von mittler Größe, breit, an der Basis abgerundet, vorn zugespitzt, am Rande mittelmäßig tief gezahnt. Die Frucht reift Ende Juli. Vorzüglich zum Einmachen zu benutzen.

†. Kanal des Steins offen.

Nr. 11. Pfirsichaprikose. Abricot Pêche.

Duhamel, Arbres Fruitières I. B. p. 145. Noisette, Jard. d. Fruits p. 3.

Synonymen davon sind:

Abricot de Nancy. Duhamel Arb. Fruit. I. B. p. 144. Tab. 6. Pom. Franc. I. B. p. 37. Pom. Aust. I. B. p. 30.

Aprikose von Nancy. Große Pfirschenaprikose.

Lothringer Aprikose. *Abricot Péche de Nancy.* Handbuch S. 381. Nr. 13.

Abricot Péche, ou Abricot de Nancy. Noisette, Manuel p. 490.

Pfirsich Nancyer; oder Würtembergische Aprikose. Baumann's Taschenbuch S. 390.

Abricot de Tours.? Hort. Soc. Cat. Nr. 51.

Abricot Péche. Abricot de Nüremberg, ou de Wurtemberg.

Abricot de Piemont. Audiber's Catalogue.

Peach Abricot. Forsyth Treatise p. 4.

Moore park. Nicol. Gardeners Kalender S. 167. Forsyth Treatise p. 3. Brookshaw Pom. Brittania T. 23. Hort. Soc. Cat. Nr. 10.

Dumorés Breda,
Ansons,
Dunmorés,
} Hort. Soc. Cat. Nr. 10.

Impérial Anson, daselbst Nr. 5.

Oldakers Moorpark, daselbst Nr. 11.

Ludlows Moorpark, daselbst Nr. 12.

Waltons Moorpark, daselbst Nr. 13.

Nr. 12. Hemskirke Aprikose.

Synonym davon ist:

Hemskirke. Hort. Soc. Cat. Nr. 4. Pomol. Magaz. I. B. Tab. 11.

Digitized by Google

Frucht mittelgroß, zuweilen groß, rundlich, etwas zusammengedrückt. Fleisch hochdunkelorangenfarbig, zart und saftreich, von besonders gutem Geschmack. Stein kleiner, als der von der Pfirschenaprikose, gewöhnlich mit einem offenen Kanal versehen, selten ohne diesen. Kern bitter. Das Holz wie bei der Pfirschenaprikose. Blätter breit, dunkelgrün, den Pfirschenaprikosenblättern sehr ähnlich. Blüthe nicht ausgezeichnet. Sicher aus dem Stein einer Pfirschenaprikose entstanden.

II. Classe. Mit süssem Kern.

a. Fleisch vom Steine trennbar.

Nr. 13. Bredaische Aprikose. Abricot de Breda.

Handb. S. 385. Nr. 20.

Synonymen davon sind:

Breda. Hort. Soc. Cat. Nr. 2. Pomol. Mag. Tab. 146.
Brüssels oder Breda. Langley Pom. p. 89.
Abricot d'Hollande, ou Amande Aveline. Duhamel, Arb. Fruit. I. B. p. 138. Noisette Jard. d. Fruits. II. B. p. 3. Manuel, p. 488. Hort. Soc. Cat. Nr. 41.
Holländische, Bredaische oder Ananasaprikose. Baumann's Taschenb. S. 389.
Holländische, Bredaische oder Orangenaprikose. Haselnußmandel. Pom. Franc. I. B. p. 33.
Holland. Forsyth Treatise p. 5.
Abricot de Nancy. T. O. G. X. B. S. 299. Taf. 16.

Nr. 14. Angoumois Aprikose. Abricot d'Angoumois.

Duhamel, Arb. Fruit. I. B. p. 137. Tab. 3.

Synonymen davon sind:

Aprikose aus dem Angoumois.
Rothe Aprikose. Pom. Franc. p. 32. Pom. Aust. p. 28.
Rothe Angoumois. Baumann's Taschenbuch S. 388.
Kleine rothe Frühaprikose von Angoumois.
Abricot d'Angoumois. Handbuch S. 376. Nr. 4.

Nr. 15. Musch-Muschaprikose.

Synonymen davon sind:

Abricot d'Alexandrie. Pom. Aust. p. 29. Tab. 58.
Musch - Musch. Noisette, Manuel p. 490. Baumann's

Digitized by Google

Taschenbuch S. 389. Hort. Soc. Cat. Nr. 43. Bon Jardinier 1828. p. 306.

NB. Scheint mit der Schwarzen oder Alexandrinischen, Handbuch S. 380, für eine Sorte gehalten worden zu seyn, beide sind aber sehr verschieden; die Beschreibung trifft jedoch mit der im Handbuch S. 377. Nr. 5. vollkommen überein.

Nr. 16. Türkische Aprikose.

Synonymen davon sind:

Abricot de Nancy. La Bretonerie von Noisette. Jardinier d. Fruits p. 3.
Turkey. Miller Dictioner Nr. 5. Hitle Treatise p. 296. Langley Pom. p. 89. Forsyth Treatise p. 3. Hort. Soc. Cat. Nr. 26.
Large Turkey, in einigen englischen Catalogen und Gärten.

Frucht groß, rund, nicht wie bei der Pfirschenaprikose zusammengedrückt, sehr schön, dunkelgelb, Sonnenseite mit bräunlichrothen Flecken gezeichnet. Fleisch blaßgelb, fest, saftig, von säuerlich süßem, ganz vorzüglichem Geschmack. Stein löset sich gut vom Fleische, und ist von Form wie der der Pfirschenaprikose, hat aber keinen offenen Kanal, wie bei jener. Kern ganz süß. Holz stark, kurz, die Augen wenig erhaben. Blätter mittelgroß, dunkelgrün, rundlich zugespitzt, am Rande etwas gezahnt.

b. Mit auf dem Steine festsitzenden Fleisch.

Nr. 17. Orangenaprikose.

Synonymen davon sind:

Orange. Switzer Fruit-Gardener p. 100. Langley Pom. p. 89. Forsyth p. 2. Hort. Soc. Cat. N. 14.
Early Orange, daselbst Cat. Nr. 14.
Royal Orange, daselbst Nr. 15.
Royal, daselbst Nr. 20.
Royal George, daselbst Nr. 21.
Royal Persian, daselbst Nr. 23.
d'Orange, Knoop Pomol. p. 65.

Frucht beinahe rund, wollig, von einer schönern Orangenfarbe, als alle übrigen Aprikosen haben, dabei sehr fein gesprenkelt. Fleisch zart, hochorangengelb, zuweilen saftreich, von nicht besonders feinem Geschmack, sitzt fest am Stein. Stein mittelgroß, doch größer und flacher, als der der Bredaischen Aprikose. Kern ganz süß. Baum

Digitized by Google

trägt gut; die Früchte sind besonders gut zum Einmachen zu gebrauchen. Scheint von der im Handbuche S. 377. Nr. 6. beschriebenen Orangenaprikose verschieden zu seyn.

Gleichzeitig mit jenem Aufsatz über die Aprikosen erhielt ich von dem Herrn Doctor Liegel zu Braunau am Inn *), mit welchem ich durch eine Aufforderung desselben in der baierschen Flora, in welcher er um Zusendung von noch nicht bekannten Pflaumensorten zum Behuf ihrer critischen Prüfung und Bekanntmachung in einem großen Pflaumenwerke das pomologische Publikum ersucht, bekannt wurde. In Folge dieses Aufrufs sendete ich Demselben die von mir in Thüringen aufgefundenen neuen Pflaumensorten, und erhielt dagegen eine große Anzahl mir noch unbekannter Pflaumenarten in Reisern, nebst einem Entwurf eines neuen Pflaumensystems, welches von den in meinem Handbuche in der Einleitung zu den Pflaumen aufgeführten drei Pflaumen-Classificationen abweicht und vollständiger, als jene behandelt, ausgeführt ist. Der Herr Doctor Liegel hatte die Güte, mir diese Classification, oder eine von denjenigen, welche er in der Flora bekannt gemacht hatte, zur Benutzung für meine Pflaumenbeschreibungen im Handbuche gefälligst zu offeriren; da aber leider der Druck des Pflaumenheftes schon vollendet war, als mir jenes gütige Anerbieten gemacht wurde, so konnte ich keinen Gebrauch mehr davon machen, werde aber bei der Handtabelle für das Steinobst nicht verfehlen, die Erfahrungen und gefälligen Berichtigungen mancher noch bei mir in Zweifel stehenden Frucht eines so erfahrenen Pomologen in Anspruch zu nehmen. Zugleich halte ich es für Pflicht, das pomologische Publikum auf Herrn Doctor Liegel's großes Pflaumenwerk aufmerksam zu machen, in welchem alle existirenden Pflaumen systematisch beschrieben aufgeführt werden sollen, welches Werk auch noch durch beigefügte gute Abbildungen der darin geschilderten Früchte besonders interessant werden dürfte.

Der mir von Herrn Doctor Liegel mitgetheilte Entwurf einer vollständigen Classification der Pflaumen gründet sich weniger auf die Vegetation des Baumes, sondern nur allein auf die Beschaffenheit der Frucht, welche Letztere doch eigentlich die Hauptsache bei einem derartigen System ist; sie weicht in dieser Hinsicht von den in der Flora aufgeführten drei Pflaumensystemen in sofern ab, daß hier die Unter-

*) Dem Herrn Apotheker Liegel wurde zur Anerkennung des Werthes seiner pomologischen Schriften, welche er in's Publikum brachte, im Februar dieses Jahres das Ehrendiplom des Doctorats der Philosophie von der Universität zu München ertheilt. Herrn Doctor Liegel's Bemühungen verdienen um so mehr Dank, als leider vor Kurzem der sich ebenfalls mit dem Entwurfe eines Pflaumenwerks beschäftigte Doctor Diel der Jüngere, noch vor Vollendung desselben, durch den Tod abgerufen worden ist.

Digitized by Google

schiede einzig nur von den Früchten und ihren Stielen zu ihrer Classification genommen sind, während bei jenen die Beschaffenheit der Sommertriebe der Bäume, ob diese mit Wolle überzogen sind, oder nicht, mit zur Gründung des Systems dienen.

Vierter Entwurf eines Pflaumensystems von dem Herrn Doctor Liegel.

Erste Classe. Zwetschen.

(Die Frucht eine Linie länger, als dick und breit, bestimmen sie zu dieser Classe).

Erste Ordnung.

Mit auf dem Rücken mehr erhabenen Früchten *).

a. Mit kahlen Fruchtstielen. b. Mit behaarten Fruchtstielen.

In fünf Unterabtheilungen nach den Farben der Früchte, als: 1) blaue, 2) rothe, 3) gelbe, 4) grüne, 5) bunte Früchte.

Zweite Ordnung.

Mit auf dem Bauche mehr erhabenen Früchten.

a. Mit kahlen Fruchtstielen. b. Mit behaarten Fruchtstielen.

Die fünf Unterabtheilungen wie oben.

Dritte Ordnung.

Mit auf dem Rücken und dem Bauche gleich erhabenen Früchten.

a. Mit kahlen Fruchtstielen. b. Mit behaarten Fruchtstielen.

Fünf Unterabtheilungen wie oben.

---

*) Die Erhöhungen des Rückens und des Bauches müssen in die Augen fallen, um die Ordnung zu bestimmen. Die Form der Zwetschenarten spricht sich meistens ganz bestimmt aus; weniger die der Damaszenen, von denen ein großer Theil auf dem Rücken, sowie am Bauche gleich erhaben ist, mithin in die 3. Ordnung der II. Classe gehören. Trotz dieser complicirten Eintheilung finden sich doch Früchte unter den Pflaumen, deren Unterbringung in eine dieser Abtheilungen schwierig ist.

Digitized by Google

Zweite Classe. Damaszenen.

(Frucht rund oder rundlich).

Erste Ordnung.

Mit auf dem Rücken mehr erhabenen Früchten.

a. Mit kahlen Fruchtstielen. b. Mit behaarten Fruchtstielen.
Fünf Unterabtheilungen wie oben.

Zweite Ordnung.

Mit auf dem Bauche mehr erhabenen Früchten.

a. Mit kahlen Fruchtstielen. b. Mit behaarten Fruchtstielen.
Fünf Unterabtheilungen wie oben.

Digitized by Google

Fünftes Capitel.
Baumschule.

Inhalt der Paragraphen.

§.		Seite
1.	Anlage einer guten Obstbaumschule.	388
2.	Befriedigung der Baumschule gegen Wild oder Hasen.	392
3.	Rajolen oder Rigolen der Baumschule.	393
4.	Eintheilung der Baumschule in Quartiere, Beete und Wege.	394
5.	Erziehung der Kernwildlinge.	397
6.	Kernschule (Pepinière).	400
7.	Versetzen und Beschneiden der jungen Wildlinge.	402
8.	Versetzen der Kernwildlinge in die Baumschule.	404
9.	Veredlung der Wildlinge in der Stube.	405
10.	Zurichtung der Wildlinge zur Oculation.	407
11.	Vorsichtsmaßregeln bei der Besetzung der Baumschule mit den in der Stube veredelten Stämmchen.	408
12.	Vorläufige Erwähnung der neuen Erziehungsmethode der Kernobstbäume.	409
13.	Besetzen der Baumschule mit den in der Stube veredelten oder noch unveredelten Wildlingen, und wie weit solche von einander gepflanzt werden sollen.	410
14.	Anlage und Nutzen der Gemeinde-Baumschulen auf den Dörfern.	412
15.	Über Veredlung der Wildlinge im Allgemeinen.	414
16.	Pfropfen in den Spalt.	415
17.	Pfropfen in die Rinde.	418
18.	Veredlung des alten Baumes vermittelst der Copulation seiner Wasserreiser oder Wuchertriebe.	421
19.	Verjüngen des alten Baumes.	421
20.	Copulation mit gleichen Reisern.	422
21.	Copulation mit gleichen Reisern und dem Zungenschnitt.	424
22.	Copulation mit gleichen Reisern und dem doppelten Zungenschnitt.	425
23.	Anplatten, oder die Copulation starker Wildlinge mit schwächern Edelreisern.	426
24.	Stubencopulation.	427

Digitized by Google

§.		Seite
25.	Sommercopulation.	429
26.	Pfropfen in die Rinde, im Sommer. Das krautartige Pfropfen.	430
27.	Wurzelcopulation.	430
28.	Oculiren oder Augeln.	432
29.	Oculiren auf das treibende Auge.	432
30.	Oculiren auf das schlafende Auge.	437
31.	Verwahrung der eingesetzten Pfirschen- und Aprikosenaugen im Winter.	437
32.	Aufbewahrung und Versendung der Pfropfreiser.	438
33.	Erziehung der Obstbäume auf die zeither gebräuchliche Art, in Vergleich gestellt mit der von mir neuangewendeten Methode.	439
34.	Behandlung des jungen Baumes im ersten Frühjahr nach dessen Veredlung, nach dieser Methode.	443
35.	Behandlung des jungen Baumes im zweiten Jahr nach dessen Veredlung.	445
36.	Behandlung des Baumes im dritten Jahr nach dessen Veredlung.	446
37.	Behandlung des Baumes im vierten Jahr.	446
38.	Behandlung des Baumes im fünften Jahr nach seiner Veredlung, um welche Zeit er nun zur Krone eingeschnitten werden kann.	447
39.	Kurze Wiederholung des Verfahrens bei der Erziehung der Kernobstbäume nach meiner Methode.	449
40.	Erziehung der Steinobstbäume.	450
41.	Versetzen der Bäume aus der Baumschule auf ihren Standort.	452
42.	Über den Abstand, in welchem die Bäume von einander gepflanzt werden sollen.	459
43.	Erziehung des Spalierbaumes und dessen Behandlung im Allgemeinen.	462
44.	Erziehung und Schnitt des Spalier- oder Fächerbaumes, nebst der genaueren Beschreibung dessen Augen und Zweige in Bezug auf den Schnitt des Baumes.	463
45.	Erziehung des Franzbaumes auf dem Herzzug.	476
46.	Erziehung und Schnitt des Pyramidenbaumes.	478
47.	Bogenpyramiden zu ziehen.	480
48.	Erziehung und Behandlung des Busch-, Kessel- oder Becherbaumes.	481
49.	Erziehung der Kernobstbäume zur Topforangerie und deren Behandlung.	482
50.	Erziehung der Steinobstbäume zur Topforangerie.	485
51.	Von den Töpfen und dem Einsetzen der Obstorangeriestämmchen.	492
52.	Bereitung der Erde zu der Topforangerie.	493
53.	Aufbewahrung der Topforangeriestämmchen im Winter.	495

Digitized by Google

§.		Seite
54.	Halbes und ganzes Versetzen der Obstorangeriestämmchen.	495
55.	Ungünstige Eigenschaften der Topforangeriestämmchen.	497
56.	Regeln des Schnittes bei den Obstorangeriebäumchen.	498
57.	Erfahrungen in Erziehung und Wartung der Topforangeriestämmchen von dem Kunst- und Handelsgärtner, Herrn Fuhrmann zu Berlin.	499
58.	Über das Ringeln der Obstbäume, um solche tragbar zu machen.	501
59.	Gewöhnliche Krankheiten der Obstbäume und deren Entstehung.	504
60.	Heilung offener Wunden am Baume.	508
61.	Entstehung und Heilung der Frostschäden.	508
62.	Schnee schützt gegen das Erfrieren der Bäume.	510
63.	Aderlassen und Schröpfen der theilweise erfrornen Bäume.	511
64.	Kalkanstrich an den Obstbäumen und dessen Nutzen.	511
65.	Entstehung und Heilung des Brandes an dem Obstbaum.	512
66.	Entstehung des Krebses als Folge des Brandes.	514
67.	Entstehung und Heilung des Harzflusses bei dem Steinobstbaum.	516
68.	Auszehrung des Baumes.	517
69.	Lohkrankheit.	517
70.	Schorf oder Räude an dem Obstbaum.	518
71.	Vertilgung des Mooses und der Misteln am Baume.	518
72.	Mehl- und Honigthau, schädliche Folgen davon für den Baum.	520
73.	Mittel, den Hasenfraß an den Bäumen zu verhindern.	521
74.	Schafe, Ziegen und Rehe von den Bäumen abzuhalten, desgleichen auch die Ratten, Mäuse und Maulwürfe, sowie die eben so schädliche Werre oder Maulwurfsgrille zu vertilgen.	523
75.	Vertilgung der verschiedenen, dem Obstbaume nachtheiligen Raupenfamilien.	524
76.	Desgleichen der verschiedenen schädlichen Käferarten.	529
77.	Desgleichen der Blattläuse, Baumwanzen und Ameisen.	532
78.	Nutzen und Schaden der Vögel in Bezug auf den Obstbau.	534

Digitized by Google

Sechstes Capitel.

Über Benutzung des Obstes.

§.		Seite
79.	Benutzung des Obstes im Allgemeinen.	537
80.	Aufbewahrung des Kernobstes.	538
81.	Aufbewahrung des Obstes in Erdgruben.	542
82.	Welken oder Dörren des Obstes.	543
83.	Bereitung des getrockneten Obstes in Frankreich, sowie die Benutzung der Pfirschen und Aprikosen in der Conditorei.	545
84.	Welken oder Trocknen der Zwetschen, Pflaumen und Kirschen.	548
85.	Bereitung der Prünellen.	549
86.	Benutzung der Zwetschen zu Mus, dessen Bereitung, sowie die anderer Pflaumenarten zu Marmelade.	550
87.	Brantwein aus Zwetschen und Kirschengeist zu fertigen.	550
88.	Benutzung des Kernobstes zu Mus (Latwerge, Marmelade).	551
89.	Bereitung des Birnensyrups. a.	552
	Bereitung des Birnensyrups auf eine andere Art. b.	552
90.	Birnen mit Essig einzumachen.	553
91.	Sülzebirnen zu bereiten.	553
92.	Birnensyrup zum Anmachen des Senfs zu benutzen.	554
93.	Benutzung des Kernobstes zum Obstwein oder Obstessig.	555
94.	Bereitung des Eiders und des Apfelweins im Allgemeinen.	556
95.	Keltern des Obstes.	560
96.	Beschreibung und Abbildung einer sehr einfachen und zweckdienlichen Obstpresse.	561
97.	Bereitung des Eiders, ausführlich behandelt.	562
98.	Bereitung des Eiders in Nordamerika.	563
99.	Bereitung des Apfelweins.	564
100.	Apfelwein dem Traubenwein ähnlich zu machen.	567
101.	Apfelwein mit Zucker versetzt.	567
102.	Bereitung des Apfelweins von gekochtem Most.	568
103.	Obstwein von gekochtem Most auf eine andere Art.	568
104.	Behandlung des Apfelweins, welchen man unter sich gähren läßt.	569
105.	Denselben auf eine andere Art, nach Herrn Doctor Rückert zu Herrnhut.	569
106.	Bereitung des Birnweins.	570

Digitized by Google

§.		Seite
107.	Bereitung des Birnweins von gekochtem Most.	570
108.	Obstwein aus gefrorenem Obst zu verfertigen.	571
109.	Bereitung des Apfelweins, welchen man durch Kunst verbessern will.	571
110.	a) Apfelwein mit Rheinweingeschmack.	572
111.	b) Apfelwein mit Muskatellergeschmack.	572
112.	c) Apfelwein mit Mallagageschmack.	572
113.	d) Apfelwein mit Mallagageschmack auf eine andere Art.	573
114.	Gefrorner Apfelwein.	573
115.	a) Kirschenwein.	574
116.	b) Kirschenwein auf englische Art.	574
117.	c) Kirschenwein auf eine dritte Art zu bereiten.	574
118.	Kirschensaft mit Zucker.	574
119.	Kirschensaft ohne Zucker.	575
120.	Zwetschenwein	575
121.	Zwetschenwein auf eine andere Art.	575
122.	Champagner von Birnmost.	576
123.	Oeil de Perdrix von Birnmost.	576
124.	a) Johannisbeerwein auf gewöhnliche Art.	577
125.	b) Johannisbeerwein auf eine andere Art.	577
126.	c) Johannisbeerwein auf englische Art.	578
127.	a) Stachelbeerwein auf gewöhnliche Art.	578
128.	b) Stachelbeerwein auf eine andere Art.	578
129.	c) Stachelbeerwein auf englische Art.	579
130.	Himbeerwein.	579
131.	Erdbeerwein.	579
132.	Schwarzer Johannisbeerwein.	579
133.	Apfelwein mit Fruchtsyrup zu versetzen.	579
134.	Syrup von Stachelbeeren.	580
135.	Syrup von rothen oder schwarzen Johannisbeeren.	580
136.	Syrup von Himbeeren oder Erdbeeren.	580
137.	Syrup von Pfirschen, Aprikosen, Renecloden, Quitten u. s. w.	580
138.	Schlehenwein.	580
139.	Bereitung des Obstessigs.	581
140.	Bereitung des Obstessigs auf eine andere Art.	581
141.	Bereitung des Obstessigs auf eine dritte Art.	581
142.	Bereitung des Apfelweinessigs.	582
143.	Anwendung des unreifen, gefallenen Obstes als Viehfutter.	582

Digitized by Google

§. Seite
144. Desgleichen um Brantwein daraus zu brennen. 582
145. Benennung der vorzüglichsten zur Bereitung des Obstweins geeigneten Obstsorten. 582

Anhang.

§. Seite
146. Forsyth'sche Baumsalbe oder Baumkitt. 585
147. Baumkitt auf eine andere Art bereitet, vorzüglich beim Pfropfen anzuwenden. 586
148. Baumkitt von Käsematte bereitet. 586
149. Baumkitt von Gyps oder Kalk, um große Wunden oder Baumhöhlungen damit zu schließen. 586
150. Christ'sches Baumwachs. 586
151. Baumwachs anderer Art. 587
152. Baumwachs dritte Art. 587
153. Baumsalbe vierte Art, zum Pfropfen und Copuliren zu gebrauchen. 587
154. Baumsalbe fünfte Art von Pech, ebenfalls beim Pfropfen anzuwenden. 588
155. Baumwachs zu bereiten, sechste Art, hauptsächlich bei rauher Witterung im Freien zu gebrauchen. 588
156. Thonsalbe zur Vertilgung der Insecten und Heilung des Mehlthaues. 588
157. Den Harzfluß bei den Steinobstbäumen zu hemmen. 589
158. Mittel, die Blattläuse an den Bäumen zu vertreiben. . . . 589
159. Ameisen von den Bäumen zu vertreiben. 590
160. Mittel zur Vertilgung der Werre, Maulwurfsgrille, auch Erdkrebs genannt. 591
161. Mittel, sich des Maulwurfs zu entledigen. 591
162. Vertilgung der Ratten und Mäuse im Garten. 592
163. Mittel, die Ringelraupen zu vertilgen. 593
164. Mittel, die Hasen von den Bäumen abzuhalten. 593
165. Seifensiederäscherig dient zum Anstrich der Obstbäume, zur Zerstörung des Mooses und der Insecten, sowie der Kalkanstrich. . 594

Digitized by Google

§.		Seite
166.	Das Erfrieren der Bäume zu verhindern.	594
167.	Mittel, alte Pfirschenbäume zu verjüngen.	594
168.	Bäume auf ihrem Stand durch gute Erde zu düngen. . . .	595
169.	Salz, als gutes Düngungsmittel für die Obstbäume, eben so Malzkeime, Getreidespreu, Hornspäne und Knochenmehl. . .	596
170.	Nachtrag zu dem Schnitt der Steinobstpyramiden zu §. 46. .	596
171.	Vorzügliches Düngungsmittel für die Obstbäume.	597
172.	Noch kräftigeres Düngungsmittel für die Obstbäume. . . .	598

Digitized by Google

Drittes Capitel.

Kirschen.

Einleitung.

Unter allen Baumfrüchten, welche die Jahreszeit dem Menschen zuerst zum Genuß darbietet, sind die Kirschen diejenigen, welche vom Anfange des Juni, ja oft schon von der Mitte des Maimonats an, den Liebhabern derselben einen angenehmen und erquickenden Genuß gewähren, und ihrem Erzieher, zumal bei günstigen Frühjahren, einen nicht unbeträchtlichen Vortheil verschaffen. Mit welchem Vergnügen sieht man nicht schon bei uns zu Ende des Monats Mai die Flamentiner (in Thüringen fälschlich die Türquine genannt) und die rothe Maikirsche von Klein-Fahnern und der dortigen Gegend aus zu Markte bringen, welche durch ihr schönes Ansehen zum Genuß derselben reizen, und den Nachtisch der Vornehmen durch ihre lebhaften Farben, als die ersten Baumfrüchte im Jahre schmücken, obgleich der Geschmack derselben gegen später reifende Kirschen zu dieser Zeit noch keine besondern Vorzüge hat.

So wie bei dem Kernobst Unterschiede in den verschiedenen Gattungen desselben Statt finden, so gibt es auch deren bei dem Steinobst. Das Kernobst enthält mehre Arten Früchte, welche jedoch ihrem Hauptcharakter gemäß pergamentähnliche Samenbehälter (Kernhaus genannt) haben, in welchen der Same oder die Kerne der Frucht enthalten sind. In dieser Fruchtclasse finden nun mehre Abstufungen Statt, welche wesentlich von einander verschieden sind, als Äpfel, Birnen, Quitten und Mispeln, und alle diese Fruchtarten pflanzen sich durch ihre Kerne, wenn gleich auch nicht in ihrer eigenthümlichen Gestalt und Güte fort, und sind von dem Steinobst durch die Verschiedenheit ihres Samens dergestalt verschieden, daß schon die älteren Pomologen zwei Hauptabtheilungen aufstellten.

Das Steinobst erfordert eben so wie das Kernobst mehre Hauptabtheilungen, welche sich hinlänglich von einander unterscheiden, so daß man schon auf den ersten Blick ihre verschiedenen Früchte nach dem Hauptcharakter derselben erkennen und jede ihrer Abtheilung zuzählen kann. Bei dem Steinobst gibt es Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen und Apricosen, wovon jede Fruchtart eine besondere Abtheilung bildet, wozu noch das Beeren tragende Steinobst, wie die Mispeln- und Speierlingsarten, als zu dem Steinobst gehörig, mit gezählt werden.

Digitized by Google

Unter den Kirschen findet man wie bei jeder andern Obstart Unterschiede in Ansehung ihrer Größe, Gestalt, Farbe und Güte, so wie in ihren verschiedenen Reifezeiten.

Die vortrefflichen Herzkirschenarten, von der schwarzen bis zur gelben und weißen Farbe, die gewürzhaften und besonders wohlschmeckenden Süßweichseln, die durch ihre durchsichtige hellrothe Farbe kenntlichen Glaskirschen und Amarellen, unter welchen ebenfalls vorzügliche Sorten angetroffen werden; so wie die Sauerweichseln, welche eher zu wirthschaftlichen Zwecken dienen, als zum frischen Genuß, bieten eine große Auswahl dem Liebhaber dieser schönen und nützlichen Fruchtarten dar.

Da nun die Kirsche so viele Vortheile gewährt, so wäre der Anbau derselben auf dazu geeigneten Stellen sehr zu wünschen, und sollte auch in unserer Gegend da, wo es der Boden und die Lage erlaubt, mehr als zeither betrieben werden.

Noch liegen gar viele Stellen und Anhöhen um unsere Dörfer herum, welche recht gut mit Kirschbäumen bepflanzt werden können, und deren Bepflanzungsaufwand sich gewiß für die Folge sehr gut verzinsen würde.

Der Kirschbaum kommt recht gut in einem etwas lehmhaltigen oder sandigen, ja fast steinichten und kalkhaltigen Boden fort, nur darf dieser nicht zu feucht und thonhaltig seyn; in mergelartigem Erdreich gedeiht er nicht, auch verlangt er durchaus eine freie, sonnenreiche Lage und einen etwas hohen Stand, der wo möglich gegen die Nordluft geschützt liegt, damit seine früh hervorkommende Blüthe nicht so leicht durch die Spätfröste verdorben wird.

Auf freien Anhöhen gegen Morgen oder Mittag gelegen, befindet sich der Kirschbaum am besten, und seine Blüthen sind daselbst am wenigsten dem Erfrieren ausgesetzt. Düngung braucht der Kirschbaum nicht, und fetter frischer Dünger unmittelbar an seine Wurzeln gebracht, wird ihm tödtlich, auch ist die Erziehung des Kirschbaumes in cultivirtem, mit Mist gedüngtem, oder zu feuchtem Erdreich sehr nachtheilig, obschon er darin sehr schnell und geil in die Höhe wächst; wird er aber seiner Bestimmung nach auf minder guten Boden verpflanzt, als er gewohnt ist, so hört seine Vegetation auf, er kümmert eine Zeitlang und stirbt alsdann ab. In einen zu guten, kräftigen Boden versetzt, wächst er zwar schnell an, wird groß, blühet reichlich, trägt aber nur wenig; der Überfluß von Nahrungssäften erzeugt bei ihm den Harzfluß, und als Folge von diesem den Brand, an welchem ein Ast nach dem andern abstirbt, bis zuletzt der Baum gänzlich eingeht. Also ein roher, trockener Boden ist seinem Fortkommen am zuträglichsten, und da, wo dieser gar zu mager und aller Nahrungstheile beraubt ist, da ist auch eine angemessene Verbesserung desselben nothwendig, um sein Fortkommen und Gedeihen zu sichern. Beim Setzen der Kirschbäume auf dergleichen unfruchtbaren Boden macht man die Baumgruben so groß und tief wie möglich, füllet sie mit einer bessern Erde aus und setzt darein

Digitized by Google

den Baum. Alte Kirschbäume kann man auch mit mehre Jahre abgewittertem Kuhmist düngen, der mit der obern Erde vermischt wird, auch wohl Malzkeime oder Knochenmehl zusetzen und unmittelbar an ihre Wurzeln bringen, was sich besonders wohlthätig für sie erweisen wird.

Die Erziehung und Veredlung des Kirschbaumes, so wie die Behandlung und Heilung seiner Krankheiten, werden im V. Capitel über Baumschulen, und im Anhange des Handbuchs wird die Benutzung seiner Früchte, so wie alles dahin Bezug Habende ausführlich abgehandelt werden. Als Topforangeriebaum erzogen, gewährt der Kirschbaum nicht allein wegen seiner schönen und reichlichen Blüthen, sondern auch wegen seiner niedlichen und reichlich angesetzten Frucht einen schönen Anblick, und verschafft dem Liebhaber davon die Kenntniß mancher auf Hochstamm noch nicht erzielten Frucht, indem man die Blüthen derselben besser gegen die verderblichen Spätfröste schützen und mit mehr Gewißheit auf seine Tragbarkeit rechnen kann, als im Freien.

Unter den Steinobstbäumen macht der Kirschbaum wieder ein eigenes Geschlecht aus, welches wieder in mehre Unterabtheilungen zerfällt.

Der Herr Major Christian, Freiherr von Truchseß zu Bettenburg und Wetzhausen hat sich den unsterblichen Ruhm erworben, auch für die Kirschen ein System aufgestellt zu haben, welches von jedem Pomologen wegen seiner Zweckmäßigkeit mit Dank anerkannt worden ist, und welches auch ich bis auf wenige Abweichungen davon als Grundlage der Kirschenbeschreibungen in meinem Handbuch angenommen habe, zugleich aber auch das vereinfachte System des königl. sächsischen Herrn Kammerherrn von Carlowitz zu Dresden, und nach diesem jenes des königl. würtembergischen Herrn Hofgärtners Walker zu Hohenheim sowohl für meine Baumschule, als für die Aufführung im Handbuche benutzte. Derselbe Zweck, das Truchseß'sche System auf weniger Classen zu reduciren und die so verschiedenen Früchte gleicher Baumarten soviel als thunlich unter eine Classe zu bringen, bewog auch mich, diese Abweichung anzunehmen und meine Kirschen danach einzutheilen, und in meiner neuen Kirschenplantage hiernach anzupflanzen.

Der Kirschbaum, *Prunus avium*, oder *Prunus cerasus*, *Cerisier ordinaire*, *Merisier*, *The cultivated Cherry*, welcher in unsern Wäldern wildwachsend angetroffen wird, und unter den Namen Waldkirsche, Vogelkirsche, Zwiselkirsche oder Zwiselbeere, *Cerasus sylvestris fructu nigro et rubro* (Linné) bekannt ist, nebst einer zweiten wildwachsenden Kirschenart, *Prunus cerasus*, mit säuerlicher Frucht, sind wahrscheinlich die Stammältern vieler unserer einheimischen und bekannten Sorten, welche durch die Vermischung des Blüthenstaubes und durch die Aussaat ihrer Kerne gewonnen worden sind.

Schon seit längerer Zeit legte sich hauptsächlich die pomologische

Digitized by Google

Gesellschaft in Guben, der Herr Professor van Mons in Brüssel, der Freiherr von Truchseß auf der Bettenburg, so wie der Stiftsamtmann Büttner zu Halle, nebst mehren Andern in Deutschland und England auf die Erziehung neuer Sorten aus Samen, welches auch vollkommen gelungen ist, indem wir wirklich dadurch eine Menge neuer, und zum Theil vorzüglich guter Kirschensorten erhalten haben, welche werth sind, angepflanzt und verbreitet zu werden.

Doch mag wohl der größere Theil der bei uns bekannten vorzüglichen Arten aus einem wärmeren Clima, aus Mittel-Asien, aus Cerasunt, vom Caucasus als der Wiege aller guten Obstsorten abstammen und über Italien und Frankreich nach Deutschland gekommen seyn, sich stufenweise weiter verbreitet, und sich auch nach und nach an unser etwas rauheres Clima in Deutschland gewöhnt haben. Wenn sie nun auch nicht bei uns in einer solchen Vollkommenheit wie in ihrem Vaterlande gedeihen, so liefern sie uns doch viele vortreffliche Früchte, und ihr Anbau gewährt selbst in unseren Gegenden beträchtliche Vortheile.

Unter den Kirschbäumen, sowohl in der Wildniß, als im Culturzustande, fällt gewiß einem jeden Beobachter der Unterschied auf, wodurch sich die süßen Kirschenarten von den säuerlichen Weichseln oder Glaskirschen in Ansehung des Wuchses der Bäume sowohl, als auch in ihrer Belaubung unterscheiden.

Die ältern Pomologen behaupten, daß blos **Prunus avium** in unsern Wäldern in Europa wild wachse, hingegen **Prunus cerasus** ein Gartenkirschbaum (**Cerasus hortensis**) sey, der aus Cerasunt in Klein-Asien zu uns gekommen sey und sich über ganz Europa verbreitet habe. Dem sey nun, wie ihm wolle, beide Arten wachsen in unsern Wäldern wild und pflanzen sich durch Wurzelausläufer und aus ihrem Samen fort, jedoch so, daß jedes Geschlecht unverändert seine Kennzeichen beibehält.

Der Süßkirschenbaum, *Prunus avium*, unterscheidet sich von dem Sauerkirschenbaum, *Prunus cerasus*, durch einen höhern Wuchs, größere Stärke des Stammes, längere Dauer, und vorzüglich durch seine größeren und herabhängenden Blätter. Schon der erste Blick auf einen Süßkirschenbaum zeigt uns den Unterschied zwischen seinem Bruder dem Sauerkirschenbaum, dessen Laub viel kleiner, gedrungener und mehrentheils in die Höhe stehend den Sauerkirschenbaum des Süßweichsel-Geschlechts bezeichnet, während der kleinblätterige, mit etwas herabhängenden Zweigen wachsende, das Geschlecht des kleinen Sauerkirschenbaumes ausmacht. Die Blüthendolden *) sitzen bei dem Süßkirschenbaum mit ihren länglich-löffelförmigen, einwärts gebogenen Blumenblättern unmittelbar auf den Augenträgern auf. Die Früchte, welche an diesen Blüthen erwachsen, unterscheiden sich

*) Dolden, Schirme, oder eine Dolden- oder Schirmblume, heißt, wenn aus dem Mittelpunct derselben mehre einfache Stiele mit Blumen hervorkommen.

Digitized by Google

ten sowohl durch ihre gewöhnlich längere Gestalt, so wie auch durch die Verschiedenheit der Farben ihrer Haut; sie haben größtentheils längere Stiele, als die Sauerkirschen, und durchgängig einen süßen, öfters gewürzhaften, oder etwas bittern Geschmack, ohne Säure. Der Baum dieses Geschlechts kann in einem ihm angemessenen Boden eine Höhe von 40 bis 60 Fuß, und ein hohes Alter erreichen, während der Sauerkirschenbaum nur klein bleibt und selten über 30 Jahre hinaus dauert; ja viele Sorten davon wachsen nur zwergartig, wie die Ostheimer-Weichsel, und müssen von 10 bis 10 Jahren durch Abhauen ihres Stammes wieder durch ihre Wurzelschößlinge verjüngt werden, wenn sie sonst Nutzen gewähren sollen.

Der Baum des Sauerkirschen-Geschlechts, *Prunus cerasus*, unterscheidet sich von dem des Süßkirschenbaum-Geschlechts durch geringeren Wuchs, weniger Stärke im Stamm und geringere Lebensdauer. Er wird nie so groß und alt wie der Süßkirschenbaum, und schon der erste Anblick desselben zeigt, daß er zu einem ganz andern Geschlecht der Kirschbäume gehört. Seine Äste sind viel dünner und schlanker, und die Rinde des Stammes glatter und hellbräunlicher, wie die des Süßkirschenbaumes. Auch hier findet wieder ein auffallender Unterschied unter den Arten des Sauerkirschenbaumes Statt. Manche Sorten Kirschbäume aus diesem Geschlechte haben dem Herzkirschenbaume ähnliche große, aber aufrechtstehende Blätter, welche an steifen, aufrechtstehenden Zweigen sitzen und sich deutlich von anderen Arten Bäumen unterscheiden, die nur schwache, hängende Zweige mit einem kleineren Blatte besetzt, haben, und leicht von jenen unterschieden werden können.

Die Sauerkirschenbäume mit dem großen Blatt und aufrechtstehenden Ästen bilden in der Truchseß'schen Classification der Kirschen eine eigene Classe, die der Süßweichseln, deren Früchte einen süßlichsauern Geschmack haben und den Übergang von dem Süßkirschen- zu dem Sauerkirschengeschlecht ausmachen. Die Früchte, welche diese Art Bäume hervorbringen, sind größtentheils unsere schätzbarsten Sorten, zumal da ihr Geschmack, durch eine feine Säure erhaben, sie jedem Gaumen angenehm macht. Unter ihnen findet man die vorzüglichsten Tafelsorten, welche auch zugleich zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch von großem Werth sind. Der Sauerkirschenbaum mit dem kleineren Blatte bringt ebenfalls wie der mit dem großen Blatte, wiederum in der Farbe der Haut und des Saftes verschiedene Früchte hervor. Die Kirschen mit einer hellröthlichen, fast durchsichtigen Haut und nicht färbendem Saft werden bei dem Sauerkirschenbaum mit dem großen Blatte Glaskirschen genannt, während die des Sauerkirschenbaums mit dem kleinen Sauerkirschenblatt erwachsenen ähnlichen Früchte Amarellen genannt werden.

Die Bäume der Amarellen haben größtentheils dünne, schwanke Zweige, und bilden, wie die Glaskirschen, eigene Classen, wodurch sie von den eigentlichen Süßweichseln und Sauerkirschen mit färbendem

Digitized by Google

Saft unterschieden sind. Die Form der Blüthenblätter ist aber sehr verschieden von den Blüthen des Süßkirschenbaums, und gewährt einen schönen Anblick, indem sich manche Arten beim Abblühen röthlich färben, auch in der Regel voller, als die Herzkirschen blühen. Die Stiele der Früchte sind länger und dicker, als die von den Herzkirschen, und manche Sorten haben an einem dickern Absatz mehre Stiele zugleich sitzen, wie die frühe Herzogskirsche, während andere, hauptsächlich die Sauerweichseln, dünne, lange Stiele, die Amarellen hingegen größtentheils dicke, kurze Stiele haben. Selbst in der Form der Sauerkirsche, welche mehrentheils rund ist, liegt ein großer Unterschied gegen die Süßkirsche, deren Gestalt fast durchgängig herzförmig, und mehr lang, als rund ist, und nur wenige Sauerkirschen, als z. B. die Lothkirsche und die Wellington'skirsche, nehmen eine lange, der Herzkirsche ähnliche Form an.

Die Früchte, welche beide Gattungen von Bäumen hervorbringen, sind im Vorsommer als erstes Geschenk der Natur gewiß Jedermann angenehm und ihre Reifefolge oft von der Mitte oder Ende Mais an bis zum October gewährt eine stete Abwechslung, und die bessern Sorten derselben werden oft theuer gekauft. Bei heißen Sommertagen ist die Kirsche eine wahre Erquickung für den Menschen, und ihr Genuß ist oft selbst für Kranke ein unschädliches Labsal, ja öfters werden sie sowohl roh, als gewelkt und gekocht von dem Arzt selbst empfohlen.

Auch in ökonomischer Hinsicht sind Anpflanzungen von Kirschbäumen sehr einträglich; nicht allein weil die Kirschen in Städten stets ihre Käufer finden, sondern sie bleiben immer eine gute Marktfrucht, zumal da der Überfluß derselben zu so Vielerlei verwendet werden kann. Während die Herzkirschenarten mehrentheils roh verspeist werden, sind die Weichseln zum Küchengebrauch, zur Bereitung von Ratafia oder Kirschwein und zum Mußkochen (Marmelade) stets gesucht, und sollte auch da noch Überfluß vorhanden seyn, so geben sie, gewelkt, noch einen vortheilhaften Handelsartikel ab, womit beträchtliche Summen gewonnen werden können.

Selbst von der gemeinen Wald- oder Vogelkirsche wird in der Schweiz und dem südlichen Deutschland in manchen Gegenden der bekannte Kirschgeist gewonnen, welcher weit verschickt wird und für viele dortige Dorfschaften eine Quelle von Wohlstand und Reichthum wird.

Früher herrschte auch unter den Kirschen, so wie unter dem Kernobst, eine solche Namenverwirrung, daß es sehr schwer war, sich nur einigermaßen darein zu finden, obgleich schon der Pfarrer Sickler in seinem Teutschen Obstgärtner, ferner der Oberpfarrer Christ in seinen vielfachen pomologischen Schriften, vorzüglich aber der Stiftsamtmann Büttner in Halle sich eigens um das Kirschenfach verdient machten, indem letzterer schon die Grundzüge eines Systems für die Kirschen aufstellte, welches im Teutschen Obstgärtner VII. B. S. 361. angeführt wurde, und weiter unten genauer berührt werden soll.

Wahre Vorliebe für diese schöne Frucht bewog auch den Herrn

Digitized by Google

Major und Freiherrn von Truchseß zu Bettenburg und Wetzhausen sich dem einzigen Studium dieser Fruchtart zu widmen, und zu diesem Zweck auf seiner Besitzung in Franken, der Bettenburg, sämmtliche in Deutschland sowohl, wie auch in andern Ländern vorhandene Kirschenarten daselbst anzupflanzen, zu beobachten und seine dreißigjährigen Erfahrungen dem Publikum durch die Aufstellung eines eben so gelungenen, als mit allgemeinem Beifall aufgenommenen Systems, im Jahr 1819 bekannt zu machen.

Wie viele Schwierigkeiten selbst die Ähnlichkeit der Kirschen untereinander darbieten, so wie die verschiedenen Namen, unter welchen oft ein und dieselbe Sorte eingeschickt wurde, dienten nur dazu, den Herrn Verfasser jenes berühmten Werkes immer mehr anzuspornen, alle diese Hindernisse zu überwinden, bis denn endlich durch die Vergleichungen der Früchte in ihrer Reifzeit, hauptsächlich aber durch die Vegetation der Bäume diejenigen Resultate gewonnen wurden, um darauf ein festes System zu gründen, nach welchem wir jetzt unsere vorhandenen Kirschen eintheilen und leicht erkennen können.

Gewiß jeder Liebhaber der Obstkunde wird es diesem hochachtungswürdigen Manne Dank wissen, so viele Mühe und Fleiß an das Studium der Kirschen verwendet zu haben, und durch die Herausgabe seiner systematischen Classification und Beschreibung der ihm damals bekannten Kirschenarten hat auch er sich ein unvergängliches Denkmal für die Nachwelt gesetzt. In diesem vortrefflichen Kirschenwerke findet man 78 vollständig und charakteristisch beschriebene Kirschensorten fest bestimmt, ferner 117, bei denen noch einige Merkmale fehlen, und 36, die auf der Bettenburg noch nicht oder zu wenig getragen hatten, um genau beschrieben werden zu können. Leider traf diesen um die Obstkunde so hoch verdienten Manne das traurige Schicksal, im herannahenden Alter zu erblinden und sein fast bis zur Vollendung gediehenes Werk nicht einmal selbst beendigen zu können. Dem Herrn Pfarrer Heim zu Effelder bei Coburg war es vorbehalten, die darüber geführten Schriften nach dem Plan und unter Leitung des Freihern von Truchseß zu ordnen, im Jahr 1819 dem Druck zu übergeben und durch die allgemeine günstige Aufnahme dieses für jeden Liebhaber der Kirschen so schätzbaren Werkes, wurde das Zutrauen, welches der Herr von Truchseß dem würdigen Herrn Pfarrer Heim geschenkt, hinlänglich gerechtfertiget und von jedem Obstfreund dankbar anerkannt.

Von der Bettenburg aus wurden nun die daselbst systematisch classificirten Kirschensorten über ganz Deutschland nach ihren richtigen Namen verbreitet; und damit man ferner und nach dem Tode des Herrn von Truchseß noch die Sorten in ihrer Ächtheit bekommen könne, so gab er sein ganzes Sortiment an den Herrn Baron von Mascon in Grätz, welcher aber leider im Jahr 1822 starb, ohne die Fortsetzung des Truchseß'schen Werkes, welches er beabsichtigte, vollendet zu haben. Der Herr Ökonomierath Fürst zu Frauendorf, so wie der Herr Apotheker Liegel zu Braunau, bezogen gleichzeitig von dem

Digitized by Google

Herrn von Truchseß dieses Sortiment, und ist also solches noch größtentheils in den Baumschulen dieser beiden Herren anzutreffen *).

Vor allen andern aber kam der größere Theil der geprüften und beschriebenen Kirschensorten auf die Sr. Excellenz, dem Herrn Geheimenrath von Könitz gehörige Anpflanzung Jerusalem bei Meiningen, woselbst noch bis jetzt die ausgesuchtesten Kirschen, so wie auch andere Obstsorten cultivirt und weiter verbreitet werden. Durch Herrn Kunstgärtner Eggers werden aus gedachter Anlage auf Verlangen sowohl Pfropfreiser, als auch Bäume abgegeben und versendet.

Der um das Herzogthum Meiningen so hochverdiente Herr Geheimerath von Könitz folgte im Jahr 1832 seinem Freunde Truchseß im Tode nach und hinterließ, wie dieser, den Ruhm, die Obstcultur in seinem Wirkungskreise aufs thätigste befördert zu haben. Ein Denkmal in dieser Beziehung zeigt die schon genannte, einem kahlen Berge bei Meiningen abgewonnene, geschmackvolle englische Gartenanlage, mit welcher er zugleich noch einen ökonomischen Zweck zu verbinden wußte, indem er diese durch Anlegung von Baumschulen, in welchen Bäume aller Art unter seiner Aufsicht erzogen wurden, so nutzbar als möglich zu machen wußte.

Der Herr Stiftsamtmann Büttner in Halle, ein vorzüglicher Kirschenfreund, fühlte so wie Truchseß das Bedürfniß eines Systems für die Kirschen, so wie es deren schon mehre für das Kernobst gab, und machte das von ihm erfundene dem Major von Truchseß bekannt, so wie dem Pfarrer Sickler, welcher es in dem Teutschen Obstgärtner VII. B. S. 294 bis 308 einrücken ließ, worauf in demselben Band S. 361 die Büttner'schen Kirschen-Beschreibungen nach diesem System geordnet folgten.

Somit sind die sämmtlichen Kirschen ihren Bäumen und Früchten nach in 2 Hauptgeschlechter eingetheilt, nämlich in Süßkirschen und Sauerkirschen.

I. Süß-Kirschen.

A. Mit nicht färbendem Saft, und a) weichem Fleisch.
A. Mit nicht färbendem Saft, und b) hartem Fleisch.
B. Mit färbendem Saft, und a) weichem Fleisch.
B. Mit rothfärbendem Saft, und b) hartem Fleisch.

II. Sauer-Kirschen.

A. Mit nicht färbendem Saft.
B. Mit färbendem Saft.

Nach diesem System beschrieb nun Büttner die ihm bekannten

*) Leider haben beide Adoptiv-Söhne des Herrn von Truchseß, weder der Herr Baron von Mascon, welcher zu früh starb, noch der Herr Ökonomierath Fürst in Frauendorf den Wunsch desselben erfüllt, es sey denn, daß letzterer noch das pomologische Publicum mit einem solchen Geschenk überrascht.

Digitized by Google

Kirschensorten sehr richtig, und eröffnete damit die Berichtigung der Nomenclatur der Kirschen. Truchseß benutzte diese Eintheilung der Kirschen zur Bildung und Grundlage seines weiter ausgeführten Systems, welches ich hier ausführlich mittheile.

Systematische Classification der Kirschen von dem Herrn Major von Truchseß.

I. Kirschen aus dem Süßkirschenbaum-Geschlecht.

A. Mit färbendem Saft, schwarzer oder dunkeleinfärbiger Haut.

I. Classe. a) Mit weichem Fleisch. Schwarze Herzkirschen.
II. Classe. b) Mit hartem Fleisch. Schwarze Knorpelkirschen.

B. Mit nicht färbendem Saft, bunter, auch rother Haut.

III. Classe. a) Mit weichem Fleisch. Bunte Herzkirschen.
IV. Classe. b) Mit hartem Fleisch. Bunte Knorpelkirschen.

C. Mit nicht färbendem Saft, einfärbiger gelber Haut.

V. Classe. a) Mit weichem Fleisch. Gelbe Herzkirschen.
VI. Classe. b) Mit hartem Fleisch. Gelbe Knorpelkirschen.

II. Kirschen aus dem Sauerkirschenbaum-Geschlecht.

A. Von dem großen Sauerkirschenbaum mit großem Blatt und starken, aufrechtstehenden Zweigen.

VII. Classe. a) Mit färbendem Saft, schwarzer oder dunkeleinfärbiger Haut. Süßweichseln.
VIII. Classe. b) Mit nicht färbendem Saft, hellrother, meist durchsichtiger Haut. Glaskirschen.

B. Von dem kleinen Sauerkirschenbaum mit kleinem Blatt und dünnen, meist hängenden Zweigen.

IX. Classe. a) Mit färbendem Saft, schwarzer oder doch dunkeleinfärbiger Haut. Weichseln.
X. Classe. b) Mit nicht färbendem Saft, hellrother, fast durchsichtiger Haut. Amarellen.
XI. Classe. Stetsblühende rothe Kirschen.

Zur Grundlage dieses Systems sind demnach die Abstufungen der Kirschbäume unter einander benutzt, und diese in 4 Abtheilungen eingetheilt worden:

1) in Süßkirschen,
2) in die großen Sauerkirschenbäume,
3) in die kleinen Sauerkirschenbäume,
4) in die blüthsprossenden Sauerkirschenbäume.

Digitized by Google

Die fernern Unterschiede des Truchseß'schen Systems und dessen Classification sind von der Farbe der Früchte, der mehr oder wenigern Festigkeit des Fleisches, der Farbe oder Nichtfarbe des Saftes der Kirschen, und endlich von den gewöhnlich blühenden, oder stets blühenden Kirschbäumen bedingt, und bilden eine sehr sinnreiche, wenn auch etwas weitläufige Eintheilung der bis jetzt bekannten Kirschensorten.

Da nun aber dieses System bei der Anwendung desselben in Baumschulen wegen seiner vielen Classen etwas weitläufig und unbequem ist, so entwarf der Herr Kammerherr Georg Heinrich von Carlowitz, Director der systematisch geordneten Obstbaumschule zu Dresden, im Jahr 1819 eine zu diesem Zweck weniger beschwerliche Eintheilung des Truchseß'schen Systems, bei welcher die Anzahl der Classen von 11 auf 5 zurückgebracht, und jede Classe in Unterordnungen eingetheilt wurde, wie hier folgt.

Classification der Kirschen von dem Herrn Kammerherrn von Carlowitz zu Dresden entworfen.

I. Geschlecht. Süßkirschen.

I. Classe. Mit färbendem Saft und einfarbiger Haut.

1. Ordnung. Mit weichem Fleisch. Schwarze Herzkirschen.
2. Ordnung. Mit hartem Fleisch. Schwarze Knorpelkirschen.

II. Classe. Mit nicht färbendem Saft und bunter Haut.

1. Ordnung. Mit weichem Fleisch. Bunte Herzkirschen.
2. Ordnung. Mit hartem Fleisch. Bunte Knorpelkirschen.

III. Classe. Mit nicht färbendem Saft und einfarbiger Haut.

1. Ordnung. Mit weichem Fleisch. Wachskirschen.
2. Ordnung. Mit hartem Fleisch. Wachsknorpelkirschen.

II. Geschlecht. Sauerkirschen.

I. Classe. Mit färbendem Saft und einfarbiger Haut.

1. Ordnung. Mit dem großen Sauerkirschenblatt. Süßweichseln.
2. Ordnung. Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt. Weichseln.

II. Classe. Mit nicht färbendem Saft und hellrother Haut.

1. Ordnung. Mit dem großen Sauerkirschenblatt. Glaskirschen.
2. Ordnung. Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt und hängenden Zweigen. Amarellen.

Diesem System, nach sind wie bei dem Truchseß'schen die Baumarten der Kirschen in 2 Geschlechter, diese aber in verschiedene

Digitized by Google

Syſtematiſche

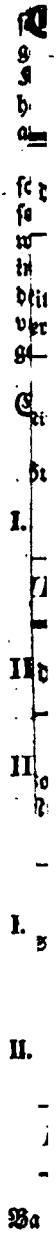
I. Aus

A. Mit färbendem Saft, einfärbig ſchwarzer oder dunkler Haut.	
a. Mit weichem Fleiſch. Schwarze Herzkirſchen.	*b.* Mit feſtem Fleiſch. Schwarze Knorpelkirſchen.
I. Classe.	*II. Classe.*

II. Aus

A. Von dem großen Sauerkirſchenbaum. Mit großem Blatt und ſtarken, aufrechtſtehenden Zweigen.	
a. Mit färbendem Saft, ſchwarzer od. dunkler Haut. Süßweichſeln.	*b.* Mit nicht färbendem Saft, hellrother, faſt durchſichtiger Haut. Glaskirſchen.
VII. Classe.	*VIII. Classe.*

Digitized by Google



Digitized by Google

Classen eingetheilt, wovon eine jede ihre Unterabtheilungen hat, welche im Ganzen genommen nur wenig von der Truchseß'schen Eintheilung abweicht, bei dem II. Geschlechte aber dadurch einen Unterschied enthält, indem daselbst die Sauerkirschen mit färbendem Saft unter einer Classe in 2 Ordnungen gestellt, so wie die II. Classe dieses Geschlechts die Sauerkirschen mit nicht färbendem Saft ebenfalls in 2 Ordnungen aufgeführt worden sind, wobei das Blatt der Baumart die Ordnung bestimmt, während bei dem Süßkirschenbaum-Geschlecht die Beschaffenheit des Fleisches die Unterabtheilung anzeigt.

Die leichtere Übersicht dieses Systems sowohl für den Baumerzieher, als den Systematiker, bewog auch mich, solches, wie Herr Hofgärtner Walker in seinem Catalog für die Hohenheimer Baumschule vom Jahr 1823 gethan, ebenfalls anzunehmen, und meine Kirschen nach demselben zu ordnen; wobei ich aber das Truchseß'sche System, so wie das Carlowitz'sche tabellarisch geordnet zusammenstelle, und es Jedem überlasse, nach welchem er seine Kirschen eintheilen will.

Bei den Untersuchungen der Kirschen ist noch besonders zu bemerken, daß man sie zu diesem Zweck vollkommen reif werden lassen muß, indem die Frucht alsdann erst ihre richtige Färbung und ihren eigenthümlichen Geschmack erhält, welches bei unvollkommen reifem Zustand nicht möglich ist. Genießt man die Frucht zu früh, so ist ihr Saft noch sauer, und hat bei den Kirschen mit färbendem Saft noch nicht die gehörige Farbe, so wie im Gegentheil ihr zu später Genuß ebenfalls zu keinem sichern Resultat führt, indem die Gährung des Saftes alsdann schon Statt gefunden hat. Der Augenschein, wenn die Farben der Kirschen glänzend und lebhaft werden, so wie der Genuß einer Frucht von Zeit zu Zeit, können uns den richtigen Reifpunct der Kirsche lehren. Während die Herzkirsche von der Zeit ihrer Färbung an bis zur völligen Reife nach und nach weich wird, ist es bei der Knorpelkirsche umgekehrt, denn diese wird je reifer je härter, und ihr Fleisch wird in ihrer vollen Reife wirklich knorpelartig fest, wovon diese Früchte ihren Namen Knorpelkirschen erhalten haben.

So schwierig es nun ist, eine Kirsche nach ihrem Fleisch zu bestimmen, wenn sonst nicht die äußeren Kennzeichen derselben mit dazu beitragen, eben so unzuverlässig sind die Bestimmungen ihrer eigentlichen Reifzeit. Jahreswitterung, Stand und Boden des Baumes, oder eine mehr nördliche oder mehr südliche Lage, oder verschiedener Breitengrad können einen Unterschied von 8 bis 14 Tagen in der Reifzeit hervorbringen, und den Kirschenforscher irre machen. Man nehme daher jedesmal auf die herrschende Witterung im Frühjahr, so wie im Sommer Rücksicht, und beurtheile demnach seine Kirschen.

Herr Major von Truchseß führet die Kirschen in seinem Werke, nach ihrer Reifzeit geordnet, auf, so wie er solche auf der Bettenburg beobachtet hatte; da aber die Nachträge seiner später geprüften Sorten nicht in der eigentlichen Reihenfolge der numerirten Kirschen eingeschoben, sondern in besondern Rubriken jeder Classe angehängt worden

Digitized by Google

sind, und von vielen der in den letztern Rubriken enthaltenen Kirschen aber ihre eigentliche Reifzeit nicht ganz bestimmt, oder gar nicht angegeben ist, so bleibt hier noch ein wichtiger Theil der Berichtigung und Zusammenstellung der vorhandenen Kirschen nach ihrer Reife für den forschenden Pomologen übrig. Wenn es schon schwierig ist, eine Fruchtart wie die Kirsche, welche wegen ihrer frühen Blüthe so leicht von den Spätfrösten verdorben, oder durch ungünstige Witterung in der Entwickelung ihrer Blüthe und Frucht zurückgehalten wird, jährlich zu beobachten, wozu nothwendig mehre Jahre hintereinander gleich günstige Witterung erforderlich wäre, um zu einem richtigen Resultat zu gelangen, so ist diese Fruchtart noch so manchen andern Zufällen unterworfen, welche die Untersuchung und Vergleichung derselben mit andern Kirschenarten vereiteln, und oft unmöglich machen.

Bei einer großen Kirschenanpflanzung, welche zu diesem Zweck unumgänglich nothwendig ist, um gehörige Vergleichungen anstellen zu können, ist es fast unausführbar, jeden Baum gegen den Besuch der Sperlinge und anderer den Kirschen nachstrebenden Vögel zu schützen, und nur zu häufig wird man durch diese gefährlichen Diebe verhindert, eine Frucht in ihrer gehörigen Reife zu untersuchen, ohne Gefahr zu laufen, diese zu verlieren. Vielerlei Mittel sind schon vorgeschlagen worden, die Bäume gegen die Vögel zu schützen, als das Überziehen derselben mit feinen Netzen, wollenen Fäden, oder durch das Aufhängen von Knoblauchzehen, sie sind aber theils zu kostspielig, theils zu umständlich, oder erfüllen sonst ihren Zweck nicht hinlänglich; das Bewährteste, einzelne Theile des Baumes zu schützen, möchte noch immer das Aufhängen einer mit großen Federn besteckten Kartoffel seyn, welche einem Raubvogel ähnlich wenigstens die Sperlinge verscheucht, doch nicht immer von den Fliegenschneppern und ähnlichen Vögeln respectirt wird.

Da aber die Reifzeit der Kirschen von verschiedenen Pomologen so ungleich angegeben, und eine richtige Kenntniß derselben doch zu ihrer Erkennung nothwendig wird, so ist eine Zusammenstellung der Kirschen nach glaubhaften Autoren und eigenen Erfahrungen darüber unerlässig, daher ich sie im Handbuche so genau als möglich ebenfalls nach ihrer Reifzeit geordnet aufführe.

Bei der Prüfung der Kirschen in meinen Gärten um Gotha fand ich durchgehends, daß deren Reife selbst in guten Kirschenjahren stets um 14 Tage später, als sie Truchseß und Liegel angeben, eintrat. Eben so verhält es sich mit der Reifzeit der Kirschen in Klein- und Großfahnern und Erfurt, woselbst Sickler seine Beobachtungen anstellte, und im T. O. Gärtner niederlegte. Nimmt man nun an, daß die Bettenburg in Franken, Kronberg an der Höhe, woselbst Christ seine Beschreibungen der Kirschen aufnahm, so wie der Wohnort des Herrn Apothekers Liegel, Braunau im südlichen Deutschland, wohl so ziemlich unter gleichem Wärmegrad liegen, so möchte die Reife ein und derselben Kirsche an diesen drei verschiedenen Orten wohl ziemlich

Digitized by Google

leich seyn, und nur wenig von einander abweichen. Ebenfalls möchte die Reife derselben Kirsche in Klein- oder Großfahnern oder Erfurt wegen der von allen Seiten geschützten Lage dieser Orte selbst in Thüringen jenen Localitäten fast gleichgestellt werden können, und nur ein zufälliger Unterschied in der verschiedenen Witterung jener genannten Gegenden einen geringen Einfluß auf die gleichzeitige Reife der Früchte hervorbringen. Ein Anderes ist es aber mit höher gelegenen Gegenden und auf der nördlichen Abdachung des Thüringer Waldgebirges. Das Plateau, auf welchem die Herzogl. Residenzstadt Gotha liegt, so wie die dasselbe umgebenden Anhöhen, rechnet man auf 900 bis 1000′ über der Meeresfläche, und hier reifen die Kirschen durchgehends 14 Tage bis 3 Wochen später, als in Großfahnern, das in einer Höhe von 300′ über der Meeresfläche liegt, welcher zwar geringe Unterschied noch durch eine mehr von allen Seiten geschützte Lage, die frühere Reife der Frucht begünstiget.

Zieht man nun dieses in Erwägung, und vergleicht seine Localitäten mit dem Wohnsitz der die Frucht beschreibenden Autoren, so wird man leicht eine spätere und frühere Reifefolge seiner Kirschen danach beurtheilen können, wobei freilich immer die Beschaffenheit der Witterung mit in Anschlag gebracht werden muß. Demnach habe ich bei den Beschreibungen meiner Kirschen die Truchseß'schen Angaben oder Reihefolge derselben beibehalten, und die des Herrn Apothekers Liegel, ersten. Anleitung der Kenntniß der vorzüglichsten Obstsorten, als dem Truchseß'schen am nächsten kommenden hierzu benutzt, und nur diejenigen Sorten, welche noch nicht beschrieben waren, nach ihrer Reifzeit in Gotha angegeben.

Meinen Mitbürgern muß ich also nochmals bemerken, daß alle in hiesiger Gegend reifenden Kirschen, deren Reifzeit im Truchseß'schen und Liegel'schen Werke angegeben ist, durchgehends um 14 Tage oder bei ungünstigem Frühjahr auf 3 Wochen später, als sie im Handbuche angegeben sind, angenommen werden müsse, ausgenommen Diejenigen, welche ich selber beschrieben habe.

Die Anlage eines großen Kirschengartens, in welchem ich einen großen Theil der mir bekannten vorzüglichen Kirschensorten angepflanzt habe, so wie die Bepflanzung des bei Gotha gelegenen, der Stadt gehörigen Gallberges mit den ausgezeichnetsten Kirschenarten geben mir in der Folge die Gelegenheit, meine Beobachtungen über die Reifzeit der Kirschen in einer Höhe von 1000 bis 1200′ über der Meeresfläche anzustellen, und hiernach eine genaue Scala oder Reifefolge der Kirschen für genannte Höhe zu entwerfen, und in einer pomologischen Handtabelle für das Steinobst für die Folge aufzuführen.

Es verdient hier noch bemerkt zu werden, daß die mehr oder weniger nasse Witterung Einfluß auf die Größe des Stiels der Kirsche, so wie auch auf ihre Färbung hat. In nassen Jahren wird der Stiel der Kirsche gewöhnlich einige Linien kürzer und etwas dicker, als in trockenen Jahren, in welchen er dünner und länger wächst; in nassen Jah-

Digitized by Google

ren färbt sich die Kirsche auch nicht so stark, wie in sonnenreichen Sommern, als eigentlichen Kirschenjahren, wo sie ihre wahre Färbung erhält, nach welcher der Pomologe hauptsächlich seine Beschreibung entwirft. Auch ist zu berücksichtigen, daß die Furchen der Kirschen bei trockenen, sonnenreichen Jahren sich deutlicher zeigen, als bei nasser Witterung, bei welcher der häufigere und verdünntere Saft der Frucht die Haut mehr ausspannt, und die Furche alsdann nur wie eine Linie angedeutet erscheinen läßt.

Die Kirsche artet eben so wenig wie das Kernobst nach seiner Veredlung aus, und es kann jede beliebige Sauerkirschenart auf Wildlinge des Süßkirschenbaumes gesetzt werden, ohne daß die darauf erwachsenen Früchte eine Änderung erlitten, die Süßkirschenarten aber kommen auf Sauerkirschenwildlinge gesetzt nicht fort, wo hingegen beide Arten auf der Mahalebkirsche (Prunus Mahaleb) recht gut fortkommen und schöne Zwerg- und Hochstämme geben. Daß durch die künstliche Vermischung des Blüthenstaubes, so wie beim Kernobst, neue Kirschensorten erzogen worden wären, ist mir nicht bekannt, aber desto mehr verschiedene Arten haben wir aus der Aussaat der Kirschenkerne erhalten, die jedoch immer das Geschlecht des Baumes, so wie die Farbe der Mutterfrucht beibehielten.

Wie sehr ist es zu bedauern, daß die Manuscripte der Gubener pomologischen Gesellschaft, welche sich ganz besonders der Erziehung und Prüfung neuer Kirschensorten widmete, und wovon eine große Zahl schon Truchseß seiner Sammlung einverleibte, zur Zeit noch nicht weiter benutzt worden sind. Da ich bei der Entwerfung meiner pomologischen Handtabelle für das Steinobst diese Lücke im Kirschenfache gern ausfüllen wollte, wozu die Mittheilung der Gubener Untersuchungen allein führen konnte, so wendete ich mich durch einen Freund an die dortige Gesellschaft, und erhielt durch die Güte des Herrn Justizcommissärs Bukatzsch aus Guben nachfolgende für die Pomologie wirklich zu bedauernde Aufschlüsse:

„Die pomologische Gesellschaft zu Guben würde mit Vergnügen „mein Unternehmen unterstützen, und mir die Materialien dazu lie„fern, wenn sie solches zu thun im Stande wäre. Leider wurden „sämmtliche Untersuchungen und die mit großem Fleiße ausgearbeiteten „Beschreibungen der in Guben erzogenen Kirschensorten, auf Veranlas„sung des Herrn Majors von Truchseß, an den Herrn Baron von „Mascon, Vorsteher der großen Baumschule am Johanneum in „Grätz, zur Benutzung eines dem Truchseß'schen ähnlichen Werkes, „welches der Herr von Mascon herauszugeben beabsichtigte, gesen„det. Nach dem für die Pomologie zu früh erfolgten Tode des Herrn „von Mascon im Jahr 1822, wendete sich die Gubener Gesell„schaft durch sehr hohe und einflußreiche Personen unterstützt an die „Erben des Herrn Barons von Mascon, konnten aber von diesen „weder die Zurückgabe des Gubener Kirschen-Manuscripts, noch dessen „Herausgabe im Druck erlangen; es steht daher zu befürchten, daß

Digitized by Google

„dieſe intereſſante Sammlung von Beſchreibungen neuerer Kirſchenſor-
„ten, von denen leider keine Abſchrift genommen worden war, nun
„gänzlich für das pomologiſche Publikum verloren gegangen iſt.“

Erklärung einiger bei den Kirſchen-Beſchreibungen vorkommender Ausdrücke, welche in der Terminologie des erſten Bandes nicht ſo ausführlich vorkommen, und nur Bezug auf das Steinobſt haben.

Zeitig oder reif iſt die Kirſche oder Pflaume, wenn ſie ihren eigenthümlichen Geſchmack bei günſtiger Witterung erhalten hat. Eine ſchwarze Herzkirſche kann ſchon ziemlich dunkelfärbig, ja ſogar ſchwarz ſeyn, ohne ihre gehörige Reife zu haben. Die rothe Maikirſche färbt ſich bald roth, und wird in dieſer Färbung ſchon verkauft, obgleich ſie erſt dunkelbraun ſeyn muß, bevor ſie ihre völlige Reife hat. Die Herzkirſche kündigt ihre Zeitigung durch die Weichheit ihres Fleiſches und das Zerfließen ihres Saftes an, wo hingegen die Knorpelkirſche durch das Feſterwerden ihres Fleiſches ihre Reife oder Zeitigung ankündigt, ſo daß man beim Zerſchneiden einer reifen Frucht keinen Saft herausfließen ſieht.

Überzeitig iſt die Frucht, wenn ſie nach ihrer Zeitigung den Glanz und das friſche Anſehen verliert, und eine trübe Farbe annimmt, oder Flecken bekommt, alsdann iſt ihr Geſchmack von dem in ihrer Zeitigung ſchon verſchieden.

Die Frucht hält ſich gut am Baum, oder abgenommen, wenn die Überzeitigung, die zur Fäulniß führt, am Baum erſt nach mehren Wochen, und abgenommen nach 4 bis 8 Tagen nach der Reife eintritt.

Frühzeitig iſt die Kirſche, wenn ſie nicht gerade im Monat Mai oder Juni, ſondern nach Beſchaffenheit des Jahres zu einer Zeit reift, wo noch keine oder nur wenige ihrer Claſſe zur Reife kommen; eine ſpäte Sorte wird ſie genannt, wenn der größere Theil, oder alle Sorten ihrer Claſſe ſchon vorüber ſind. Folgeartige Sorten ſind diejenigen, welche nicht auf einmal, ſondern nach und nach reifen, man nennt dieſe Sorten Folgekirſchen.

Der Stiel iſt kurz oder lang nach dem Verhältniß der Höhe der Kirſche. Der Stiel iſt lang, wenn die Höhe der Kirſche mehr als zweimal in demſelben enthalten iſt, und kurz iſt er, wenn er weniger, als zweimal ſo lang iſt, als die Höhe der Kirſche, und ſehr kurz iſt er, wenn er nur ſo lang, als die Kirſche hoch iſt; gewöhnlich wird aber die Länge des Stiels nach dem Maaß angegeben.

Der Stiel hat einen Abſatz, heißt die fleiſchige Verdickung deſſelben, welche auf der Fruchtknospe aufſitzt; auf dieſem ge-

Digitized by Google

meinschaftlichen Absatz sitzen oft 2 bis 3 Stiele zusammen. Dieser Absatz wird bei Messung des Stiels einer Kirsche nicht mit gemessen.

Der Stiel ist dick oder dünn nach dem Verhältniß seiner Länge. Dick ist er, wenn er im Verhältniß seiner Länge einen größeren, und dünn, wenn er nach dem nämlichen Verhältniß einen kleineren Durchmesser hat, als er nach seiner Länge oder Kürze haben sollte.

Der Stiel sitzt flach auf der Kirsche, wenn er da, wo er aufsitzt, keine, oder nur eine geringe Höhlung hat; er sitzt in einer engen, tiefen Höhlung, wenn der Rand der Kirsche ihn so einschließt, daß man ihn kaum bemerken kann; in einer weiten, flachen Höhlung, wenn es geräumig genug um ihn herum ist. Der Stiel sitzt fest auf der Frucht, wenn man bei deren Genuß einige Gewalt anwenden muß, um ihn loszureißen; er sitzt nicht fest, wenn er bei völliger Reife oder Überreife die Frucht, so bald der Baum geschüttelt wird, leicht fallen läßt.

Klein ist die Kirsche, wenn sie nicht viel größer ist, als eine Vogelkirsche oder wilde saure Weichsel.

Groß ist die Kirsche, wenn sie die Größe einer gemeinen schwarzen Herzkirsche, wie man sie überall antrifft, oder einer Ostheimer, oder einer spanischen Frühweichsel hat. Was zwischen diesem Groß und jenem Klein liegt, heißt von mittler Größe. Sehr groß ist die Kirsche, wenn sie die große Kirsche an Größe noch merklich übertrifft. Oben heißt an der Kirsche derjenige Theil, mit welchem sie am Stiel hängt; unten der entgegengesetzte, auf welchem der Blüthen- oder Stempelpunct steht. Vorn ist bei der Kirsche die Sonnenseite und hinten die Schattenseite; auf der letztern sind die Kirschen immer lichter gefärbt, als auf der Sonnenseite, auf welcher die Frucht auch immer eine größere Wölbung und bauchigere Form, als auf der Schattenseite annimmt.

Rund ist die Kirsche, wenn ihre Breite und Dicke einerlei Durchmesser haben, und kugelrund, wenn die Höhe, Breite und Dicke von gleichem Maaße sind; platt, wenn sie am Stiel oder am untern Ende ihre Rundung verliert; breit gedrückt, wenn die eine oder beide Seiten merklich von ihrer Rundung verloren haben, daher die gebräuchlichen Ausdrücke: die Kirsche ist unten und oben plattgedrückt oder auf beiden Seiten breit gedrückt, wodurch die Frucht eine fast länglich viereckige Form erhält.

Herzförmig ist die Kirsche, wenn sie am Stiel vertieft, nach beiden Seiten etwas erhaben gewölbt, auf den Seiten etwas breitgedrückt, und nach unten in eine abgerundete Spitze zuläuft, deren Verschiedenheit oft durch die ihre Form bezeichnenden Ausdrücke: als spitzherzförmig, rundherzförmig, stumpfherzförmig bezeichnet wird. Eiförmig ist die Kirsche oder der Stein, wenn da, wo der Stiel sitzt, keine Vertiefung ist, sondern sich beide Enden gleichmäßig abrunden.

Furche oder Rinne ist der mehr oder weniger tiefe Einschnitt

Digitized by Google

in der Haut, welcher von der Stielhöhle bis zum Blüthen- oder Stempelpunkt hinläuft; Naht, welcher Ausdruck oft als Furche oder Rinne gebraucht wird, bedeutet eigentlich eher einen fein erhabenen Strich in der Haut des Steinobstes, welcher zuweilen der Furche gegenüber vom Stiel herabwärts läuft. Die Furche ist entweder tief oder flach, oder nur durch eine dunklere Linie, oder eine lichtere Farbe angedeutet. An dem unteren Ende der Kirsche befindet sich fast immer ein durch hell- oder dunkelgraue Farbe bezeichnetes Punkt oder Spitzchen, welches von der Blüthe herrührt, welche daselbst mit ihrem Stempel des Staubweges mit seiner Narbe gesessen hat, daher mit Stempelpunkt richtiger, als mit Blüthenpunkt zu benennen ist. Der Stempelpunkt sitzt bald flach auf der untern Wölbung der Frucht auf, oder in einer mehr oder weniger tiefen Grube — Stempelgrube genannt.

Einfarbig ist die Kirsche, wenn die Farbe der Haut eine ungemischte gleiche Farbe, als weiß, gelb, schwarz, braun oder roth ist, und darin keine Verschiedenheiten von Hellem oder Dunklem zu sehen ist. Bunt heißt die Kirsche, wenn die weiße oder gelbe Grundfarbe derselben auf mancherlei Art mit mehr oder weniger Röthe überzogen ist. Besteht diese Röthe in feinen Punkten, so heißt die Kirsche punctirt, sind die Punkte groß, so heißt sie getüpfelt, sind es feine Striche, gestrichelt, und sind die Punkte theilweise zusammengeflossen, marmorirt; überzieht die Röthe die ganze Frucht, so ist die Grundfarbe ins Rothe nüancirt.

Die Frucht ist von süßem, sauerem, bitteren oder herbem Geschmack, braucht keiner Erklärung, aber oft kommt bei der Angabe des Geschmacks erhaben oder pikant vor und unter diesem Ausdruck ist Folgendes zu verstehen. Die Süßkirsche ist von erhabenem oder pikantem Geschmack, wenn mit ihrer Süßigkeit durch eine Beimischung von etwas Bitterkeit oder feiner Säure eine gewisse Schärfe verbunden ist, welche die Geschmackswerkzeuge auf eine angenehme Art reizt. Fehlt diese Beimischung, so ist die Kirsche wässerig oder fade, wie Zuckerwasser. Bei der Sauerkirsche wird der Geschmack erhaben genannt, wenn die Säure und das Herbe des Saftes durch soviel Süßigkeit gemildert ist, daß das Herbe verschwindet und die Säure einen angenehmen Reiz für die Zunge bekommt. Aromatisch ist der Geschmack, wenn er etwas Gewürzhaftes enthält, wie dieß bei manchen Süßweichseln angetroffen wird.

Der Stein ist groß, wenn er wie bei der Vogelkirsche die Hälfte der Kirsche oder etwas weniger beträgt. Von mittler Größe, wenn er etwas mehr oder weniger, als den vierten Theil der Kirsche ausmacht, und klein, oder sehr klein ist er, wenn er weniger und vielweniger, als den vierten Theil der Kirsche beträgt. Dickbackig ist der Stein, wenn die breiten Seiten desselben in der Mitte stark gewölbt sind. Die schmalen Seiten des Steins heißen Kanten; die breite Kante ist oft dreifach gefurcht, die schmale Kante, Ge-

Digitized by Google

genkante, oft nur durch eine Linie angedeutet. Der Stein löset sich entweder gut vom Fleische, oder sitzt fest am Fleische; eben so sitzt der Stein fest am Stiel, wenn er beim Genuß daran sitzen bleibt; er sitzt sehr fest am Stiel, wenn er sich durch denselben aus der Kirsche ziehen läßt.

Größenbestimmungen, welche bei den Beschreibungen der Kirschen vorkommen.

Klein nennt man die Kirsche, die ungefähr so groß, oder doch nicht viel größer, wie eine gewöhnliche Wald- oder Vogelkirsche ist.

Mittelmäßig groß wird die Kirsche genannt, wenn sie etwas größer als eine Vogelkirsche, doch immer noch mehr klein, als groß genannt zu werden verdient.

Groß ist die Kirsche, wenn sie mehr als mittelmäßige Größe hat, und etwa einer zweiléthigen Büchsenkugel gleich kommt.

Sehr groß heißt die Frucht, wenn solche gegen einen Zoll im Durchmesser hält.

Der Stiel ist lang, wenn die Höhe der Kirsche mehr als zweimal in demselben enthalten ist.

Der Stiel ist kurz, wenn er weniger als zweimal so lang als die Kirsche ist.

Der Stiel ist sehr kurz, wenn er nur so lang oder auch kürzer, als die Frucht hoch ist.

Die Länge und Kürze der Stiele richtet sich oft nach der Witterung; in nassen und kalten Sommern sind sie kürzer und dicker, in warmen, sonnenreichen Sommern aber dünner und länger.

Bei den Beschreibungen der Formen der Kirschen ist noch zu bemerken, daß die Frucht am Stiel gehalten, herunterwärts hängend, das Stielende stets als der obere, und das Ende am Stempelpunkt als der untere Theil der Kirsche gemeint ist; dasselbe gilt auch von den Pflaumen und den Steinen dieser beiden Obstarten.

Die französischen Benennungen, welche bei den Beschreibungen der Kirschen vorkommen, sind diejenigen, welche den Früchten in der Pariser Nationalbaumschule beigelegt worden sind und bis auf wenig Ausnahmen die von Duhamel gebrauchten.

Die französischen Pomologen nennen die schwarzen und bunten Herzkirschen Guignes; die schwarzen und bunten Knorpelkirschen Bigarreaux; doch legen sie auch mancher schwarzen Knorpelkirsche den Namen Guigne bei; die runden Kirschen, gleichviel ob vom Süß- oder Sauerkirschen-Geschlecht — Cerises, und einige von letztern Griottes.

Bei den Kirschen habe ich nur 2 Rangunterschiede angenommen.

Digitized by Google

Kirschen vom I. Rang (I. R.) sind die vorzüglichsten Tafelsorten, und die besten unter den mehr für die Wirthschaft geeigneten Sorten.

Kirschen vom II. Rang (II. R.) sind sämmtliche hauptsächlich nur zu wirthschaftlichen Zwecken zu verwendende Arten, worunter aber noch manche zum frischen Genuß gut sind und ihre Liebhaber finden.

Bei den Kirschenbeschreibungen habe ich noch außer dem Truchseß'schen Werke, den T. O. Gärtner und das Allgemeine Teutsche Gartenmagazin, Herrn Apotheker Liegel's vortreffliche systematische Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Obstsorten, ferner den Dresdner und Hohenheimer Baumschulen-Catalog, ersteren von dem Herrn Kammerherrn von Carlowitz, letzteren von dem Herrn Hofgärtner Walker entworfen, citiret, so wie ich auch die Kirschenlieferungen meines Deutschen Obstcabinets unter der Abkürzung: D. O. C., III. oder IV. Lief. Nr. u. s. w. bei den Fruchtbeschreibungen zur beliebigen Vergleichung mit anführe.

Die Kirschenlieferungen des Deutschen Obstcabinets (in Papiermaché) enthalten noch folgende Früchte.

III. Lieferung. (Steinobst.)

1. Süße Maiherzkirsche.
2. Bettenburger schwarze Herzkirsche.
3. Frühe schwarze Herzkirsche.
4. Purpurrothe Knorpelkirsche.
5. Große schwarze Knorpelkirsche.
6. Flamentiner.
7. Frühe bunte Herzkirsche.
8. Englische weiße frühe Herzkirsche.
9. Lauermannskirsche.
10. Weiße spanische Knorpelkirsche.
11. Holländische große Prinzessinkirsche.
12. Gelbe Herzkirsche.
13. Rothe Maikirsche.
14. Prager Muskateller.
15. Rothe Oranienkirsche.
16. Große Glaskirsche von Montmorency.
17. Amerikanische Gewürzkirsche.
18. Süße Frühweichsel.
19. Spanische Frühweichsel.
20. Ostheimer Weichsel.
21. Große lange Lothkirsche.
22. Deutsche Griotte.
23. Frühe königliche Amarelle.
24. Cerisier Juinat.

Digitized by Google

IV. Lieferung.

25. Große, glänzende schwarze Herzkirsche.
26. Mosler schwarze Herzkirsche.
27. Joel Keil's kleine schwarze Herzkirsche.
28. Große schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleisch.
29. Kleine weiße Frühkirsche.
30. Große weiße Frühkirsche.
31. Türquine.
32. Perlknorpelkirsche.
33. Gemeine Marmorkirsche.
34. Späte Herzogenkirsche.
35. Große schwarze Himbeerkirsche.
36. Doppelte Glaskirsche.
37. Schöne von Choisy.
38. Pomeranzenkirsche.
39. Lothkirsche.
40. Schwarze Soobkirsche.
41. Schwarze ungarische Kirsche.
42. Wohltragende holländische Kirsche.
43. Neue englische Weichsel.
44. Prinzenkirsche.
45. Jerusalemskirsche.
46. Kirsche von der Natte.
47. Bettenburger Weichsel (Großer Gobet).
48. Späte Amarelle.

Digitized by Google

Erstes Geschlecht.

Süßkirschen.

Der Süßkirschenbaum (Prunus avium, Lin.) unterscheidet sich von den 3 Sauerkirschen-Baumarten,

1) durch seinen starken, gerade in die Höhe wachsenden Stamm, dessen Rinde stets weißgrau ist;

2) durch seine meist quirlförmig angesetzten Äste;

3) durch seine länglich-ovalen, blaß- oder gelblichgrünen herabhängenden Blätter, deren Ränder oft tief und doppelt gezahnt sind, und deren untere Seite mit sehr feinen Härchen besetzt ist;

4) durch seine unmittelbar auf den Augenträgern aufsitzenden Blüthen-Dolden mit ihren länglich-löffelförmigen, einwärts gebogenen Blumenblättern und stark zurück gebogenem Kelch.

Erste Classe.

Mit färbendem Saft und einfarbiger Haut.

Erste Ordnung.

Mit weichem Fleisch. Schwarze Herzkirschen.

(Nach dem Truchseß'schen System. Erste Classe. Schwarze Herzkirschen).

Nr. 1. Die frühe Maiherzkirsche. Grand Guigne de Mai précoce. II. R.

Trchß. S. 140. Chr. Hd. Wb. S. 274. Sgl. S. 149.

Diese Kirsche ist mit der frühesten bunten Herzkirsche die allerfrüheste im Jahr und reift mit Ende Mai; sie ist auch unter dem Namen der großen frühen Maikirsche bekannt. Der Stiel ist 1½ Zoll lang, die Frucht ist nur von mittler Größe, ihre Form ist lang herzförmig, unten etwas stumpf zugerundet, und um ihre ganze Länge läuft eine Furche herum, die sie gleichsam in zwei Theile trennt, woran die Frucht leicht erkennbar wird. Die Farbe der Haut ist sehr dunkelbraun. Das Fleisch ist etwas lichter von Farbe, etwas fest, von einem süßen, gewürzhaften Geschmack. Der Stein ist länglich.

Digitized by Google

Die Frucht reift bei guter Witterung schon Ende Mai oder anfangs Juni, und ist die früheste in ihrer Classe.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und wird bald recht tragbar; er trägt seine Früchte in Büscheln.

Nr. 2. Die frühe schwarze Herzkirsche aus Coburg. I. R.

Der Herr Regierungsrath Hofmann zu Coburg hatte die Güte, mich mit dieser Frucht bekannt zu machen, welche er bei einem Bäckermeister Wittich daselbst auffand, der den Baum vor 10 bis 12 Jahren von den Herren Gebrüdern Baumann zu Bollweiler bekommen hatte, jedoch den Namen derselben vergaß. Die frühe Reife dieser Kirsche, welche selbst bei dem ungünstigen Frühjahr 1836, Mitte Juni erfolgte, so wie ihr vortrefflicher Geschmack empfehlen sie sehr zum häufigen Anbau. Unter den mir bis jetzt bekannten, zu derselben Zeit reifenden Frühkirschen kommt ihr keine so nahe, um mit ihr verwechselt werden zu können, und sie steht demnach als eine bisher noch nicht beschriebene neue Kirschensorte da. Die Frucht ist von mittler Größe, und kann in günstigen Jahren wohl noch unter die Großen gerechnet werden. Der sehr dünne Stiel ist 2 bis 2½ Zoll lang, grün, etwas braunroth angelaufen, und sitzt in einer ziemlich weiten, nicht allzutiefen Höhlung; an dem kleinen Absatz des Stieles hängen oft 2 bis 3 gemeinschaftliche Stiele zusammen. Die Form der Frucht ist länglich-herzförmig, häufig etwas verschoben und unegal auf der Haut; auf der einen Seite ist sie ein wenig breitgedrückt, mit einer schwach angedeuteten Linie daselbst, und unten ist ein starker, grauer Blüthenpunkt in einer kleinen Vertiefung. Die Farbe der dünnen Haut ist durchaus glänzendschwarz ohne Abzeichen. Das Fleisch ist schwarz, weich, sehr saftig, der Saft stark färbend und von einem sehr angenehm süßen, etwas gewürzhaften Geschmack, welcher die Kirsche zu dem ersten Rang erhebt. Der Stein ist mittelgroß, länglichbreit, an der breiten Kante desselben bleibt beim Genuß etwas Fleisch sitzen. Die breite Kante tritt in der Mitte etwas stark hervor, hat eine schwache Rinne, welche noch von zwei ziemlich breiten und tiefen Furchen begrenzt wird. Die Gegenkante ist eine scharfe, feine Linie, die unten in einer sehr feinen, doch fühlbaren Spitze ausläuft; die Backenseiten sind glatt.

Der Baum wächst lebhaft und trägt reichlich.

Die Frucht reift in günstigen Kirschenjahren zu Anfang, in gewöhnlichen, in der Mitte Juni.

Nr. 3. Die Werder'sche frühe schwarze Herzkirsche. I. R.

Trchß. S. 109. Lgl. S. 149.

Eine der frühesten und besten schwarzen Herzkirschen, welche Hr. von Truchseß aus Sanssouci von dem dortigen Plantagen-Gärtner Sello erhielt, und wahrscheinlich eine neue Kernfrucht ist. Der Stiel ist kurz und stark, auffallend lichtgrün, und sitzt in einer tiefen

Digitized by Google

Höhlung; die Frucht ist sehr groß, von Form stumpfherzförmig mit einer tiefen Furche auf der einen Seite, an deren Ende sich ein Stempelgrübchen mit einem grauen Punkt befindet. Die starke, etwas zähe Haut ist glänzendschwarz; das etwas harte, doch nicht knorpelichte Fleisch ist zerfließend im Munde, und selbst bei anhaltendem Regenwetter von einem sehr süßen, pikant-gewürzhaften Geschmack. Der Stein ist groß, rundherzförmig und auf der breiten Kante am Fleische festhängend.

Die Frucht reift anfangs oder Mitte Juni und unterscheidet sich von Nr. 1. der frühen Maiherzkirsche, daß sie größer, herzförmiger oder weniger rund ist, und von Büttner's schwarzer Herzkirsche, mit welcher sie viele Ähnlichkeit hat, nur dadurch, daß sie um 10 bis 12 Tage früher reift, könnte aber doch wohl mit dieser ein und dieselbe Sorte seyn, zumal sich die Früchte täuschend ähnlich sehen.

Der Baum wird groß, geht mit seinen Ästen in spitzigen Winkeln in die Höhe, belaubt sich schön und trägt frühzeitig und fast jährlich reichlich Früchte. Verdient, wegen ihrer Haltbarkeit bei Regenwetter, vorzüglich häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 4. Die süße Maiherzkirsche. La Guigne douce de Mai. II. R.

Sdl. S. 150. Trchß. S. 111. Chr. Hd. Wb. S. 274. T. O. G. XXII. B. S. 151. Taf. 14. D. O. C. III. Lief. Nr. 1.

Diese Kirsche ist mit eine der früheſten in ihrer Classe und kann in günstigen Jahren schon mit anfangs Juni, bei schlechter Witterung aber auch erst im Juli ihre Zeitigung erhalten. Der 1½ Zoll lange Stiel sitzt in einer engen Höhlung, und ist häufig auf einer Seite etwas röthlich angelaufen. Die Frucht ist nur mittelmäßig groß, ihre Form für Süßkirschen sehr rund, ohne starke Furche, bei mancher ist diese nur durch eine etwas lichtere Farbe angedeutet; unten ist sie wie abgerundet und mit einem grauen Stempelgrübchen versehen. Die Farbe der Haut ist, bei reifen Früchten, beinahe schwarz. Das Fleisch ist röthlichschwarz, weich, voll färbenden Saftes, von sehr süßem, gewürzhaftem, pikantem Geschmack, welcher sich immer mehr verbeſſert, je länger die Kirschen am Baume hängen. Bei Regenwetter springen die Kirschen auf, und wenn dieſes anhält, ſo faulen ſie leicht am Baum. Der Stein ist nicht groß, dickbackig, kugelrund mit einer kleinen Spitze, und an den Kanten bleibt beim Genuß der Frucht nur wenig Fleisch sitzen.

Die Frucht reift anfangs Juni, bei ungünstiger Witterung wohl auch erst anfangs Juli.

Der Baum wird sehr groß und seine Blüthe ist eine der früheſten; er trägt, in nur einigermaßen günstigen Jahren, sehr reichlich, und seine Früchte geben, getrocknet, ein vorzüglich gutes Winter-Compot. Diese Kirsche ist wahrscheinlich eine deutsche Kernfrucht und wird in der Wetterau, in der Gegend um Kronberg, häufig angebaut, wo-

Digitized by Google

selbst sie auch wohl entstanden seyn mag, und daselbst unter dem Namen der Frühkirsche bekannt ist. Da diese Kirsche selbst bei ungünstiger Witterung noch immer reichlich trägt und die Früchte getrocknet sehr gesucht sind, so ist ihr Anbau in unserer Gegend sehr zu empfehlen. Von andern zugleich reifenden Kirschen ihrer Classe unterscheidet sie sich durch eine rundere Form, besonders nach der untern Seite zu, und durch etwas pikantern Geschmack.

Nr. 5. Die rothe Maiherzkirsche. II. R.

Hohenheimer Catalog Nr. 4. S. 233.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe und kommt in ihrer Form, Farbe und Tragbarkeit der frühen Maiherzkirsche sehr gleich, unterscheidet sich aber nur durch spätere Reife, welche 14 Tage später eintritt, als wie bei jener. In Hinsicht der Güte steht sie der frühen Maiherzkirsche fast gleich, und verdient häufig angepflanzt zu werden.

Die Frucht reift Mitte Juni.

Nr. 6. Fromm's schwarze Herzkirsche. I. R.

Trchß. S. 164. Lgl. S. 150.

Eine noch nicht beschriebene Kernfrucht aus Guben, welche auf der Bettenburg noch nicht getragen hatte. Der Hr. Apotheker Liegel in Braunau sagt in seiner Anleitung der vorzüglichsten Kern- und Steinobstfrüchte von ihr, daß sie eine vortreffliche Frucht sey, und ihrer Reife nach, indem sie im halben Juni zeitiget, mit unter die frühen Kirschen gerechnet werden müsse. Sie ist fast sehr groß, von Form schön herzförmig gestaltet, und ihre Farbe ist dunkelschwarz. Der Geschmack dieser Kirsche ist vorzüglich erhaben, und selbst wenn die Frucht noch roth ist, schon angenehm; in ungünstigen nassen Jahren, wo andere Kirschen aufspringen und fade und wässericht werden, behielt sie ihren vollkommen guten Geschmack.

Die Frucht reift Mitte Juni. Verdient also wegen ihrer Größe, ihrer frühen Reife im halben Juni, ihres guten Geschmackes, und ihrer Dauer bei nasser Witterung wegen, vorzüglich häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 7. Die Bettenburger schwarze Herzkirsche. I. R.

Trchß. S. 115. Lgl. S. 151. D. O. C. III. Lief. Nr. 2.

Diese vorzügliche gute Sorte wurde aus dem Stein einer gewöhnlichen schwarzen Herzkirsche auf der Bettenburg erzogen, und beweist, daß man aus den Steinen der geringeren Steinobstfrüchte, so wie beim Kernobst, ganz vorzüglich gute Sorten erhalten kann. Der kurze Stiel ist lichtgrün und sitzt nur flach auf der Frucht, welche sehr groß ist. Ihre Form ist nach oben platt und auf beiden Seiten breitgedrückt. Die Farbe der zähen Haut ist dunkelbraun und nähert sich dem Schwarzen. Das Fleisch ist weich, sehr saftig und von vorzüglich gewürzhaftem Geschmack. Der fast runde Stein ist nur von mittler Größe.

Digitized by Google

Die Frucht reift Mitte Juni, in hiesiger Gegend anfangs Juli. Der Baum macht eine eben nicht schöne, sondern etwas sperrhafte Krone, trägt aber fleißig. Durch ihre Größe, platt und breitgedrückte Form und dunkelbraunschwärzliche Farbe unterscheidet sie sich hinlänglich von den vorherbeschriebenen und nachfolgenden Sorten.

Nr. 8. Die kleine frühe, rothe Herzkirsche. II. R.

Trchß. S. 164.

Sie stammt von Sickler aus Klein-Fahnern, der sie aber nicht beschrieben hat, auch ist sie sonst noch nirgends beschrieben; auf der Bettenburg hatte sie noch nicht getragen, und nach einer Abbildung von Sickler, welche dieser an Truchseß schickte, gehört die Kirsche unter die schwarzen Herzkirschen. Ihre Reifzeit ist von Truchseß nicht angegeben, sie soll aber in die Mitte des Juni fallen.

Nr. 9. Büttner's schwarze Herzkirsche. Guigne noire de Büttner. I. R.

Trchß. S. 122. Chr. Hd. Wb. S. 275. T. O. G. XXII. B. S. 201. Taf. 19. Lgl. S. 151. desgleichen VII. B. S. 388. Nr. 52.

Von dem Herrn Stiftsamtmann und Justizrath Büttner zu Halle aus Samen erzogen, und von Truchseß nach ihm benannt.

Eine sehr große, vortreffliche neue Kernfrucht, welche einige Tage vor oder fast zugleich mit der großen süßen Maiherzkirsche reift. Der für Kirschen dieser Art kurze Stiel ist nur selten 1½ Zoll lang, und sitzt in einer tiefen, an den breiten Seiten der Kirsche aufgeworfenen Höhlung. Die Frucht ist eine der allergrößten dieser Classe, an dem Stiel dick und vollständig, auf beiden Seiten, und vorzüglich auf der einen, breitgedrückt, und an der Spitze abgerundet, auch laufen die Furchen auf beiden Seiten in dem schwachen Stempelgrübchen zusammen. Die Furche auf der mehr breitgedrückten Seite ist etwas stärker, als auf der andern. Die Farbe der Haut ist glänzendschwarz, auf der Seite, wo die stärkere Furche sich befindet, geht sie aber gewöhnlich in einen rothen Streif über. Das Fleisch ist nicht ganz weich, dabei saftig, sehr dunkelroth, und der Saft häufig und sehr färbend. Der Geschmack ist süß und vorzüglich angenehm. Die Steine sind fast rund, und es bleibt beim Genuß nur wenig Fleisch daran sitzen.

Die Frucht reift nach Liegel und Sickler Mitte Juni, nach Büttner Mitte Juli, welches auch ich gefunden habe.

Der Baum wächst stark, bildet eine stumpfe Pyramide, und ist recht tragbar. Das Blatt ist eins der größesten des Süßkirschenbaumes; es ist von verschiedener Form, manche sind in der Mitte, andere am Stiel, und wieder andere gegen die Spitze am breitesten; die Ränder sind unegal, doch stark gezahnt; der Blattstiel ist sehr lang. Von andern mit ihr zugleich reifenden Kirschen ihrer Classe unterscheidet

Digitized by Google

sie sich durch mehr Dicke am Stiel, vorzüglichere Größe und lichtere Farbe an der Furche. Eine vorzügliche Frucht.

Nr. 10. Die große süße Maiherzkirsche. La grosse Guigne douce de Mai. II. R.

Trchß. S. 126. Chr. Hd. Wb. S. 274. T. O. S. XXII. B. S. 157. Taf. 15. Lgl. S. 151.

Folgt in der Reife ungefähr 6 bis 10 Tage nach Nr. 3 und Nr. 4, und nur etliche Tage nach Büttner's schwarzer Herzkirsche. Der ziemlich starke Stiel ist 1½ Zoll lang, schrumpft aber leicht zusammen, nimmt etwas Roth an, und sitzt in einer meist engen, aber nicht tiefen Höhlung. Die Frucht gehört fast zu den großen, und man kann sie weder rund, noch herzförmig nennen. Von der breiten Seite angesehen, ist sie zu beiden Seiten des Stiels etwas aufgeworfen, über die Mitte etwas breiter, von wo sie abnimmt und in einer stumpfen Spitze sich abrundet; auf einer Seite ist sie etwas mehr, als auf der andern gedrückt, und auf der weniger gedrückten Seite befindet sich meistentheils eine Art von Furche, und unten ein Stempelgrübchen. Die Farbe der etwas zähen Haut ist fast schwarz bei völlig reifen Früchten. Das Fleisch ist weich, am Durchschnitt fast schwarzroth; der Saft sehr dunkelfärbend, von einem etwas süßen, doch mehr pikanten, aromatischen Geschmack, welcher diese Frucht sehr beliebt macht. Der Stein ist für die Kirsche nicht groß, etwas breitherzförmig, mit einer schwachen Spitze, und an der breiten Kante desselben bleibt mehr Fleisch sitzen.

Die Frucht reift in der Mitte des Juni, fast mit der Büttner'schen zugleich, nur daß diese etwas größer ist und stärkere Furchen hat, in welchen mehr Rothes zu sehen ist. Die Ochsenherzkirsche reift aber etwas später, ist auch etwas größer, länger und spitzherzförmiger.

Der Baum wird sehr groß und ist außerordentlich fruchtbar; er wird ebenfalls in der Gegend von Kronberg häufig angebaut, wo er auch wohl entstanden seyn mag. Die Früchte sind in Allem der süßen Maiherzkirsche ähnlich, leiden ebenfalls sehr vom Regen, und dienen zum Welken, auch wird ein vorzüglich guter Ratafia aus denselben verfertiget.

Nr. 11. Fraser's Tartarische schwarze Herzkirsche. Frasers blak Tartarian Chorey. II. R.

Trchß. S. 130. Lgl. S. 152.

Wahrscheinlich ist diese Kirsche von dem berühmten Reisenden Herrn Fraser aus Taurien mitgebracht worden; Truchseß erhielt sie aus der Laffert'schen Baumschule zu Leesen im Großherzogthum Mecklenburg. Der Stiel ist lichtgrün, mittelmäßig dick, mehr kurz, als lang, und sitzt in einer flachen Höhlung. Die Frucht ist groß, in ihrer Form fast dreieckig, wie man zuweilen an der großen schwarzen Knor-

Digitized by Google

pelkirsche bemerkt, doch gibt es auch manche, die nichts Dreieckiges haben. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, fast schwarz. Das Fleisch ist feinfaserig, mehr weich, als fest, und am Durchschnitt schwarzroth von einem süßen, angenehmen Geschmack. Der Stein ist ansehnlich groß und herzförmig gestaltet.

Die Frucht reift gegen Ende Juni.

Der Baum wächst geschlossen und gerade in die Höhe, und belaubt sich besser wie andere Süßkirschenbäume. Durch ihre dreieckige Form unterscheidet sie sich von allen ihrer Classe, und verdient wegen ihrer Form und lieblichen Geschmackes allgemein angepflanzt zu werden.

Nr. 12. Die große, schwarze, frühe Herzkirsche. II. R.

Trchß. Seite 158.

Unter dieser Benennung erhielt sie Truchseß von Kraft aus Wien, mit der Bemerkung, daß sie der frühen Maiherzkirsche gleiche, nur im Fleische etwas weicher, und der Saft von dunklerer Farbe sey; die Reife ist auf Anfang Juni angegeben. Auf der Bettenburg, so wie auch in Fahnern, woher ich sie erhielt, reifte sie gegen Ende Juni und Anfang Juli. Der Stiel der Kirsche ist 2 Zoll lang, dünn, grün mit vielem Roth angelaufen, und sitzt in einer mäßig tiefen Höhlung. Die Kirsche ist nur von mittler Größe. Die Form herzförmig, fast spitzig, auf der einen Seite stark gefurcht. Das Fleisch ist weich, doch nicht weicher, als bei der frühen Maiherzkirsche, der Saft aber stark färbend.

Die Frucht reift Ende Juni.

Nr. 13. Die Kronberger schwarze Herzkirsche. Sauvageon de Kroneberg. II. R.

Trchß. S. 124. Chr. Hd. Wb. S. 274.

Auch dieser in der Gegend von Kronberg, dem Wohnort des Hrn. Oberpfarrers Christ, aufgefundene Wildling trägt eine mittelmäßig große, recht gute, frühe Herzkirsche, welche wohl werth ist, verbreitet zu werden. Der Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, stark, grün, selten mit etwas Roth angelaufen, und sitzt in einer schwachen, kaum merklichen Höhlung. Die Frucht ist von mittler Größe, von Form rund, manchmal höckerig, auf beiden Seiten breitgedrückt, doch auf einer Seite mehr, als auf der andern, auf welcher sich auch eine schwache Furche hinzieht, am Stiel ist sie wie abgeschnitten, und unten hat sie ein Stempelgrübchen, welches öfters schief steht. Die Farbe der starken und glänzenden Haut ist schwarz, an der Furche etwas lichter. Das Fleisch ist etwas fester, als bei andern dieser Classe, saftig, am Durchschnitt schwarzroth und von einem süßen, gewürzhaften Geschmack. Der Stein ist breitherzförmig, unten mit einer stumpfen Spitze, ziemlich festsitzend, so daß beim Genuß viel Fleisch daran hängen bleibt.

Die Frucht reift Ende Juni. Durch ihr festeres Fleisch, durch ihre runde Form, wenn sie von der breiten Seite angesehen wird, und

Digitized by Google

durch ihren gewürzhaften Geschmack unterscheidet sie sich von der süßen Maiherzkirsche und andern ihrer Classe.

Nr. 14. Die große, glänzende, schwarze Herzkirsche. I. R.
Trchß. Seite 146.

Diese Kirsche ist in unserer Gegend noch sehr wenig bekannt, und stammt von Hrn. Kraft in Wien, der sie in der Pom. Austriaca beschrieben hat. Dieser Beschreibung nach ist ihr Fleisch fester, als bei den übrigen Herzkirschen von weichem Fleische, und der häufige Saft ist von dunkelrother Farbe und von einem erhabenen Geschmack. Nach van Truchseß Beobachtungen sind die Stiele von ungleicher Länge, manche über 2½ Zoll, die meisten aber viel kürzer, dünn, meistens gebogen, und sitzen bald flach, bald tief, und etliche in einer runzeligen Höhlung. Die Frucht gehört unter die sehr großen, wird aber nicht so groß, wie sie in der Pom. Austriaca Taf. 3. Fig. 2. vorgestellt ist, wozu man wahrscheinlich die größte Frucht vom Baum gewählt hat. Die Form ist herzförmig, etwas breit mit Furchen, wovon die auf der einen Seite immer etwas stärker, als die auf der andern ist. Die Farbe der Haut ist glänzendschwarz. Das Fleisch ist dunkelroth, nicht ganz weich, süß, mit etwas Säure vermischt. Der Stein ist dickherzförmig, und hängt ziemlich fest am Fleisch.

Die Frucht reift Ende Juni. Die Kirsche hat viel Ähnliches von der Ochsenherzkirsche, sie unterscheidet sich aber merklich von dieser durch ihren kürzeren Stiel und früheren Reife. Von der großen schwarzen Herzkirsche unterscheidet sie sich durch ihr festeres Fleisch, und scheint den Übergang zu den Knorpelkirschen zu machen.

Nr. 15. Die frühe, schwarze Herzkirsche. Guigne noire hâtive. II. R.
Trchß. S. 116. Ehr. Hd. Wb. S. 274. T. O. G. VII. B. S. 367.
Nr. 46. D. O. C. Nr. 8.

Truchseß hält diese Kirsche mit der kleinen, schwarzen, frühen Herzkirsche im T. O. G. XVII. B. S. 172. Taf. 9. für eine Sorte; er hat die Sicklersche S. 155. ebenfalls beschrieben, und findet dessen Beschreibung dieser Kirsche mit der Seinigen ganz übereinstimmend, bis auf eine merkliche Furche, welche Truchseß nie daran bemerkt hat. Er glaubt daher, daß Sickler seine Kirsche in einem ungünstigen Kirschenjahr untersucht hat, wo weiche Kirschen, welche in guten Jahren keine Furchen, sondern nur breitgedrückte Seiten mit einem lichten Streif haben, mehr oder weniger bemerkbare Furchen bekommen. Ungünstige Kirschenjahre erlaubten ihm nicht, beide Kirschen genauer zu untersuchen, um darüber mit Gewißheit entscheiden zu können. Herr Stiftsamtmann Büttner bezog diese Kirsche aus der Baumschule des Hrn. Nebrig zu Roschwiz bei Leipzig, und beschrieb sie im T. O. G. VII. B. S. 367. Nr. 46.; von Büttnern erhielt sie Truchseß. Der Stiel ist lang, dünn, gelbgrün, auf der

Digitized by Google

einen Seite röthlich angelaufen, und sitzt ziemlich locker in einer flachen Vertiefung. Die Frucht ist klein, noch kleiner als die große, schwarze Waldkirsche. Am Stiel ist sie dick, auf beiden Seiten, doch auf der einen mehr, als auf der andern, breitgedrückt, ohne Furchen, unten mit einer stumpfen Spitze, auf welcher sich ein feines Stempelgrübchen befindet. Die Farbe der dünnen Haut ist schwarz; das Fleisch ist weich, schwarz, mit schwarzrothem Saft angefüllt. Der Stein ist groß, herzförmig, mit einer Spitze versehen, an den Kanten desselben bleibt beim Genuß etwas Fleisch hängen.

Die Frucht reift anfangs Juli. Durch ihre geringere Größe, mehr herzförmige Gestalt, das Röthliche am Stiel, und ihren ganz süßen Geschmack ohne Bitterkeit ist sie von der großen, schwarzen Waldkirsche merklich unterschieden, übrigens hat sie viel Ähnlichkeit mit dieser.

Nr. 16. Die große schwarze Herzkirsche. Guigne à gros fruit noire. The Blak Heart. I. R.

Archß. S. 142. T. O. G. IV. B. S. 303. Taf. 15. Chr. Hd. Wb. S. 275.

Eine in unserer Gegend unter dem Namen der schwarzen Herzkirsche allgemein bekannte gute Kirsche. Der Stiel ist ungefähr 2 Zoll lang, und steht in einer mäßigen Vertiefung. Die Frucht gehört unter die sehr großen, ist 1 Zoll und 1 Linie lang, und da, wo sie am breitesten ist, eine gute Linie weniger breit. Ihre Gestalt ist herzförmig, gegen den Stiel dicker und breiter, nach der Spitze zu gemach abnehmend, doch rundet sie sich auch öfters kurz ab. Die eine Hälfte ist oft merklich breitgedrückt, über welche eine Linie vom Stiel bis zum ziemlich deutlichen Blüthengrübchen hinläuft. Die Farbe der sehr dicken Haut ist dunkelroth, wird aber in der gehörigen Reife schwarz, und scheint an manchen Stellen Grübchen zu haben. Das eben nicht sehr weiche Fleisch hängt mit dem Stein zusammen, und ist mit starken Fibern durchzogen. Der sehr dunkelrothe Saft ist ungemein süß und erfrischend, und hat besonders um den Stein einen angenehmen bittern Nachgeschmack. Bei ungünstiger, anhaltend nasser Witterung springt die Kirsche auf, und ihr Geschmack wird alsdann wäßrig und fade. Der Stein ist 5 Linien hach, 4 breit und 3 dick, länglichrund.

Die Frucht reift Mitte Juli, ist in ihrer rechten Zeitigung eine vortreffliche Kirsche, sowohl zum Genuß, so wie auch zum Einmachen und Trocknen, und hält sich wohl gegen 6 Wochen am Baum.

Der Baum wird einer der stärksten unter allen Süßkirschenbäumen, seine Äste gehen in spitzigen Winkeln etwas straff in die Höhe, und bilden eine mehr eirunde, als pyramidenförmige, weitgesperrte und gutbelaubte Krone. Das Blatt ist sehr groß, nach beiden Enden fast gleichmäßig, unten in einer kleinen, scharfen Spitze auslaufend; es ist dunkelgrün, am Rande mit etwas stumpfen, ungleichen Zäckchen besetzt, wozwischen noch zwei kleinere sind. Die Kirsche ist schwer von

Digitized by Google

der Büttner'schen zu unterscheiden, sie reift aber später, und hat ein etwas weicheres Fleisch, als jene; von der Ochsenherzkirsche aber unterscheidet sie sich durch etwas frühere Reife. Bedarf weiter keiner Empfehlung.

Nr. 17. Die Ochsenherzkirsche. Guigne des Boeufs. I. R.

Trchß. S. 132. Chr. Hd. Wb. S. 275. T. O. S. XVII. B. S. 237. Taf. 12. Lgl. S. 152.

Wegen ihrer Form, welche die Gestalt eines Ochsenherzes hat, gab man ihr diesen Namen, und sie stammt aus Herrenhausen bei Hannover. Der Stiel ist lang, oft über 2 Zoll, etwas gebogen, lichtgrün mit röthlichen Flecken, die mit der Überreife, und wenn die Kirschen abgenommen sind, und einige Tage gelegen haben, an Röthe zunehmen; er sitzt in einer nicht tiefen Höhlung, aber ziemlich fest auf der Frucht. Die Frucht ist sehr groß, eine der größesten ihrer Classe. Ihre Form ist länglich, spitzherzförmig, auf der einen Seite mehr, als auf der andern breitgedrückt, und auf jener mehr oder minder gefurcht. Ihre größte Breite hat sie am Stiel, unten auf der Spitze ist ein Stempelgrübchen, das bei manchen Früchten kaum bemerkbar ist. Die starke und zähe Haut ist bei vollkommener Reife glänzendschwarz. Das Fleisch etwas fester, als bei andern ihrer Classe, ist schwarzroth, und voll eines eben so färbenden Saftes, von etwas pikantem, vortrefflichem Geschmack; nicht völlig reife Früchte haben etwas Bitteres, welches auch noch bei vollkommener Reife bemerkbar bleibt, und ihren Geschmack erhöht. Der Stein ist breitherzförmig, unten mit einer merklichen Spitze versehen, an der breiten Kante desselben bleibt viel Fleisch sitzen; diese ist stark aufgeworfen, in der Mitte derselben befindet sich eine starke Furche, auf beiden Seiten schwächere, die Gegenkante ist eine erhabene weiße Linie.

Die Frucht reift Mitte Juli, und hält sich einige Zeit am Baum.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, und bildet eine etwas zerstreute Krone. Die Ochsenherzkirsche unterscheidet sich von allen ihrer Classe durch ihre Größe, spitzherzförmige Gestalt, glänzendschwarze Farbe, und durch ihr festeres Fleisch und spätere Reife. Verdient häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 18. Die Mosler schwarze Herzkirsche. II. R.

D. O. C. IV. Lief. Nr. 26.

Unter diesem Namen von Klein-Fahnern erhalten, wohin sie durch den Herrn Pfarrer Sickler gekommen, und ziemlich in unserer Gegend verbreitet worden ist.

Die Kirsche ist etwas mehr, als von mittler Größe, die Form stumpfherzförmig, auf beiden Seiten leicht gedrückt, mit einer kaum bemerkbaren feinen Linie auf der einen Seite, und unten mit einem kleinen Grübchen, worin der Stempelpunkt sitzt. Der Stiel ist fast 2 Zoll lang, und sitzt in einer nicht beträchtlichen Höhlung, er ist

Digitized by Google

dünn, gelblichgrün, mit vielem Braunroth angelaufen; auch neigt sich die Stielwölbung der Frucht zu einer kleinen Kümme, aus welcher die unscheinbare Furche hervorkommt, und kaum sichtbar bis zum Stempelgrübchen hinläuft. Die Farbe der Haut ist glänzendschwarz; das Fleisch ganz schwarz, weich, vollsaftig, von einem süßen, recht angenehmen Geschmack ohne Bittere. Die Haut ist zähe, und bleibt beim Genuß der Frucht zurück. Der Stein ist länglich-herzförmig, die dicke Kante hat mehre Seitenlinien, welche sich flammenartig nach den Seitenbacken hin verlieren; die Gegenkante ist nur durch eine Linie angedeutet, auch bleibt Fleisch an den Kanten sitzen.

Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum hat das gewöhnliche Herzkirschenblatt, wächst schön in die Höhe, und trägt reichlich; wegen ihrer Süße wird seine Frucht stark von den Sperlingen heimgesucht. Woher, und wann sie nach Fahnern gekommen, ist mir bis jetzt unbekannt geblieben. In dem Fahnerschen Catalog finde ich sie unter dem Namen der großen, rothen Mosler Kirsche angeführt, und ist zu vermuthen, daß sie aus der Nebrig'schen Baumschule zu Roschwiz bei Leipzig stammt.

Nr. 19. Joel Keil's kleine, schwarze Herzkirsche. II. R.

D. O. C. IV. Lief. Nr. 27.

Diese niedliche Kirsche fand der Lehnschulz Joel Keil aus Töttelstädt bei Gotha auf einem in einem Zaune aufgewachsenen Wildling, in dem bei Erfurt gelegenen Dorfe Widdern. Da Herr Keil bei näherer Untersuchung dieser Kirsche ihren vorzüglich stark färbenden Saft kennen lernte, welcher den aller ihm bisher bekannten Kirschen übertrifft, so hielt er sie deßhalb für werth, fortgepflanzt zu werden, und erzog solche zu diesem Zweck in seiner Baumschule. Im Sommer 1832, als ich die Kirschenanpflanzungen der dortigen Gegend besuchte, machte mich Hr. Keil auf diese Kirsche besonders aufmerksam, und ich hielt solche allerdings in Hinsicht der Eigenschaft ihres stark färbenden Saftes, welcher selbst dem Saft der Heidelbeere gleichkommt, und zur Färbung der Weine, Liqueurs und Brantweins verwendet werden kann, für werth, zu diesem Zwecke angebaut zu werden. Aus wahrer Achtung für die vielen Verdienste, welche sich Hr. Joel Keil durch funfzigjährige Betreibung der Obstbaumzucht, so wie auch durch die nützliche Verwendung des Obstes, durch Bereitung eines guten Obstweines und Obstessigs, so wie um andere nützliche Zweige der Landescultur in unserer Gegend erworben hat, fand ich mich bestimmt, diese aus Samen entstandene neue Sorte mit seinem Namen zu belegen, um selbigem hierdurch einen geringen Beweis meiner Hochachtung zu geben.

Die Kirsche ist etwas größer, als unsere gewöhnliche Waldsüßkirsche, doch mehr klein, als mittelgroß zu nennen. Der dünne Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, mehre Stiele sitzen zusammen auf einem gemeinschaftlichen Absatz. Die Farbe des Stiels ist hellgrün, auf der einen Seite mit bräunlichen Flecken angelaufen, und sitzt in einer klei-

Digitized by Google

nen und flachen Höhlung. Die Form der Kirsche ist fast rundherzförmig, auf der einen Seite kaum merklich breitgedrückt, mit einer undeutlichen Linie, welche in einem grauen Stempelpunkt endet, der auf der Mitte der abgestumpften Spitze steht. Die Farbe der feinen, glänzenden Haut ist ganz schwarz. Das Fleisch ist ziemlich fest, ganz schwarz von Farbe, selbst die Fibern, welche bei andern Kirschen heller sind, haben dieselbe Farbe; der Geschmack ist süß und aromatisch. Der Saft ist ganz schwarz, und zum Färben anderer Flüssigkeiten wegen seines reinern Geschmackes, dem der Heidelbeeren und ähnlichen Surrogaten vorzuziehen, weßhalb der Anbau dieser Kirsche vorzüglich zu empfehlen ist. Der Stein ist etwas länglichrund, wenig breitgedrückt, schwarz gefärbt; die breite Kante schwach gefurcht, mit 2 Seitenlinien, die Gegenkante nur mit einer schwachen Linie bezeichnet.

Die Frucht reift von der Mitte des Juli, und hält sich bis Mitte August am Baume.

Der Baum wächst stark, hat das gewöhnliche Blatt des Waldsüßkirschenbaums, und trägt sehr reichlich und büschelweise seine Früchte. Von der gewöhnlichen Vogelkirsche unterscheidet sie sich durch etwas mehr Größe und aromatischern Geschmack.

Nr. 20. Spitzens schwarze Herzkirsche. I. R.

Trchß. S. 160. Anhang S. 673. Kgl. S. 150.

Eine neue Kernfrucht aus Guben, welche vorzüglich dadurch schätzbar wird, weil ihre Früchte nicht auf einmal, sondern folgeartig reifen und zu gleicher Zeit grüne, rothe und schwarze Kirschen am Baume befindlich sind. Auf der Bettenburg reifte sie den 23. Julius, die Kirsche konnte aber wegen Mangel an vollkommenen Früchten nicht hinlänglich untersucht werden, daher ist die Truchseß'sche Beschreibung unvollständig geblieben. Die Kirsche ist sehr groß, stumpfherzförmig, fast schwarz, aber etwas platt, auf der einen Seite etwas mehr, als auf der andern breit gedrückt. Der Geschmack ist vortrefflich und sehr gewürzhaft, nur muß die Kirsche vollkommen schwarz seyn. Die Kirsche verdient wegen ihrer langen Dauer am Baume viele Empfehlung. Mehre Jahre hintereinander hatte ich Gelegenheit, diese gute Kirsche zu untersuchen und die Truchseß'sche Beschreibung davon zu ergänzen. Die Kirsche gehört zu den sehr großen und erreicht fast die Größe einer schwarzen Knorpelkirsche. Am Stiel ist sie breit abgeschnitten und endet unten mit einer breit abgestumpften Spitze, so daß sie eine breit abgestumpfte Form annimmt. Auf der einen Seite ist sie etwas breitgedrückt, die andere aber ist eckig und unegal; auf der breitgedrückten Seite läuft eine deutliche, aber seichte Furche bis zum geräumigen Stempelgrübchen hin, in welchem der braune Stempelpunkt sichtbar ist. Der mittelmäßig starke Stiel ist 1½ Zoll lang, grün, nur mit wenig Braunroth hier und da angesprengt, und steht in einer weiten, flachen Höhlung. Die Farbe der glänzenden Haut ist ein dunkles Braunroth, welches bei zunehmender Reife ins Schwarze über-

Digitized by Google

geht, jedoch immer noch, zumal auf der breitgedrückten Seite, etwas hellbraune Flecken beibehält. Das ziemlich feste Fleisch ist schwarz, vollsaftig, und von einem delicaten, süßen, gewürzhaften Geschmack; der Saft ist schwarz und stark färbend.

Die Frucht reift von der Mitte des Juli an nach und nach, und ist eine spät reifende Sorte. Herr Apotheker Liegel gibt ihre Reifzeit im Juni an, welches aber wohl nur bei einzelnen Früchten und in einem besonders günstigen Kirschjahre in Braunau der Fall seyn mag.

Der Stein, an dessen breiter Kante immer etwas Fleisch sitzen bleibt, ist fast rund, die breite Kante tritt da, wo der Stiel angesessen hat, etwas hervor, wodurch derselbe etwas länglichrund wird; in der Mitte hat sie eine erhabene Furche, welche mit zwei breiten, flachen Seitenfurchen begrenzt ist. Die Gegenkante besteht aus einer fein erhabenen Linie, welche sich unten an der breiten Kante anschließt; die Backenseiten des Steins sind glatt.

Der Baum trägt bald und ziemlich reichlich.

Nr. 21. Die Bouquetkirsche. Cerise à Bouquet. II. R.

Stammt von Hohenheim aus dem Würtembergischen. Hohenheimer Catalog Nr. 8. S. 285.

Die Kirsche kommt in dem Truchseß'schen Werke nicht vor, und scheint demnach eine Frucht neuerer Zeit zu seyn. Auf dem einfachen Stiel sitzen 2 bis 4 Kirschen zusammengewachsen, deren jede ihren eigenen Stein hat. Die Kirsche hat einen herben Geschmack und ist nicht zum frischen Genuß geeignet. Der Baum gehört in das Geschlecht des Süßkirschenbaumes, und die Frucht unter die schwarzen Herzkirschen, wodurch sie sich hinlänglich von der Bouquetamarelle unterscheidet. Ihre Reife fällt in die Mitte des Juli. Nur für den Systematiker von Werth.

Nr. 22. Die Grünstiel-Kirsche. II. R.

Von dem Hrn. Hofgärtner Fuchs zu Wilhelmshöhe bei Cassel erhalten.

Die Kirsche ist nur mittelmäßig groß, von Form stumpfherzförmig, auf der einen Seite etwas mehr, als auf der andern breit gedrückt und daselbst mit einer deutlichen Furche vom Stiel bis zum Stempelpunkte versehen. Der dünne Stiel ist 1¼ bis 2 Zoll lang, schön weißlichgrün ohne Punkte, und steht in einer flachen, etwas weiten Höhlung. Der graue starke Stempelpunkt, in welchen wie mit einer Nadel eingestochen zu seyn scheint, sitzt in einer ansehnlichen Vertiefung, in welcher sich die Furche, welche auf der einen Seite der Frucht herunterläuft, verlieret. Die Farbe der etwas starken Haut ist ein glänzendes Schwarz. Das etwas feste Fleisch ist ganz schwarz, saftig, stark färbend, und von einem säuerlichsüßen, etwas aromatischen Geschmack, doch ohne Bittere. Der mittelmäßig große Stein ist rund, ohne Spitze, die breite Kante ist etwas erhaben und

Digitized by Google

mit einer feinen Rinne und zwei flachen Seitenfurchen versehen; die Gegenkante ist durch einen feinen schwarzen Strich, welcher etwas erhaben ist, angedeutet; an der breiten Kante bleibt beim Genuß der Frucht etwas Fleisch sitzen.

Die Frucht reift in der Mitte des Juli.

Der Baum war noch nicht genug ausgebildet, um beschrieben werden zu können. Wahrscheinlich ist die Kirsche eine neue Kernfrucht, welcher man den Namen nach ihrem rein gelblichgrünen Stiel gegeben hat.

Nr. 23. Die späte Maulbeerherzkirsche. La Guigne mûre de Paris. I. R.

Trchß. S. 135. Vgl. S. 153.

Diese vortreffliche Sorte erhielt Truchseß durch den Hrn. Pastor Winter zu Gunsleben im Halberstädtschen, welcher sie aus Paris bekommen hatte.

Der starke, gerade Stiel ist hellgrün, meistens auf einer Seite roth angelaufen, gegen 1½ Zoll lang, und steht in einer weiten, flachen Höhlung. Die Früchte können nicht alle unter die großen gerechnet werden, denn es gibt auch kleine darunter. Ihre Form ist ausgezeichnet; am Stiel ist die Kirsche wie abgeschnitten, am Ende mehr platt, als abgerundet, und auf beiden Seiten sehr breitgedrückt, so, daß sie fast, von der Seite angesehen, wie ein etwas breites Viereck erscheint, worin sie der weiter hinten beschriebenen rothen Molkenkirsche sehr ähnlich wird. Auf den breitgedrückten Seiten befinden sich schwache Furchen, die vom Stiel ausgehen und um die Frucht herumlaufen. Das Stempelgrübchen ist nur schwach. Die Farbe der etwas zähen Haut ist sehr schwarz, aber nicht so glänzend, wie bei andern Kirschen ihrer Classe; auf der breitgedrückten Seite, wo die Furche befindlich, ist die Farbe lichter. Das Fleisch ist sehr weich, voll Saft, stark färbend, und der Durchschnitt zeigt sich von Farbe dunkelschwarzroth. Der Geschmack dieser Kirschen ist einzig und vorzüglich; ihre Süßigkeit ist mit einer so erhabenen pikanten Säure vermischt, welche unter den Herzkirschen nicht wohl gefunden wird, und gewöhnlich nur den Süßweichseln eigen ist, wodurch sie eine der vorzüglichsten Kirschen wird. Die Steine sind für die Früchte klein, dick, herzförmig, fast rund, mit einer Spitze versehen, und das Fleisch löset sich gut von selbigen.

Die Frucht reift Ende Juli oder anfangs August, muß am Baum ganz schwarz werden und dann noch einige Zeit hängen bleiben, um den ihr eigenthümlichen angenehmen Geschmack zu erhalten. Sie unterscheidet sich vor allen Andern durch ihre viereckige Form und pikante erhabene Säure, welche ihren Genuß wirklich reizend macht, so, daß ihr häufiger Anbau zu wünschen wäre.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und ist recht tragbar.

Digitized by Google

Nr. 24. Krüger's schwarze Herzkirsche. I. R.

Trchß. S. 161.

Eine Samensorte aus Guben, welche der Angabe zufolge kurze Stiele haben sollte, welches sich aber nach Truchseß Beobachtungen nicht bestätigte, woran jedoch auch wohl die Witterung Schuld seyn kann, wie es häufig bei den Kirschen vorkommt. Der Stiel ist 1¼ bis 1½ Zoll lang, grün, etwas gebogen, und sitzt in einer gleichen, schwachen Vertiefung. Die Kirsche war im ungünstigen Jahre nur von mittler Größe. Ihre Form ist stumpfherzförmig, am Stiel etwas platt, auf der einen Seite breit gedrückt, mit einer feinen herunterlaufenden Linie, auf der andern Seite ist sie bauchigrund, unten hat sie, ohne Grübchen, einen grauen Stempelpunkt, der mehr nach der breitgedrückten Seite zu steht. Die Farbe der sehr zähen Haut ist schwarzbraun, das sich in der höchsten Reife dem Schwarzen nähert. Das Fleisch ist weich, schwarzroth; der Saft stark dunkelroth färbend, und von einem vorzüglich guten Geschmack. Der Stein ist nicht groß, manche sogar klein, schwachherzförmig, fast rund; an der breiten Kante bleibt viel Fleisch sitzen.

Die Frucht reift Ende Juli. Verdient, da sie in einem schlechten Jahre sich so gut gezeigt hat, zur Verbreitung empfohlen zu werden.

Nr. 25. Die große schwarze Waldkirsche. La grosse Merise noire. II. R.

Trchß. Seite 119.

Der Oberpfarrer Christ beschreibt in seinem Hd. Wb. S. 275. eine große schwarze Waldkirsche, Maulbeerkirsche, Molkenkirsche, welche leicht mit der obigen verwechselt werden könnte. Christ beging den Irrthum, ihr die Büttner'sche Beschreibung seiner Maulbeerkirsche zu unterlegen, welche aber von dieser durch ihre Reifzeit völlig verschieden ist. Die Büttner'sche ist größer und reift auch später. In der vollständigen Pomologie 2. B. S. 170. Nr. 2. gibt ihr Christ eine frühere Stelle, läßt den Namen schwarze Molkenkirsche weg, und gibt ihr außer ihrem Hauptnamen: große schwarze Waldkirsche, noch den der kleinen Molkenkirsche, mit der Bemerkung, daß sie wegen ihrer Schwärze so heiße. Wahrscheinlich aber führt sie diesen Namen wegen ihres vielen Saftes. Die Christ'sche große schwarze Waldkirsche ist demnach die von Hrn. Stiftsamtmann Büttner im T. O. Gärtner VII. B. S. 366. Nr. 5. beschriebene Maulbeerkirsche. Der Stiel der Frucht ist lang, verschieden, doch selten über 1½ Zoll; er ist dicklich, grün, flach und sitzet nicht fest auf der Frucht auf. Häufig kommen mehre Stiele aus einer Fruchtknospe hervor. Die Kirsche ist klein, doch bedeutend größer, als die gemeine Vogelkirsche. Ihre Form ist rund, auf beiden Seiten etwas breit gedrückt, ohne Furchen; statt deren ist ein röthlicher Strich vorhanden; an der Spitze ist sie stumpf abgerundet und mit einem kleinen Stempelgrübchen, wie ein Nadelstich, versehen. Die Farbe der dünnen Haut ist fast

Digitized by Google

schwarz. Das Fleisch ist weich, dunkelschwarz, sehr saftig, und behält selbst in der höchsten Reife etwas Bitteres im Geschmack. Der Stein ist klein, dickherzförmig, und bleibt mit der breiten Kante beim Genuß der Frucht am Fleisch festsitzen.

Die Frucht reift gegen Ende Juli. Durch ihren bittern Geschmack, die Kleinheit der Frucht und des Steins, so wie durch ihren ganz grünen Stiel unterscheidet sie sich merklich von der süßen Maiherzkirsche, von der frühen schwarzen Herzkirsche und von der Kronberger schwarzen Herzkirsche.

Der Baum ist sehr tragbar; die Kirsche welkt in der Überreife schon am Baum, und eignet sich daher sehr gut zum Welken; auch ist sie zum Färben der Weine und des Brantweins sehr gut zu benutzen.

Nr. 26. Die englische schwarze Kronherzkirsche. La Guigne de Couronne. Cerise Caron. II. R.

Trchß. S. 149. Chr. Hd. Wb. S. 276. T. O. G. VII. B. S. 368.

Diese Kirsche stammt ebenfalls aus der Herrenhäuser Baumschule bei Hannover, von woher sie der Herr Stiftsamtmann Büttner erhielt, und unter dem Namen Cerise Couronne an den Herrn von Truchseß sendete. Die Frucht gehört unter die Kleinen, ist von Farbe glänzendschwarz, auf beiden Seiten sehr breitgedrückt, dabei höckerig und mit einer tiefen Furche versehen. Das Fleisch ist weich und schwarzroth, der Saft sehr färbend und süß. Sie ist von Ansehen fast von der braunen spanischen Kirsche nicht wohl zu unterscheiden, wenn ihre spätere Reife sie nicht hinlänglich von dieser unterschiede, weßhalb sie auch so schätzbar wird.

Die Frucht reift gegen die Mitte des August. Der Baum trug aber auf der Bettenburg sehr selten.

Nr. 27. Die späte, spanische schwarze Herzkirsche. Guigne noire d'Espagne tardive. II. R.

Trchß. S. 152. Chr. Hd. Wb. S. 276. Stammt aus der Baumschule zu Herrenhausen.

Die Frucht ist länglich, spitzherzförmig, glatt, und nur auf der einen Seite vom Stiel bis zur Spitze gefurcht. Die Farbe der Haut ist im Anfang dunkelbraun, bei völliger Reife aber schwarz. Das Fleisch ist nicht fest, sehr dunkelroth, saftig, und von einem gewürzhaften Geschmack. Der Stein ist nicht groß, etwas breitgedrückt, die Schale so weich, daß man sie mit den Fingern zerdrücken kann. Die meisten Steine haben unausgebildete Kerne, doch findet man auch welche, deren Kerne vollkommen ausgebildet und reif sind. Durch diesen mürben Stein unterscheidet sich diese Kirsche von allen andern dieser Classe.

Die Frucht reift von der Mitte bis zum Ende des August.

Der Baum trägt sehr spärlich, denn es können wohl 6 und

Digitized by Google

ehre Jahre vergehen, ehe er einmal Früchte ansetzt, welche meistentheils wieder abfallen, ehe sie ausgebildet sind, daher dessen Anbau nicht zu empfehlen ist.

Nr. 28. Fürst's schwarze Septemberkirsche. II. R.

Lgl. Seite 153.

Diese wegen ihrer späten Reife schätzbare Herzkirsche fand der Herr Apotheker Liegel in einem baierschen Dorfe bei Braunau, und widmete sie dem um die Obstbaumzucht so hochverdienten Herrn Oconomierath Fürst zu Frauendorf. Die Frucht gehört unter die Kleinen. Der dünne, gelblichgrüne Stiel ist 2 Zoll lang, und sitzt in einer flachen Höhlung auf der Frucht. Ihre Form ist rund, mehr breit, als hoch, unten und oben etwas platt gedrückt, anstatt der Furche eine Linie, unten ein kleines, feines Blüthenspitzchen. Die Farbe der Haut ist glänzendschwarz. Das nicht allzuweiche Fleisch ist ebenfalls schwarz, so wie der nicht allzureichliche Saft, und von einem süßen, erdartischen Geschmack. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht groß, und, die breite Kante ist in der Mitte schwach gefurcht, die Gegenkante eine fein erhabene Linie.

Die Frucht reift Ende September, anfangs October.

Der Baum wächst recht kräftig und trägt als Sämling jährlich und reichlich. Wegen ihrer späten Reife, indem sie noch nach der Hedelheimer späten Knorpelkirsche zeitigt, hat die Kirsche allerdings Werth, und ist nächst der September- und October-Weichsel die späteste Kirsche im Jahre.

Nr. 29. Merker's kurzstielige schwarze Herzkirsche, von Frauendorf.

Nr. 30. South's breite schwarze Herzkirsche. Souths large blak Cherry. London.

Nr. 31. Truchseß schwarze Herzkirsche. Frauendorf.

Nr. 32. Friedrich's schwarze Herzkirsche. Frauendorf.

Nr. 33. Anatholische schwarze Herzkirsche. Potsdam.

Zweite Ordnung.

Mit hartem Fleisch. Schwarze Knorpelkirschen.

(Nach Truchseß System II. Classe. Schwarze Knorpelkirschen.)

Alle Knorpelkirschen erhalten ihre Festigkeit und ihren eigenthümlich pikanten Geschmack erst bei voller Zeitigung; früher schmecken sie bitter. Sie halten sich bei gutem Wetter lange am Baum, bei Regenwetter aber springen sie auf und faulen alsdann mehr als die Herzkirschen.

Digitized by Google

Nr. 34. Die königliche Fleischkirsche. La Guigne royale. II. R.

Hohenheimer Catalog S. 235. Nr. 9.

Scheint noch wenig bekannt zu seyn, Truchseß hat sie nicht.

Der Stiel ist 1¼ Zoll lang, nicht stark, grün, und sitzt in einer flachen, weiten Höhlung. Die Kirsche ist von mittelmäßiger Größe, von Form etwas länglichrund, dabei etwas eckig; auf der einen Seite hat sie eine nur schwache Furche, unten einen starken Stempelpunkt, welcher in einer kleinen, oft tiefen Grube steht. Die Farbe der Haut ist dunkelbraun, genau betrachtet erscheint ein hellrothes, mit Schwarz gemischtes Gewebe von Farben auf derselben, worin noch feine, weiße Punkte sichtbar sind. Das Fleisch ist fest, abknackend beim Genuß, dunkelroth, und von einem süßen, angenehmen, fast gewürzhaften Geschmack. Der Stein ist länglichrund, unten mit einer feinen Spitze versehen. Die sehr breite Kante hat in der Mitte eine Rinne und ist von zwei schwachen Seitenfurchen begrenzt; die Gegenkante ist eine scharf erhabene Linie.

Die Frucht reift Mitte Juni.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, und trägt gern und voll.

Nr. 35. Die Seckbacher Kirsche. Guigne hâtive. II. R.

Truchß. S. 167. Chr. Hd. Wb. S. 276. die späte Maikirsche. T. O. G. XXII. B. S. 247. Taf. 23. Lgl. S. 153.

Diese Kirsche scheint deutschen Ursprungs zu seyn; Hr. Oberpfarrer Christ fand sie bei einem Hanauischen Dorfe Seckbach in großer Anzahl, auch in der Gegend um Kronberg fand er sie häufig angepflanzt, und wegen ihrer frühen Reife und Tragbarkeit sehr beliebt. In seinem Handbuche ist sie unter dem Namen der späten Maikirsche beschrieben; da aber Sickler schon eine späte Maikirsche im T. O. G. XIII. B. S. 358. beschrieben hat, welche eine vortreffliche Süßweichsel ist, der Name Maikirsche ohne fernern Beisatz aber eher den Früchten des Sauerkirschenbaumgeschlechtes zukommt, so sollte er, um Verwechselung zu vermeiden, gänzlich wegfallen. Die französische Benennung in der Pariser Nationalbaumschule, in welcher sie als Guigne tardive aufgeführt ist, beruht wohl auf einem Schreibfehler, und soll wohl hâtive heißen. Der Stiel ist gegen 2 Zoll lang, dünn, oft röthlich angelaufen, und sitzt in einer flachen Höhlung. Die Frucht gehört zu den Kleinen, und wird nicht viel größer, als eine Waldsüßkirsche. Die Form ist mehr rund, als stumpfherzförmig, auf beiden Seiten nur wenig breitgedrückt, auf der einen etwas mehr, als auf der andern, mit schwacher Furche, aber ziemlich starkem Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist glänzendschwarz, da, wo die Furche ist, ist sie etwas lichter, vorzüglich aber nur auf einer Seite. Das Fleisch ist schwarzroth; der Saft etwas lichter. Der Geschmack ist angenehm süß, gewürzhaft und hat etwas pikantes. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht ansehnlich groß.

Digitized by Google

Die Frucht reift Ende Juni. Die Kirsche gehört nicht sowohl wegen der Härte ihres Fleisches, als vielmehr durch die Härte ihrer Haut unter die Knorpelkirschen; doch läßt man sie recht lange am Baume hängen, so nimmt das Fleisch auch an Härte zu, wodurch sie allerdings die Eigenschaft der Knorpelkirschen erhält. Durch ihre frühe Reife und geringe Größe unterscheidet sie sich von andern ihrer Classe, und verdient wegen früher Reife und wirklich vorzüglichen Geschmackes häufige Anpflanzung, zumal sie auch sehr reichlich trägt.

Nr. 36. Die frühe schwarze Knorpelkirsche. La Guigne noire hâtive. II. R.

Trchß. S. 197. Chr. Hd. Wb. S. 277. T. O. G. VII. B. S. 370. Nr. 2.

Diese Kirsche stammt aus Herrenhausen, von woher sie der Hr. Stiftsamtmann Büttner erhielt und mit folgender Beschreibung an den Hrn. von Truchseß übersendete. Sie ist vom Stiel an auf beiden Seiten breitgedrückt und endet sich mit einer stumpfen Spitze. Die Frucht gehört unter die Kleinen und ist von Farbe glänzendschwarz. Auf der einen Seite hat sie eine merkliche Furche. Das Fleisch ist hart und sehr schwarzroth, der Saft sehr färbend und bei seiner Süßigkeit ziemlich bitter.

Die Frucht reift bis zur ersten Hälfte des Juli, wo man noch keine andern Knorpelkirschen hat, übrigens ist es eine gute vollstragende Kirsche. Die Truchseß'schen Beobachtungen stimmen mit dieser Beschreibung vollkommen überein, im Nachtrag wird noch bemerkt, daß sie sich von allen ihrer Classe durch einen etwas bittern Geschmack unterscheidet, von der Thränenmuskateller Nr. 37, mit welcher sie zugleich reift, unterscheidet sie sich noch durch eine rundere Form, welche diese hat; auch ist diese etwas größer, als die frühe schwarze Knorpelkirsche.

Nr. 37. Die Thränenmuskatellerkirsche aus Minorka. La Guigne muscat des larmes de l'Isle de Minorque. II. R.

Trchß. S. 174. Chr. Hd. Wb. S. 276. Lgl. S. 154.

Diese Sorte erhielt Truchseß durch den Herrn Oberpfarrer Christ, welcher sie von dem Herrn Landrath von Schulenburg zu Angern bei Magdeburg mit der Nachricht erhielt, daß der Baum von Minorka nach Deutschland gekommen sey, und das Eigene an sich habe, daß sich seine Zweige fast wie bei der Thränenweide herunterhingen, weßhalb man ihm den Namen Thränenmuskateller beigelegt habe. Der Stiel ist lang, oft über 2½ Zoll, nicht dünn, gekrümmt, auf der obern Seite braunröthlich, und sitzt in einer glatten, seichten Höhlung auf der Frucht. Die Frucht ist groß; die Form nach oben am Stiel wie abgeschnitten, auf beiden Seiten nicht stark, doch auf der einen mehr, als auf der andern breitgedrückt und gefurcht. Die Farbe der Haut ist in der höchsten Reife dunkelbraunroth; das Fleisch fest, doch nicht ganz so hart, wie bei andern Knorpelkirschen, aber

Digitized by Google

saftig, und Fleisch und Saft ist dunkelroth, und von einem vorzüglich guten Geschmack. Der Stein ist dickherzförmig.

Die Frucht reift im halben Juli, und unterscheidet sich von allen andern Knorpelkirschen durch ihr weniger festes Fleisch und durch ihre braunrothe Farbe.

Der Baum ist schon durch den Wuchs seiner Zweige kenntlich, sie hängen herunterwärts, so lange der Baum noch jung ist; wird er aber älter, so gehen sie in die Höhe, bleiben aber doch mehrentheils in einer wagerechten Stellung, wie bei der rothen Oranienkirsche, so daß der Baum immer einen sperrhaften Wuchs behält. Die Blätter sind sehr lang und schmal, und gleichen den Pfirschenblättern. Der Baum trägt bald, ist aber empfindlich in der Blüthe und scheint überhaupt nicht lange von Dauer zu seyn, verdient aber doch wegen Seltenheit und Schönheit der Frucht, und wegen wirklicher Güte derselben, angepflanzt zu werden

Nr. 38. Winckler's schwarze Knorpelkirsche. I. R.

Trchs. S. 206. Anhang S. 676.

Eine vorzüglich gute, in Guben aus Samen erzogene neue Kernfrucht, welche auf der Bettenburg schon den 3. Julius reifte und sich durch einen vortrefflichen Geschmack auszeichnete. Die Kirsche soll sich durch einen vorzüglich langen Stiel von allen andern schwarzen Knorpelkirschen auszeichnen.

Im Jahr 1835 trug ein junger Baum in meinem Garten ziemlich reichlich, obgleich die Witterung in der Blüthe wegen anhaltenden Regens nicht günstig war, wodurch ich in Stand gesetzt wurde, die Frucht genauer zu beschreiben. Die Frucht ist von etwas mehr als mittler Größe, groß, breitherzförmig, oben am Stiel breit abgeschnitten, unten stumpf abgerundet, mit einem kleinen Eindruck auf der Spitze, in welcher Höhlung der deutliche graue Stempelpunkt nicht ganz auf der Mitte derselben sitzt. Beide Seiten sind fast rund oder nur unmerklich gedrückt, auf der einen Seite läuft eine kaum bemerkbare Furche bis zum Stempelpunkt herab. Der starke, 2 Zoll lange Stiel ist hellgrün, ohne Flecken, und sitzt in einer ansehnlich tiefen und geräumigen Höhlung. Die Farbe der glänzenden, etwas starken Haut ist schwarzbraun, in der vollen Zeitigung schwarz, durch welches aber immer noch etwas Braunes durchschimmert und sich besonders in der Furche zeigt. Das feste Fleisch ist dunkelroth und nicht so schwarz wie bei der schwarzen Knorpelkirsche, der häufige Saft eben so und nur wenig färbend, von einem angenehmen, süßlichsauern, etwas gewürzhaften Geschmack. Der Stein ist oval, da, wo der Stiel gesessen, etwas weniges breiter abgerundet, als nach dem entgegengesetzten Ende zu; die breite Kante, an welcher beim Genuß der Frucht etwas Fleisch sitzen bleibt, ist in der Mitte erhaben, mit einer feinen Rinne versehen, auf beiden Seiten mit flachen Furchen begrenzt, die Gegenkante ist eine feine, erhabene Linie.

Digitized by Google

Die Frucht reifte von der Mitte des Juli an einzeln, ihre eigentliche Reifzeit aber fiel zu Ende dieses Monats.

Der Baum wächst kräftig, macht eine schön geschlossene runde Krone, trug aber bis jetzt nicht reichlich. Verdient Anpflanzung.

Nr. 39. Drogans schwarze Knorpelkirsche. I. R.

Trchß. S. 206. Nachtrag S. 677.

Eine Gubener Sämlingssorte, welche auf der Bettenburg 1816 zwei Früchte trug, die den 24. Juli abgenommen wurden; sie waren noch klein, die Haut roth, das Fleisch weißlich und ohne Geschmack; Hr. von Truchseß vermuthete daher, daß es eine spät reifende Sorte sey. Im Nachtrag aber berichtet er nach späteren Untersuchungen, daß diese Kirsche keinesweges unter die späten gehöre, indem sie schon den 16. Juli völlig schwarz und reif geworden sey. Die Kirschen hatten ein sehr festes Fleisch, stark färbenden Saft, und einen vorzüglich guten Geschmack. Die Größe war nur mittelmäßig, doch mögen die Früchte bei günstigern Jahren größer werden.

Nr. 40. Die purpurrothe Knorpelkirsche. I. R.

Trchß. S. 340. Anhang S. 683. D. O. C. III. Lief. Nr. 4.

Stammt aus der Baumschule des Herrn Pfarrers Thiel zu Glascow. Der Herr Justizrath Burchardt zu Landsberg schickte sie an den Hrn. von Truchseß mit der Bemerkung, daß die Kirsche eine sehr dunkle Hautfarbe bekäme, aber dabei einen weißen, nicht färbenden Saft hätte. Später, wo der Baum auf der Bettenburg trug, ergab sich, daß die Kirsche färbenden Saft habe, und da auch ihre Hautfarbe fast ins Schwärzliche übergeht, so versetzten sie diese Merkmale in die II. Classe des Truchseß'schen Systems I., A. b, der schwarzen Knorpelkirschen. Der Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, dünn, lichtgrün, mit braunen Flecken, und sitzt in einer flachen Höhlung. Die Frucht ist mehr als mittel groß, und gehört in günstigen Jahren zu den Großen. Von Form ist sie oben platt, auf beiden Seiten, auf der einen mehr, als auf der andern, breitgedrückt, und auf jener stark gefurcht, unten rundherzförmig mit einem grauen Stempelpunkt, in einem fast unmerklichen Grübchen. Die Farbe der Haut ist braunroth, geht fast mehr ins Schwärzliche über, als in das Purpurrothe, und nur auf der breitgedrückten Seite, wo sich die Furche befindet, bemerkt man einige Röthe. Die Haut ist stark und zähe, das Fleisch knorpelartig, am Durchschnitt färbend, der Saft ist, ausgedrückt, nur etwas lichter, als der der großen schwarzen Knorpelkirsche, und von einem vorzüglichen Geschmack. Der Stein ist für die Größe der Frucht klein, länglichrund, etwas breitgedrückt, unten mit einer kleinen Spitze versehen; an der breiten Kante bleibt Fleisch sitzen. Diese ist in der Mitte etwas erhaben, mit einer schmalen Furche, die Seitenfurchen sind tiefer und breiter, die Gegenkante ist eine scharf erhabene Linie, welche unten in einer kleinen, scharfen Spitze endet.

Digitized by Google

Die Backenseiten sind glatt und mit feinen, weißen Characteren bezeichnet.

Die Frucht reift von Mitte Juli an, und hält sich bis in die Mitte des August, springt aber bei nasser Witterung auf. Von andern schwarzen Knorpelkirschen unterscheidet sie sich durch ihre eigene Hautfarbe, ihr lichteres Fleisch, und durch ihren weniger dunkelfärbenden Saft. Verdient wegen ihres guten Geschmacks Empfehlung, zumal auch deren Baum kräftig und geschlossen in die Höhe wächst, und ziemlich reichlich trägt.

Nr. 41. Die große, späte, schwarze Knorpelkirsche. I. R.

Trchß. S. 200. Chr. Hd. Wb. S. 277. T. O. G. VII. B. S. 370. Nr. 37.

Diese vortreffliche Kirsche fand der Hr. Stiftsamtmann Büttner in seinem Garten als Wildling aufgewachsen, und schickte sie nebst Beschreibung der Frucht an den Hrn. Major von Truchseß, welcher sie auch später auf der Bettenburg prüfte, und die Büttner'sche Beschreibung richtig fand.

Eine große, am Stiel dicke, auf beiden Seiten etwas plattgedrückte, und an der Spitze rund abgestumpfte Kirsche. Von Farbe ist sie glänzendschwarz; das Fleisch ist hart und dunkelroth, der Saft häufig sehr färbend und von einem süßen, angenehmen Geschmack.

Die Frucht reifte auf der Bettenburg schon den 16. Julius mit der großen, schwarzen Knorpelkirsche zugleich, ja noch einige Tage früher, wodurch sie sich also nicht von dieser unterscheidet. Nach Büttner erst anfangs August.

Der Baum wird groß und trägt voll; wenn es mehrere Tage geregnet hat, so wird die Kirsche so locker am Stiel, daß beim Schütteln des Baumes alle Kirschen abfallen, weßhalb dieses auch als Hauptkennzeichen vor andern dienen kann. Verdient wegen ihrer Güte und Größe häufige Anpflanzung. Von der großen, schwarzen Knorpelkirsche unterscheidet sie sich durch einige Tage frühere Reife, sonst ist sie schwer von dieser zu unterscheiden.

Nr. 42. Lampen's schwarze Knorpelkirsche. I. R.

Trchß. S. 204. und 676.

Eine Sämlingssorte aus Guben, welche einer spätern Nachricht zufolge eigentlich die schwarzbraune heißen sollte, indem sie nie ganz schwarz wird. Sie soll eine der spätreifenden, delicatesten Kirschen seyn, und der Baum erst im Alter recht tragbar werden. Die Früchte, welche auf der Bettenburg untersucht, und den 18. Juli abgenommen worden waren, wurden als noch nicht gehörig reif befunden, weßhalb man sie länger hängen lassen muß; übrigens wird sie als eine vorzüglich gute, der Verbreitung würdige Frucht empfohlen. Ihre eigentliche Reife wäre demnach Ende Juli anzunehmen.

Digitized by Google

Nr. 43. Tropp's Richter's schwarze Knorpelkirsche. I. R.
Trchß. S. 206. Nachtrag S. 676. Eine neue Sämlingssorte aus Guben.

Die Früchte, welche auf der Bettenburg am 16. Julius noch nicht völlig reif waren, hatten auch noch nicht die völlig schwarze Farbe, die nach der Gubener Angabe zu ihrer Güte erforderlich ist. Die Kirschen hatten selbst bei dieser mindern Reife schon sehr hartes Fleisch. Ihr Geschmack war nicht widerlich, sondern sehr angenehm. Auch soll die Kirsche erst Größe und Fleisch bekommen, wenn sie sich schon längst rothgefärbt hat, und nur erst dann, wenn sie recht schwarz geworden, schwillt das Fleisch auf, und alsdann soll sie eine vorzüglich gute und spate Kirsche seyn. Ihre Reife wäre demnach Ende Juli anzunehmen.

Der Baum verlangt zu seinem Gedeihen einen etwas schweren Boden.

Nr. 44. Die große, schwarze Knorpelkirsche. La Guigne noire cartilagineuse. Bigarreau à gros fruit noir. The Hertfordshire heart Cherry. I. R.)
Trchß. S. 180. T. O. G. VI. B. S. 212. Taf. 25. unter dem Namen der großen, schwarzen Herzkirsche mit festem Fleische. Chr. Hd. Wb. S. 276. Lgl. S. 154. D. O. C. III. Lief. Nr. 5.

Diese vortreffliche, auch in unserer Gegend allgemein bekannte, gute Kirsche kommt häufig unter verschiedenen Namen vor, als Garderobse-Kerf, gesprenkelte Herzkirsche, rothe Herzkirsche, Knorpelkirsche, späte, braune, spanische Herzkirsche, Amaranthenkirsche; unter allen diesen Namen erhielt Herr von Truchseß dieselbe Kirsche, und behielt bloß den Namen bei: die große schwarze Knorpelkirsche. Herr Oberpfarrer Christ legt seiner großen, schwarzen Herzkirsche mit festem Fleisch, Hd. Wb. S. 276., welche unsere große, schwarze Knorpelkirsche ist, auch noch die Namen, spanische Knorpel, schwarze Glanzkirsche, schwarze Lothkirsche, Prinzenkirsche u. s. w. bei, wodurch noch mehr Verwirrung entstanden ist. Die schwarze Spanische, so wie die Knorpelkirsche mit dem festesten Fleisch, sind durch hinlängliche Kennzeichen von ihr unterschieden, so wie auch die im T. O. Gärtner beschriebene VI. B. S. 212. unsere große, schwarze Knorpelkirsche ist, indem deren Beschreibung vollkommen übereinstimmt. Der kurze, selten über 1½ Zoll lange, grüne Stiel ist mit Roth oder Braun angelaufen, welches zunimmt, sobald die Kirsche einige Tage vom Baum genommen ist, und sitzt in einer nicht tiefen, auf der breiten Seite fast flachen Höhlung, aber ziemlich fest auf der Frucht. Die Kirsche ist sehr groß, am Stiel sehr dick, auf beiden Seiten, doch auf der einen mehr, als auf der andern, breitgedrückt, und auf jener mehr, als auf dieser gefurcht. In guten, den Kirschen günstigen Jahren sind die Furchen minder groß, und verschwinden auf der weniger breitgedrückten Seite ganz; hier wird die Kirsche alsdann spitzbau-

Digitized by Google

chig, und nimmt die Form eines stumpfen Dreiecks an. Bei ungünstigen Jahren verschwindet aber diese dreieckige Form, und die Furchen werden an den alsdann gemeiniglich kleinern Früchten desto merklicher, welches häufig bei mehren andern Kirschensorten der Fall ist. Nach unten rundet sich die Kirsche stumpf zu, und hat daselbst einige Grübchen. Die Farbe der Kirschen sind an dem nämlichen Baum sehr ungleich von Dunkelbraunroth bis zum Schwarzen; bei den Kirschen mit Furchen ist die Farbe lichter, als bei den übrigen, und die Stempelgrübchen sind etwas schmutzig weiß bestäubt. Das Fleisch ist fest, doch nicht so hart wie bei einigen bunten Knorpelkirschen, dagegen saftiger, von einem schwarzrothen, färbenden Saft, und einem angenehmen, süßen, mit einer pikanten Säure vermischten Geschmack. Der Stein ist für die Größe der Kirsche klein, breitherzförmig, und sitzt fest am Fleisch. Sie unterscheidet sich von der schwarzen spanischen und der folgenden durch den röthlichen Stiel, durch festeres Fleisch und den weniger breitgedrückten Stein, und durch das nicht ganz so feste Fleisch von der nachfolgenden, der großen, schwarzen Knorpelkirsche mit dem festesten Fleisch.

Die Frucht reift Ende Juli.

Der Baum wird sehr stark, ist gesund, seine Äste gehen steil in die Höhe, und bilden eine große, starkbelaubte Krone. Unter allen Kirschbäumen ist er mit der dauerhafteste, und seine Früchte halten sich am längsten am Baume oder im Keller. Bedarf keiner Empfehlung.

Nr. 45. Die große, schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleische. Guigne noire cartilagineuse. I. R.

Trchß. S. 193. Chr. Hd. Wb. S. 277. Kgl. S. 155. D. O. C. IV. Lief. Nr. 28.

Ist wahrscheinlich Christ's braune Herzkirsche, Hd. Wb. S. 277. Herr Major von Truchseß erhielt sie von Kraft aus Wien, und vermuthet, daß sie mit der dortigen großen, dunkelbraunrothen Kramelkirsche ein und dieselbe Sorte sey. Der Stiel ist röthlich, mit wenig Grün vermischt, und sitzt in einer bald tiefen, bald flachen Höhlung auf der Frucht. Die Kirsche ist ansehnlich groß, oben dick, unten stumpf zugerundet, auf der einen Seite etwas breitgedrückt, und daselbst weniger, als die große, schwarze Knorpelkirsche, ja oft auch gar nicht gefurcht. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, die des Fleisches und Saftes braunroth, der Geschmack ist angenehm süß und stark pikant. Der Stein ist klein, dickherzförmig, auf den Seiten etwas breitgedrückt, und sitzt fest am Fleisch, welches sehr fest und das härteste unter allen bisher bekannten schwarzen Knorpelkirschen ist. Durch dieses festeste Fleisch unterscheidet sie sich hinlänglich von der großen, schwarzen Knorpelkirsche, von welcher sie sonst schwer zu unterscheiden ist. Nur bei vollkommener Reife müssen die Kirschen, sowohl diejenigen mit festem Fleisch, als auch die andern mit weichem Fleisch, un-

Digitized by Google

tersucht werden, und nur dann ist ihr Fleisch in dem richtigen, natürlichen Zustand.

Die Frucht reift Ende Juli, anfangs August.

Der Baum ist dem der großen, schwarzen Knorpelkirsche am ähnlichsten, dabei sehr tragbar. Da diese Knorpelkirsche mit Nr. 44. zugleich reift, gleiche Tragbarkeit hat, und gleich gut zum frischen Genuß und zum Trocknen ist; so verdient sie wegen ihres härteren Fleisches mehr, als jene, angebaut zu werden.

Nr. 46. Die schwarzbraune Knorpelkirsche. Bigarreau rouge. II. R.

Trchß. S. 198. Anhang S. 675. T. O. G. VII. B. S. 370. Nr. 44.

Der Herr Stiftsamtmann Büttner erhielt diese Kirsche aus der Baumschule des Hrn. Nebrig zu Raschwitz bei Leipzig, und schickte sie an den Hrn. Major von Truchseß. Der Stiel ist außerordentlich dünn, 1½ bis 2 Zoll lang, und sitzt bei den größern Früchten in einer ziemlichen Höhlung, bei den kleinern aber sehr flach auf der Frucht. Die Kirsche ist am Stiel flach, auf beiden Seiten sehr breitgedrückt, auf der einen gefurcht, überall höckrig, und läuft nach unten spitzig zu, sie gehört unter die mittelmäßig großen. Die Farbe der sehr zähen Haut ist braunroth, fast schwarz, und genau besichtiget, findet man, daß sie mit zweierlei Roth gestreift ist. Das Fleisch ist nicht so sehr hart, wie bei mehren andern schwarzen Knorpelkirschen, der Saft bei recht reifen Früchten färbt etwas violett. Die Furche auf der breitgedrückten Seite ist etwas lichter von Farbe, wie das Übrige der Kirsche, und der Geschmack derselben angenehm.

Die Frucht reifte schon den 26. Juli, bei ungünstiger Witterung aber im Anfange des August, und hält sich mehre Wochen am Baume. Sie unterscheidet sich vorzüglich durch ihre zähe, dem Leder gleiche Haut, woran sie leicht zu erkennen ist.

Nr. 47. Die Doctor-Knorpelkirsche. I. R.

Trchß. Seite 201. T. O. G. VII. Band, Seite 369. Nr. 15.

Auch diese, vorzüglich wegen ihrer späten Reife schätzbare Kirsche stammt von dem Hrn. Stiftsamtmann Büttner, welcher sie unter der Benennung Doctor-Kirsche aus Leipzig erhielt, und mit der Beschreibung derselben dem Hrn. Major von Truchseß überschickte. Auf der Bettenburg trug sie nur selten, daher keine genauere Beschreibung daselbst entworfen werden konnte, sondern die Büttner'sche, als für richtig anerkannt, beibehalten wurde. Der Stiel ist dünn und lang; die Frucht groß, am Stiel dick, auf der einen Seite ist sie nur wenig plattgedrückt, und an der Spitze abgerundet. Ihre Farbe ist fast schwarz; ihr Fleisch fest, hart und hellroth, vollsaftig; der Saft färbt nur wenig, und ist süß und angenehm von Geschmack.

Die Frucht reift erst in der Mitte des August. Durch ihre

Digitized by Google

späte Reife unterscheidet sie sich von mehren Kirschen ihrer Art, und ist auch deßhalb sehr schätzbar.

Nr. 48. Die kleine, schwarze Knorpelkirsche. II. R.

Trchß. S. 195. Chr. H. Wb. S. 277. T. O. G. VII. B. S. 369. Nr. 32.

Stammt von dem Hrn. Stiftsamtmann Büttner in Halle, welcher sie als von einer größern Sorte abstammend mit den von Truchseß'schen Beobachtungen ziemlich übereinstimmend beschreibt. Der Stiel ist nach Verhältniß der Frucht mehr lang, als kurz zu nennen, von 1½ bis 2 Zoll und sehr dünn. Die Frucht ist eben nicht klein, doch kommt sie der großen, schwarzen Knorpelkirsche bei weitem nicht gleich, also von mittler Größe. Ihre Form ist sehr veränderlich, bald ist sie mehr, bald weniger breitgedrückt, zuweilen ein wenig, manchmal gar nicht gefurcht; an der Spitze ist sie stumpf abgerundet. Die Farbe der Haut ist sehr schwarzbraun. Das Fleisch ist ziemlich fest, dunkelroth, der Saft eben so färbend, und von einem nicht unangenehmen, doch auch nicht vorzüglichen Geschmack. Der Stein ist klein, und etwas breitgedrückt.

Die Frucht reift Mitte August. Nach Büttner soll der Baum außerordentlich voll tragen, welches sich aber auf der Bettenburg nicht bestätigt hatte. Von der großen, schwarzen Knorpelkirsche, und von der schwarzbraunen Knorpelkirsche unterscheidet sie sich durch Kleinheit und höckerige Form der Frucht, und durch ihren kleinern Stein.

Nr. 49. Die schwarze, spanische Knorpelkirsche. La Guigne noire cartilagineuse d'Espagne. I. R.

Trchß. S. 177. Chr. H. Wb. S. 276. T. O. G. VII. B. S. 368. Nr. 6. Lgl. S. 154.

Der Herr Oberpfarrer Christ beschreibt dieselbe Kirsche unter dem Namen der großen, schwarzen Herzkirsche mit festem Fleisch, und der Hr. Stiftsamtmann Büttner ebenfalls unter dem Namen große, schwarze Knorpelkirsche; da aber nun alle drei verschiedene Sorten sind, und obige Benennungen nur auf die spanische Knorpelkirsche passen, so wäre also die Christ'sche und Büttner'sche Benennung unrichtig, und bloß darunter die spanische Knorpelkirsche zu verstehen. Der Stiel ist kurz, durchaus grün, ohne etwas Röthliches, und sitzt in einer bald tiefern, bald flachern Höhlung auf der Frucht. Die Kirsche gehört unter die großen und ist am Stiel dick, auf beiden Seiten, doch auf der einen mehr, als auf der andern, breitgedrückt, auf beiden Seiten nicht stark, oft auch nur auf der breitergedrückten Seite gefurcht; unten rundet sie sich stumpf zu, und ist daselbst mit einem Stempelgrübchen versehen. Die Farbe der Haut ist dunkelbraunroth bis zum Schwarzen, und an der Furche ist sie lichter. Das Fleisch ist weicher, als bei andern Knorpelkirschen, und schwarzroth; der Saft ebenfalls so gefärbt. Der Geschmack ist süßer, als bei ihren Mit-

Digitized by Google

sorten. Der Stein ist im Verhältniß ihrer Größe sehr klein, herzförmig, sehr breitgedrückt, und sitzt fest am Fleisch.

Die Frucht reifte in meinem Garten Mitte August. Nach Truchseß ist die Reifzeit dieser Kirsche noch vor der großen, schwarzen Knorpel, und der mit dem festesten Fleisch, oder mit beiden zugleich gesetzt; nach dem Hohenheimer Catalog S. 238. wird ihre Reifzeit gegen Ende August angegeben, Herr Apotheker Liegel S. 154. Mitte Juni, welches aber wohl Mitte Juli heißen soll.

Der Baum wird sehr stark, einer der stärksten unter allen Herzkirschenarten, bildet eine kugelförmige Krone, und hat stark ausgezackte, eiförmige, dunkelgrüne Blätter. Der Blattstiel ist roth gefärbt. Die Frucht unterscheidet sich von andern ihrer Classe durch ihren grünen Stiel, ihr weicheres Fleisch, den kleinen und mehr breitgedrückten Stein, und ihre vorzügliche Süßigkeit eben so von Nr. 44. und 45., mit welchen sie die größte Ähnlichkeit hat, sowohl in der Form, als auch in der Farbe. Wegen ihrer Größe, Tragbarkeit und guten Geschmacks empfiehlt sie sich zur häufigen Anpflanzung.

Nr. 50. Guignier à gros fruits blanc. II. R.

Trchß. Seite 204.

Diese Kirsche erhielt Hr. Major von Truchseß aus der berühmten Nationalbaumschule zu Paris unter obigem Namen, und als sie trug, fand sich, daß solche keine weiße, sondern eine schwarze Knorpelkirsche war, weßhalb man nicht immer mit Zuverlässigkeit auf die Richtigkeit der aus dieser Baumschule bezogenen Sorten schließen darf. Die Frucht ist unserer großen, schwarzen Knorpelkirsche ganz gleich, und der Hr. Major von Truchseß hat sie unter ihrem französischen, obgleich der Farbe der Frucht nicht entsprechenden Namen in dieser Classe aufgeführt und verbreitet, um keine Verwirrung zu veranlassen. Truchseß hatte keine Beschreibung von ihr entworfen; bei mir hat sie noch nicht getragen. Die Guignière à gros fruit noire luisante, Truchseß S. 203., ebenfalls aus der Pariser Nationalbaumschule, wurde mit der obigen für ein und dieselbe Sorte befunden, und sind demnach mit der großen, schwarzen Knorpelkirsche ein und dieselbe Sorte, siehe Truchseß Nachtrag S. 675.

Nr. 51. Bigarreau de Lory.

Trchß. S. 205.

Diese schwarze Knorpelkirsche erhielt von Truchseß von dem Hrn. Geheimenrath Diel, welcher sie von einem gewissen Märter aus Lazenburg erhalten hatte. Die Kirsche soll nicht groß, von braunrother, ins Schwarze übergehender Farbe seyn, sehr hartes Fleisch haben, und sich recht vollhängen.

Herr Märter hat ein kleines pomologisches Werk herausgegeben, welches den Titel führt: Verzeichniß der in der großen systematischen Baumschule zu Hernals bei Wien cultivirten, und daraus zu beziehen-

Digitized by Google

den ächten, feinen, französischen Tafelobstsorten. 8. Wien 1805. In diesem Verzeichniß befindet sich die Bigarreau de Lory nicht.

Nr. 52. Tabor's schwarze Knorpelkirsche.

Nr. 53. Gotthilf Tilgner's schwarze Knorpelkirsche.

Aus Frauendorf; haben beide noch nicht getragen.

Zweite Classe.

Mit nicht färbendem Saft und bunter Haut.

Erste Ordnung.

Mit weichem Fleisch. Bunte Herzkirschen.

(Nach dem Truchseß'schen System III. Classe. Bunte Herzkirschen).

Nr. 54. Die früheste, bunte Herzkirsche. La Guigne rouge et blanche tiquetée précoce. II. R.

Trchß. S. 207. Chr. H. Wb. S. 277. Vgl. S. 155.

Diese Kirsche ist nicht allein die früheste in ihrer Classe, sondern sie übertrifft darin alle andern Kirschen, indem sie noch einige Tage früher, als die frühe Maiherzkirsche reift, und ist demnach bis jetzt die am frühesten reifende, bekannte Kirsche. Der Stiel ist für eine Süßkirsche kurz, gewöhnlich nur 1½ Zoll lang, grünlich, und nur wenn die Kirschen etwas lange am Baum hängen, läuft er auf der einen Seite etwas röthlich an, er sitzt in einer engen, tiefen Höhlung auf der Frucht. Die Kirsche ist von mittler Größe, von Gestalt stumpfherzförmig, auf beiden Seiten breitgedrückt, auf der einen Seite etwas tiefer gefurcht, als auf der andern, und an der Spitze, auf welcher sich ein Stempelgrübchen befindet, abgerundet. Die Grundfarbe der Haut ist weißgelb, mit feinen, rothen Strichen und Punkten, welche am Stiel wie zusammengeflossen, gegen die Spitze hin aber verwaschen und punctirt erscheinen. Das sehr saftige Fleisch, so wie der Saft selber, ist weißgelb, ohne die mindeste Röthe, und von einem ganz süßen, angenehmen Geschmack; ist die Frucht aber überreif, so wird sie fade und geschmacklos und fault leicht. Der Stein ist klein, etwas breitherzförmig; die breite Kante ist in der Mitte erhaben, von 2 Seitenfurchen begrenzt; die Gegenkante ist eine schmal aufgeworfene Linie; an beiden Kanten bleibt beim Genuß der Frucht vieles Fleisch sitzen.

Die Frucht reift Ende Mai, anfangs Juni, und kann wegen

Digitized by Google

ihrer frühen Reife, indem sie früheste Kirsche im Jahre ist, nicht wohl mit andern Kirschen verwechselt werden.

Der Baum wird sehr groß, und ist außerordentlich tragbar. Verdient wegen früher Reife der Frucht, wodurch sie eine sehr gute Marktfrucht wird, häufige Anpflanzung um Städte herum.

Nr. 55. Die Flamentiner. Le Flamentin. I. R.

Trchß. S. 211. Chr. H. Wb. S. 280. T. O. G. XV. B. S. 154. Taf. 8. Lgl. S. 156. D. O. C. III. Lief. Nr. 6.

Diese schöne und frühe, bei uns unter dem falschen Namen der Türquine so bekannte und beliebte Frühkirsche wird hauptsächlich in und um Fahnern herum sehr häufig angetroffen, und ist in jeder Hinsicht eine schätzbare Kirsche. Die wahre Türquine ist eine viel später reifende Kirsche; Christ schickte an Sickler Pfropfreiser unter dem Namen der Türquine, diese waren nun wahrscheinlich verwechselt worden, und anstatt dieser, bekam Sickler die Flamentiner, und da sie als solche nun trug, so wurde sie auch unter dem Namen Türquine im Teutschen Obstgärtner abgebildet, bekannt gemacht, und weiter verbreitet. Der Hr. Major von Truchseß entdeckte zwar bald diesen Irrthum; allein die Kirsche war schon zu sehr unter ihrem falschen Namen verbreitet, und die Ächte zu wenig bekannt, so daß es wohl viele Mühe kosten wird, diese Namensberichtigung mit der Zeit durchzuführen. Die Flamentiner ist eine unserer frühesten Kirschen, und reift mit der rothen Maikirsche zugleich, oder einige Tage früher. Von der frühesten, bunten Herzkirsche unterscheidet sie sich durch beträchtlichere Größe, dunklere Farbe und Verschiedenheit der Form, so wie sie sich auch von der Nachfolgenden durch dieselben Eigenschaften, hauptsächlich aber durch ihre frühere Reife hinlänglich unterscheidet. Der dünne Stiel ist grün, ohne Röthe, selbst wenn die Kirsche einige Tage von dem Baum genommen worden, 1½ bis 2 Zoll lang, und sitzt in einer engen, nach der breitgedrückten Seite zu mehr flachen Höhlung. Die Frucht gehört unter die Größeren. Der Form nach ist sie am Stiel stumpf abgerundet, auf der einen Seite mehr, als auf der andern breitgedrückt und gefurcht, unten ist ein Stempelgrübchen oder eine Art von Spalt, welcher durch die herunterlaufende Furche gebildet wird, und die Frucht ist mehr breit, als dick von Ansehen. Die Farbe der Haut ist bei sehr reifen Früchten dunkelblutroth; auf der Schattenseite blickt etwas Gelbes hervor, welches mehr punctirt, als marmorartig ins Rothe übergeht, aber nichts Gestricheltes hat. Bei nicht überreifen, aber doch zeitigen Früchten, ist die rothe Farbe lichter, und das Gelbe mehr sichtbar. Das Fleisch ist weich, weiß, vollsaftig, der Geschmack süß und angenehm. In besonders günstigen Jahren hat die Kirsche etwas Aromatisches, sonst aber nicht; der Saft ist weiß von Farbe. Der Stein ist groß, dickherzförmig, und an den Kanten desselben bleibt beim Genuß der Kirsche viel Fleisch sitzen.

Digitized by Google

Die Frucht reift anfangs Juni mit der rothen Maikirsche zugleich, öfters einige Tage früher, und unterscheidet sich von der frühesten bunten Herzkirsche, so wie auch von der folgenden, der frühen bunten Herzkirsche, durch beträchtlichere Größe, dunklere Farbe und Verschiedenheit der Form; von den nachfolgenden bunten Herzkirschen aber zum Theil durch eben diese Eigenschaften, vorzüglich aber durch ihre frühere Reife. Nach Christ soll sie anfangs Juli reifen, was aber ein Irrthum ist, und wahrscheinlich ist die wahre Türquine damit gemeint.

Der Baum wird stark, die Äste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe, und bilden eine stark mit Zweigen besetzte, dicht belaubte Krone. Die frühe Reife, so wie das schöne Ansehen der Frucht macht sie zu einer sehr einträglichen Marktfrucht, der Baum verdient deßhalb häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 56. Die frühe bunte Herzkirsche. La Guigne longue blanche précoce. II. R.

Trchß. S. 222. Chr. Hd. Wb. S. 278. T. O. G. VII. B. S. 362. unter dem Namen frühe, lange, weiße Herzkirsche. Lgl. S. 156. D. D. C. III. Lief. Nr. 7.

Der Herr Stiftsamtmann Büttner fand diese gute, noch gar nicht bekannte Sorte in einem Weinberg bei Halle, und schickte sie unter dem Namen der frühen, langen, weißen Herzkirsche an den Herrn Major von Truchseß, welcher sie unter dem Namen der frühen bunten Herzkirsche also beschreibt: Der Stiel ist von mittler Länge, von 1½ bis 2 Zoll; selbst bei völliger Reife der Frucht bleibt er ganz grün und sitzt in einer flachen Höhlung. Die Kirsche ist von mittler Größe, von Form ist sie höher, als breit, fast walzenförmig, auf einer Seite mehr, als auf der andern, breitgedrückt, und auf der mehr breitgedrückten Seite ist sie mit einer Furche versehen. Die Grundfarbe ist gelb, auf welcher das Rothe auf der einen Seite in starken Strichen, die nach dem Stiel zusammenlaufen, und auf der andern Seite, wo die Furche ist, in hellern, feinern Strichen oder länglichen und verflossenen Punkten aufgetragen ist. Das Fleisch ist weißgelb, nur unter der Haut etwas roth gefärbt, etwas fest, doch nicht knorpelartig, saftig ohne große Süßigkeit. Der Stein ist klein, mehr länglich, als herzförmig, und hat unten ein stumpfes Knöpfchen.

Die Frucht reift im halben Juni.

Der Baum wird nicht sehr groß, aber bald tragbar, und verdient ebenfalls, häufiger angepflanzt zu werden. Durch ihre walzenförmige Gestalt unterscheidet sich die Frucht hinlänglich von andern ihrer Classe.

Nr. 57. Die englische, weiße, frühe Herzkirsche. The white Heart-Cherry. I. R.

Trchß. S. 251. Chr. Hd. Wb. S. 280. D. D. C. III. Lief. Nr. 8.

Diese schöne Kirsche stammt aus Sanssouci von dem Herrn

Digitized by Google

Plantagenmeister Sello, und kann leicht aus Frankreich oder England dahin gekommen seyn. Die Frucht ist von mehr als mittelmäßiger Größe; ihre Form langherzförmig. Der Stiel ist 2 Zoll lang und steht in einer tiefen, ziemlich geräumigen Höhle. Die Farbe der sehr glänzenden Haut, welche, gegen das Licht betrachtet, uneben und höckerig, fast wie in lauter kleinen Flächen geschliffen erscheint, ist rein weißlichgelb und nur starkbesonnte Früchte haben einen sanften röthlichen Anflug auf der Sonnenseite. Die Furche oder Naht ist wie ausgespannt, und man sieht nur auf einer Seite einen starken Strich, der bis auf den grauen, nicht eingesenkt sitzenden Stempelpunkt hinläuft; mitunter findet man auch Kirschen mit Grübchen. Die Haut ist so zart und durchsichtig, daß man die Fibern des Fleisches wie Zellen durchscheinen sieht. Das Fleisch ist weiß, etwas härtlich, saftig, süß, bei nicht übriger Reife ein wenig bitter. Der Stein ist mittelmäßig groß, herzförmig, unten mit einem scharfen Spitzchen versehen, und hängt fest mit dem Stiel zusammen; auch bleibt an der breiten Kante des Steins immer viel Fleisch beim Genuß der Frucht sitzen.

Die Frucht reift gegen Ende Juni. Eine sehr schätzbare Kirsche.

Nr. 58. Die Rosenobel. II. R.

Trchß. S. 280. Nachtrag S. 678.

Diese Kirsche stammt vom Herrn Burchardt zu Landsberg an der Warthe, und dieser erhielt sie von dem verstorbenen Pfarrer Thiel zu Glasow. An einer Frucht, welche den 21. Junius auf der Bettenburg reif zu seyn schien, wurde Folgendes bemerkt. Der Stiel hatte kaum die Länge von 1½ Zoll, war lichtgrün und saß in einer ziemlichen Vertiefung. Die Frucht gehört zu den Größeren. Die Form war stumpfherzförmig, auf beiden Seiten gleich breitgedrückt, so wie auch die Furchen auf beiden Seiten gleich waren, und unten befand sich ein schwaches Stempelgrübchen. Die Grundfarbe der sehr starken und zähen Haut ist ein schmutziges Gelb, mit einem ebenfalls schmutzigen Roth, welches nach dem Stiel zu gestreift und unten punctirt erscheint. Das Fleisch ist weiß, nicht hart, und der Geschmack nicht so vorzüglich, wie ihn Hr. Burchardt gerühmt, doch war sie noch nicht völlig reif. Der Stein ist länglichrund, oder oval und dabei dick. Nach Hrn. Burchardt gehört sie unter die Herzkirschen mit nicht färbendem Safte, weichem Fleische, ist von Form etwas länglich, äußerst schön mit Roth marmorirt, und ist in dieser Hinsicht einer stark gefärbten Lauermannskirsche ähnlich. Nach einer späteren Untersuchung dieser Frucht war die Form in sofern verschieden, indem sie nämlich auf der einen Seite breitgedrückt, mit einer ziemlich breiten Furche, auf der andern aber bauchig und ohne Furche und Linie war. Da nun ihre Haut sehr stark und zähe ist, so mag sie den Übergang zur folgenden Classe der bunten Knorpelkirschen bezeichnen.

Die Frucht reift gegen Ende Juni.

Digitized by Google

Nr. 59. Tilgner's rothe Herzkirsche. II. R.

Trchß. S. 254. Lgl. S. 156.

Eine Sämlingssorte aus Guben, welche alle Aufmerksamkeit verdient, sie muß aber, wenn sie sich schon ganz roth gefärbt hat, noch einige Zeit hängen bleiben, bevor sie ihren süßen angenehmen Geschmack erhält. Der Hr. Oberpfarrer Christ beschreibt diese Frucht in der vollständigen Pomologie S. 184. Nr. 18, unter der Benennung Tilgner's weißgesprengte rothe Herzkirsche, folgendermaßen: Die Kirsche ist von stark mittelmäßiger Größe, etwas breitherzförmig, 9½ Linien hoch und 10 Linien breit. Der Stiel ist gewöhnlich 1 Zoll und 8 Linien lang und steht in einer tiefen Höhlung. Die Frucht ist etwas breitgedrückt, zumal auf der hintern Seite, hat eine vertiefte flache Naht und an der Spitze einen weißgrauen Stempelpunkt. Die Farbe der Haut ist anfangs der Zeitigung hellroth, bei voller Reife aber auf der Sonnenseite dunkelroth, und genau betrachtet, überall mit weißen Punkten und Strichelchen besäet. Das Fleisch ist weich, hell und weiß, voll süßen Saftes. Der etwas starke Stein, an dessen Kanten das Fleisch stark angewachsen ist, hat eine herzförmige Gestalt.

Die Frucht reift im letzten Drittel des Junius, oft früher. Nach den Beobachtungen des Hrn. Maj. von Truchseß sitzt der Stiel nur flach auf der Frucht und nicht in einer tiefen Höhle. Die Haut der Kirsche ist fast ganz blutroth, und nur auf der breitgedrückten Seite, wo die Furche seyn sollte, ist ein lichterer Streif. Der Geschmack ist angenehm, aber nicht so erhaben, wie bei Nr. 66 der rothen Molkenkirsche, mit welcher sie in Hinsicht der Hautfarbe viel Ähnlichkeit hat. Von der Flamentiner unterscheidet sie sich durch röthere Farbe, rundere Form und kleinern Stein. Nach Hrn. Liegel wird der Baum groß und volltragend. Hr. Maj. von Truchseß hat sie wegen ihrer hervorstechenden Röthe mit dem einfachen Namen der rothen Herzkirsche belegt und den Namen des Erziehers beibehalten, um solche dadurch besser von den übrigen ebenfalls punctirten oder gestrichelten bunten Herzkirschen zu unterscheiden.

Nr. 60. Die Amaranthkirsche. L'Amaranthe. II. R.

Trchß. S. 215. T. O. G. VII. B. S. 363. Nr. 1.

Truchseß erhielt diese Kirsche von dem Plantagenmeister Hrn. Baars zu Herrenhausen, wohin solche durch den hannövrischen Oberstallmeister Hrn. Grafen von Wallmoden aus England gebracht worden ist. Der dünne, meistens nur 1½ Zoll lange Stiel ist grüngelb, mit Roth angelaufen, und sitzt in einer flachen, nach der breitgedrückten Seite zu etwas aufgeworfenen Höhlung. Die Kirsche ist von mittler Größe, ihre Gestalt nur wenig herzförmig, oben am Stiel wie abgeschnitten, auf beiden Seiten etwas, doch auf der einen mehr, als auf der andern, breitgedrückt, mit starken Furchen, unten stumpf abgerundet. Auf der einen Seite ist die Furche weniger tief

Digitized by Google

und eingedrückt, dagegen die Farbe daselbst dunkler. Manche Früchte haben ein Stempelgrübchen, andere sind anstatt dessen unten gleichsam wie gespalten. Die Farbe der Haut ist auf der Sonnenseite blutroth, auf der Schattenseite gelblich und fleischfarben mit verflossenen Punkten; auch ist die Farbe bei dieser Kirsche trüber, als bei allen andern ihrer Classe. Das Fleisch ist weich, gelblichweiß, sehr saftig, der Saft helle, und von einem süßen, doch eben nicht vorzüglichen Geschmack. Der Stein ist rund, ziemlich breit, nicht groß und löset sich bis auf nur weniges Fleisch, welches an der Kante sitzen bleibt, leicht vom Stein ab.

Die Frucht reift Ende Juni.

Der Baum blüht selten reichlich, hängt sich auch nicht voll, und da die Frucht eben keine besondern Vorzüge in Hinsicht des Geschmackes hat, so ist deren Anbau auch nicht zu empfehlen. Die Büttner'sche Beschreibung der Amaranthkirsche im T. O. Gärtner stimmt mit der Truchseß'schen nicht überein, und obgleich die Kirschenreiser derselben zu gleicher Zeit aus Herrenhausen bezogen worden sind, so zweifelt er doch an der Richtigkeit der von Büttnern beschriebenen Sorte, und glaubt, daß dieser eine andere dafür bekommen habe. Nach Büttner gehört sie unter die großen Kirschen; sie soll sich zwar gänzlich roth färben, doch sollen durch die Röthe etwas gelbliche Flecken durchschimmern, auf der einen Seite soll sie nach ihm eine sichtbare Naht, auf der andern aber eine sichtbare Rinne haben, auch der Stiel lang, aber nicht dünn seyn (also mehr dick), und von Ende Juni bis Mitte Juli reifen. Nach der Vergleichung der Büttner'schen Beschreibung dieser Kirsche mit der Truchseß'schen ergibt sich, daß Büttner nicht die ächte Amaranthkirsche gekannt hatte.

Nr. 61. Die Blutherzkirsche. Guigne Sanguinole. The heart Cherry bleeding. II. R.

Trchß. S. 224. Chr. Hd. Wb. S. 278.

Diese Kirsche erhielt Hr. Maj. von Truchseß von dem Hrn. Plantagenmeister Baars zu Herrenhausen unter dem Namen Bleeding Heart Cherry, und sollte in der Mitte oder Ende Juli reifen, welches wohl in England der Fall seyn kann, woselbst alle Kirschensorten später als in Franken zeitigen. Nach Christ reift sie schon zu Ende Juni. Der Stiel ist dünn, von mittler Länge, selten über 2 Zoll, auf der einen Seite etwas röthlich angelaufen, und sitzt in einer ungleich eingebogenen Höhlung auf der Frucht. Am Stiel ist sie dick und breit, doch in der Mitte noch stärker, unten endigt sie sich mit einer breitlichen Spitze. Auf der einen Seite läuft eine Furche von der Stielhöhlung bis zur Spitze und manchmal über diese hinaus, auf der andern Seite ist die Furche nicht immer sichtbar, sondern statt derselben ein erhabener Strich, welcher von oben nach der Spitze zu läuft, an welcher kein Stempelgrübchen sichtbar ist. Die Frucht ist nur von mittler Größe. Die Farbe der Haut ist ein Roth,

Digitized by Google

welches man Incarnat oder Blutroth nennt, auf einem weißgelben Grund. Auf der breitgedrückten Seite ist das Roth heller und scheint gleichsam in zerflossenen Punkten aufgetragen, dagegen wird es, wenn die Kirsche überreif geworden, dunkler und fast ohne gelblichen Schimmer. Das Fleisch ist weißgelb, weich, saftig, und von einem süßlichen, mit etwas Säure vermischten, doch nicht erhabenen Geschmack. Der Stein ist nicht groß, breitherzförmig, und an dessen Kanten bleibt Fleisch sitzen.

Die Frucht reift Ende Juni. Sie unterscheidet sich durch das Eigene ihres Roths, das mehr Gestricheltes, als Punctirtes hat, und durch die ihrem süßen Saft beigemischte Säure von den übrigen ihrer Classe, und verdient, zumal der Baum gut trägt, empfohlen zu werden.

Nr. 62. Die kleine weiße Frühkirsche. II. R.

Trchß. S. 256. T. O. G. II. B. S. 208. Taf. 9. Chr. Hd. Wb. S. 278. D. O. C. IV. Lief. Nr. 29.

Diese Kirsche ist von mittler Größe und gehört wegen ihres weichen Fleisches zu den Herzkirschen (Guignes). Der Stiel ist bis zu 2½ Zoll lang, hellgrün, und sitzt in einer flachen Höhlung auf der Frucht. Ihre Form ist ziemlich rund, nur ein wenig breiter, als hoch, 10 Linien breit und 9 Linien hoch, auf beiden Seiten ist sie etwas gedrückt, mit einer deutlichen Furche, unten mit einem Stempelgrübchen. Die etwas zähe Haut ist hellroth und spielt in das Weißgelbe; nach den Bettenburger Beobachtungen ist die Farbe viel lichter und das Roth nicht so grell abgesetzt, wie in der Abbildung im T. O. G., sondern mehr verflossen. Das Fleisch ist weich, der Saft weiß, ausgedrückt etwas trübe, und von einem sehr süßen Geschmack.

Die Frucht reift nach Truchseß gegen Ende Juni, nach Sicklern aber schon anfangs Juni, welches nur in sehr günstigen Jahren möglich seyn kann; auch ist sie nicht eine der allerfrühesten Kirschen, sondern es gehen deren mehre voraus.

Der Baum wird groß, die Hauptäste gehen ziemlich gerade in die Höhe und bilden eine ziemlich lichte, pyramidenförmige Krone. Bloß als Frühkirsche von einigem Werth.

Nr. 63. Die große bunte Herzkirsche. I. R.

Trchß. S. 226. Lgl. S. 157. T. O. G. VII. B. S. 361. Nr. 8., die weiße Herzkirsche.

Diese Kirsche stammt von dem Hrn. Stiftsamtmann Büttner zu Halle, welcher sie im T. O. G. VII. B. S. 361. unter dem Namen der weißen Herzkirsche Nr. 8. beschreibt, welche in der dortigen Gegend auch die bunte Herzkirsche genannt wird und häufig verbreitet seyn soll. Die Kirsche ist groß, der dünne Stiel ungefähr 2 Zoll lang, gelbgrün, bei überreifen Früchten mit gelbgrauen Punkten besetzt, und sitzt

Digitized by Google

in einer flachen Höhlung. Die Frucht ist am Stiel dick, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt, mit geringen, nur durch lichtere Farben bemerkbaren Furchen, vorzüglich auf der breitern Seite; unten ist sie spitzig zugerundet mit einem kleinen Stempelgrübchen. Die Grundfarbe ist ein schmutziges Weißgelb, auf welchem vorzüglich auf der Sonnenseite mehr oder weniger ein mattes schmutziges Roth aufgetragen ist, wodurch sie mehr marmorirt, als punctirt erscheint. Das Fleisch ist weich, zerfließend und wie der Saft weißgelb; bei völlig reifen Früchten ist der Geschmack süß und angenehm. Der Stein ist nicht beschrieben worden, soll aber, nach Büttner, etwas fest am Fleische hängen.

Die Frucht reift Ende Juni, hält sich wohl 3 bis 4 Wochen am Baum, und unterscheidet sich von allen andern ihrer Classe durch ihre Größe, ihren guten Geschmack, so wie durch ihre besonders trübe Farbenmischung, und ihr langes Halten am Baum; weßhalb sie auch vor vielen andern angepflanzt zu werden verdient.

Nr. 64. Die Türkine. La Turquine. II. R.

Trchß. S. 265. Chr. Hd. Wb. S. 279. D. O. C. IV. Lief. Nr. 31.

Dieses ist nun die ächte Türquine, mit welcher der Pfarrer Sickler eine Namenverwechselung veranlaßt hatte, so daß die Flamentiner als Türkine im T. O. Gärtner beschrieben worden ist, welches später zwar durch Truchseß verbessert wurde, diese Kirsche aber noch bis jetzt in hiesiger Gegend ihren falschen Namen führt. Christ erhielt diese Kirsche aus Sanssouci von dem Plantagengärtner Hrn. Sello unter dem Namen der türkischen Kirsche, und sendete Sicklern die Flamentiner anstatt dieser, welcher sie alsbald im T. O. Gärtner unter dem Namen Türquine bekannt machte, wie schon bei der Beschreibung dieser Kirsche angeführt worden ist, daher auch die verschiedenen Angaben ihrer Reifzeit. Der Stiel ist 2 Zoll lang, dünn, etwas gebogen, grün, ohne Röthe, und sitzt in einer nicht tiefen, aber ungleichen Höhlung. Die Kirsche ist von mittler Größe, ihre Gestalt ist sehr breitherzförmig, auf der einen Seite kaum merklich gefurcht. Die Farbe der Haut ist auf der Sonnenseite hellroth, durch welches die gelbe Grundfarbe wie getüpfelt durchscheint, öfters ist sie auch ganz roth und auf der Schattenseite gelb mit röthlichen Punkten, beschattete Früchte hingegen sind häufig ganz weißgelb. Das Fleisch ist weniger weich, als bei andern dieser Classe, wodurch die Kirsche den Übergang zu den Knorpelkirschen zu machen scheint, es ist weiß, nicht übrig saftig, aber von einem süßen, doch nicht besonders auffallenden Geschmack.

Die Frucht reift in Fahnern Ende Juni; hier in Gotha Mitte Juli, und hält sich wohl 14 Tage am Baume; nach Christ reift sie Ende Juni, hingegen nach Truchseß Ende Juli, welches wohl ein Irrthum seyn mag. Nach meinen Beobachtungen über diese Frucht ist sie eine schöne, glänzendrothe, gelblich getüpfelte, breitherzförmige Kir-

Digitized by Google

sche, mit einer haarfeinen Linie auf der ein wenig breitgedrückten Seite und einem deutlichen schwarzen Stempelpunkt. Der Stiel sitzt bald in einer flachen, bald wieder ansehnlich tiefen Höhlung. Der Stein ist rundherzförmig, etwas breitgedrückt, an beiden Enden gleichmäßig abgestumpft; die breite Kante ist in der Mitte nur wenig erhaben und von zwei flachen Seitenfurchen begrenzt.

Der Baum zeichnet sich besonders durch seinen sperrhaften Wuchs aus, indem seine Äste wagerecht wachsen und sich durch ihre Steifheit von andern ähnlichen Süßkirschen auszeichnen, er trägt nicht reichlich. Durch ihr weniger weiches Fleisch, durch ihre breitherzförmige Form und ihr getüpfeltes Ansehen, unterscheidet sich die Frucht recht gut von andern ihrer Classe.

Nr. 65. Die Dankelmann's kirsche. II. R.

Trchß. S. 242. T. G. M. Jahrg. 1809. S. 254. Taf. 27. Chr. H. Wb. S. 278.

Eine kleine, oft sehr kleine, niedliche weiße Herzkirsche von runder Form; auf der einen Seite ein wenig gedrückt, auf welcher sich auch eine schwach angedeutete Linie befindet, welche bei manchen Früchten oft gänzlich fehlt, bei manchen aber auf der entgegengesetzten Seite ganz schwach zu bemerken ist. Nach Truchseß hat sie weder Furchen, noch Höcker, welches aber wohl in manchen Jahren der Fall seyn kann, wie dieses so häufig von der Beschaffenheit der Witterung bei den Kirschen abhängt; auch hält er sie für eine kleine Kirsche, obgleich sie in gutem Boden eine mittelmäßige Größe erreicht. Unten sitzt der Blüthenpunkt in einer Vertiefung wie eingestochen. Der dünne, ganz grüne Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, und sitzt in einer engen, aber nicht tiefen Höhlung. Die Grundfarbe der glänzenden, straff angezogenen Haut ist gelb, oben am Stiel und an der Sonnenseite mit Roth angelaufen, welches theils verwischt, theils wie punctirt erscheint; beschattete Früchte sind weißlichgelb mit schwacher Röthe tingirt. In guten Kirschenjahren ist diese Röthe rein und lebhaft, in nassen Jahren aber trübe und matt. Die Haut ist sehr durchsichtig, so daß man die darunter liegenden Fleischfibern, ja die Frucht gegen das Licht gehalten, sogar den Stein durch dieselbe erkennen kann. Das Fleisch ist weich, sehr saftig und weißgelb von Farbe. Der Geschmack ist süß, fast honigartig, für Manchen widerlichsüß; bei schlechter Witterung, wenn die Kirsche nicht ihre gehörige Reife erlangt, hat er etwas Säuerliches oder Bitteres. Der Stein ist für die Kirsche nicht klein, hängt ziemlich fest am Stiel, ist rund, nur wenig breitlich herzförmig, und löset sich bei völliger Reife gut vom Fleisch; nur an den Kanten bleibt Weniges davon hängen. Die breite Kante ist in der Mitte erhaben, mit zwei flachen Seitenfurchen begrenzt; die Gegenkante ist eine schmale, erhabene Linie.

Die Frucht reift im Anfange des Juli, und hält sich bis in die Mitte desselben am Baume.

Digitized by Google

Der Baum wird stark, die Haupt- und Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern nacheinander und in Gabeln an. Die Zweige sind stark und steif, aber meistentheils krumm gewachsen, und bilden eine lichte, nicht stark belaubte Krone. Die Frucht hat übrigens keinen großen Werth; der Baum trägt zu Zeiten sehr voll, scheint aber gegen Nässe und Kälte sehr empfindlich zu seyn, weßhalb er weniger tragbar ist, als andere seiner Classe. Durch ihre Kleinheit, übermäßige, honigartige Süßigkeit, eigene Farbe und Durchsichtigkeit der Haut unterscheidet sich die Frucht von allen ihr ähnlichen Kirschen.

Nr. 66. Die rothe Molkenkirsche. La Guigne rouge au lait clair, la meilleur de ce genre. I. R.

Trchß. S. 229. Chr. H. Wb. S. 278. T. O. G. XXII. B. S. 254. Taf. 24. Kgl. S. 157.

Eine in der Gegend um Kronberg einheimische, und wahrscheinlich daselbst aus Samen entstandene gute Sorte, welche der Hr. Oberpfarrer Christ verbreitet hat. Der nicht dünne, mehrentheils 1½ Zoll lange Stiel nimmt besonders bei warmen Jahren viel Röthe an, und sitzt in einer nicht tiefen Höhlung. Die Kirsche gehört zu denen von mittler Größe, in Hinsicht der Formen aber ist sie ausgezeichnet, nämlich sehr breitgedrückt am Stiel, und an der Spitze stumpf abgerundet, beinahe wie abgeschnitten, so daß man sie fast ein längliches Viereck nennen kann, denn ihre Breite beträgt mehr, als ihre Höhe. Auf der einen Seite sind die Furchen deutlicher, als auf der andern, und die meisten Früchte haben unten ein Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist auf der Sonnenseite mehr dunkelroth nüancirt, auf der Schattenseite aber lichter. Das Fleisch ist sehr weich, weiß, und voll Saft von derselben Farbe, und von einem anfangs etwas bittern, in der vollen Reife aber sehr angenehmen, süßlichen, etwas pikanten Geschmack, wodurch diese Kirsche eine der besten in ihrer Classe wird. Bei durchschnittenen Früchten schimmert immer etwas Rothes im Fleische hindurch. Die Steine sind für Süßkirschen ziemlich rundlich, an den Kanten röthlich getüpfelt, und lösen sich gut vom Fleisch.

Die Kirsche reift im ersten Drittel des Juli.

Der Baum wächst schlank, macht eine pyramidenförmige, ziemlich lichte Krone, und trägt reichlich. Durch ihre eigene Form und ihre rothe Farbe, worin kein Gelb oder Weiß befindlich ist, wie bei andern ihrer Classe, und durch ihren vorzüglich erhabenen, pikanten Geschmack, unterscheidet sich die Frucht von allen andern bunten Herzkirschen, ja bei voller Reife würde man sie leicht für eine Süßweichsel halten, wenn ihr weißer Saft sie nicht kenntlich machte. Verdient häufige Anpflanzung.

Digitized by Google

Nr. 67. Die Lucienkirsche. I. R.

Trchß. S. 228. Lgl. S. 157.

Diese Kirsche ist eine der vorzüglichsten ihrer Classe, und verdient wegen ihrer Güte und Tragbarkeit häufig verbreitet zu werden. Hr. Major von Truchseß erhielt sie von dem Hrn. Rentmeister Üllner auf dem ehemals dem Hrn. General von Scheutern zugehörigen Gute Alt-Lüneburg im Herzogthum Bremen, sechs Stunden von der Nordsee gelegen, woselbst sie aufgefunden wurde. Die Frucht ist von ansehnlicher Größe, der Stiel kurz, lichtgrün, gegen die Kirsche zu etwas roth, und sitzt in einer seichten, glatten Höhlung. Die Gestalt ist stumpfherzförmig, auf beiden Seiten, doch auf der einen mehr, als auf der andern, breitgedrückt, auf welcher sich auch eine Linie und eine lichtere Farbe, aber ohne Furche zeigt, auch hat sie selten ein Grübchen, aber einen Stempelpunkt. Die Grundfarbe der zähen Haut ist ein trübliches Weißgelb, stark mit einem trüben Roth vermischt, das gegen den Stiel zu gestrichelt, auf dem übrigen Theil der Kirsche aber etwas marmorirt ist. Am Stiel ist die Kirsche am stärksten geröthet, welches Roth bei sehr reifen Früchten in längliche Punkte übergeht. Das Fleisch ist am Durchschnitt gelbgrau, sehr weich, voll Saft, mit etwas starken Fibern durchwebt, und von einem süßen, fast pikanten Geschmack, doch ohne alle Bitterkeit. Der Stein ist sehr klein, sie sind ungleich, theils dick, theils breitlich, doch alle herzförmig, unten mit einer schwachen Spitze versehen, und an der breiten Kante derselben bleibt Fleisch sitzen.

Die Frucht reift im ersten Drittel des Juli.

Der Baum soll sehr tragbar seyn. Diese Kirsche unterscheidet sich von andern durch ihre oben angegebene eigene Form und Farbe, und verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 68. Die Prinzeßkirsche. II. R.

Trchß. S. 261. Chr. H. Wb. S. 279. T. O. G. VII. B. S. 364. Nr. X.

Stammt von Hrn. Stiftsamtmann Büttner, und darf nicht mit der großen holländischen Prinzeß verwechselt werden. Der Stiel ist sehr lang, nach Truchseß nicht übrig lang; ihrer Form nach ist sie am Stiel breit und dick, und auf beiden Seiten plattgedrückt; nach unten läuft sie spitz zu, so daß ihre Gestalt vollkommen herzförmig erscheint. Die Frucht gehört zu den kleinern. Die Farbe ist bei völliger Reife ganz roth, doch schimmert die gelbliche Grundfarbe überall hindurch. Die Naht oder Furche, welche sich über die Frucht hinzieht, ist nicht sehr merklich, nach Truchseß ziemlich merklich. Das Fleisch ist ganz weiß, voll Saft von gleicher Farbe, der Geschmack desselben anfangs bitterlich und unangenehm; wenn die Kirsche aber lange am Baum gehangen, so wird er sehr süß und angenehm.

Die Frucht reift von der ersten Hälfte des Juli an, und hält sich wohl gegen 4 Wochen am Baum.

Digitized by Google

Der Baum trägt erstaunlich voll, und setzt seine Tragbarkeit selten ein Jahr aus, wodurch sein Anbau zu empfehlen ist. Von andern Kirschen ihrer Art unterscheidet sie sich sehr deutlich durch ihren sehr langen Stiel, ihre schöne helle Röthe und ihre Kleinheit, übrigens ist sie nicht besonders delicat, und dient nur als wirkliche Varietät angepflanzt zu werden.

Nr. 69. Büttner's rothe Herzkirsche. La Guigne rouge de Büttner, nouvelle espèce. II. R.

Trchß. S. 236. T. O. G. VII. B. S. 387. Nr. 51.

Herr Stiftsamtmann Büttner erzog diese Kirsche aus Samen, und obgleich sie keine ganz vorzügliche Sorte ist, so ist sie doch wegen ihrer Dauer am Baume, und wegen ihres süßen, angenehmen Geschmackes werth, erzogen zu werden. Die Frucht ist von mittler Größe; der Stiel ist selten gegen 2 Zoll lang, hellgelbgrün, und sitzt in einer zwar engen, aber doch flachen Höhlung auf der Frucht. Am Stiel ist sie dick, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt, und unten läuft sie spitzig zu, so daß sie der Form eines Herzens ähnlich ist. Auf der einen Seite hat sie eine flache Furche. Die Farbe der Haut ist auf einem weißgelblichen Grund ein helles Roth, welches jedoch in heißen Sommern ins Dunkle übergeht. Das Fleisch ist sehr weich, weißgelb, der reichlich vorhandene helle Saft ist von einem süßen Geschmack ohne Bitterkeit. Der Stein ist klein und herzförmig.

Die Frucht reift in der ersten Hälfte des Juli, und hält sich 14 Tage am Baum.

Der Baum treibt lebhaft und trägt sehr reichlich, welches sich aber auf der Bettenburg nicht bestätigt hat, wo er nur selten und nicht voll trug, woran aber auch wohl Stand und Boden Schuld seyn kann. Die Kirsche unterscheidet sich von der Nr. 73. vorkommenden Perlkirsche, mit welcher sie Ähnlichkeit hat, durch geringere Größe und hellere Farbe. Verdient, als Varietät beachtet zu werden.

Nr. 70. Die große weiße Frühkirsche. I. R.

Trchß. S. 285. Nachtrag S. 679. Allg. T. G. Mag. 1808. S. 339. Taf. 21. D. O. G. IV. Lief. Nr. 30.

Diese sehr schätzbare Kirsche stammt von dem Hrn. Großactuar Rocholl zu Soest, welcher sie mit der englischen Weinkirsche, als sehr gleich im Ansehen, beschreibt, nur soll sie nicht den weinartigen, sondern mehr einen süßlichen, jedoch sehr angenehmen Geschmack, wie jene haben. Ihre Grundfarbe ist weißgelb, welche durch den hochrothen Überzug derselben hindurchscheint. Die Frucht reift Ende Juni oder anfangs Juli. Nach von Truchseß Beobachtungen reifte sie aber erst den 17. Juli. Der Stiel ist von 1½ bis 2 Zoll Länge, stark, grün mit wenigen braunen Flecken, und sitzt in einer weiten, flachen Höhlung. Die Kirsche gehört unter die Großen. Die Form ist stumpfherzförmig, auf der einen Seite etwas breitgedrückt, mit ei-

Digitized by Google

ner flachen Furche und einer Linie, auf der andern aber bauchig, unten sitzt der graue Stempelpunkt in einem kaum merklichen Grübchen. Die Grundfarbe ist weißgelb, auf der bauchigen Seite und am Stiel mit einem Hochroth überzogen, auf der breiten Seite ist das Rothe etwas lichter, und das Gelbe mehr hervorstechend. Die Haut ist stark und zähe; das Fleisch weiß und so fest, daß sie wohl eben so gut unter die Knorpelkirschen gesetzt werden kann, wenigstens macht sie doch den Übergang von den bunten Herzkirschen mit weichem Fleische zu den bunten Knorpelkirschen. Der Saft ist weiß, von einem süßen und vorzüglichen Geschmack. Der Stein ist klein, fast rund, dickbackig, und löset sich bis auf Weniges gut vom Fleisch.

Die Frucht reift Mitte Juli. Die Kirsche scheint sich vor andern ihrer Classe dadurch auszuzeichnen, daß sie etwas später reift, auch härteres Fleisch hat wie die übrigen bunten Herzkirschen.

Nr. 71. Die englische Weinkirsche. I. R.

Trchß. S. 284. Allg. T. G. Mag. 1808. S. 339. Taf. 21.

Diese Kirsche erhielt der Hr. Maj. von Truchseß von dem Hrn. Großactuar Rocholl zu Soest in Westphalen mit der folgenden kurzen Beschreibung. Die Frucht ist 1¼ Zoll hoch, und ¾ Zoll breit. Der Stiel ist 1½ Zoll lang. Die Grundfarbe der zarten Haut ist auf der Schattenseite milchweiß, auf der Sonnenseite ist sie hochroth überzogen. Bei voller Reife spielt das Weiße ins Gelbliche. Sie ist voller Saft, und von einem weinartigen, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht reift im Julius.

Der Baum ist von ansehnlichem Wuchs, wird aber nicht sehr hoch, und treibt weit auseinander stehende unregelmäßige Zweige, die stark belaubt sind, dabei ist er sehr fruchtbar. Auf der Bettenburg hatte er noch nicht getragen, um Vergleichungen anstellen zu können.

Nr. 72. Die runde, rothgesprengte Herzkirsche. II. R.

Trchß. S. 262. T. O. G. XVI. B. S. 160. Taf. 8.

Sickler erhielt diese Kirsche von einem Hrn. Kirsten aus Jena, und theilte sie dem Freiherrn von Truchseß im Jahr 1800 mit. Diese runde, rothgesprengte, sehr lieblich ins Auge fallende, bunte Herzkirsche ist von mittler Größe, runder Form, doch immer etwas breiter, als hoch, gewöhnlich hält sie 7 Linien in der Höhe. Die Linie, welche vom Stiel bis zum Blüthenpunkt läuft, ist so fein wie ein Haar, und bei manchen Kirschen gar nicht zu bemerken. Der Stempelpunkt sitzt in einer kleinen Höhlung, und ist weißgrau. Der sehr dünne Stiel ist grün, mehr als zweimal so lang, als die Kirsche hoch ist, und sitzt in einer flachen, geräumigen Vertiefung. Die Farbe der dünnen, zähen Haut, welche sich noch vom Fleische abziehen läßt, ist in der Grundfarbe weiß, ins Gelbliche spielend, mit vielem Roth gesprengt. Die rothen Punkte werden auf der Sonnenseite, und bei zunehmender Reife der Frucht, größer, fließen mehr in

Digitized by Google

einander, und häufig findet man Kirschen darunter, welche eine dunklere Röthe annehmen. Das Fleisch ist sehr zart und weiß; um den Stein herum läuft ein Kranz von weißen Fibern, welcher von andern, aber feinern umgeben ist. Der Saft ist weiß, von einem süßen, leicht fließenden, dabei sehr angenehmen Geschmack; bei weniger reifen Früchten bemerkt man eine angenehme Bitterkeit auf der Zunge. Der Stein ist länglich, unten stumpf zugespitzt, etwas über 4 Linien lang, etwas über 3 Linien breit und 3 Linien dick. Die breite Kante hat nur einige Ungleichheiten, die schmale hingegen ist nur durch eine zarte, aufgeworfene Linie bezeichnet. Der Stein sitzt zwar in dem Fleische ganz locker, doch hängt er mit diesem mehr, als mit dem Stiele zusammen; die Farbe desselben ist etwas bräunlich, und die Backenseiten sind ganz glatt.

Die Frucht reift in der Mitte des Julius, und wächst gern büschelweise; gewöhnlich sitzen 2 Kirschen an einem Absatz zusammen, übrigens trägt sie sehr reichlich und gut, und ist für Liebhaber des Süßen sehr anziehend. Die Kirsche, welche wenig Ähnlichkeit mit andern ihrer Classe hat, unterscheidet sich von diesen durch ihre runde Form von der breiten Seite angesehen, und durch ihre lichtglänzende Farbe. Die Abbildung dieser Kirsche im T. O. Gärtner ist zu groß, und die Stiele sind daselbst zu lang gezeichnet, welche Länge sie weder nach der Sickler'schen Beschreibung, noch in der Natur hat.

Nr. 73. Die Perlkirsche. La Guigne de Perle. I. R.

Trchß. S. 237. Lgl. S. 158. Chr. H. Wb. S. 278. T. O. G. VII. B. S. 363. Nr. VIII.

Diese sowohl an Farbe, wie auch an Gestalt sehr reizende, vortreffliche Kirsche, wovon ein Teller voll eine wahre Zierde des Nachtisches ist, stammt ebenfalls von Herrenhausen bei Hannover, und der Hr. Stiftsamtmann Büttner hat sie im T. O. Gärtner sehr richtig beschrieben, nur legt er ihr etwas zu viel Roth bei. Die Kirsche gehört zu den größeren. Der Stiel ist kurz, 1½ Zoll lang, lichtgrün, etwas gebogen, und sitzt in einer flachen Höhlung nicht sonderlich fest auf der Frucht. Ihre Gestalt ist herzförmig, am Stiel ist sie dick, auf beiden Seiten, doch auf der einen mehr, als auf der andern, breitgedrückt, und auf dieser mehr, als auf jener gefurcht; unten läuft sie nach und nach abnehmend spitzig zu. Durch die Furchen wird sie gleichsam in zwei Hälften getheilt, die sich am Stiel in dicke Backen ausdehnen, sich über die Stielhöhlung erheben, und so die Form eines Herzens bilden. Das Stempelgrübchen ist nur schwach. Vollkommene Früchte haben eine porzellanartig glatte, glänzende Haut, welche etwas zähe ist, nur die kleinen Früchte, die auch nicht völlig herzförmig gestaltet sind, sind öfters etwas höckerig oder rauh auf ihrer Oberfläche, deren man immer welche an demselben Baum findet. Die Grundfarbe der etwas zähen Haut ist weiß, oder ein sehr helles, glänzendes Weißgelb, welches am Stiel und auf der Sonnenseite

Digitized by Google

mit einem hellen Roth in feinen, verwaschenen Strichen überzogen ist; ganz auf der Spitze und auf der Schattenseite befindet sich weniger Rothes, und oft bleiben beschattete Früchte ganz weiß, oder nur weniger geröthet. Das Fleisch ist am Durchschnitt weißgelb, weich, sehr saftig; der Saft helle, von einem süßen, in der gehörigen Reife und bei günstiger Witterung feinen und erhabenen Geschmack, welcher aber bei nasser Witterung bloß wässerig süß, wie Zuckerwasser schmeckt. Der Stein ist ein wenig groß, an den Backen dick, langspitzherzförmig, und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift nach Büttner von der Mitte des Juli an nach und nach, und hält sich wohl drei volle Wochen am Baume.

Der Baum hat einen starken, gesunden Wuchs, ist sehr tragbar, und nicht sehr empfindlich gegen Spätfröste. Diese Kirsche unterscheidet sich durch ihre besonders herzförmige Gestalt, ihre Größe und eigene Farbe leicht von allen andern ihrer Classe, und verdient wegen ihrer vielen Vorzüge vorzüglich häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 74. Die Glasherzkirsche. II. R.

Trchß. S. 246. Allg. T. G. Mag. 1809. S. 303. Taf. 31.

Diese Kirsche erhielt von Truchseß von dem Pfarrer Sickler, welcher sie aus der Nebrig'schen Baumschule bei Leipzig bezogen, und im Allg. T. G. Magazin mit der Benennung große Glasherzkirsche beschrieben und abgebildet hat. Da nun ihre Größe ihrer Benennung nicht entsprach, so ließ Truchseß das Groß weg, indem sie nur unter die Kirschen von mittler Größe gerechnet werden kann. Die Sickler'sche Beschreibung der Frucht stimmt übrigens mit den Beobachtungen auf der Bettenburg ziemlich überein, nur fand Truchseß nicht das Glänzende der Haut, worauf die Sickler'sche Benennung Glasherzkirsche sich gründet, sondern er fand sie nie glänzend, vielmehr immer trübe und mattaussehend. Eben so wenig ist der Saft, wie dort angegeben, roth tingirt, sondern vielmehr ganz weiß und hell, doch hällt er sie mit der Sickler'schen für eine Sorte. Die Frucht ist von mittler Größe, der Stiel 2 Zoll lang, nicht dünn, lichtgrün ohne Roth, und sitzt in einer engen, nicht tiefen Höhlung. Am Stiel ist sie dick, auf der einen Seite etwas breitgedrückt, auf der andern bauchig, und unten rundet sie sich herzförmig zu. Auf der breitgedrückten Seite ist eine sehr flache Furche, unten hat sie ein Stempelgrübchen. Die Farbe der zähen, straff ausgespannten Haut ist ein trübes Roth mit Hellweiß vermischt, gegen die Furche zu gestrichelt, im Schatten erwachsen durchaus gestrichelt oder marmorirt. Das Fleisch ist am Durchschnitt gelblichweiß, weich, der ausgedrückte Saft ganz weiß, von einem zwar süßen Geschmack ohne Bitterkeit, aber doch ohne besondere Vorzüge. Der Stein ist für die Frucht groß, langherzförmig, mit einer Spitze versehen, und es bleibt beim Genuß der Frucht nur wenig Fleisch daran hängen.

Die Frucht reift gegen die Mitte des Juli.

Digitized by Google

Der Baum wird ziemlich stark, belaubt sich schön, und bildet eine pyramidenförmige Krone; außer der Tragbarkeit rühmt Truchseß weiter nichts zu ihrer Empfehlung. Durch ihre runde, wenig herzförmige Form, ihre dunkelrothe Farbe, und ihre späte Reife unterscheidet sich die Frucht von andern Kirschen ihrer Classe.

Bei mehrjähriger Untersuchung dieser von Fahnern bezogenen Sorte möchte noch Folgendes in der Truchseß'schen Beschreibung derselben zu berichtigen seyn. Der Stiel ist dünn, hellgrün, 1½ bis 2 Zoll lang, und sitzt in einer geräumigen Vertiefung. Die Frucht kann unter die Großen gerechnet werden. In der Blüthennarbe bemerkte ich stets einen schmutziggrauen Punkt. Die Farbe der straff ausgespannten Haut ist glänzendroth mit vielen weißen Punkten und Strichen vermischt, je nachdem die Frucht mehr oder weniger der Sonne ausgesetzt war. Das ziemlich feste, weiße Fleisch schmeckt anfangs etwas bitter, völlig reif aber süß, doch ohne Gewürz. Der Stein ist groß, länglich, mit einer kaum fühlbaren Spitze oder Schärfe unten. Die breite Kante ist in der Mitte erhaben, mit einer deutlichen Rinne, und von zwei ziemlich breiten Seitenfurchen begrenzt, die Gegenkante ist eine fein erhabene Linie. Die Frucht reifte in meinen Gärten Mitte Juli, in Kleinfahnern anfangs Juli.

Nr. 75. Die süße spanische Herzkirsche. I. R.

Trchß. S. 233. Lgl. S. 157.

Diese vorzüglich gute Sorte stammt von dem Herrn Pastor Winter zu Gunsleben, und wurde dem Hrn. Maj. von Truchseß unter dem Namen der kleinen süßen Spanischen zugeschickt, mit der Nachricht, daß die Frucht aus dem Samen der weißen spanischen Bigarreau blanc entstanden sey, und viel feiner und süßer, als die Mutterfrucht wäre. Da sie nun mehr groß, als klein ist, so hat Truchseß, um Mißverständnisse zu vermeiden und ihrem guten Ruf nicht zu schaden, das Wort klein in der Benennung weggelassen. Die Früchte sind in Ansehung der Größe ungleich, doch gehören sie dem größeren Theil nach mehr zu den Großen, als zu den Mittlern. Der Stiel ist von mittler Länge, dünn, meistens etwas gebogen, grasgrün, nur bei überreifen Früchten etwas röthlich, und sitzt in einer engen Höhlung. Ihre Gestalt ist herzförmig, beim Stiel am breitesten, auf der einen Seite breitgedrückt und auf der andern bauchig. Vom Stiel herunter läuft auf beiden Seiten eine Furche um die Kirsche, welche auf der breitgedrückten Seite flach und breit, und auf der bauchigen schmäler, und dem Schein nach tiefer ist. Das Grübchen ist wegen des Zusammenstoßens der Furchen nicht sehr bemerkbar, aber doch bei allen vorhanden. Die Grundfarbe der Haut ist ein schmutziges Gelb, mit rothen verwischten Punkten; bei manchen Früchten nimmt dieses Roth etwas Trübes an. Das Fleisch ist am Durchschnitt schwach weißgelb, nahe an der Haut mit einem rothen Schimmer, dabei weich und zerfließend, mit hellem Saft, von einem süßen, sehr

Digitized by Google

angenehmen Geschmack, der mancher ihrer Schwestern fehlt. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht sehr klein, breitherzförmig, und an der dreifachen Kante bleibt Fleisch sitzen.

Die Frucht reift Mitte Juli. Die Kirsche unterscheidet sich von andern ihrer Classe durch ihre Größe, durch ihre auf der einen Seite breitgedrückte und auf der andern bauchige Form, durch ihre trübe Farbe und ihren anziehend guten Geschmack. Mit der Nr. 64. beschriebenen großen bunten Herzkirsche, mit welcher sie in Hinsicht der trüben Farbe, auch einigermaßen in der Form die meiste Ähnlichkeit hat, unterscheidet sie sich durch spätere Reife und durch ihren gebogenen, grasgrünen Stiel, der in einer engern Höhlung sitzt, und durch die mehr bauchige Seite der Frucht. Diese vorzüglich gute Kirsche verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 76. Die gestriefte Herzkirsche. I. R.

Trchß. S. 259. All. T. G. Mag. 1806. S. 66. Taf. 4.

Stammt vom Hrn. Pf. Sickler, der sie auch beschrieben hat.

Der dünne Stiel ist gelb und dreimal so lang, als die Frucht hoch ist, und sitzt in einer kleinen flachen Höhlung. Ihre Form ist herzförmiger, als die mehresten ihrer Classe, und fällt länglich ins Auge, obschon sie etwas breiter und dicker ist, in der Höhe mißt sie 9 Linien und 10 Linien in der Breite und Dicke. Die Linie, die gewöhnlich vom Stiel bis zum Blüthenpünktchen hinläuft, ist bisweilen recht stark, roth gezeichnet, so wie auch das Stempelgrübchen. Die Farbe der dünnen, zarten Haut ist ganz weiß, und nimmt, jemehr sie der Sonne ausgesetzt ist und länger am Baume bleibt, mehr oder weniger Röthe an; auch ist das Roth mehr gestreift, als zusammengeflossen und marmorirt aufgetragen. Das Fleisch ist weich und zart, unter der Haut befindet sich ein starker Kranz von Fibern, der Saft ist weiß, und von einem honigsüßen, stärkenden Geschmack. Der Stein sitzt nicht fest am Stiel, er ist etwas länglich und dick; die breite Kante hat nur einen starken Strich, und die schmale besteht nur aus einer weißen aufgeworfenen Linie, übrigens ist er weiß von Farbe. Die Kirsche reift in der Mitte des Juli, und da sie nach und nach reift, so dauert sie über 3 bis 4 Wochen am Baume, und ist schon deßhalb eine sehr schätzbare und zum frischen Genuß ganz vorzügliche Kirsche.

Der Baum trägt außerordentlich reichlich. Die Kirsche unterscheidet sich von andern ihrer Classe durch die rothen Striche anstatt der gewöhnlichen zusammengeflossenen Röthe, und ist daran leicht zu erkennen.

Nr. 77. Die Kirsche Vier auf ein Pfund. Cerise quatre à un livre. II. R.

Trchß. Seite 267. Chr. Hd. Wb. Seite 279. T. O. G. XIV. B. S. 352. Taf. 18.

Diese zu Sickler's Zeiten noch seltene, vielbeschriebene und

Digitized by Google

häufig verrufene Kirsche wurde von dem Herrn Obristen von Seebach auf einem Gute des General Murray in Flandern aufgefunden, und von da als eine, besonders wegen ihrer Größe und ihres großen Blattes merkwürdige Frucht an den Herrn Domprobst von Seebach gesendet, welcher sie in Kleinfahnern in eine sehr günstige Lage an seinem Gartenhaus pflanzen ließ. Als der Baum trug, entsprachen aber dessen Früchte keinesweges den davon gemachten Erwartungen, anstatt daß die Frucht die Größe einer Reneclode erhalten sollte, blieb sie sowohl in Kleinfahnern, wie auch auf der Bettenburg in Franken, nur von der Größe einer mittelgroßen Lauermannskirsche, und kann demnach nach unserer Größenbestimmung nur unter die großen Kirschen gesetzt werden. Nach den über diese Kirsche damals eingezogenen Nachrichten soll sie aus England herstammen und daselbst den Namen Vier auf ein Pfund erhalten haben. Da nun die Kirsche keinesweges dieser Größe entsprochen hatte, so verschrieb sie der Herr Obrist von Seebach nochmals von einem Oberamtmann, Hrn. Paul von Ruymbeck aus Courtray, und dieses ist die ächt seyn sollende Kirsche Vier auf ein Pfund, welche nach dieser beschrieben folgt. Der Name dieser Kirsche: Vier auf ein Pfund, möchte wohl eher zu verstehen seyn, viere kosten ein Pfund, weil vielleicht ein reicher Engländer dem Erzieher dieser Früchte wirklich für 4 derselben ein Pfund Sterling gegeben haben mag, welches in England wohl keine Unmöglichkeit ist, wo dergleichen Liebhabereien oft theuer genug bezahlt werden. Daher mag auch der französische Name: Quatre à une livre, Viere zu ein Pfund, entstanden seyn. Dem sey nun wie ihm wolle, schwerlich, fast unmöglich möchte auch der Baum in die allergünstigste Lage gepflanzt und in dem günstigsten Clima so große Kirschen selbst in England hervorbringen, daß Viere davon ein Pfund wiegen, um einen solchen pomphaften Namen zu verdienen. Da nun der Major von Truchseß, Christ und Sickler hinlänglich dargethan hatten, daß diese damals so vieles Aufsehen erregende Kirsche keinesweges bei uns ihre angerühmte Größe erhält, der Baum sich auch nicht besonders durch reichliche Tragbarkeit empfiehlt, so ist sie fast ganz in Vergessenheit gekommen, und man pflanzte statt ihrer lieber eine andere, größere und reichlicher tragende Kirschensorte, und überließ jene nur den Liebhabern seltener Bäume. Bei den mehrjährigen Untersuchungen der in hiesigen Gegenden erzogenen Kirschsorten hatte ich mehre Jahre hintereinander Gelegenheit, diese Kirsche in Fahnern zu beobachten und kennen zu lernen. Ich überzeugte mich demnach, daß die in Kleinfahnern erzogene Kirsche Vier auf ein Pfund zwar eine mehr als mittelgroße, ja große, schöne und recht wohlschmeckende, bunte Herzkirsche sey, welche einer mittelmäßig großen Lauermannskirsche ähnelt; aber keinesweges jene angerühmte Größe erhielt, und nur in günstigen Kirschenjahren wirklich zu den großen Kirschen gezählt werden kann. Der dünne, grüngelbe Stiel ist 1½ Zoll lang und steht in einer flachen Höhlung auf der Frucht. Die Kirsche ist herzförmig gestaltet,

Digitized by Google

breiter, als hoch, und höher, als dick, auf der einen etwas breitgedrückten Seite befindet sich statt der Furche eine zarte Linie, unten hat sie statt des Stempelgrübchens eine kleine, krumm gebogene Spitze oder Häkchen, wie manche Pfirschen haben, doch fehlt dieses auch zuweilen, jenachdem die Jahreswitterung ist, und findet man anstatt dessen alsdann nur einen grauen Stempelpunkt. Die Farbe der zarten Haut ist ein glänzendes Agatgelb mit vielen rothen Punkten besprengt, die aber bei der Zeitigung der Frucht zusammenfließen und die Sonnenseite hellroth färben. Der größere Theil der Kirschen ist schön carmoisinroth, und in diesem, wie bei der Lauermannskirsche, gelblichweiß gesprengt oder gestrichelt. Das sehr zarte Fleisch ist fast durchsichtig, vollsaftig und von einem süßen, angenehmen Geschmack. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht klein, nicht sonderlich herzförmig, und hat unten eine kleine Spitze. Die breite Kante desselben hat drei sichtbare Erhöhungen, zwischen welchen zwei flache, breite Furchen liegen, die schmale Kante hingegen ist eine fein aufgeworfene Linie.

Die Frucht reifte in Fahnern in günstigen Jahren Mitte Juli, in meinen Gärten aber erst Ende Juli; Truchseß und Sickler geben ihre Reife in der Mitte des August an, hingegen der Oberpfarrer Christ Ende Juli, welcher Unterschied durch die Jahreswitterung und Stand und Lage des Baumes bedingt ist.

Der Baum wird nicht sehr groß und macht eine etwas weit von einander stehende Krone, die Sommertriebe sind stark und beugen sich durch das Gewicht der Blätter etwas krumm. Das Blatt ist auffallend groß, bei jungen Bäumen fast einen Fuß lang und ½ Fuß breit, das Ende des Blattes ist scharf gespitzt und der Rand desselben weit ausgezackt, bei ältern Bäumen aber werden sie nur so groß, wie die gewöhnlichen Herzkirschenblätter. Der Baum trägt nicht reichlich, doch alljährlich, und verdient schon wegen seiner Seltenheit eine Stelle im Garten.

Nr. 78. Die ächte (seyn sollende) Kirsche Vier auf ein Pfund. Vrai Quatre à une livre.

Trchß. Seite 283. Anhang Seite 679.

Der Pfarrer Sickler sendete später dem Freiherrn von Truchseß diese Sorte mit der Nachricht: „der Herr Obrist von Seebach habe endlich diese ächt seyn sollende Quatre à une livre aufgefunden," wo? und wie? gab er aber nicht an *). Nach einem Gärtner sollte

*) Wahrscheinlich war dieses die Kirsche, welche der Hr. Obrist von Seebach von dem Oberamtmann Hrn. Paul von Ruymbeck aus Courtray bezog; leider fand ich sie nicht mehr unter dem schriftlichen Nachlaß des Pfarrers Sickler, auch konnten mir die Gärtner des Hrn. von Seebach keine Auskunft darüber geben. Von dem Hrn. Oconomierath Fürst zu Frauendorf erhielt ich vor mehren Jahren ein Pfropfreis von dieser ächt seyn sollenden Kirsche Vier auf ein Pfund, leider brachte ich es aber nicht fort.

Digitized by Google

diese Frucht größer, als die vorhergehende, aber doch keineswegs die größeste dieser Classe seyn. Die Kirsche konnte auf der Bettenburg nicht untersucht werden; das Blatt des Baumes aber war nicht größer, als das eines gewöhnlichen Süßkirschbaumes, auch nicht anders geformt, und die Vegetation desselben in Hinsicht des Wuchses und der Belaubung war von jenem wesentlich verschieden. Später, als ein Paar Kirschen den 17. Juli auf der Bettenburg reiften, wurden solche wieder zu früh untersucht. Der Stiel war sehr kurz, kaum 1½ Zoll lang, die Frucht groß, doch nicht so groß, als daß sie den Namen Vier auf ein Pfund verdiente. Die Farbe schien noch nicht hinlänglich ausgebildet zu seyn. Ihre Form hatte keine Ähnlichkeit mit der gewöhnlichen Kirsche Vier auf ein Pfund, denn sie war mehr rund, als herzförmig; auch fehlt ihr das Spitzchen am Stempelpunkt.

Nr. 79. Winckler's weiße Herzkirsche. I. R.

Trchß. S. 278. Nachtrag S. 678. Lgl. S. 156.

Ebenfalls eine Samenkirsche aus Guben, welche ganz vorzüglich seyn soll.

Die Kirschen, welche auf der Bettenburg den 23. Julius abgenommen worden, schienen bei der Untersuchung noch nicht ihre völlige Reife erhalten zu haben, und wahrscheinlich wären sie bei längerem Hängen am Baum noch besser geworden. Die Früchte hatten selbst bei einem ungünstigen Jahre eine vorzügliche Größe, und gehören in guten Jahren gewiß unter die Größesten. Der Stiel ist lang, 2 Zoll und noch darüber, grün, nach dem Zweig hin etwas braunfleckig, und sitzt in einer mehr oder weniger tiefen, engen Höhlung. Die Form der Frucht ist schiefherzförmig, auf der einen Seite breitgedrückt, mit einer herunterlaufenden Linie, auf der andern Seite ist sie bauchig, unten abgerundet, mit einem Stempelpunkt, der ohne Grübchen, nicht in der Mitte, sondern nach der breiten Seite zu steht. Die Farbe ist weißgelb, auf der Sonnenseite mit einem Anflug von Rosenroth, das sich ins Weißgelbe verliert. Das Fleisch ist weiß, saftig, der Saft ebenfalls weiß und helle, und von einem süßen, vortrefflichen Geschmack. Der Stein ist von mittler Größe, dickrund, unten mit einer Spitze versehen.

Die Frucht reift Ende Juli. Bei einer späteren Untersuchung der Frucht ergab sich, daß die Früchte ebenfalls von ansehnlicher Größe und glänzender Farbe von Weißgelb mit vielem Roth um den Stiel und auf der Sonnenseite waren, und Truchseß empfiehlt ihre Anpflanzung vor vielen andern Sorten.

Nr. 80. Rothe Herzkirsche von Hannover.

Nr. 81. Rothe spanische Herzkirsche.

Digitized by Google

Zweite Ordnung.

Mit hartem Fleisch. Bunte Knorpelkirschen.

(Nach dem Truchseß'schen System IV. Classe. Bunte Knorpelkirschen.)

Nr. 82. Die rothe Maiknorpelkirsche. II. R.

Trchß. S. 286.

Stammt von dem Handelsgärtner Bauer in Schweinfurt, und verdient wegen früher Reife, schönen Ansehens und guten Geschmackes mehr bekannt und häufig angepflanzt zu werden. Der Stiel ist etwas über 1½ Zoll lang, gelblichgrün, ohne Roth, und sitzt in einer flachen Höhlung. Die Frucht ist von mittler Größe, rundherzförmig, auf der einen Seite etwas breitgedrückt, auf beiden Seiten etwas gefurcht, doch auf der einen mehr, als auf der andern; unten ist sie mit einem schwachen Stempelgrübchen versehen. Die Farbe der Haut ist fast ganz roth auf gelblichem Grund, welcher aber doch hier und da durchschimmert, um die Stielhöhlung ist die Röthe am stärksten. Das Fleisch ist gelblichweiß, hart, doch nicht so hart, als bei den folgenden Knorpelkirschen, und scheint gleichsam den Übergang von den Herzkirschen zu den Knorpelkirschen zu machen, gehört aber Letzteren noch ganz an. Der Saft ist überflüssig vorhanden und hat einen angenehmen Geschmack. Der Stein ist dick, groß und herzförmig gestaltet.

Die Frucht reift anfangs Juni und unterscheidet sich schon dadurch von allen übrigen ihrer Classe, eben so durch ihr weniger festes Fleisch, durch geringere Größe und rundere Form; auch in Hinsicht der Farbe unterscheidet sie sich durch mehrere, aber trübere Röthe, als andere bunte Knorpelkirschen gewöhnlich annehmen.

Nr. 83. Die frühe Bernsteinkirsche. Le Bigarreau d'ambre rougeâtre hâtif. I. R.

Trchß. S. 304. All. T. G. Mag. Jahrg. 1806. S. 67. Taf. 4.

Der Herr Pfarrer Sickler erhielt sie von Herrn Nebrig aus Raschwitz bei Leipzig unter der Benennung: große, frühe, rothmelirte Bernsteinkirsche, und gab ihr den verkürzten Namen: frühe Bernsteinkirsche. Eine von Ansehen sehr schöne, ansehnlich große und frühe Kirsche, welche etwas breiter als hoch, und etwas höher als dick ist. In ihrer Höhe mißt die Kirsche 9 Linien, in der Breite 10, und in der Dicke 8. Die Kirsche ist auf einer Seite etwas breitgedrückt, aber ohne Furche oder Linie, auch von dem Stempelpunkt am Blüthengrübchen, welches ganz flach ist, bemerkt man kaum etwas davon. Der Stiel ist mittelmäßig stark, noch einmal so lang, als die Kirsche hoch ist, und sitzt in einer flachen Höhlung. Die Grundfarbe der Kirsche ist wachsgelb mit Roth melirt, doch gibt es auch helle Stellen, in welchen sich die Röthe in den zartesten Punkten verliert. Die Haut ist fest und liegt straff auf der Kirsche angezogen. Das Fleisch ist

Digitized by Google

zart, fest und weißgelb, die Fibern, die es mit dem Stein verbinden, sind zart und hängen fest mit demselben zusammen. Der Saft ist weiß und von einem angenehm süßen Geschmack. Der Stein ist länglich und oben und unten stumpfspitzig, die breite Kante hat in der Mitte eine stark aufgeworfene Linie, die gespalten zu seyn scheint, neben welcher 2 breite Furchen hinlaufen, die an der Backenseite scharfe Ränder haben, die Gegenkante ist eine zartaufgeworfene Linie.

Die Kirsche reift in der ersten Hälfte des Junius, hier in Gotha Mitte Juni.

Der Baum wird ziemlich stark, trägt seine Äste in spitzigen Winkeln in die Höhe und bildet eine lichte Krone, die wie ein umgekehrter Kegel gestaltet ist. Diese gute Kirsche verdient häufig angepflanzt zu werden, indem sie nicht allein eine sehr schöne, sondern auch eine gute Tafelfrucht ist, welche ins Auge fällt und sich gut verkauft.

Nr. 84. Die große Friedrich'skirsche. I. R.

Hohenheimer Catalog Nr. 27. S. 243.

Eine sehr schöne, und in ihrer vollen Reife sehr angenehme Frucht, von einem weinigten, aromatischen Geschmack. Die Kirsche ist groß, ihre Gestalt breitherzförmig, mit einer stumpfen Spitze, oder vielmehr breitgedrückt rundlich. Auf der einen Seite ist sie fast eben, die andere aber ist durch eine breite Furche auseinander gedrückt. Die Grundfarbe der Schale ist gelblichweiß, welches aber nur auf der Schattenseite sichtbar wird, indem die Sonnenseite mit einer schönen Carmoisinröthe punctirt ist; längs der Furche ist die Farbe der Haut lichter. Das Fleisch ist fest, saftvoll, und von einem angenehmen, weinigten, aromatischen Geschmack.

Die Frucht reift Ende Juni.

Der Baum ist tragbar und verdient Anpflanzung. Seine Herkunft ist nicht angegeben.

Nr. 85. Die runde marmorirte Süßkirsche mit festem Fleisch. Bigarreau marbré. II. R.

Trchß. S. 336. Anh. 683. T. O. G. XI. B. S. 184. Taf. 15. Chr. Hd. Wb. S. 280.

Die Kirsche stammt von Jena; ein Herr Lamprecht schickte sie an Sicklern, und dieser dem Herrn von Truchseß. Die Früchte, welche auf der Bettenburg untersucht wurden, trafen mit der Sicklerschen Beschreibung überein. Diese so sehr in die Augen fallende Kirsche ist von Form mehr breit als lang, obschon sie mehr etwas länglich herzförmig erscheint; sie ist 8 Linien hoch, 9 Linien breit, und eben so dick als breit. Der Stiel ist mehr als zweimal so lang, als die Kirsche hoch ist, und sitzt in einer flachen Vertiefung. Die zarte Linie, welche vom Stiel bis zum Stempelpunkt hinläuft, ist nicht auffallend und erscheint bei einigen Früchten nur in einer zart aufgeworfenen Nath. Das Stempelgrübchen ist ebenfalls undeutlich und

Digitized by Google

enthält einen kleinen weißgrauen Punkt. Die Grundfarbe der dicken, glänzenden, mit dem Fleische fest zusammenhängenden Haut ist weiß, in der vollen Reife schwefelgelb. Auf einigen Stellen ist die Frucht mit rothen Punkten besprengt, die zum Theil zusammenfließen und oft in runden Kreisen zusammentreten, und dann gelbe, und weiße Flecken einschließen; stark besonnte Früchte erscheinen fast ganz roth, indem bei solchen Punkte und Flecken mehr zusammenfließen und ihr das marmorirte Ansehen nehmen. Das Fleisch ist etwas fest und weiß; in einiger Entfernung vom Stein schlängelt sich ein noch weißerer Fiberkranz um denselben. Der Saft ist weiß und von einem süßen, stärkenden Geschmack. Der Stein ist länglich und ziemlich herzförmig gestaltet, 5 Linien hoch und 4 Linien breit, und hängt fest mit dem Fleisch zusammen. Die breite Kante ist beinahe so breit, als der Stein dick ist, die Furchen derselben sind fast ganz ausgefüllt und haben nur einige aufgeworfene Striche, die sie bezeichnen. Die Gegenkante zeichnet sich nur durch eine gerade Linie aus; die Farbe des Steins ist weiß und dessen Backenseiten sind eben.

Die Frucht zeitigt vom Anfang des Juli bis zur Mitte desselben, wo sie vollkommen reif ist. Wegen ihres schönen Ansehens und angenehmen Geschmackes ist sie eine beliebte Kirsche.

Der Baum wächst gegen andere Süßkirschen nur schwach und bildet eine zwar gut belaubte, doch lichte Krone.

Nr. 86. Die Schöne von Rocmont. Das bunte Taubenherz. La Belle de Rocmont. Coeur de Pigeon. I. R.

Trchß. S. 311. Chr. Hd. Wb. S. 280. T. O. G. XVIII. B. S. 172. Taf. 9.

Eine sehr schöne, glänzende, wohlgebildete, herzförmige Kirsche, welche der Hr. Maj. von Truchseß von Kraft in Wien erhielt, aber noch in Zweifel stand, ob es wirklich die ächte Schöne von Rocmont oder die rothe Spanische sey, indem sie nicht recht mit der Beschreibung in der Pomona Franconica übereinstimmt. Da aber später keine Widerlegung erfolgt ist, ja von Truchseß selbst die rothe Spanische in Henne's Anweisung S. 351. Nr. VIII. mit der Schönen von Rocmont für eine Sorte hielt, so wird sie wohl ferner unter diesem Namen verbreitet werden. Der Stiel ist ziemlich lang, von 1¾ bis 2¼ Zoll; kürzere Stiele sind desto dicker und stehen in einer weiten, sehr tiefen Höhlung. Die Gestalt der Frucht ist herzförmig, oben 1 Zoll breit, läuft von da nach dem tiefsitzenden Stempelpunkt stumpfherzförmig zu und mißt ¾ Zoll in der Höhe. Auf der einen Seite hat sie eine ganz flache, auf der andern aber eine breite und tiefe Furche. Die Grundfarbe der dünnen, etwas zähen Haut ist gewöhnlich weißgelblich und darauf hell und dunkelroth gesprengt und getüpfelt; auf der Schattenseite hat sie rosenrothe Punkte und Strichelchen. Bei starker Reife nimmt sie etwas mehr Roth an, auch fließen die rothen Punkte mehr zusammen, in heißen Sommern wird sie häufig ganz

Digitized by Google

roth, ist alsdann mit gelblichen Punkten und Strichelchen besäet und hat nur hinten oder auf der Seite einen gelblichen und gelblichweißen Fleck. Das Fleisch ist schön weiß, ziemlich hart, jedoch saftig, süß und von einem angenehmen Geschmack. Der Stein ist länglich, unten stumpfspitzig und oben etwas platt.

Die Frucht reift gegen die Mitte des Julius und ist eine vorzüglich gute Kirsche.

Der Baum ähnelt in allem der rothen spanischen Knorpelkirsche, seine Äste gehen in sehr scharfen Winkeln in die Höhe und bilden eine geschlossene Krone. Wird sehr zur Anpflanzung empfohlen, und möchte mit der rothen spanischen Knorpelkirsche, **Bigarreau rouge**, ein und dieselbe Sorte seyn.

Nr. 87. Die Speckkirsche. Bigarreau du Lard. I. R.

Trchß. S. 287. Kgl. S. 158.

Die Kirsche stammt aus Herrenhausen und wurde unter dem Namen **Cerise Caron** eingesendet; da aber dieser Name einer andern Kirsche schon gehört, welche im T. O. G. VII. B. S. 368. von Hrn. Stiftsamtmann Büttner vorkommt, so bezeichnete sie Truchseß mit dem obigen Namen (**Caron** heißt ebenfalls Speck, woran kein mageres Fleisch mehr ist). Die Kirsche ist eine der besten, die auch wegen ihrer großen Traybarkeit häufig angepflanzt zu werden verdient; ihre Größe ist verschieden, manche gehören zu den Größern, andere aber nur zu den Mittlern. Auch in ihrer Form ist sie verschieden, einige sind breit, andere stumpfherzförmig, manche sind auf der einen Seite gefurcht, andere wieder nicht, andere höckerig, und wieder andere glatt, doch ist bei allen das Stempelgrübchen nur unmerklich. Der Stiel ist gegen 1½ Zoll lang, gelblichgrün, ohne Roth, und sitzt in einer flachen Höhlung. Die zähe, feste Haut ist bei allen dunkelblutroth, mit hellrothen und unten an der Spitze mit gelblichen Flecken, in welchen bei den Rothen schwache gelbweiße, und in den Gelben ganz weiße Punkte sichtbar sind. Wenn die Kirsche noch nicht völlig reif ist, so ist das Fleisch noch etwas weich und nur die Haut fest und zähe, es wird aber fester, jemehr sich die Frucht ihrer Reife nahet, so wie es bei allen Knorpelkirschen der Fall ist. Das Fleisch ist weißgelblich, verliert beim Durchschnitt wenig Saft, und ist bei völliger Reife süßsäuerlich und erhaben von Geschmack. Der Stein ist ziemlich groß, herzförmig, und löset sich für eine hartfleischige Kirsche gut ab.

Die Frucht reift in der Mitte des Juli.

Der Baum ist sehr tragbar, und verdient in dieser Hinsicht und wegen der Vorzüglichkeit der Frucht häufige Anpflanzung, indem sie eine der besten Kirschen ist. Von der rothen Maiknorpelkirsche unterscheidet sie sich, daß sie größer ist und später reift, von den andern durch die wandelbare Form ihrer Früchte an dem nämlichen Baum.

Digitized by Google

Nr. 88. Die dunkelrothe Knorpelkirsche, Bigarreau violet. I. R.

Trchß. Nachtrag S. 680.

Stammt aus Herrenhausen bei Hannover, wohin sie aus Frankreich, unter dem Namen Bigarreau violet gekommen ist. Diese anfangs von dem Hrn. Maj. von Truchseß nicht hinlänglich beachtete französische Sorte wurde bei späterer Untersuchung für eine ganz vorzüglich gute Kirsche befunden, weßhalb die Beschreibung derselben erst im Nachtrag seines Werkes vorkommt. Die Stiele sind verschieden, überhaupt lang, meistens über 2 Zoll, nicht ganz grün und etwas braunfleckig. Die Höhlung, worin sie auf der Frucht sitzen, ist bei sehr reifen Früchten ziemlich flach, bei minder reifen tief und eng. Die Frucht ist sehr groß, am Stiel breit, in der Mitte länglich, unten stumpfherzförmig. Auf der einen Seite ist sie sehr stark, auf der andern kaum merklich breitgedrückt. Auf der breitern Seite läuft vom Stiel bis zum Stempelgrübchen eine breite, oft tiefe Furche herunter, welche oben so stark ist, daß sie die Kirsche daselbst in zwei Hälften zu theilen scheint. Auf der weniger breiten, mehr runden Seite ist die Furche kaum merklich, oft gar nicht vorhanden. Die Farbe ist durchaus roth, überhaupt sehr dunkelroth, und nur auf der stark gefurchten Seite und an der Spitze etwas heller. Die Haut ist stark, doch nicht zähe, das Fleisch gelblichweiß und fest; der ausgedrückte Saft weiß, hell und häufig, und der etwas pikante Geschmack ist vortrefflich. Der Stein ist klein, im Umfange rund, unten mit einer kleinen Spitze, und löset sich gut vom Fleisch.

Die Frucht reift mit der Speckkirsche zugleich Mitte Juli, und unterscheidet sich von dieser durch dunkleres Roth, von Büttner's später rother Knorpelkirsche, welche auch ein dunkles Roth hat, durch frühere Reife, und von allen andern durch längere Stiele, die starke Furche auf der einen Seite, und durch ihren pikanten Geschmack. Verdient wegen ihrer Größe und vortrefflichen Geschmackes häufig angebaut zu werden.

Der Baum trug bis jetzt bei mir zwar jährlich, doch niemals reichlich, und die Früchte hielten sich gegen 3 Wochen am Baume.

Nr. 89. Die Gottorper Kirsche. II. R.

Trchß. S. 289. Lgl. S. 159.

Diese gute Kirsche stammt aus der Fantasie bei Bayreuth, von wo sie der Herr Rath Uz zu Coburg erhielt, und dem Hrn. Maj. von Truchseß mittheilte. Sie gehört nicht allein unter die vorzüglichen dieser Classe, sondern empfiehlt sich noch besonders dadurch, daß sie selbst in wirklichen Mißjahren vollträgt. Sie blüht so stark, daß der Baum nicht alle Früchte ernähren kann, weßhalb viele, selbst schon ausgebildete, abfallen, noch ehe sie zur Reife kommen, und wird deßhalb vom Rebenstecher sehr heimgesucht. Der Stiel ist kurz, 1½ Zoll lang, dünn, ganz gerade, weißlichgrün, und sitzt in einer flachen,

Digitized by Google

nur an der breitgedrückten Seite der Frucht ein wenig erhabenen Höhlung. Die Größe der Frucht ist verschieden, an einem und demselben Baum sind die Früchte von beträchtlicher Größe, andere hingegen sind viel kleiner und haben auch eine andere Form wie jene. Die Größern sind breitgedrückt, doch auf der einen Seite mehr, als auf der andern, und runden sich unten sehr stumpfherzförmig zu; die kleinern dagegen sind fast kugelrund, nur am Stiel ein wenig platt, auf der Seite aber kaum merklich breitgedrückt. Die Farbe der sehr zähen Haut, welche sich nicht leicht zerbeißen läßt, ist ein lichtes, meistens lebhaftes Roth mit Gelb marmorirt, auf der breitern Seite ist die Farbe lichtgelb, manchmal weißlich, um die Stielhöhlung fast ganz roth, zuweilen mit gelblichen Punkten. Nicht alle Jahre nimmt die Kirsche soviel Roth an, alsdann ist das Gelbe lichter, ja manchmal weiß; auch ist das Rothe nicht immer so hell, sondern zuweilen matt und schmutzig aussehend. Das Fleisch ist am Durchschnitt mehr weiß als weißgelblich, nicht übrig fest, aber deßwegen saftiger, wie bei andern Knorpelkirschen, und der ausgedrückte Saft ist krystallhelle. Der Geschmack ist sehr süß, doch nicht so erhaben, wie bei manchen andern ihrer Classe, und wird bei Mangel an Sonnenschein zur Zeit ihrer Reife fast wässerig und unschmackhaft. Der Stein ist klein, breitherzförmig und löset sich gut vom Fleisch.

Die Frucht reift in der Mitte des Juli.

Der Baum wird nicht sehr groß, trägt aber selbst in ungünstigen Kirschenjahren außerordentlich reichlich. Durch ihr weicheres Fleisch, aber desto festere Haut, um derentwillen sie vorzüglich in diese Ordnung gehört, durch ihre blässere Farbe, durch die Breite der größeren und die Runde der kleineren Früchte, so wie auch durch ihre geradeweg schmeckende Süßigkeit unterscheidet sie sich hinlänglich von allen andern ihrer Classe und Ordnung.

Nr. 90. Die gemeine Marmorkirsche. Gros Bigarreau commun. Bigarreautier commun. I. R.

Trchß. Seite 301. D. O. C. IV. Lief. Nr. 33.

Stammt von dem Hrn. Hofgärtner Mayer in Würzburg, der sie in der Pom. Franc. S. 36. unter den Namen: Große gemeine Marmorkirsche, Rocmonterkirsche und buntes Taubenherz beschreibt. Nach ihm ist die Kirsche, mit Hinweisung auf Du Hamel, die größeste, schönste und beste Art unter den Marmorkirschen. Auf der Sonnenseite wird sie schön roth und mit goldgelben Punkten übersäet, und hat ein festes, vortrefflich schmeckendes, süßes Fleisch. Die Kirsche reift in der Hälfte des Julius. Nach v. Truchseß Beobachtungen sind die Kirschen nur von mittler Größe, übrigens zählt er sie unter die guten Kirschen, die aber den einzigen Fehler hat, daß sie nicht häufig trägt. Von der rothen Maiknorpelkirsche Nr. 82., und der Speckkirsche Nr. 87., mit welchen sie fast zugleich reift, unterscheidet sie sich durch lichtere Farben. Da ich mehre Jahre Gelegenheit

Digitized by Google

hatte, diese Kirsche genauer zu untersuchen, welche mit der langen Marmorkirsche häufig verwechselt wird, so folgen hier meine Beobachtungen über diese Frucht. Die Kirsche ist gewöhnlich nur von mittler Größe, in guten Jahren aber, und wenn der Baum nicht zu voll hängt, erreichen einzelne Früchte oft die Größe einer Lauermannskirsche. Der mittelmäßig starke Stiel ist 1½ Zoll lang, gelblichgrün, selten mit einzelnen bräunlichen Punkten besetzt, und sitzt in einer ziemlich tiefen, nicht allzugroßen Höhlung. Die Frucht ist länglichherzförmig, am Stiel breit, rundet sich in der Mitte zu, und nimmt von da nach der Spitze herzförmig ab. Auf beiden Seiten ist sie etwas breitgedrückt, und auf der einen Seite läuft ein rother Strich in einer kaum bemerkbaren Furche bis zu dem deutlichen grauen Stempelpunkt, welcher gerade auf der Spitze aufsteht. Auf der entgegengesetzten Seite läuft ebenfalls eine breitere, aber wenig sichtbare Furche bis über den Bauch der Kirsche, fehlt aber bei vielen Früchten. Die Grundfarbe ist ein helles Wachsgelb, stark besonnte Früchte sind auf beiden Seiten mit einem mehr oder weniger dunklen Roth belegt, und mit feinen, gelben Punktchen marmorirt, wodurch die Kirsche ein sehr gefälliges Ansehen erhält. Beschattete Früchte sind nur auf einer Seite etwas geröthet, und die Grundfarbe wird daselbst nur etwas goldartiger. Das feste Fleisch ist gelblichweiß, und von einem süßlichen, aber nicht besonders ausgezeichneten Geschmack. Der Stein ist sehr lang, etwas breitgedrückt, oben am Stiel breit abgestumpft, unten mehr zugespitzt, und mit einer feinen Spitze versehen. Die breite Kante hat eine ziemliche Furche, in welcher beim Genuß der Kirsche Fleischfasern hängen bleiben, und ist von zwei Seitenrändern begrenzt. Die schmale Kante besteht aus einer schmalen, erhabenen Linie.

Die Frucht reift von der Mitte des Juli an, und hält sich gegen 14 Tage am Baum.

Der Baum wird groß, seine Krone breitet sich aus, ist licht, und trägt nicht überflüssig reichlich; das Blatt ist kleiner, wie das anderer Herzkirschenarten.

Nr. 91. Die große weiße Marmorkirsche. II. R.

Trchß. S. 316. Nachtrag S. 682.

Stammt von Hrn. Hofgärtner Mayer in Würzburg, und ist in der **Pomona Franconica** Taf. XIV. abgebildet, und S. 35. Nr. 8. unter obiger Benennung (franz. **Bigarreau blanc**) beschrieben; da aber die weiße Spanische die eigentliche **Bigarreau blanc** der Franzosen ist, so kommt ihr jene Benennung nicht zu. Die Kirsche soll nach Mayer der großen rothen Marmorkirsche vollkommen gleichen, nur nicht so roth werden, wie diese, auch immer das Weiße der Grundfarbe vorherrschen, ihr Fleisch ist nicht so hart und reizend, wie bei jener, und reift auch etwas später. Auf der Bettenburg wurden die Früchte in Hinsicht des Stiels, Form und Farbe mit der Abbildung in der Pom.

Digitized by Google

Franc. ziemlich übereinstimmend gefunden, nur waren einige darunter etwas röther, alle aber kleiner, als die Abbildung sie darstellt.

Die Frucht reift Mitte Juli. Im Nachtrag sagt Hr. von Truchseß: sie unterscheidet sich von der weißen Spanischen dadurch, daß sie kleiner ist, als diese, auch ist das Rothe am Stiel viel stärker, und der untere Theil der Frucht nach der Spitze zu ganz gelb. Bei der weißen Spanischen sind die Farben nicht so abstechend, sondern mehr verwaschen. Die Bigarreau blanc, welche der Pastor Henne in seiner Anweisung S. 349. Nr. VII. beschreibt, ist nicht diese, sondern die weiße spanische Knorpelkirsche.

Nr. 92. Die weiße spanische Knorpelkirsche. Bigarreau blanc. I. R.

Trchß. S. 317. Kgl. S. 159. T. O. G. VII. B. S. 365. Nr. 11. D. O. C. III. Lief. Nr. 10.

Truchseß erhielt diese Kirsche aus dem Sortiment des verstorbenen Pastor Henne, der sie unter obiger Benennung in seiner Anweisung S. 349. Nr. VII. aufführt, und dessen Beschreibung Truchseß bestätigt. Der dünne Stiel ist gewöhnlich 1½ Zoll lang, und sitzt in einer glatten, eben nicht tiefen Höhlung. Die Form der Frucht ist mehr rund, als herzförmig, fast so groß, wie die schwarze Spanische, aber nicht so herzförmig gestaltet, wie diese, doch auch nicht so kugelrund, wie eine Glaskirsche, sondern mit einigen Erhöhungen und Buckeln versehen, die sie etwas eckig und höckerig machen; sie gehört zu den großen Kirschen, und ist auf beiden Seiten etwas breitgedrückt. Die Farbe der Haut ist weißgelb, wie weißes Wachs, und auf der Sonnenseite ist sie mit zweierlei Roth getüpfelt. Nach Büttner ist sie auf der einen Seite sehr roth, worin man immer das Punctirte oder Marmorirte sieht, auf der andern aber heller und oft rein glänzend gelb. Das Fleisch ist weiß, saftig, nicht so hart und fest, wie bei der schwarzen Spanischen, und von einem feinen, erhabenen, sehr süßen Geschmack. Die Kirschen müssen vom Baum abgenommen bald genossen werden, den Tag darauf sind sie schon unschmackhaft und fleckig. Der Stein ist weiß, von mittler Größe, aber nicht so groß, als der der schwarzen Herzkirsche.

Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum wird nicht sehr groß, ist in der Blüthe etwas empfindlich, trägt aber doch jährlich und dann reichlich, verdient deßhalb fleißig angepflanzt zu werden. Der Hr. Maj. von Truchseß hält diese Kirsche mit der der Büttner'schen Bigarreau blanc, T. O. Gärtner VII. B. S. 365., für ein und dieselbe Sorte. Da sich diese Kirsche volle 6 Wochen gut am Baum erhält, so ist sie schon in dieser Hinsicht werth, häufig verbreitet zu werden. Von andern Kirschen ihrer Classe und Ordnung unterscheidet sie sich durch mehre Größe, Rundung der Form, Härte des Fleisches, und die abstechende weiße, wachsartige Farbe ihrer Haut.

Digitized by Google

Nr. 93. Die Lauermannskirsche. Le gros Bigarreau de Lauermann. Bigarreau Napoleon. I. R.

Trchß. S. 292. und S. 323. Chr. H. Wb. S. 280. T. O. G. VII. B. S. 366. und XVIII. B. S. 102. Taf. 6. Kgl. S. 159. D. O. C. III. Lief. Nr. 9. Von dem Plantagenmeister Baars zu Herrenhausen.

Eine unserer schönsten und besten Herzkirschen, welche sich durch ihr schönes Ansehen, besondere Größe und vortrefflichen Geschmack ganz zur Tafelfrucht eignet. Die im Gartenmagazin von 1806. S. 386. beschriebene und Taf. 26. abgebildete Kirsche, welche unter dem Namen des Labermanns der Hr. Pfarrer Sickler von dem Kunstgärtner Mathees auf der Werneburg in Gotha erhielt, wurde von dem Hrn. Maj. von Truchseß auf der Bettenburg mit dem Lauermann für ein und dieselbe Sorte befunden, und ist demnach Lauermann und Labermann nur eine Sorte. In den französischen Baumschulencatalogen kommt sie unter den Namen Bigarreau Napoleon ou Lauerman vor. Der Stiel ist kurz, 1½ Zoll lang, gelblichgrün, dünn, und sitzt auf der Frucht in einer nicht sehr tiefen, auf allen Seiten gleich breiten Höhlung. Die Frucht gehört zu den Größesten ihrer Classe (sehr groß), und nur die große holländische Prinzessinkirsche übertrifft sie darin etwas. Ihre Form ist herzförmig, kurz, unter dem Stiel sehr dick, nimmt dann gegen die Mitte etwas ab, und rundet sich unten stumpf zu. Auf einer Seite ist sie mehr, und zwar stark breitgedrückt, und mit einer flachen Furche vom Stiel bis zum Stempelgrübchen versehen. Die Grundfarbe der zähen Haut ist anfänglich weißgelb und roth punctirt, bei größerer Reife fließen diese Punkte zusammen, und geben ihr, vorzüglich auf der Sonnenseite, ein zusammenhängendes Roth, so daß nur einige rothpunctirte gelbe Stellen übrig bleiben. Je wärmer und sonnenreicher das Jahr, hauptsächlich um die Reifzeit ist, je mehr Röthe nehmen die Früchte an, bei nassem und trübem Wetter bleiben sie mehr gelb und springen auf, worauf die Fäulniß eintritt. Das Fleisch ist hart, weiß, vollsaftig, um den Stein nur etwas röthlich, von einem erhabenen, süßen, gewürzhaften Geschmack; in nassen Jahren aber wird er etwas wässerig, und verliert sein Aroma. Der Stein ist klein, länglich, fast umgekehrt herzförmig, nämlich unten breiter, als oben nach dem Stiel zu, und löset sich gut vom Fleisch ab.

Die Kirsche reift Mitte Juli. Sie unterscheidet sich von allen übrigen Kirschen (die holländische Prinzessinkirsche ausgenommen) durch ihre Größe, Schönheit, trefflichen Geschmack und Tragbarkeit, und verdient die häufigste Anpflanzung.

Der Baum ist gesund und dauerhaft, leidet weniger an Gummifluß, als andere Kirschbäume, wird aber nur mittelmäßig groß, und ist dabei recht tragbar.

Nr. 94. Die Gubener Bernsteinkirsche. I. R.

Trchß. S. 342. Nachtrag S. 685.

Eine neue Samenkirsche aus Guben, sie soll den Nachrichten der

Digitized by Google

dortigen pomologischen Gesellschaft zufolge eine der festesten, gewürzhaftesten, bunten Knorpelkirschen seyn, deren Anbau vorzüglich zu empfehlen wäre. Auf der Bettenburg hatte der Baum nur unvollkommene Früchte getragen, weßhalb die Frucht nicht beschrieben werden konnte. In den Jahren 1833 und 1834 hatte ich Gelegenheit, Früchte davon zu erndten, deren genaue Beschreibung hier folgt. Die Kirsche ist groß. Der starke Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, etwas gekrümmt, hellgrün, mit einzelnen braunen Flecken, und sitzt in einer flachen, weitgeschweiften Höhlung. Die Form der Kirsche ist stumpfherzförmig, fast rund, am Stiel ist sie breit abgeschnitten, fast platt, unten rundet sie sich stumpfherzförmig zu. Auf der einen Seite ist sie nur ein wenig breitgedrückt, daselbst bemerkt man auch eine ganz schwach angedeutete feine Linie ohne Furche, welche sich unten in einem grauen Blüthenpunkt verliert. Die Farbe der glänzenden Haut ist ein schönes Weißgelb, welches auf der Sonnenseite dunkler wird, zwei Drittheile der Frucht sind mit einer hellen Carminröthe überzogen, welche nach der Schattenseite zu schwächer werdend sich verliert, und die Grundfarbe in großen Stellen rein erscheinen läßt. Auf der Sonnenseite zeigt sich die Grundfarbe durch die Röthe in feinen gelblichen Strichelchen, welche nach unten und nach der Schattenseite zu wie fein marmorirt erscheint, und der Kirsche ein äußerst gefälliges Ansehen gibt. Das sehr harte Fleisch ist weiß, mit starken Fibern durchzogen, doch vollsaftig, und von einem sehr angenehmen, säuerlichsüßen, etwas aromatischen Geschmack. Der mittelmäßig große Stein ist länglichrund, die breite Kante ist in der Mitte nur wenig erhaben, mit einer seichten Furche versehen, die Seitenfurchen sind ebenfalls nur flach angedeutet. Die Gegenkante ist eine fein erhabene Linie, welche unten in einer scharfen Spitze ausläuft. Die Backenseiten sind mit einigen weißen Fleckchen bezeichnet.

Die Frucht reift von der Mitte des Juli an, bis zu Ende des Monats, springt aber gern bei nasser Witterung auf. Die Kirsche ähnelt in der Gestalt und Farbe der vortrefflichen Perlknorpelkirsche, hat aber nicht die lebhafte, mehr zusammengeflossene Farbe dieser, sondern mehr Gestricheltes in der Färbung.

Der Baum wächst sehr lebhaft, scheint aber nicht reichlich zu tragen.

Nr. 95. Groll's bunte Knorpelkirsche. I. R.

Trchß. S. 328.

Auch diese Kirsche ist eine Gubener Sämlingssorte, welche der Hr. Oberpfarrer Christ dem Hrn. von Truchseß unter dem Namen „Groll's" Große mittheilte, mit der aus Guben erhaltenen Nachricht, daß die Frucht viel Ähnlichkeit mit der Lauermannskirsche habe. Diese Ähnlichkeit fand auch Truchseß an den ersten Früchten, welche der damit gepfropfte Baum auf der Bettenburg trug. Die Früchte waren eben so groß, wie die von der Lauermannskirsche, aber wesentlich dadurch

Digitized by Google

von diesen verschieden, daß sie eine spitzigere Herzform, eine lichtere Farbe und breitlichere Steine hatten. Sie gehört in die Ordnung der bunten Knorpelkirschen, und nicht, wie Hr. Oberpfarrer Christ annahm, in die der bunten Herzkirschen, wohin sie selbiger unter dem Namen der Lauermannskirsche aus Samen mit weichem Fleisch gesetzt, und in seiner vollständigen Pomona S. 185. Nr. 19. beschrieben hat. Wahrscheinlich hatte er die Frucht zu früh untersucht, wo das Fleisch noch nicht die den Knorpelkirschen eigene Festigkeit hatte, und sie wegen Ähnlichkeit mit der Lauermannskirsche also benannt. Da nun die Frucht nach dieser falschen Ansicht auch in dem angegebenen Werke beschrieben worden ist, so ist die Richtigkeit der Beschreibung allerdings in Zweifel zu ziehen, und jene Benennung dieser Frucht zu verwerfen, es paßt daher der von dem Hrn. Maj. von Truchseß ihr ertheilte Name besser zur Bezeichnung ihrer Classe und Ordnung, wohin sie gehört.

Die Kirsche reift Mitte Juli.

Der Baum hat bei mir noch nicht getragen, wächst aber schön belaubt und kräftig in die Höhe, und bildet eine ziemlich geschlossene Krone; die Blätter desselben sind groß.

Nr. 96. Büttner's späte, rothe Knorpelkirsche. I. R.

Trchß. S. 329. Nachtrag S. 682.

Ebenfalls eine neue Kernfrucht von dem um das Kirschenfach so sehr verdienten Herrn Stiftsamtmann Büttner in Halle. Der Stiel ist ganz grün, dünn, gegen 1½ Zoll lang, und sitzt in einer tiefen Höhlung auf der Frucht. Ihre Gestalt ist herzförmig, mit ziemlich starken Furchen, vorzüglich auf der mehr breitgedrückten Seite. Die Farbe der Haut ist ganz dunkelroth, aber nicht schwarz, was wohl häufig von der Witterung abhängt. Die Kirsche gehört unter die sehr Großen, das Fleisch ist sehr gelb, sehr hart, der Saft ist nicht färbend und von einem recht guten Geschmack. Der Stein ist groß, dickherzförmig, und hängt fest an dem Fleisch. Die breite Kante desselben tritt in der Mitte nur wenig hervor, auch ist die Rinne daselbst nur schwach zu bemerken, eben so sind die Seitenfurchen zwar deutlich, aber flach. Die Gegenkante ist eine scharf erhabene Linie, welche sich unten in einer starken Spitze endet. Die Backenseiten sind glatt, aber mit weißen Charakteren bezeichnet.

Die Kirsche reifte den 26. Julius auf der Bettenburg, wegen ihrer späteren Reife und langen Haltbarkeit am Baum erhielt sie den Namen der späten, rothen Knorpelkirsche. Die Kirsche scheint in Hinsicht der Farbe der Haut den Übergang von der schwarzen zu den bunten Knorpelkirschen zu machen. Ihre Größe, die Härte ihres Fleisches, und die lange Dauer am Baum machen sie vollkommen werth, häufig angepflanzt zu werden. Bei Untersuchung dieser Kirsche fand ich zwar die Farbe derselben sehr dunkelroth auf der Sonnenseite, auf der Schattenseite hingegen heller und mit größern und kleinern hellrothen Flecken wie marmorirt, fast wie die Hildesheimer späte Knorpelkirsche. Ihre

Digitized by Google

längere Haltbarkeit am Baume bewog Büttnern, sie, zum Unterschied mit seiner ebenfalls aus Samen erzogenen rothen Knorpelkirsche, die Späte zu nennen, obgleich jene später reift, als diese, welches zum Unterschied beider Früchte beachtet werden muß.

Nr. 97. Die punctirte Süßkirsche mit festem Fleische. II. R.

Trchß. S. 333. T. O. G. X. B. S. 342. Taf. 19. Chr. Hd. Wb. S. 281.

Diese Kirsche wurde von Sicklern in der Gegend von Kleinfahnern aufgefunden und von ihm beschrieben. Die Frucht hat nicht ganz die Form einer Herzkirsche, sondern ist mehr rund, als lang, ja mehr gedrückt und breit, denn sie mißt 9 Linien in der Höhe, beinahe 1 Zoll in der Breite, und 10 Linien in der Dicke. Die Linie, die vom Stiel bis zum Blüthenpunkt hinläuft, ist sehr tief, und auf der entgegengesetzten Seite scheint eine weniger tiefe fortzulaufen. Das Blüthengrübchen ist sehr unbedeutend, und nur durch einen grauen Punkt bemerkbar. Der Stiel ist blaßgrün, noch einmal so lang, als die Kirsche hoch ist, also 1½ Zoll, und steht in einer geräumigen Vertiefung. Die Farbe der straff über das Fleisch gespannten Haut ist weißgelb, mit einer hellrothen Farbe, wie mit einem Gewebe überzogen, welches auf der Sonnenseite zusammenfließt. Auf der Schattenseite ist sie weiß, und der Raum zwischen beiden Seiten ist mit kleinen zarten Punkten übersprengt. Das sehr zarte, doch etwas fest zusammenhängende Fleisch ist weiß, unter der Oberfläche mit starken, weißen Fiedern gegen den Stein hin durchzogen, um welchen es sehr helle und fast durchsichtig ist. Der Saft ist weiß, und von einem nachdrücklichen, stärkenden, süßen Geschmack. Der Stein ist länglichrund, 5 Linien hoch, 4 Linien breit und 3 Linien dick. Die sehr breite Kante hat in der Mitte eine kleine Furche, und auf beiden Seiten, zumal nach unten, Vertiefungen. Die Gegenkante ist eine zarte, aufgeworfene Linie, übrigens ist der Stein ganz weiß.

Die Frucht reift gegen Ende Juli nach und nach am Baume, hält sich einige Tage abgenommen in ihrer Schönheit, und ist zum Genuß sehr angenehm.

Der Baum wird ziemlich stark, seine weitläufig stehenden Äste bilden eine breite, durchsichtige Krone.

Anmerk. Die Christ'sche Beschreibung dieser Kirsche weicht in einigen Stücken von der Sickler'schen ab, welche Unterschiede aber nur Weglassung manches von Sicklern Angeführten, was ihm überflüssig schien, ist, wodurch dessen Beschreibung undeutlich wird.

Nr. 98. Drogan's weiße Knorpelkirsche. I. R.

Trchß. S. 341. Nachtrag S. 684.

Eine Samenkirsche aus Guben von der dortigen pomologischen Gesellschaft erzogen. Sie ist eine der vorzüglichsten, größesten und volltragendsten Sorten nach den Nachrichten von Guben. Nach den Beobachtungen auf der Bettenburg gehört sie wirklich unter die bunten

Digitized by Google

Knorpelkirschen, färbt sich stark roth, und ist in Ansehung der Größe und des Geschmacks eine der vorzüglichsten dieser Classe. Ihre Reife ist Ende Juli.

Nr. 99. Die Craffion. Graffion.

Trchß. S. 338. Nach Laudon's G. Encyclopädie S. 948. Nr. 20. Graffion.

Diese Kirsche erhielt Hr. Maj. von Truchseß von dem Hrn. Rentmeister Üllner zu Alt-Lüneburg mit der Nachricht, daß er sie unter dem Namen Caffrion von London erhalten habe, in dem englischen Catalog aber stand sie unter obigem Namen, und ist also zu vermuthen, daß solche dieselbe Kirsche sey. In Forsythe kommt sie Nr. 15. unter dem Namen Graffion vor, und ist demnach englischen Ursprungs. Nach der Versicherung des Hrn. Rentmeisters Üllner gehört die Craffion in die Classe der bunten Knorpelkirschen, obgleich sie nicht sehr festes Fleisch habe, übrigens soll sie einen sehr angenehmen Saft und einen kleinen, breitgedrückten Stein haben, der Baum auch volltragen. Nach der mitgesendeten Abbildung ist die Beschreibung von Truchseß entworfen worden. Die Frucht gehört zu den Größeren. Der Stiel ist 1½ Zoll lang, oder zweimal so lang, als die Kirsche hoch ist, gelblich von Farbe, und sitzt flach auf einer Einbiegung der Frucht auf. Die Form stellt selbst, wenn man die Einbiegung beim Stiel und am Stempelgrübchen abrechnet, ein breites Rund vor; auf der einen Seite scheint sie eine Furche zu haben. Die Grundfarbe ist gelb, über welches sich vom Stiel herunter bis zur Mitte ein verwaschenes Roth zieht; der übrige Theil ist mit fein verwaschenen, blaßrothen Strichen und Pünktchen wie angeflogen. Weiter sind keine Kennzeichen angegeben. Ihre Reifzeit gibt Forsythe Ende Juli, anfangs August an.

Nr. 100. Die Perlknorpelkirsche. I. R.

Trchß. S. 305. T. O. G. XXI. B. S. 277. Taf. 24. als Perlherzkirsche. D. O. C. IV. Lief. Nr. 32.

Auch diese schöne Kirsche stammt aus der Nebrig'schen Baumschule bei Leipzig, woher sie der Hr. Pfarrer Sickler bezogen, und dem Hrn. Maj. von Truchseß mitgetheilt hatte. Wegen ihrer lebhaften Farbe gewährt sie einen schönen Anblick, und ist eine vortreffliche Tafelkirsche. Der dünne, grüne Stiel ist kaum zweimal so lang, als die Kirsche hoch ist, und sitzt in einer geräumigen, flachen Höhlung. Ihre Form ist etwas breiter, als hoch, sie ist 10 Linien breit und 9 Linien hoch und dick. Auf der einen Seite sieht man nur bei einigen eine haardünne Linie vom Stiel nach dem andern Ende hingehen, welche sich in ein graues Pünktchen ohne Grübchen verliert. Die ziemlich zähe und glänzende Haut ist straff über das Fleisch gespannt, und in der Grundfarbe wachsgelb, auf der Sonnenseite hellroth, unter welchem die Grundfarbe in den zartesten Pünktchen hervorleuchtet, so daß sie an manchen Stellen ganz damit besprengt zu

Digitized by Google

seyn scheint. Das Fleisch ist fest und weißgelb, und eine Linie unter der Haut nach dem Stein zu befindet sich ein weißer Kranz von starken Fibern. Der Saft ist weiß und von einem angenehmen, süßen Geschmack. Der Stein scheint in dieser Kirsche röthlich aus dem Fleische hervor, ist länglich, unten stumpfspitzig abgerundet und oben etwas breiter. Die breite Kante hat in der Mitte eine ziemlich dicke Erhöhung, und auf beiden Seiten eine flache, schmale Vertiefung, die durch scharfe, aufgeworfene Linien nach den Backenseiten zu begrenzt werden. Die kleine Kante besteht nur aus einer zart aufgeworfenen Linie.

Die Frucht reift Ende Juli, und hält sich ziemlich lange am Baum, springt aber bei nasser Witterung auf, doch ohne ihren süßlichen Geschmack zu verlieren, und ist eine unserer besten Kirschen.

Der Baum wächst gut, wird ziemlich stark, und bildet eine nicht übrig stark mit Ästen besetzte, pyramidenförmige Krone. Verdient wegen Tragbarkeit und Schönheit der Frucht häufig angepflanzt zu werden.

Anmerk. Von der frühen Bernsteinkirsche unterscheidet sie sich durch mehre Röthe und spätere Reife; übrigens ist bei ihr zu bemerken, daß man die Kirsche bei schon scheinbar völliger Reife noch einige Tage hängen lassen muß, wenn man das Knorpelartige des Fleisches verspüren will.

Nr. 101. Die holländische große Prinzeß. Le gros Bigarreau de Princesse d'Hollande. Groote Princess. I. R. Trchß. S. 295. Chr. H. Wb. S. 281. Allg. T. G. M. Jahrg. 1804. S. 378. Taf. 27. Lgl. S. 160. D. D. C. III. Lief. Nr. 11.

Sie ist die allergrößte bis jetzt bekannte Kirsche; sie stammt aus Holland, und der Hr. Major von Truchseß erhielt sie von dem Hrn. Garteninspector Schwarzkopf im Augarten bei Cassel. Nach ihr folgt in Ansehung der Größe die Lauermannskirsche, welche ihr ziemlich gleicht, und nur in Hinsicht der Größe etwas unterschieden ist. Der starke, 1½ Zoll lange Stiel ist lichtgrün, nimmt selbst einige Tage vom Baum abgenommen nichts Rothes an, und sitzt in einer nicht tiefen, nach den Seiten zu aufgeworfenen Höhlung. Die Frucht gehört zu den allergrößten Kirschensorten; einige der Größten halten 14 Linien in der Breite, etwa 13 Linien in der Höhe, und nicht ganz 1 Zoll in der Dicke. Ihre Gestalt ist sehr herzförmig, am Stiel, gegen die breite Seite zu, etwas aufgeworfen, von wo sie sich zurundet; oberhalb ihrer Mitte ist sie am breitesten, und endigt sich unten stumpfherzförmig. Die Kirsche ist auf einer Seite mehr, als auf der andern breitgedrückt, und daselbst ohne Furche, auf der weniger gedrückten Seite befindet sich eine sehr flache Furche, und unten ein Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut, welche stark, aber nicht zähe ist, ist ein schönes Lichtroth, das nur an wenigen Stellen ins Dunklere übergeht, mit Weißgelb vermischt. Die rothen Stellen, besonders nach den Backenseiten zu, sind weißgelb punctirt, nach dem Stiel zu

Digitized by Google

gestrichelt, und nach dem Stempelgrübchen beinahe die Hälfte der Kirsche marmorirt; diese, wie auch die mehrgedrückte Seite, hat die lichteste Farbe. Das Fleisch ist im Durchschnitt nur schwach weißgelblich, sehr fest, hängt mit der Haut fest zusammen; der Saft ist krystallhell, der Geschmack süß, und recht reife Früchte haben etwas Pikantes, was ihn vorzüglich macht. Die Steine sind für die Größe der Frucht klein zu nennen, lang und spitzherzförmig, und lösen sich sehr gut vom Fleisch.

Die Frucht reift Ende Juli, anfangs August. Durch ihre außerordentliche Größe unterscheiden sich diese Kirschen von allen andern. Die Lauermannskirsche ist in der Farbe wenig von dieser zu unterscheiden, aber in Hinsicht der Größe desto mehr; auch sind die Steine der holländischen Prinzeß kleiner, weniger dick und mehr länglich, als bei jener.

Der Baum hat einen schönen, starken Wuchs, große lange Blätter, trägt zwar jährlich, aber nicht reichlich, verdient jedoch wegen der Größe und Schönheit seiner Früchte einen Platz in jedem Garten. Die Kirschen lassen sich sehr gut trocknen, so wie sich überhaupt alle Knorpelkirschen gut dazu eignen, und geben alsdann herrliche Winter-Compots.

Nr. 102. Schröck's späte, bunte Knorpelkirsche. I. R.

Eine noch wenig bekannte neue Kernfrucht von Frauendorf bezogen, wahrscheinlich ist sie ebenfalls eine Gubener Kernsorte. Die Kirsche ist von ansehnlicher Größe, der dünne, lichtgrüne Stiel ist 2 Zoll lang, und steht in einer weitgeschweiften, flachen Höhlung. Die Form der Kirsche ist lang herzförmig, oben scheint die Fläche etwas schräg abgeschnitten zu seyn, in der Mitte ist der Bauch am stärksten gewölbt, und unten rundet sie sich etwas breit ab. Auf der einen Seite ist die Kirsche merklich breitgedrückt, auf der andern weniger; doch gibt es auch Früchte, welche auf beiden Seiten breitgedrückt sind, welches aber doch nicht zur Hauptform der Frucht gehört. Auf der breitgedrückten Seite läuft eine deutliche Furche von der Stielhöhle bis zum feinen hellgrauen Blüthenpunkt, ja bei manchen Kirschen zieht sich diese Furche auf der andern Seite, doch schwächer, bis zur Stielhöhle hin. Vollkommene Früchte sind auf der nicht breitgedrückten Seite unegal und höckerig; überhaupt sind die Früchte von verschiedenen Formen, so daß die Hauptform nicht gut aufgefunden werden kann. Die Farbe der glänzenden, ziemlich starken Haut ist ein röthliches Gelb, wovon aber nur sehr wenig rein zu sehen, indem fast die ganze Frucht mit einem dunklen Roth überzogen ist, welches bei manchen Früchten sogar ins Schwärzlichbraunroth übergeht. Durch dieses mehr oder weniger starke Roth schimmert die Grundfarbe stellenweise hindurch, bald in großen Flecken, bald in punctirter Manier, und gibt der Kirsche ein sehr buntscheckiges Ansehen. Bei manchen Früchten findet man auch zuweilen einige feine, hellgraue Rostflecken. Das feste, knorpelartige

Digitized by Google

Fleisch ist weiß, nicht allzusaftig, und von einem süßsäuerlichen, recht angenehmen Geschmack. Der Stein, welcher etwas röthlich aus dem Fleische schimmert und vieles Fleisch beim Genuß der Frucht auf sich sitzen läßt, ist länglich herzförmig und etwas breitgedrückt. Die breite Kante ist in der Mitte etwas erhaben, mit einer feinen Rinne und 2 flachen Seitenfurchen versehen; die Gegenkante ist eine erhabene Linie, welche sich unten in einer stumpfen Spitze endet; die Backenseiten sind glatt.

Die Frucht reift gegen Ende Juli, anfangs August.

Der Baum wächst lebhaft, trug aber bis jetzt noch nicht reichlich. Durch ihre spätere Reife und ihr buntgeschecktes Ansehen unterscheidet sich die Frucht von Andern ihrer Classe, von der späten Hildesheimer aber durch frühere Reife und etwas mehr Größe.

Nr. 103. Die lange Marmorkirsche. Die bunte Lothkirsche. I. R.

Trchß. S. 830. Chr. Hd. Wb. S. 281. Lgl. S. 160.

Diese schöne Kirsche stammt von Homburg an der Höhe, woselbst sie der Oberpfarrer Christ auffand, und als eine vorzüglich gute Kirsche in seinem letzten Werke: Vollst. Pomologie S. 202. Nr. 34. also beschreibt: Der Stiel ist gewöhnlich nur 1½ Zoll lang und sitzt in einer tiefen Höhlung. Die Kirsche gehört zu den Großen, in günstigen Jahren aber wird sie fast so groß, wie die Lauermannskirsche. Ihre Gestalt ist ausgezeichnet langherzförmig, unten fast so breit, als oben, an beiden Enden stumpf abgeschnitten, also walzenförmig. Das graue Stempelpünktchen ist wie mit einer Nadel eingestochen und sitzt in einer kleinen Grube auf der abgestumpften Spitze der Frucht. Die Kirsche ist auf beiden Seiten tief und breit gefurcht, auf der einen Seite stärker, und in dieser stärkern Furche hat sie eine starke, erhabene Naht. Die Farbe der Haut ist anfangs ein blasses Hellroth, welches auf der Sonnenseite mit einem dunklern Roth marmorirt ist; auf der Schattenseite hingegen sticht der gelbe Grund nur leichter mit Roth gesprengt hervor, alsdann ist die Kirsche noch nicht völlig reif, obschon genießbar. In der vollen Reife ist sie ganz roth und auf der Sonnenseite dunkelponceauroth gefärbt. Das sehr harte Fleisch ist weiß, hängt fest am Stein, und ist von einem süßen, angenehmen Geschmack. Der Stein ist groß, lang, an beiden Enden stumpf abgerundet, nach der Gestalt der Frucht geformt, und scheint roth getüpfelt.

Die Frucht reift Ende Juli, anfangs August.

Der Baum wird groß und bildet eine etwas breitgewölbte, lichtbelaubte Krone, er trägt in günstigen Jahren ziemlich reichlich. Nach Christ sollen 3 dieser Kirschen ein Loth wiegen, welches er aber in seinen spätern Werken nicht weiter erwähnt. Verdient häufige Anpflanzung.

Digitized by Google

Nr. 104. Büttner's rothe Knorpelkirsche. Bigarreau cartilagineux de Büttner. I. R.

Trchß. S. 299. T. O. G. VII. B. S. 388. Nr. 53. Kgl. S. 161.

Eine ebenfalls von dem Hrn. Stiftsamtmann Büttner aus Samen erzogene, ganz vorzügliche Sorte, welche aber später reift, als Nr. 96. Der mehr kurze, als lange Stiel ist nicht stark, 1½ Zoll lang, etwas gebogen und sitzt beinahe ganz flach auf der Frucht, welche mit zu den Größten gehört. Der Form nach ist sie auf beiden Seiten, doch auf der einen mehr, als auf der andern, breitgedrückt, am Stiel stumpf oder platt abgeschnitten, und unten, wo sich bei allen ein graues Stempelgrübchen befindet, eben so platt abgerundet. Auf den beiden breitgedrückten Seiten bemerkt man nur so lange, als die Kirsche noch nicht ganz reif ist, Furchen, die aber bei voller Zeitigung fast ganz verschwinden, doch auf der breitergedrückten Seite eine fein angedeutete Linie hinterläßt. Die Höhe und Dicke der Frucht ist gleich groß, aber die Breite ist um ein Drittheil größer. Die Farbe der Haut ist ein helles Roth, durch welches die gelbe Grundfarbe vorzüglich auf der einen Seite durchschimmert. Das Roth ist mit feinen gelben Strichen gezeichnet, welche am Stiel in längern Linien zusammenlaufen. Das Fleisch ist hart, weißlich, der nicht überflüssige Saft ebenfalls, und von einem süßen, erhabenen oder pikanten Geschmack. Der Stein ist dickherzförmig, schimmert röthlich aus dem Fleische hervor und löset sich nicht gut von demselben. Die breite Kante ist in der Mitte wenig erhaben, mit einer Rinne und zwei starken Seitenfurchen versehen. Die Gegenkante ist eine scharf erhabene Linie, welche sich unten in einer stumpfen Spitze endet; die Backenseiten sind glatt.

Die Frucht reift anfangs August, hält sich bei trockener Witterung mehre Wochen am Baum, und nimmt an ihrem trefflichen Geschmack immer mehr zu, verdient deßhalb mehr bekannt und häufig angepflanzt zu werden.

Der Baum treibt stark, wird groß, hat aber nach des Herrn Apotheker Liegel's Beobachtungen nie reichlich geblüht und immer nur sparsam getragen. Von der Lauermannskirsche, mit welcher die Frucht viel Ähnlichkeit hat, auch in der Größe fast gleich kommt, unterscheidet sie sich dadurch, daß ihr Stiel flacher aufsitzt, als bei jener, und daß sie an beiden Enden mehr plattgedrückt ist, von der holländischen Prinzeß aber durch ihre geringere Größe und gelbgestrichelte Röthe.

Nr. 105. Die Hildesheimer ganz späte, bunte Knorpelkirsche. II. R.

Trchß. S. 321. Chr. Hd. Wb. S. 281. T. O. G. XIX. B. S. 131. Taf. 11. Kgl. S. 161.

Diese Kirsche ist die späteste von allen Süßkirschen, und nächst Büttner's September- und Octoberweichsel wohl die späteste von

Digitized by Google

allen bisher bekannten Kirschen überhaupt. Der Herr Superintendent Cludius in Hildesheim fand oder erzog sie daselbst und machte den Major von Truchseß damit bekannt. Sickler beschrieb sie im T. O. G. unter der Benennung der späten Hildesheimer Marmorkirsche; in dem Truchseß'schen Werke ist die Beschreibung dieser Kirsche von dem Hrn. Superint. Cludius entworfen, eingerückt, und eben so haben sie Sickler und Christ. Der Stiel ist 2 Zoll lang, dünn, etwas gebogen, und steht in einer flachen Höhlung. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, von Gestalt herzförmig, auf der einen Seite etwas breitgedrückt, daselbst hat sie eine fast unbemerkliche Furche, die entgegengesetzte Seite ist gewölbt, unten befindet sich ein kleines Stempelgrübchen. Die Farbe der glänzenden Haut ist hellroth, bei stark besonnten Früchten geht dieses ins Dunkle über, und es zeigen sich daselbst feine, weiße Strichelchen; beschattete Früchte hingegen sind auf der Schattenseite gelb und mehr oder weniger mit Roth marmorirt. Das Fleisch ist sehr hart, gelb, nicht übrig saftig, und von vortrefflichem süßen Geschmack. Der Stein ist sehr lang, plattgedrückt, fast nach beiden Enden gleichmäßig zugerundet; die breite Kante, an welcher beim Genuß der Frucht einige Fasern hängen bleiben, hat eine nur kaum bemerkbare Furche; die Gegenkante ist eine nur wenig erhabene, doch deutliche Linie, welche unten in einer stumpfen Spitze endigt.

Die Frucht reift Ende August, anfangs September, in beschatteter Lage aber erst im October und hält sich daselbst bis im November, so daß man noch mit den Trauben, Pflaumen und Pfirschen zugleich den Nachtisch mit dieser späten Süßkirsche besetzen kann.

Der Baum wächst mit starken, aufwärtsstehenden Zweigen gerade in die Höhe; die Sommerlatten sind ebenfalls stark, und das große, im Winde flatternde Blatt gehört, so wie das der Kirsche Vier auf ein Pfund mit zu den Größten. Der Baum trägt jährlich und fast immer reichlich, und verdient daher, so wie wegen der späten Reife der Früchte allgemeine Verbreitung. Nach Christ soll sie viel Ähnliches von der weißen Knorpelkirsche haben, er lobt ihren vortrefflichen Geschmack, und gibt ihr den Namen der Hildesheimer ganz späten, weißen Knorpelkirsche; da sie aber eine wirklich bunte Kirsche ist, so kommt ihr jener Name nicht zu, denn nur im Schatten erwachsene Früchte nehmen weniger Roth an, wie es ja bei allen bunten Herzkirschen der Fall ist. Die Kirsche hat nach meiner Ansicht nur wegen ihrer späten Reife Werth; auch konnte ich bis jetzt, so wie Truchseß, eben nicht ihre große Tragbarkeit rühmen.

Nr. 106. Hefter's ganz späte, bunte Knorpelkirsche.

Ist wahrscheinlich ebenfalls eine Gubener Samensorte, sie ist noch bis jetzt in keinem pomologischen Werke beschrieben worden, leider wurden mir einige Früchte von einem jungen Baum noch vor ihrer Reife entwendet.

Digitized by Google

Dritte Classe.

Mit nicht färbendem Saft und einfarbiger Haut.

Erste Ordnung.

Mit weichem Fleisch. Wachskirschen.

(Nach Truchseß System V. Classe: Gelbe Herzkirschen.)

Nr. 107. Die gelbe Herzkirsche, Schwefelkirsche. La Guigne jaune de du Hamel. II. R.

Trchß. S. 342. Chr. Hd. Wb. S. 281. T. O. G. VIII. B. S. 234. Taf. 18. D. O. G. III. Lief. Nr. 12.

Der dünne, gebogene, lichtgrüne Stiel ist meistens über 2 Zoll lang, hat nicht das mindeste Roth, selbst wenn die Kirsche schon einige Tage vom Baum abgenommen ist, und sitzt in einer flachen Höhlung auf der Frucht. Gewöhnlich sitzen 2 bis 3 Früchte mit ihren Stielen an einer Fruchtknospe zusammen. Die Kirsche gehört, in günstigen Jahren, zu den Größern, gewöhnlich aber zu den Mittlern. Ihre Form ist sehr herzförmig, auf beiden Seiten, doch auf der einen mehr, als auf der andern, breitgedrückt, und auf der breitern schwach gefurcht, unten hat sie ein Stempelgrübchen. Die Farbe der etwas zähen Haut, welche sich leicht vom Fleische abziehen läßt, ist weißgelb, auf der einen Seite etwas lichter nüancirt und glänzend, auf der andern Seite dunkler, auf welcher man bei einigen Früchten eine Art Schmutzflecken antrifft, die aber keinesweges in Roth übergehen. Das Fleisch ist heller, als die Haut, doch nicht so weich, wie bei vielen schwarzen und bunten Herzkirschen, voll eines hellen Saftes, welcher bei nicht vollkommener Reife sehr bitter und fade ist, bei der wirklichen Reife aber süß und angenehm, in der Überreife aber bitter schmeckt. Der Stein ist nicht groß, langherzförmig, unten mit einer Spitze versehen, und löset sich gut vom Fleische. Die breite Kante hat sehr undeutliche Furchen.

Die Frucht reift anfangs Juli, und ist zwar zum Genuß nicht hoch im Werth, allein ihr schönes Ansehen, unter andere Kirschen gemischt, so wie ihre Tragbarkeit, empfehlen sie den Kirschenliebhabern. Von der Folgenden unterscheidet sie sich durch ihre Herzform, ihr lichteres Gelb und ihre frühere Reife. Als Marktfrucht zum weiten Transport taugt sie nicht wohl, eben so wenig zum Dörren, weil sie zu wenig Pikantes hat.

Der Baum ist unter den Herzkirschen einer der schwächsten und bildet eine hohe, durchsichtige Kugelkrone, er ist aber sehr fruchtbar, indem an einem gemeinschaftlichen Absatz 2 bis 3 Kirschen an ihren Stielen sitzen.

Digitized by Google

Anmerk. Wahrscheinlich ist die in Zinks Übersetzung von Knoop's Pomologie S. 41. Taf. XI. Nr. 103. vorkommende weiße spanische Herzkirsche dieselbe Kirsche.

Nr. 108. Die schmutziggelbe Herzkirsche. Bigarreautier à petit fruit blanc hâtif. II. R.

Trchß. S. 356. 358. Anh. S. 686. Allg. T. G. Mag. von 1807. S. 448. Taf. 28. und von 1809. S. 209. Taf. 22.

Diese zu den gelben Herzkirschen gehörige Frucht ist nach Truchseß genauerer Untersuchung mit der ebenfalls aus Paris bezogenen Cerise à fruit jaune de Malherbe, und der im Allg. T. G. Mag. von 1807 und 1809 vorkommenden kleinen weißen Frühkirsche für eine und dieselbe Sorte befunden worden. Sickler erhielt sie aus der Pariser Nationalbaumschule und theilte sie Truchseß mit; in der Sickler'schen Beschreibung derselben findet man mit der weiter unten vorkommenden, von Truchseß entworfenen, wenig Unterschied, nur theilte ihr Sickler etwas Röthe bei, welches aber nur eigentlich gelbliche Schmutzflecken seyn konnten, denn die Frucht wurde in der vollen Zeitigung und in einem sehr günstigen Kirschenjahr auf der Bettenburg untersucht und ohne die mindeste Röthe befunden. Wegen der fahlen und schmutzigen Flecken, womit manche Früchte von beiden Sorten fast übersäet sind, und die der Farbe der Sonnenflecken im Menschengesichte ähneln, welche Sickler wahrscheinlich für Röthe angesehen hat, schlägt Truchseß vor, sie die schmutziggelbe Herzkirsche zu nennen, welches ich denn auch gethan habe. Der Stiel ist 2 Zoll lang, etwas gebogen, gelbgrün und flach aufsitzend. Die Kirsche gehört zu den Kleinen. Sie ist oben und unten etwas platt, auf beiden Seiten breitgedrückt und gefurcht, unten hat sie ein feines Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist schmutziggelb, zum Theil mit vielen hellbraunen Flecken besetzt, doch ohne Röthe. Die Haut ist zähe, das Fleisch nicht ganz weich; der Saft weißgelb, nicht häufig, und von einem süßen Geschmack ohne Bitterkeit. Der zwar an sich kleine Stein ist nach Verhältniß der Frucht ziemlich groß, fast ganz rund, doch auf beiden Seiten breitgedrückt; die breite Kante hat in der Mitte eine tiefe und auf den Seiten flache Furchen, die Gegenkante eine fein aufgeworfene Linie. Von der gelben Herzkirsche und von der goldgelben Herzkirsche unterscheidet sie sich durch ihre Kleinheit und schmutziggelbe, fleckige Haut.

Die Frucht zeitigt anfangs Juli mit der gelben Herzkirsche zugleich und früher, als die Folgende. Nur für den Systematiker von Werth.

Nr. 109. Die goldgelbe Herzkirsche. La petite ambrette ou dorée. II. R.

Trchß. S. 350. T. O. G. XVIII. B. S. 261. Taf. 13. Chr. Hd. Wb. S. 281. Die kleine Ambra.

Der Stiel ist 2 Zoll lang, dünn, gelbgrün und sitzt in einer

Digitized by Google

nicht sehr tiefen Höhlung auf der Frucht. Die Kirsche ist von mittler Größe und kleiner, als die gelbe Herzkirsche. Ihrer Form nach ist sie breiter, als hoch, rundherzförmig, auf der einen Seite etwas breitgedrückt. Auf dieser Seite läuft eine dünne Linie vom Stiel nach der sehr abgerundeten Spitze zu und endigt sich daselbst in einem nur wenig bemerkbaren Stempelgrübchen. Die zähe Haut, welche sich leicht vom Fleische abziehen läßt, ist glänzend, durchsichtig und gleichmäßig dunkel, oder goldgelb von Farbe, doch ohne das mindeste Roth. Das Fleisch ist etwas härter, als das der gelben Herzkirsche, goldgelb von Farbe, mit hellen und dunklern Punkten durchwebt, die durch die Haut durchschimmern. Der Saft ist gelblich und überflüssig vorhanden. Der Geschmack ist bei voller Reife angenehm süß, vor der völligen Reife aber hat er viel Bitteres. Der Stein ist oval, nach dem Stiel zu etwas plattgedrückt, unten spitzig zulaufend und beim Genuß der Frucht bleibt etwas Fleisch daran sitzen. Die breite Kante hat zwei Furchen, die Gegenkante ist eine fein aufgeworfene Linie.

Die Frucht reift nach der Vorhergehenden, gegen die Mitte des Juli.

Der Baum wächst nicht so stark, als der der gelben Herzkirsche, seine Äste bilden aber eine dichtere und mehr geschlossene Krone, als bei jenem. Von der gelben Herzkirsche unterscheidet sich die Frucht durch ihre rundere Form, dunklere, goldgelbe Farbe und spätere Reife. Ihr Geschmack ist etwas besser, als bei jener, mit welcher sie aber in Rücksicht ihrer ausgezeichneten Farbe gleiches Verdienst hat.

Nr. 110. Die gelbe Wachskirsche. II. R.

Trchß. S. 355. Nachtrag S. 685.

Diese Kirsche erhielt der Hr. Maj. von Truchseß von dem Hrn. Rentamtmann Üllner zu Alt-Lüneburg, welcher sie dort auf dem herrschaftlichen Gute gefunden hatte, mit der Nachricht, daß sie daselbst zu Ende August reife. Nach genauer Untersuchung der Kirsche auf der Bettenburg, fanden sich außer der zu spät angegebenen Reifzeit, welche wohl ihren Grund in der nördlichern Lage, woselbst sie aufgefunden wurde, haben mag, noch ein Unterschied, in Hinsicht der größeren Festigkeit ihres Fleisches, von der gewöhnlichen gelben Herzkirsche, welche sie, so wie auch die rundere Form derselben, von dieser hinlänglich unterscheidet. Nach Herrn Rentamtmann Üllner soll ihre Form nicht so spitz zulaufend seyn, als die der gelben Herzkirsche, der Baum derselben sehr frühzeitig ausschlagen und blühen, welches zwar bei der gewöhnlichen gelben Herzkirsche auch der Fall ist, indem diese eine der früheſten Kirschen in der Blüthe ist. Wegen Ungewißheit und Mangel an vollständigen Exemplaren, zumal die Früchte etwas zu früh abgenommen worden waren, hatte Truchseß keine genaue Beschreibung von ihr entworfen, sagt aber im Nachtrag seines Werkes S. 685 von ihr, daß die Kirsche vollkommen so groß, als die

Digitized by Google

gelbe Herzkirsche werde, aber später reife, als diese, indem sie den 20. Julius noch nicht ihre völlige Reife erhalten habe. Diese spätere Reifzeit, so wie das fast knorpelartige Fleisch charakterisiren sie hinlänglich als eine von der gelben Herzkirsche verschiedene Sorte. Da ich einige Jahre hintereinander Gelegenheit hatte, diese Kirsche zu untersuchen, so folgt ihre genauere Beschreibung. Die Frucht ist von mittler Größe. Der Stiel ist mittelmäßig stark, 1½ bis 1¾ Zoll lang, lichtgrün ohne Röthe, und steht in einer geringen Vertiefung flach auf. Die Form der Frucht ist rund, am Stiel platt abgeschnitten, unten ein wenig eingedrückt, auf der einen Seite abgerundet, auf der entgegengesetzten aber nur schwach gedrückt, daselbst läuft eine kaum bemerkbare feine Linie vom Stiel bis zum grauen deutlichen Stempelpunkt, welcher in einer kleinen Vertiefung steht. Die Farbe der glänzenden Haut ist ein reines helles Wachsgelb, ohne die mindeste Röthe; durch dieses Gelb schimmern dunklere Flecken hindurch, welche wie cicadirt aussehen, so wie man solche an den Transparentäpfeln findet, alsdann hat aber auch die Frucht ihren höchsten Reifpunkt erreicht, und hält sich, abgenommen, nicht lange mehr. Das Fleisch ist gelb, ziemlich fest, doch nicht knorpelartig, saftig und von einem süßweinsäuerlichen Geschmack ohne Gewürz oder Aroma. Der dickherzförmige Stein, an dessen Kante etwas Fleisch sitzen bleibt, ist am Stiel breit abgerundet und läuft nach unten stumpf spitz zu. Die breite Kante ist in der Mitte breit aufgeworfen, mit einer deutlichen Rinne und 2 breiten Seitenfurchen versehen, die Gegenkante ist eine scharf erhabene Linie, welche sich unten in einer feinen, aber fühlbaren Spitze endigt.

Die Frucht zeitigt von der Mitte bis Ende Juli.

Der Baum trägt nicht so reichlich, wie der der gelben Herzkirsche, wächst aber übrigens gut und blühet eben so früh wie jener. Von der gelben Herzkirsche unterscheidet sich die Frucht durch ihre rundere Form und ihre durchschimmernden Flecken in der Haut, von der goldgelben Herzkirsche durch mehr Größe und spätere Reife.

Zweite Ordnung.

Mit hartem Fleisch. Wachsknorpelkirschen.

(Nach Truchseß System VI. Classe. Gelbe Knorpelkirschen.)

Nr. 111. Dönnissen's gelbe Knorpelkirsche. I. R.

Vgl. S. 162. Nr. 110.

Eine neue, noch wenig bekannte, vortreffliche Kernfrucht, wahrscheinlich aus Guben; Truchseß hat sie nicht beschrieben, auch Hr. Apother Liegel liefert keine Beschreibung davon, führt sie aber S. 162 in seinem Werke auf. Trug 1836 in meinem Garten zum erstenmal. Der Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, dünn, lichtgrün, nimmt, sobald

Digitized by Google

die Kirsche einige Tage vom Baum abgenommen, einige Röthe an, und sitzt in einer ganz flachen, unbedeutenden Einsenkung. Die Form der Frucht ist stumpfherzförmig, doch gibt es auch deren, welche fast rund sind; am Stiel ist sie breit abgeschnitten, unten länglich zugerundet, auf der einen Seite ist sie etwas gedrückt, daselbst befindet sich auch eine nur in der Haut schwach angedeutete Linie, welche sich unten in einem ebenfalls nur schwach bezeichneten Stempelgrübchen endet. Die Farbe der glänzenden, straff angezogenen Haut ist ein bleiches Wachsgelb, welches auf der Sonnenseite bei stark besonnten Früchten einen schwachen Schimmer von Roth annimmt, der aber, wie bei der gelben Herzkirsche, bei den mehresten Früchten fehlt. Durch die feine Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, schimmern die weißen Fleischfibern hindurch, und das Fleisch zeigt sich hier und da wie trübe Fleckchen, zumal wenn die Kirsche einige Tage vom Baume abgenommen worden ist. Das weißlichgelbe Fleisch ist fest, doch nicht so knorpelartig, wie bei andern Knorpelkirschen, und von einem sehr süßen und angenehmen Geschmack. Um den Stein schillert das Fleisch röthlich. Der ziemlich große Stein ist länglichherzförmig, und beim Genuß der Frucht bleibt Fleisch daran sitzen. Die breite Kante ist in der Mitte nur wenig erhaben, mit einer feinen Rinne versehen, auf den Seiten hat sie schwach angedeutete Seitenfurchen; die Gegenkante ist eine scharferhabene Linie, welche sich unten in einer feinen Spitze endigt. Die Backenseiten sind in der Mitte etwas weißlich genarbt. Von Büttner's gelber Knorpelkirsche unterscheidet sie sich nur durch etwas längere Form und etwas mehr Größe; auch habe ich bei dieser noch niemals jenen rothen Schimmer bemerkt, wie bei Dönniſſen's gelber Knorpelkirsche.

Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum wächst gut, trug aber bis jetzt noch nicht reichlich.

Nr. 112. Büttner's gelbe Knorpelkirsche. I. R.

Trchß. S. 361. Lgl. S. 162.

Der Herr Stiftsamtmann Büttner in Halle erzog auch diese schöne Kirsche aus Samen, und übersendete sie im Jahr 1803 unter dem Namen der gelben Wachsknorpelkirsche an den Hrn. von Truchseß nebst deren Beschreibung, welche auf der Bettenburg für richtig anerkannt worden ist. Der starke, etwas gebogene, lichtgrüne Stiel ist nicht ganz 2 Zoll lang, und sitzt ziemlich flach auf der Frucht. Die Kirsche ist von mittler Größe, der Form nach ist sie stumpf und breitherzförmig, oben am Stiel fast plattgedrückt, ihre größte Breite hat sie kurz unter dem Stiel, um den sie sich stumpf herzförmig zurundet. Auf der einen Seite ist sie etwas bauchig, auf der andern breitgedrückt, und hier läuft eine schwache Furche herab, die sich im Stempelgrübchen endigt. Die Farbe der Haut ist weißgelb, die bloß ins Gelbe spielt, und ohne Beimischung von Roth, bei ungünstiger Witterung, oder langem Hängen am Baume, bekommt sie bräunliche

Digitized by Google

flecken, wie Schmutz. Das durchschnittene Fleisch ist weißgelb, sehr fest, von angenehmem, fast erhabenem, süßem Geschmack. Der Stein ist klein, dickherzförmig, und löset sich bis auf Weniges leicht vom Fleische ab. Die sehr breite Kante ist in der Mitte mit einer tiefen Rinne versehen, welche mit breit erhabenen Backenseiten eingefaßt ist, auf welchem sich schwächere Furchen befinden, die Gegenkante ist eine schwach erhabene Linie, welche sich unten in einer scharfen Spitze endet. Die Backenseiten sind zwar glatt, aber in der Mitte mit weißlichen Flecken tingiret.

Die Frucht reift gegen Ende Juli.

Der Baum wächst sehr gesund, trägt jährlich und reichlich. Diese gute Kirsche verdient wegen ihrer Güte, schönen Form und Farbe, und wegen des gesunden Wuchses des Baumes, nebst früher Tragbarkeit desselben, häufig angepflanzt zu werden. Von Dönniſſen's gelber Knorpelkirsche ist sie durch etwas runderé Form, geringere Größe, und etwas spätere Reife unterschieden, auch fehlt ihr der röthliche Schimmer um den Stein, welcher bei jener angetroffen wird.

Nr. 113. Drogan's große, gelbe Knorpelkirsche.

Ist ebenfalls eine Gubener Samensorte, welche noch nirgends beschrieben vorkommt, auch hat sie bei mir bis jetzt noch nicht getragen.

Anhang.

Nr. 114. Der Süßkirschenbaum mit ganz gefüllter Blüthe. Merisier à fleur double.

Trchß. S. 363. Chr. Hd. Wb. Nr. 281.

Eine wahre Zierde in Anlagen, wo er durch die Pracht seiner gefüllten Blüthen, gleich kleinen weißen Rosen, einen herrlichen Anblick gewährt.

Der Baum wird sehr groß, blüht jährlich und reichlich, bringt aber keine Früchte hervor, weßhalb er auch nur einen Platz in einem Bosquet verdient. Als Orangeriestämmchen in Scherben erzogen, gewährt er im Zimmer, wegen seiner schönen Blüthe, die sich gut treiben läßt, einen niedlichen Anblick, und belohnet die geringe Mühe seiner Erziehung dadurch reichlich.

Digitized by Google

Zweites Geschlecht.

Sauerkirschen.

Der Sauerkirschenbaum (**Prunus Cerasus**) unterscheidet sich von dem Süßkirschenbaum: 1) durch einen viel kleineren Stamm; 2) durch seine meist zerstreut wachsenden Äste; 3) durch dunkelgrüne, mehr aufrechtstehende Blätter; 4) durch die etwas gestielten Blumendolden, deren rundere, schaumlöffelförmige, zurückgebogene Blumenblätter, die den einwärts gebogenen Umschlag oder Kelch umgeben *).

Erste Classe.

Mit färbendem Saft und einfarbiger Haut.

Erste Ordnung.

Mit dem großen Sauerkirschenblatt und starken aufrechtstehenden Zweigen. Süßweichseln.

(Nach Truchseß VII. Classe.)

Nr. 115. Die frühe Herzogskirsche. Royale hâtive. Cherry Duke. I. R.

Trchß. S. 371. Chr. H. Wb. S. 282. T. O. G. VII. B. S. 385. Nr. XIII. Tgl. S. 163.

Diese Kirsche stammt aus England, und ist von da unter dem Namen Duke Cherry nach Herrenhausen gekommen, woher sie Truchseß, Büttner und Christ erhalten haben. Die im T. O. G. II. B. S. 210. vorkommende Herzogenkirsche ist eine andere später reifende Sorte, welche der Hr. Pfarrer Sickler in Fahnern fand, und unter demselben Namen bekannt machte, weßhalb sie Truchseß zum Unterschied die späte Herzogenkirsche nannte. Die Kirsche ist eine von denjenigen, welche, wie in der Einleitung der Kirschen angegeben ist, aus einer Blüthenknospe oft einen gemeinschaftlichen Blüthenstiel treiben, oder aus dessen Absatz mehre Stiele hervorkommen. Die Stiele sind mittelmäßig stark, hellgrün, selten etwas röthlich ange-

*) Herr Apotheker Liegel machte bei den Blüthen der Kirschen die Entdeckung, daß nämlich die der Süßkirschen zurückgebogene, hingegen die der Sauerkirschen einwärts gebogene Umschläge oder Kelche haben, welches demnach charakteristische Kennzeichen beider Baumarten sind.

Digitized by Google

laufen, 1½ Zoll lang, und ſitzen in einer weiten, flachen Höhlung auf der Frucht. Gewöhnlich iſt ſie nur von mittler Größe. Ihre Form iſt beinahe zirkelrund, doch auf beiden Seiten, auf der einen merklicher, als auf der andern, breitgedrückt, am Stiel etwas platt, unten aber mehr abgerundet, und durch das ſehr merklich bezeichnete Stempelgrübchen gleichſam wie geſpalten. Die Furchen ſind nicht ſo ſtark, wie bei vielen andern Süßkirſchen, und durch eine lichtere Farbe mehr bemerkbar. Auf der mehr breitgedrückten Seite angeſehen, erſcheint die Kirſche breiter, als hoch, auch färben ſich die Früchte am Baum etwas ſpäter, als die der folgenden, der rothen Maikirſche, erlangen aber doch früher und ſchneller, als dieſe, eine ſehr dunkelrothe Farbe, die aber nie ganz ſchwarz wird. Das Fleiſch iſt weich, ſehr ſaftig und dunkelbraunroth, der ausgedrückte Saft iſt etwas lichter von Farbe wie das Fleiſch. Der Geſchmack iſt von einer angenehmen Süßigkeit, mit kaum merklicher Säure vermiſcht, und weniger pikant, als der der rothen Maikirſche. Der Stein iſt nicht klein, länglichbreitgedrückt, unten mit einer Spitze verſehen, an der breiten Kante bleibt immer viel Fleiſch ſitzen. Die breite Kante iſt in der Mitte erhaben und ſcharf, die Seitenfurchen ſind tief und breit, die Gegenkante iſt eine fein erhabene Linie.

Die Frucht reift anfangs Juni, und iſt in guten Jahren gewöhnlich die früheſte in dieſer Claſſe, in ſchlechten Jahren aber reift ſie ſpäter, als die rothe Maikirſche und die rothe Muskateller, was wohl durch die Nachblüthen verurſacht wird, welche häufig bei dieſer Kirſche vorkommen.

Der Baum wird nicht ſehr groß, trägt aber ſehr reichlich, iſt ſelbſt in ungünſtigen Kirſchenjahren nicht empfindlich in ſeiner Blüthe, und verdient ſchon dieſerhalb Anpflanzung.

Nr. 116. Die rothe Maikirſche. La grosse Cerise de Mai. I. R.

Trchß. S. 377. Chr. H. Wb. S. 282. T. O. G. II. B. S. 205. Taf. 9. Lgl. S. 164. D. O. C. III. Lief. Nr. 13.

Dieſe bekannte gute Kirſche wird hier in Thüringen ziemlich häufig angetroffen, und verdient auch wegen ihrer frühen Reife und vorzüglichen Güte noch häufiger angepflanzt zu werden. Sie iſt eine unſerer früheſten Kirſchen, und reift gleich oder nur um einige Tage ſpäter, als die Herzogskirſche und Flamentiner. Obgleich ſie ſich ſchon früher rothfärbt, ſo iſt ſie zwar ſchon zu genießen, aber doch eigentlich noch nicht reif. Die Kirſche hat drei verſchiedene Reifperioden, in der erſten iſt ſie hellroth, wie eine lichte Amarelle, von nicht unangenehmem Geſchmack, ſo daß man ſie ſchon genießen und ziemlich gut finden kann. In der zweiten Periode färbt ſie ſich blutroth, ihr Saft wird dunkler und ſüßer. Läßt man ſie nun noch länger hängen, ſo erlangt ſie ihre volle Reife. Die Haut wird dunkelroth, faſt ſchwärzlich, und der ſüße Geſchmack wird durch eine beigemiſchte Säure dergeſtalt verbeſſert,

Digitized by Google

daß sie alsdann eine unserer vortrefflichsten Kirschen wird. Die Stiele sind von verschiedener Länge und Stärke, doch selten über 2 Zoll. Bei günstiger Witterung in der Blüthezeit, wodurch das rasche Wachsthum derselben befördert wird, kommen an einem gemeinschaftlichen Stiel, wie bei der Herzogskirsche, mehre Fruchtstiele zugleich hervor, welche an diesen angewachsen sind, und jeder Stiel hat noch besonders ein kleines Blättchen an sich, da wo er an dem gemeinschaftlichen Stiel fest sitzt. Die Stiele sitzen in einer glatten, engen, aber nicht tiefen Höhlung an der Frucht. Die Kirsche wird unter die Großen gerechnet; in gewöhnlichen Jahren ist ihre Form am Stiel etwas platt, unten aber zugerundet, auf beiden Seiten, doch auf der einen mehr, als auf der andern, breitgedrückt. Die Furchen sind kaum bemerkbar, und nicht durchgängig sichtbar; auf der mehr breitgedrückten Seite fallen sie mehr durch eine lichtere Farbe in die Augen. Alle Kirschen haben unten ein Stempelgrübchen, welches oft so stark ist, daß die Kirsche dadurch wie gespalten erscheint. In andern Jahren, welche jedoch selten vorkommen, ist die Kirsche weniger breitgedrückt und mehr rund, ja oft manchmal länglich und weniger breit, als hoch. Ebenfalls sind alsdann die Steine eben so veränderlich, wie die Kirschen, und bald klein, bald größer, bald breitgedrückt, bald dickbackiger, und bleiben öfters beim Genuß der Kirsche am Stiel sitzen. Das Fleisch ist weich, locker, sehr zart, stark roth, der Saft ziemlich roth, von einem süßsäuerlichen, gewürzhaften und sehr erhabenen Geschmack.

Die Frucht reift vom Anfang Juni bis anfangs Juli, selten bei uns im Mai, und könnte recht gut zu den Folgerkirschen gezählt werden, da sie in verschiedenen Perioden, und nicht gleichzeitig, reift. Durch die verschiedenen Reifperioden der einzelnen Früchte unterscheidet sie sich von der Vorigen, so wie von allen andern Süßweichseln, die mit ihr oder bald nach ihr reifen.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, ist gesund, setzt seine Äste ziemlich gleichmäßig zur Krone an; vom Stamm aus sind diese 1 bis 2 Schuh lang, kahl, bevor sie ihre Zweige austreiben, und bilden alsdann eine abgestutzte, kegelförmige Krone; er ist äußerst fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren. Die Kirsche kommt noch häufig unter verschiedenen Namen vor, als Scharlachkirsche, holländische Kirsche oder Coularde, und überhaupt ist keine Kirsche unter so vielerlei Namen, und aus so verschiedenen Gegenden an den Hrn. von Truchseß eingesendet worden, welche sämmtlich nach gehöriger Prüfung für unsere in Obersachsen unter dem Namen der rothen Maikirsche bekannte Sorte anerkannt wurden.

Nr. 117. Die rothe Muskateller. Le Muscat rouge. I. R. Trchß. S. 389 bis 688. Chr. H. Wb. S. 283. T. O. G. XIII. B. S. 358. Taf. 19. Lgl. S. 164.

Die im T. O. G. XIII. B. S. 358. beschriebene späte Maikirsche ist nach des Hrn. Maj. von Truchseß Beobachtung keine

Digitized by Google

andere, als die rothe Muskateller, eine im Hessischen sehr verbreitete gute Kirsche, und stammt aus der Herrenhäuser Baumschule, woher sie auch der Hr. Maj. von Truchseß bezogen hatte. Die Stiele sind von sehr verschiedener Länge, von 1¼ bis 2 Zoll, ziemlich stark, grün, und sitzen in einer weiten, platten Höhlung. In günstigen Jahren gehört die Kirsche unter die Großen, in schlechten aber bleibt sie ein Merkliches kleiner. Ihre Form ist rund, an der Stielseite etwas eingezogen, unten aber bleibt die Rundung, und ist daselbst mit einem starken Stempelgrübchen versehen, welches grau von Farbe ist. Auf den Seiten ist die Frucht etwas breitgedrückt, so daß sie, von der Seite angesehen, breiter, als hoch, am Stiel wie abgeschnitten und unten abgerundet erscheint. Die Farbe der Haut ist bei recht reifen Früchten dunkelbraunroth, in der Mitte der breiten Seite etwas lichter. Das Fleisch ist am Durchschnitt blutroth, weich, sehr saftig und zerfließend, der Saft ist etwas blässer, und nur ein wenig färbend, von einem vortrefflichen, erhabenen,, süßweinsäuerlichen Geschmack. Anhaltende Dürrung in der Reifzeit schadet den Früchten; sie werden dann weniger groß und schmackhaft, bei zu nasser Witterung aber faulen die Kirschen schon am Baume, sind aber dennoch, wenn man sie nur vor völliger Fäulniß abnimmt, zum Dörren ohne Nachtheil zu gebrauchen. Der Stein ist nicht groß, etwas breitgedrückt, mit einer Spitze versehen, und löset sich gewöhnlich gut vom Fleisch ab, bis auf ein Weniges, welches an der dreifach gekanteten Seite sitzen bleibt; bei dürrer Witterung aber hängt er fester am Fleisch, und noch mehr am Stiel, so daß man mit diesem leicht den Stein aus der Frucht ziehen kann.

Die Kirsche reift Mitte Juni.

Der Baum ist selbst in ungünstigen Jahren von vorzüglicher Tragbarkeit, und verdient vor allen andern angepflanzt zu werden. Die Frucht unterscheidet sich von der rothen Maikirsche durch erhabeneren Geschmack und durch dunklere Farbe der Haut; von der Herzogskirsche durch mehre Größe und lichtere Farbe. Eine vorzüglich gute Kirsche zum Dörren.

Nr. 118. Die frühe Maikirsche. Frühweichsel. May Duke. II. R. Trchß. S. 391. T. O. G. VII. B. S. 386. Nr. XV.

Stammt aus Herrenhausen. In der **Pomona Franconica S. 40.** kommt sie unter den Benennungen: Maiweichsel, frühe Königsweichsel, **Royale hâtive ou May Duke**, vor. Die Stiele sind von ungleicher Länge, von 1½ bis 2 Zoll, nicht stark, gerade, und haben zuweilen einen Absatz, an welchem oft ein Blättchen hängt; häufig sitzen 2 bis 3 Kirschen mit ihren Stielen an einem gemeinschaftlichen Absatz beisammen. Bei recht reifen Früchten sind die Stiele roth angelaufen, sonst lichtgrün, und stehen in einer glatten, engen, nicht tiefen Höhlung. Die Kirsche ist von mittler Größe, am Stiel platt, auf beiden Seiten breitgedrückt, so daß sie oben am Stiel am breitesten ist, unten endet sie sich in einer stumpfen Herzform. Das Stempel-

Digitized by Google

grübchen ist sehr stark, auch scheint die Kirsche daselbst wie gespalten. Eigentliche Furchen bemerkt man nicht, doch ist die Farbe der Haut, da wo solche seyn sollte, etwas lichter. Die Farbe der Haut ist glänzend hellroth, wird aber in der Reife schwarzroth mit lichten Stellen auf den breiten Seiten. Das Fleisch ist bei reifen Früchten am Durchschnitt ebenfalls schwarzröthlich, und eben so färbend, auch hat es für eine Süßweichsel ziemlich viel Festigkeit. Der Geschmack ist in günstigen Jahren erhaben, süßsäuerlich, in schlechten aber behält die Kirsche zu viel Säure.

Der Stein ist klein, länglichrund, etwas breitgedrückt, an der breiten Kante bleibt beim Genuß der Kirsche viel Fleisch sitzen; diese ist breit, in der Mitte erhaben mit einer Furche und 2 tiefen Seitenfurchen, die Gegenkante ist eine scharfe Linie, die Backenseiten sind glatt. Von der rothen Muskateller unterscheidet sie sich durch geringere Größe, dunklere Farbe der Haut und des Saftes, auch hat sie ihre größte Breite oben am Stiel, welches jene nicht hat, nur muß man sie in der vollen Reife untersuchen. Sie ist eben so tragbar wie die rothe Muskateller, nur erfordern ihre Früchte eine besonders günstige Witterung, um einen vorzüglichen Geschmack zu erhalten. Von der Welserkirsche unterscheidet sie sich nur durch ihre glänzend hellrothe Farbe, ungleiche Reife, indem zugleich noch unreife Früchte mit den reifen am Baume hängen; von der rothen Maikirsche durch ihre 8 bis 14 Tage verspätete Reife, obgleich sie sich früher zu färben anfängt.

Die Frucht reift gegen Ausgang Juni, 8 bis 14 Tage später, als die rothe Maikirsche.

Der Baum wird groß, wächst schön in die Luft, und ist eben so tragbar, wie jener der rothen Maikirsche und rothen Muskateller; die Frucht erfordert aber eine günstige Witterung, um sich etwas lange am Baume zu erhalten, sonst verdirbt sie bald und wird faul.

Nr. 119. Die schwarze, spanische Frühkirsche. Cerise hâtive d'Espagne noire. I. R.

Trchß. S. 410. Chr. Hd. Wb. S. 282. Lgt. S. 165.

Eine vortreffliche, mittelgroße, runde, auf der einen Seite breitgedrückte Kirsche, welche auf der breitgedrückten Seite eine breite Furche, und unten ein kleines Stempelgrübchen mit einem grauen Punkt hat. Der ziemlich starke Stiel ist grün, und 1½ Zoll lang, mit einem Absatz ohne Blättchen in einer flachen Höhlung. Die Farbe der straff angespannten, glänzenden Haut ist dunkelbraun, fast schwarz. Das Fleisch ist stark roth gefärbt, und voll von einem vortrefflichen, süßen, dabei pikant gewürzhaften Saft und Geschmack.

Die Frucht reift Ende Juni.

Der Baum wird wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit nicht groß, trägt schon frühzeitig, und paßt auch vorzüglich gut ans Spalier. Diese vortreffliche Süßweichsel ist wegen ihrer Fruchtbarkeit,

Digitized by Google

frühen Reife und vorzüglicher Güte sehr zum Anbau zu empfehlen, und kann sowohl zum Einmachen, als zum Trocknen benutzt werden.

Nach meinen Beobachtungen trafen die Kennzeichen der obigen Beschreibung mit meinen selbst erzogenen Früchten in der Hauptsache überein, nur hatten die meinigen eine mehr länglichrunde Form. Die Seitenfurchen bemerkte man auf der einen Seite stärker, als auf der andern, beide laufen in einem Grübchen zusammen, welches dadurch wie etwas gespalten erscheint, in dessen Mitte ein grauer Punkt sitzt. Der Stein ist länglich, oben und unten gleichmäßig abgerundet, die breite Kante besteht in einer breiten Erhöhung mit 2 schmalen Seitenfurchen, woran beim Genuß der Frucht viel Fleisch sitzen bleibt, die Gegenkante ist eine schmale, feine Linie.

Der Baum wird nicht sehr groß, er belaubt sich dicht, wächst gemäßigt und ziemlich geschlossen, schickt sich deßhalb gut ans Spalier oder in Zwergform, und trägt bald und außerordentlich reichlich. Verdient häufige Anpflanzung.

Anmerk. Herr Apotheker Liegel vermuthet, daß sie mit der rothen Maikirsche eine Sorte sey, dem ist aber nicht so; der Saft dieser Kirsche ist dunkler, als jener der rothen Maikirsche, auch reift sie nicht so nach und nach, wie jene, sondern mehr zugleich, auch fand ich den Geschmack kräftiger und aromatischer, als bei der erstgenannten.

Nr. 120. Die Welserkirsche. I. R.

Trchß. S. 394. Chr. Hd. Wb. S. 283. T. O. S. VII. B. S. 382. Nr. 26. Lgl. S. 165.

Eine der vorzüglichsten Süßweichseln, welche auch unter dem Namen Pfälzerkirsche vorkommt, vielleicht stammt sie aus der Pfalz; in manchen Gegenden ist sie auch als Wauftieder Kirsche bekannt, weil sie um diesen Ort häufig angepflanzt wird. Mehre Stiele sitzen oft zusammen an einem Absatz, an welchem häufig 1 bis 2 kleine Blättchen sitzen. Die Stiele sind meistens 2 Zoll lang, etwas gebogen, dünn, lichtgrün, ohne Roth, und sitzen in einer seichten, glatten und nicht weiten Höhlung. Die Kirsche ist von mehr als mittler Größe, ihre Form ist fast die einer Herzkirsche, am Stiel ist sie stumpf, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt, und unten endiget sie sich stumpfherzförmig. Auf beiden Seiten ist sie gefurcht, doch auf der einen mehr, als auf der andern, welche Furche gegen das Stempelgrübchen hin stärker wird, so daß die Kirsche daselbst wie gespalten aussieht. Die Farbe der dünnen Haut ist anfänglich ein glänzendes Hellroth, welches sich lange erhält, in der vollen Reife aber dunkelroth wird, wobei aber auf der breitgedrückten Seite noch viele lichte Stellen sichtbar bleiben; überhaupt findet man nur wenig Früchte, welche zugleich von dunkler Farbe sind. Das Fleisch ist dunkel-, vielmehr schmutzigroth, etwas grobfaserig, aber vollsaftig; der ausgedrückte Saft ist hellblutroth, und von einem süßsäuerlichen, selbst in ungünstigen Jahren vortrefflichen Geschmack. Der Stein ist klein, länglich, sehr breitherzför-

Digitized by Google

mig, löset sich nicht gut vom Fleisch, und beim Genuß der Frucht bleibt er am Stiel hängen. Die breite Kante ist stark erhaben, mit einer Mittel- und zwei Seitenfurchen versehen; die Gegenkante ist eine scharfe Linie, welche sich unten in einer stumpfen Spitze endiget; gegen den Stiel zu zeigen sich einige Falten auf den Backenseiten.

Die Frucht reift zu Anfang Juli.

Der Baum wächst ziemlich stark, und trägt selbst in ungünstigen Kirschenjahren äußerst voll. Von andern Süßweichseln unterscheidet sich die Frucht durch ihre herzförmige Gestalt, ungleiche Farbe der Haut, und den kleinen länglichherzförmigen und breitgedrückten Stein, und verdient wegen ihres vortrefflichen Geschmackes, und wegen ihrer großen Tragbarkeit und Dauer am Baume allgemein angepflanzt zu werden.

Nr. 121. Die alte Königskirsche. La Royale ancienne. I. R.

Trchß. Seite 422.

Diese gute Süßweichsel erhielt Herr Maj. von Truchseß von dem Hrn. Hofgärtner Mayer in Würzburg unter folgenden Namen: Alte Königsweichsel, große Süßweichsel, Royale ancienne, Cherry Duke, und mit nachfolgender kurzen Beschreibung: Die Kirsche wird ziemlich groß, von Farbe schwarzbraunroth, ist etwas gefurcht, und von sehr süßem Geschmack.

Die Frucht reift im Anfang Juli. Von der großen deutschen Belzkirsche ist sie fast gar nicht unterschieden, sondern nur in der Reifzeit beider Früchte, indem die der Belzkirsche nach und nach, hingegen jene der alten Königskirsche auf einmal erfolgt, fand Truchseß einen wesentlichen Unterschied; auch gibt Mayer die Reifzeit der deutschen Belzkirsche in der Mitte des Juli an.

Nr. 122. Die königliche Süßweichsel. Royale Cherry Duke. I. R.

Truchseß Seite 427.

Stammt von Kraft in Wien; in der Pom. Austriaca S. 7. ist sie unter der Benennung: königliche Weichsel, Cherry Duke, Royale Cherry Duke, folgendermaßen beschrieben, und Taf. 17. Fig. 1. abgebildet: Dieser Baum trägt sehr häufig Früchte, und treibt sehr wenig ins Holz, weil er immer Blüthenknospen ansetzt. Das Fleisch ist roth, etwas fester, als das von der Griotte; der Saft ist roth, sehr süß, ohne Säure und von einem vortrefflichen, starken Geschmack.

Die Frucht reift gegen Anfang des Juli, hier in Thüringen wohl erst Mitte Juli.

Der Baum muß auf Sauerkirsch-Wildlinge gepfropft oder copulirt werden; auf Süßkirschen trägt er nur spärlich und keine so schönen Früchte. Durch längeres Halten am Baum, selbst bei ungünstiger Witterung, durch ihren besonders anziehenden Geschmack und ihren vorzüglich kleinen Stein unterscheidet sich die Frucht hinlänglich von andern ihr ähnlichen Süßweichseln. Wegen Mangel an Früchten konnte Truch-

Digitized by Google

seß keine genauere Beschreibung dieser Kirsche liefern; bei mir hat sie noch nicht getragen.

Nr. 123. Die Folgerkirsche. La cerise de l'oiseleur. Volgerkers. I. R.

Trchß. S. 415. Chr. Hd. Wb. S. 283. L. O. G. VII. B. S. 386. Nr. XVII.

Auch diese wahrscheinlich aus Holland stammende Kirsche erhielt der Hr. Maj. von Truchseß aus der Herrenhäuser Baumschule; sie hat ihren Namen davon erhalten, weil ihre Früchte nicht auf einmal, sondern nur nach und nach reifen, was zwar bei mehren Süßweichseln der Fall ist, bei keiner aber so auffallend, wie bei dieser. Der Stiel ist kurz und dick, und sitzt fest am Stein in einer flachen, weiten Höhlung, an einem Absatz sitzen 2 Stiele zusammen. Die Kirsche gehört unter die Größten ihrer Classe; ihre Form ist ziemlich rund, auf einer Seite etwas Weniges breitgedrückt, verlängert sich auch nach der Spitze zu, und ist oft höckerig. Die Farbe der Haut ist im Anfang blaßroth, wie bei den Glaskirschen; wenn sie aber noch 2 bis 3 Wochen am Baum gehangen, so färbt sie sich sehr dunkelroth. Das Fleisch ist röthlich und zerfließend, der Saft häufig und nur wenig färbend, von einem sehr süßen, mit etwas Säure vermischten, erhabenen und delicaten Geschmack.

Die Frucht reift im Anfang Juli, und hält sich am Baum bis zum Ende des Monats.

Der Baum wird nicht groß, hat stehendes Holz, und das große, den Herzkirschenblättern ähnliche Blatt, und trägt sehr voll. In ungünstigen Jahren sind die Früchte am Stiel sehr, am Stempelgrübchen dagegen weniger platt, auf beiden Seiten gleich breitgedrückt, wodurch merkliche Furchen entstehen. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nach meinen Beobachtungen gehört die Kirsche unter die Großen, sie ist rund, unten und oben und auf beiden Seiten breitgedrückt; auf beiden Seiten, auf der einen jedoch mehr, als auf der andern, gefurcht, mit einem tiefen Stempelgrübchen und grauen Blüthenpunkt. Der ziemlich starke Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, oft sitzen an seinem Absatz 2 Kirschen zusammen; von Farbe ist er hellgrün, ohne Röthe, und steht in einer flachen, geräumigen Vertiefung. Der Stein ist klein, rund, ein wenig breitgedrückt, die breite Kante hat eine Erhöhung mit einer schmalen Furche, welche von 2 Seitenfurchen begrenzt wird, die Gegenkante ist eine feine, erhabene Linie; beim Genuß bleibt etwas Fleisch an den Kanten sitzen, auch bemerkt man auf der Zunge eine haarfeine Spitze an dem Stein, welches aber nicht immer der Fall ist. Ihre Reifzeit fällt hier in Gotha gegen die Mitte des Juli.

Nr. 124. Die frühe von der Natt aus Samen. I. R.

Trchß. S. 413. Chr. Hd. Wb. S. 283.

Eine ganz vortreffliche, delicate Frühkirsche aus Sanssouci stam-

Digitized by Google

mend, woher sie der Hr. Oberpfarrer Christ bekam, und dem Hrn. von Truchseß mittheilte. Nach den Beobachtungen auf der Bettenburg wurde die Christ'sche Beschreibung für richtig befunden und beibehalten. Ihren Namen von der Natt mag die Kirsche wohl unrichtig führen. Sie kann nicht wohl aus den Kernen einer von der Natte abstammen, indem diese hängende Zweige und das kleine Sauerkirschenblatt hat, unsere Kirsche hingegen aufrechtstehende mit dem großen Sauerkirschenblatt; sie würde daher wohl schwerlich von ihrer Stammmutter soweit abweichen. Die Kirsche ist von ansehnlicher Größe und eine ganz vorzügliche, schmackhafte Frucht. Ihre Gestalt ist fast herzförmig, mit einer Furche auf beiden Seiten, auf der einen etwas mehr breitgedrückt, mit einem tiefgehenden Stempelpunkt. Der Stiel ist mit einem ½ oder 1 Zoll langen Absatz versehen, an welchem sich öfters 2 bis 3 Fruchtstiele ansetzen, und mit ihren Kirschen noch diesen Maaßstab verdoppeln oder vervielfältigen; der eigentliche Fruchtstiel aber ist 1½ Zoll lang, und nicht so dick, wie der Absatz. Die Farbe der hellglänzenden Haut ist anfänglich roth, hernach dunkler, und endlich dunkelschwarzroth. Das Fleisch ist weich, zart, voll edlen süßsäuerlichen, dunkelrothen Saftes und von einem angenehmen, erfrischenden Geschmack. Der Stein ist klein, herzförmig, und bleibt leicht am Stiel hängen.

Die Frucht reift im Anfange des Julius.

Der Baum hat aufrechtstehende Zweige, und ein starkes, breites, tief gezahntes Blatt, trug auf der Bettenburg nicht reichlich.

Nr. 125. Die Griotte. I. R.

Trchß. S. 431. Chr. Hd. Wb. S. 284.

Diese schätzbare Kirsche stammt von Hrn. Kraft in Wien, welcher sie unter der Benennung Griottier (Weichselbaum) folgendermaßen beschreibt: Das Fleisch ist fest, in der vollkommensten Reife sehr dunkelbraunroth (ob aber das Fleisch, oder die Farbe der Haut, welches Letztere wahrscheinlich der Fall ist, gemeint sey, ist nicht bestimmt angegeben), sehr süß, sehr angenehm.

Die Frucht zeitigt mit Anfang des Julius, und ist mit Recht eine der schätzbarsten Kirschen. Nach Truchseß hat das Fleisch wirklich viel Festigkeit, und mehr als das der Doctorkirsche, der Prager Muskateller, der schwarzen Muskateller, und der wahren englischen Kirsche, und dieses stempelt sie zu einer eigenen Sorte, obgleich sie noch nicht hinlänglich mit anderen Weichseln verglichen worden ist, und könnte wohl wegen ihres festen Fleisches eher, als der nachfolgende Griottier aus Paris, der Griottier des Du Hamel seyn.

Nr. 126. Griottier aus Paris. I. R.

Trchß. S. 430. Stammt aus der Pariser Nationalbaumschule.

Als der Baum auf der Bettenburg die ersten Früchte trug, waren sie noch zu klein, doch zeichneten sie sich durch ein sehr weiches Fleisch, angenehm süßen Geschmack und einen vorzüglich kleinen Stein aus.

Digitized by Google

In den folgenden Jahren wurden die Früchte größer. Truchseß konnte aber wegen Mangel an andern Süßweichseln keine Vergleichungen anstellen. Ob nun der Du Hamel'sche Griottier die nämliche Sorte sey, konnte aus den bisherigen Beobachtungen noch nicht bestimmt werden; wenigstens ist es nicht wahrscheinlich, indem die Du Hamel'sche Sorte eine glänzendschwarze Haut und festes Fleisch haben soll, welches von der obigen nicht gesagt werden kann. Ihre Reifzeit ist nicht angegeben, fällt aber wahrscheinlich mit der vorhergehenden zugleich, indem sie Truchseß noch vor dieser anführt.

Nr. 127. Le Guindoux de Provence. I. R.

Trchß. S. 429. Lgl. S. 165.

Diese Süßweichsel kam aus der Nationalbaumschule zu Paris, und da sie noch nicht hinlänglich getragen, so konnte Hr. Maj. von Truchseß nur folgende Beobachtungen darüber anstellen. Du Hamel erwähnt einer Guindolière, welche vielleicht aus der Provence stammt, woher vermuthlich der obige Name entstanden ist. Der Stiel ist kurz und dick, die Frucht ziemlich groß, und hat in der Form viel Ähnlichkeit mit der Doctorkirsche, welche aber später reift. Die Farbe der etwas festen Haut ist beinahe schwarz; das Fleisch ist fest, von einem vortrefflichen Geschmack, der Stein aber ziemlich groß und rund.

Die Frucht reift Mitte Juli.

Nach Hrn. Apotheker Liegel's Beobachtungen waren die Kirschen nur mittelmäßig groß, rund, von sehr dunkler Farbe und mit kurzen Stielen. Form, Farbe, Größe und Zeitigung stimmten vollkommen mit der Ostheimer Weichsel überein. Nach meinen Beobachtungen ist es eine große runde Kirsche, die auf einer Seite unmerklich breitgedrückt ist, auf welcher eine haarfeine Linie nur angedeutet, sich in dem grauen Stempelpunkt verliert. Der 1 bis 1½ Zoll lange, hellgrüne Stiel ist dick, und sitzt in einer geräumigen Höhlung. Die Farbe der nur wenig glänzenden Haut ist ein dunkles Braunroth, wie bei der rothen Maikirsche im höchsten Reifpunkt. Das Fleisch ist fest, hellroth, der Saft ebenfalls, und von einem vortrefflichen, der Ostheimer Weichsel ähnlichen Geschmack. Der Stein ist klein, länglichrund, unten und oben gleichmäßig abgestumpft, mit einer feinen, scharfen Spitze versehen; die breite Kante hat einen erhabenen Rücken mit 2 schwachen und kurzen Seitenfurchen, die entgegengesetzte Kante ist eine aufgeworfene Linie. Der Stein bleibt beim Genuß der Frucht am Stiel sitzen, auch bleibt etwas Fleisch an den Kanten desselben hängen.

Die Frucht reifte Mitte Juli.

Der Baum wächst stark, trägt aber nicht reichlich.

Nr. 128. Die Pragische Muskateller. Muscadet de Prague. I. R.

Trchß. S. 398. Chr. Hd. Wb. S. 283. T. O. G. XVIII. B. S. 315. Taf. 16. Desgleichen T. O. G. VII. B. S. 384. Nr. V. Lgl. S. 166. D. O. C. III. Lief. Nr. 14.

Diese ausgezeichnet gute Sorte stammt von dem Hrn. Plantagen-

Digitized by Google

meister Baars aus Herrenhausen, und ist sowohl zum frischen Genuß, als auch zum Welken vortrefflich, nur schade, daß sie selten reichlich trägt. Die Stiele sitzen häufig auf ¼ bis ¾ Zoll langen Absätzen, oft mehre zusammen, zuweilen aber auch nur einzeln, und sind alsdann gegen 2 Zoll lang, nicht sehr stark, lichtgrün, haben nur selten braune Flecken, und stehen in einer engen, aber nicht tiefen Höhlung. In guten Jahren kann man sie zu den Großen rechnen, selbst in ungünstigen bleibt sie noch immer ansehnlich. Von Form ist sie ziemlich rund; am Stiel nur ein wenig plattgedrückt, und unten am Stempelgrübchen ganz abgerundet. Auf beiden Seiten ist die Frucht ein wenig breitgedrückt, auf der einen aber merklicher, woselbst eine haarfeine Linie, doch ohne ein besonderes Abzeichen von lichterer Farbe sichtbar wird, und sich in dem aschgrauen Stempelpunkt, der nicht ganz in der Mitte steht, endiget. Die Farbe der weichen Haut ist ein gleichfarbiges Braunroth, das sich zum Schwarzen neigt. Das Fleisch ist weich, sehr saftig, am Durchschnitt lichter roth, als bei andern Süßweichseln, auch ist der ausgedrückte Saft lichter und violettroth zu nennen. Da die Fleischfibern um den Stein herum schmutzigweiß schimmern, so erscheint das durchgeschnittene Fleisch dem Auge fast gallertartig. Der Geschmack ist bei günstiger Witterung erhaben und vortrefflich; in nassen Jahren verliert er aber das aromatisch pikante, und wird wässerig. Der Stein ist nicht groß, sehr rund, und hat gewöhnlich unten eine Spitze; auch löset er sich gut vom Fleisch.

Die Frucht reift Mitte Juli. Von der Doctorkirsche unterscheidet sie sich durch weicheres Fleisch und dünnere Haut, und von der wahren Englischen durch ihre dünnen, lichtgrünen Stiele, rundere Form, lichtere Farbe des Fleisches und Saftes, und durch ihren größern Stein.

Der Baum wird nicht groß, und trägt auf Süßkirschenwildlinge veredelt nicht reichlich, desto tragbarer wird er auf der Sauerkirschenunterlage. Diese Kirsche stammt eigentlich aus Holland, wo sie unter dem Namen Praagse Muscadel-Kers im Knoop vorkommt, und kann also nicht von Prag in Böhmen hergeleitet werden, demungeachtet wird sie auch häufig Prager Muskateller geschrieben.

Nr. 129. Die Doctorkirsche. Portugiesische Griotte. Griotte de Portugal. I. R.

Trchß. S. 402. Chr. Hd. Wb. S. 283.

Eine vortreffliche Süßweichsel, welche unter verschiedenen falschen Namen, als der Lederkirsche, gewöhnlichen Muskateller, großen spanischen Pelzweichsel, und Griotte de Portugal früher verbreitet wurde, bis sie der Hr. Oberpfarrer Christ aus der Herrenhäuser Baumschule unter ihrem richtigen Namen erhielt und bekannt machte. Christ gab ihr früher auch den Namen Cardinalskirsche; im Wörterbuch S. 284. führte er aber die Cardinalskirsche als eine eigene Sorte auf, welche aber Truchseß ebenfalls für die Doctorkirsche hält. Der Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, sehr stark, und sitzt in einer weiten, etwas tiefen

Digitized by Google

Höhlung. Die Frucht gehört zu den Großen. Ihre Form ist beinahe ganz rund, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt, unten mit einem Stempelgrübchen versehen. Die Farbe der sehr dicken, zähen Haut ist braunroth; das Fleisch dunkelroth, grobfaserig, aber doch schmelzend und sehr saftig, von einem pikant erhabenen, etwas bittern Geschmack. Der Stein ist rund, unten mit einer kleinen, scharfen Spitze; an den Kanten desselben bleibt beim Genuß etwas Fleisch sitzen; auch umgibt denselben ein hellröthlicher Schimmer. Die breite Kante, welche nur wenig erhaben ist, hat in der Mitte eine ansehnliche Furche, hingegen sind die Seitenfurchen nur flach, und die Gegenkante ist eine zarte Linie, welche sich in der feinen Spitze verliert. Die Backenseiten sind fein genarbt.

Die Frucht reift von der Mitte bis zu Ende Juli.

Die im T. O. G. VII. B. S. 369. Nr. 15. von dem Hrn. Stiftsamtmann Büttner beschriebene Doctorkirsche ist diese nicht, sondern die Doctorknorpelkirsche.

Der Baum hat ein großes, langes, stark ausgezacktes Blatt; die Blüthen werden röthlich, sobald sie dem Verblühen nahe sind, woran man leicht den Baum erkennen kann. Durch ihre rundere Form und den bittern Beigeschmack unterscheidet sich die Frucht von der wahren Englischen, so wie von der Prager und schwarzen Muskateller, von welchen sie nur schwer zu unterscheiden ist. Diese zu jedem Gebrauch gleich gute Kirsche kann nicht häufig genug angepflanzt werden.

Nr. 130. Die wahre englische Kirsche. La Cerise d'Angleterre. I. R.

Trchß. S. 405. Chr. Hd. Wb. S. 284. T. O. G. VII. B. S. 383. Nr. 30. Lgl. S. 166.

Eine der größten Süßweichseln von dem vortrefflichsten Geschmack, welche von Kraft in Wien Pom. Austr. S. 6. Taf. 16. unter dem Namen Griottier de Portugal, Portugiesischer Griottier (Weichselbaum), an den Hrn. Maj. von Truchseß gesendet, und nach Untersuchung der Früchte für die wahre englische Kirsche erkannt wurde. Der Stiel ist meistens 2 Zoll und noch darüber lang, stark, grade, nur selten etwas gebogen, oben knorpelig und holzig, ohne eigentlichen Absatz; von Farbe grasgrün, braungesprengt, öfters auf der einen Seite ganz braun, und sitzt auf der Frucht in einer glatten, nach der breiten Seite hin aufgeworfenen Höhlung fest auf. Das Fleisch hängt mehr, als gewöhnlich bei Süßweichseln der Fall ist, mit dem Stein zusammen. Die Kirsche gehört zu den Größten unter den Süßweichseln. Ihrer Form nach ist sie rund am Stiel, auf beiden aufgeworfenen Seiten etwas breitgedrückt, und rundet sich nach der Spitze nach und nach zu. Furchen bemerkt man nicht, doch läuft auf der einen Seite meistens eine haardünne Linie herab. Das Stempelgrübchen ist bei manchen Früchten kaum merklich. Die Farbe der Haut ist braunroth, auf der breitgedrückten Seite mit lichtern Stellen. Das Fleisch ist lichtblutroth, mit ziemlich starken Fasern durchzogen, daher

Digitized by Google

fest. Die Haut ist so zähe, daß man sie, ohne daß das Fleisch daran hängen bleibt, abziehen kann. Der Saft ist, doch nur bei sehr reifen Früchten, von der Farbe des Fleisches. Die Festigkeit des Fleisches, der häufige Saft, welcher erhaben süßsäuerlich ist, machen diese Kirsche zu einer angenehmen Speise, nur schade, daß die etwas zähe Haut beim Genuß derselben etwas incommodiret. Der Stein ist im Verhältniß der Frucht nicht groß, unten mit einer kleinen Spitze versehen, doch hier runder, als oben. Da wo der Stein am Stiel aufsitzt, ist dieser dickbackig, und löset sich nicht gut vom Fleisch, indem immer an den Kanten desselben Fleisch hängen bleibt. Die breite Kante hat in der Mitte eine starke, auf den Seiten nur schwache Furchen, die Gegenkante ist eine zart erhabene Linie, welche sich unten mit einem feinen, scharfen Spitzchen endet; die Backenseiten sind glatt.

Die Frucht reift im halben Juli.

Der Baum treibt sehr spät aus, und blühet nicht eher, als bis fast alle andern Kirschenblüthen vorüber sind, woran man die Sorte vor allen andern erkennen kann. Die Kirsche unterscheidet sich von den andern Süßweichseln durch ihre Größe, worin sie alle übertrifft, und ihre dickern und längern Stiele. Diese Kirsche verdient, obgleich sie nicht so voll trägt, wie viele ihrer Classe, wegen ihrer Größe und Wohlgeschmackes häufig angebaut zu werden.

Nr. 131. Die große deutsche Belzkirsche. II. R.

Trchß. S. 421. Hohenheimer Catalog Nr. 255.

Diese Kirsche stammt von Hrn. Mayer in Würzburg, welcher ihr folgende Namen beilegt: große deutsche Belzweichsel, Spätweichsel, späte Sauerkirsche, Griotte de Chaux, Griotte d'Allemagne, Grosse Cerise. Im Teutschen Obstgärtner VIII. B. S. 322. beschreibt Sickler eine teutsche Belzweichsel, welche v. Truchseß auch S. 603. nach Sicklern anführt, welches aber eine wirkliche Weichsel und keine Süßweichsel ist, wie die Mayer'sche. Mayer beschreibt sie folgendermaßen: Die Frucht ist groß, schwarzroth, von zwar angenehmem, aber allzusäuerlichem Fleisch. Sie reift in der Mitte des Julius. Nach Truchseß war die Frucht nicht so groß, wie sie die Mayer'sche Abbildung zeigt, auch fand er den Geschmack nicht so sauer, als nach der Mayer'schen Angabe. Nach dem Hohenheimer Catalog S. 255. Nr. 50. ist es eine große Kirsche, mehr breit, als hoch, einer Herzkirsche ähnlich, auf beiden Seiten gefurcht. Die zähe Haut ist dunkelbraun mit fein röthlichen Punkten, besonders um die Stielhöhlung besetzt. Das Fleisch und der wenig färbende Saft blutroth. Der Geschmack angenehm, aber mit stark hervorstechender Säure, der etwas Süßes beigemischt ist.

Die Frucht reift Mitte Juli nach und nach.

Nr. 132. Die Coularde. Cerisier d'Hollande, Coulard. I. R.

Trchß. S. 424. Chr. Hd. Wb. S. 284.

Von Kraft in Wien, in der Pom. Aust. kommt sie S. 5.

Digitized by Google

Taf. 12. Fig. 2. als holländischer Weichselbaum mit sehr großer Frucht, unter Coulard, mit obigen französischen Namen vor, und ist die Du Hamel'sche. Nach Kraft's Beschreibung ist der Baum dieser Süßweichselsorte einer der größten; er trägt seine Äste gerade, seine mittelmäßig langen Sommertriebe sind dick und stark, blühen sehr reichlich, tragen aber spärlich, weil der Stempel der meisten Blüthen zur Hälfte über die Staubfäden hervorragt, und daher nicht so gut befruchtet werden kann, als wenn solcher mit denselben in gleicher Höhe stände. Man nennt diejenigen Kirschbäume, welche zwar reichlich blühen, aber nur selten Früchte ansetzen, im Allgemeinen in Frankreich Coulards, und es gibt deren mehre unter den Süßweichseln. Nach Kraft ist es eine sehr süße und vortreffliche Kirsche mit gefärbtem Safte, die vor vielen ihrer Classe den Vorzug verdient, wenn sonst der Baum nur fruchtbarer wäre. Ihre Reifzeit ist daselbst Mitte Juni angegeben, nach Truchseß Beobachtungen aber reifte sie auf der Bettenburg erst Mitte Juli. Nach Kraft und Christ's Handwörterbuch ist die Coularde eine sehr große, plattgedrückte Kirsche, mit einem sehr langen Stiel, der in einer tiefen Höhlung steht. Die Farbe der Haut ist fast ganz schwarz, und das Fleisch voll von einem süßen, sehr angenehmen, färbenden Saft, der reichlich vorhanden ist. Der Stein ist rund und dick. In dem Hohenheimer Catalog von 1823 S. 255. Nr. 51. sagt Hr. Hofgärtner Walker von ihr: Eine köstliche Frucht, welche im Äußern viel Ähnlichkeit mit der wahren englischen Kirsche hat, nur etwas runder und weniger groß, als diese ist. Das Fleisch ist dunkelroth, der Saft etwas heller und purpurroth färbend. Der Baum trägt sparsam, was bei dem sehr guten Geschmacke der Kirsche zu bedauern ist.

Die Frucht reift Mitte Juli.

Nach Truchseß Beobachtungen ist die Vegetation des Baumes nicht so besonders lebhaft, wie Kraft dieß angibt, und wird von vielen andern Weichseln, z. B. der frühen Maikirsche, übertroffen; übrigens hält er die Kraft'sche Coularde mit der Cerisier d'Hollande des Du Hamel für eine Sorte.

Nr. 133. Die Kirsche von Soissons. La Cerise de Soissons. II. R.

Hohenheimer Catalog S. 254. Nr. 47.

Eine mittelmäßig große Kirsche, von ziemlich gleicher Breite und Höhe. Ihrer Gestalt nach ist sie in der Mitte am dicksten und nach dem Stiel etwas stumpfer abgerundet, als nach der Spitze zu. Auf der einen Seite ist die Frucht, besonders an der Stielhöhlung, sehr tief gefurcht. Die Farbe der Haut ist dunkelroth. Das Fleisch rosenroth mit schwachfärbendem Saft, und von einem stark säuerlichsüßem, etwas bitterem Geschmack. Am Stein bleibt viel Fleisch hängen.

Die Frucht reift Mitte Juli.

Nach meinen Beobachtungen dieser Frucht möchte Folgendes noch

Digitized by Google

hinzukommen. Der Stiel ist kurz, 1 Zoll lang, dick, mit einem dicken, kurzen Absatz, an welchem gewöhnlich ein Blattauge sitzt; er steht in einer tiefen, schönen Höhlung. Die Form ist stumpfherzförmig, unten ein wenig gedrückt, mit einer tiefen Blüthennarbe, doch ohne Punkt. Die Furche zeigte sich vom Stiel abwärts nur als eine feine Linie, welche aber erst gegen die Blüthennarbe hin tiefer wird. Auf der Seite der Furche ist die Haut glatt, auf der entgegengesetzten aber höckerig und unegal. Das Fleisch hatte bei vollkommener Reife der Frucht nichts Bitteres, sondern einen sehr angenehmen süßsäuerlichen Geschmack. Der Stein ist im Verhältniß der Frucht groß, oval, etwas breitgedrückt. Die breite Kante ist in der Mitte stark aufgeworfen und gefurcht und auf beiden Seiten von zwei breiten Seitenfurchen begrenzt. Die Gegenkante ist eine scharf erhabene Linie, die sich unten in einer Schärfe endigt. Die Backenseiten sind nicht ganz glatt, unten, wo der Stiel gesessen, befinden sich Falten, wie bei dem Stein der großen Morelle. Die Kirsche ist mehr, als mittelgroß, und kann unter die Großen gerechnet werden.

Der Baum wächst zwar lebhaft, trug aber bis jetzt noch nicht reichlich.

Nr. 134. Die frühe englische Kirsche. II. R.

Hohenheimer Catalog S. 254. Nr. 49.

Diese Kirsche empfiehlt sich vorzüglich wegen ihrer nach und nach erfolgenden Reife, und ähnelt sehr der rothen Muskateller. Die Frucht ist nur mittelmäßig groß, am Stiel sehr breitdickbackig und nach unten stumpfspitzig zugerundet. Mehre Stiele kommen gemeinschaftlich aus einem Absatz hervor. Die nicht sehr zähe Haut ist dunkelbraun, an manchen Stellen fast schwärzlich und oft wieder lichter. Das Fleisch ist weich und hellroth, der Saft rosenroth färbend, und von einem süßsäuerlichen Geschmack.

Die Frucht reift Mitte Juli nach und nach.

Der Baum ist sehr tragbar. In dem Truchseß'schen Werke findet man ihn nicht.

Nr. 135. Griottier d'Allemagne, Griottte de Chaux, ou Grosse Cerise du Comte de St. Maur. I. R.

Trchß. S. 437. Nachtrag S. 688.

Diese Kirsche stammt aus der Pariser National-Baumschule. Der Freiherr von Truchseß fand die Frucht mit der Wahren Englischen Nr. 130. sehr ähnlich, doch war die Griotte etwas schwärzer und größer, die Hautfarbe trüber, nicht so glänzend, und der Stein groß, rund und dickbackig. Du Hamel beschreibt eine Kirsche unter gleichem Namen, welche aber diese nicht seyn kann, indem die Seinige zum kleinen Sauerkirschenbaum-Geschlecht gehört, die unsrige aber zum Großen. Du Hamel's Griotte ist dunkelbraunroth, mit dunkelrothem Fleisch und Saft; beides ist bei unserer Griotte ganz

Digitized by Google

schwarz; jene hat viel Säure, die Unsrige wenig Säure und einen vortrefflichen Geschmack. Ist vielleicht Nr. 131. die große deutsche Belzkirsche, welcher Mayer dieselben französischen Benennungen beilegt.

Nr. 136. Die späte Herzogenkirsche. The Cherry Duke. I. R. Trchß. S. 434. T. O. G. II. B. S. 210. Taf. 10.

Diese ganz vortreffliche Kirsche wurde von dem Herrn Pfarrer Sickler in Kleinfahnern aufgefunden, und unter der Benennung Herzogenkirsche, Cherry Duke, Cerise royale, Cerise de Montmorency, im T. O. G. beschrieben. Nachdem sie nun auf der Bettenburg getragen, so hat sie der Herr Maj. von Truchseß als eine von der seinigen, hauptsächlich in Hinsicht der Reifzeit sehr abweichenden Herzogskirsche, zum Unterschied mit dieser, die späte Herzogenkirsche genannt. Sie ist in der That eine unserer vorzüglichsten Kirschen, von einem delicaten Geschmack, so daß sie vorzüglich gesucht wird; übrigens ist sie aber auch zu jedem andern Gebrauch schätzbar, und wird häufig in und um Kleinfahnern herum angebaut, doch lange noch nicht so häufig, als sie verdient. Truchseß hält sie mit der Nr. 130. beschriebenen wahren englischen Kirsche für eine Sorte, welches aber nicht der Fall ist. Da die Sickler'sche Beschreibung nicht so genügend ist, als diese vorzügliche Kirsche es wohl verdient, so habe ich das daran Fehlende noch hinzugesetzt, um sie hinlänglich kennbar zu machen. Der mittelmäßig starke Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, steht gewöhnlich auf einem Absatz, ist grün, auf einer Seite braunroth angelaufen und sitzt in einer nicht sehr tiefen, aber geräumigen Höhlung selten fest auf; auch findet man häufig 2 Kirschen an einem Absatz. Die Kirsche gehört unter die größern Süßweichseln, sie ist 9 Linien breit und 8 Linien hoch. Von Form ist sie plattrund, am Stiel plattgedrückt und unten etwas stumpf abgerundet; auf der einen Seite bemerkt man eine feine Linie, welche aber nur schwach angedeutet, sich in einem grauen deutlichen Stempelpunkt verliert, dabei ist die Kirsche auf beiden Seiten nur wenig gedrückt. Die Farbe der dünnen Haut ist ein dunkles, trübes Braunroth, welches in der höchsten Reife ins Schwärzliche übergeht. Das Fleisch ist außerordentlich zart, hellroth, in der vollen Reife dunkelroth, der Saft hellroth und überflüssig vorhanden, von einem süßsäuerlichen, erhabenen, gewürzhaften Geschmack. Der Stein, welcher sich beim Genuß der Frucht mit dem Stiel herausziehen läßt, ist hellröthlich marmorirt, nach Verhältniß klein, rund und dickbauchig, mit einer tiefgefurchten Kante, neben welcher noch zwei flache Seitenfurchen hinlaufen, woran beim Genuß der Kirsche Fleisch hängen bleibt. Auch hat der Stein eine kleine, auf der Zunge fühlbare stumpfe Spitze, und da, wo der Stiel fest sitzt, eine kleine Höhlung. Die entgegengesetzte Kante ist ganz flach und fast nur wie durch einen Strich angedeutet. Um den Stein schlängelt sich eine weiße Fiber durch das Fleisch.

Digitized by Google

Die Frucht reift in der Mitte und letzten Drittel des Julius, der nicht auf einmal.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, die Äste stehen etwas weit auseinander und bilden eine gedrückte Kugelkrone; die Sommertriebe sind nicht sehr lang, aber dick und von hellgrüner Farbe; er trägt reichlich. Die Kirsche ist eine unserer allerbesten Kirschen, welche vor allen andern angepflanzt zu werden verdient.

Nr. 137. Die Königskirsche. La Cerise royale. I. R.

Trchß. S. 422. Chr. Hd. Wb. S. 284. T. O. G. VII. B. S. 381. Nr. 22. Vgl. S. 166.

Nach Christ die große ungarische Kirsche. Der Herr Stiftsamtmann Büttner hält diese Kirsche für die beste unter allen Kirschen, indem sie sich vorzüglich durch ihren erhabenen süßen Geschmack vor allen andern auszeichnet, und auch durch ihre Größe schön ins Auge fällt. Der Stiel hat einen Absatz, wie bei der späten Herzogenkirsche, und ist da, wo er in der Kirsche sitzt, etwas braun angesprengt. Ihre Form ist fast rund, an den Seiten nur sehr wenig breitgedrückt, an der Spitze völlig abgerundet. Die Kirsche gehört zu den Größten ihrer Classe. Auf der einen Seite hat sie eine seichte Furche, welche sich unten in dem Stempelgrübchen verliert. Die Farbe der zähen Haut ist stark dunkelroth, das sich zum Schwarzen neigt. Das Fleisch ist sehr roth, zerfließend, der Saft häufig und sehr färbend, von einem sehr süßen, erhabenen Geschmack, fast ohne Säure. Der Stein ist groß, fast rund, röthlich gefärbt, und sitzt ziemlich fest am Stiele. Die breite Kante ist in der Mitte nur wenig erhaben und mit einer ziemlich tiefen Rinne versehen; die Seitenfurchen sind flach; die Gegenkante ist eine feine Linie, welche sich unten in einer kleinen scharfen Spitze endigt; die Backenseiten sind glatt.

Die Frucht reift in der letzten Hälfte des Julius.

Der Baum wird nicht groß, trägt auch nicht sehr voll, und ist, wie die Pragische Muskateller, und die wahre Englische, leicht dem Harzfluß unterworfen. Die Königskirsche unterscheidet sich von der Pragischen, der schwarzen Muskateller und der wahren Englischen dadurch, daß ihr Fleisch und Saft dunkler und auch süßer ist, als bei allen dreien genannten Sorten. Da der Stiel einen Absatz hat, so gehört sie unter diejenigen Kirschen, deren Blüthenstiele an einem gemeinschaftlichen Stiel oder Absatz hervorkommen, und dienet solches ebenfalls als Erkennungszeichen dieser Sorte. Eine vorzüglich zu empfehlende Kirsche.

Nr. 138. Die große schwarze Himbeerkirsche. I. R.

Trchß. S. 560. Stammt aus der Nebrig'schen Baumschule.

Diese vortreffliche Kirsche erhielt ich 1832 von Kleinfahnern, und da sie nicht im T. O. G. beschrieben ist, auch Truchseß sie nur kurz

Digitized by Google

erwähnt, so habe ich deren Beschreibung entworfen. Vergleichungen mit andern Süßweichseln konnten leider in diesem Jahre nicht angestellt werden, um selbige als eine neue, noch nicht beschriebene Frucht mit Gewißheit darzustellen. Die Kirsche ist groß. Der ziemlich starke Stiel ist 1¼ bis 1½ Zoll lang, grün, auf einer Seite rothbraun angelaufen, und steht in einer flachen, wenig geräumigen Höhlung, welche der Stempel desselben ganz ausfüllt. Die Form der Kirsche ist rund, unten und oben etwas platt, auf beiden Seiten nur merklich breitgedrückt, auf der einen Seite befindet sich eine kaum sichtbare, haarfeine Linie. Unten sitzt der graue Stempelpunkt in einem kleinen Grübchen. Die Farbe der glänzenden Haut ist ein einfarbiges dunkles Braunroth; manche Früchte haben zuweilen kleine rostähnliche Flecken, oder einzelne Rostpunkte. Das Fleisch ist dunkelroth, vollsaftig, der Stein mit einer hellrothen Fiber umschlossen; der Saft ist ebenfalls hellroth, und von einem sehr süßen und gewürzhaften Geschmack. Der Stein, welcher sich gut mit dem Stiel aus der Kirsche ziehen läßt, ist klein, rund, röthlich marmorirt; an dessen breiter Kante bleibt Fleisch sitzen und hat unten eine scharfe Spitze. Die breite Kante hat in der Mitte eine ziemliche Furche, mit zwei Nebenfurchen auf beiden Seiten, die schmale Kante hingegen ist nur durch eine wenig erhabene Linie angedeutet.

Die Frucht reift gegen Ende Juli. Hr. Maj. v. Truchseß sagt von ihr, daß ihr Baumwuchs viel Ähnlichkeit von der Jerusalemskirsche habe; auch der Stiel habe gleiche Länge, und die Frucht selber sehe dieser sehr ähnlich. Die Kirsche, welche ich unter dem Namen der großen Himbeerkirsche von Kleinfahnern erhielt, ist dem Baum nach keine Weichsel, sondern eine Süßweichsel, mit aufrechtstehenden Zweigen und dem großen Sauerkirschenblatt. Auf der Bettenburg hatte sie noch zu wenig getragen, oder es ist eine Verwechslung mit den Reisern vorgegangen und eine Sauerweichselsorte dafür gesendet worden, indem sie mit der Jerusalemskirsche weder der Frucht, noch dem Baum nach Ähnlichkeit hat.

Nr. 139. Die schwarze Muskateller. Muscat noir. I. R.

Trchß. S. 419. Chr. Hd. Wb. S. 283. T. O. G. VII. B. S. 884. Nr. VI.

Stammt ebenfalls aus Herrenhausen, und ist eine ganz vorzüglich gute Kirsche. Der kurze und dicke Stiel ist von rauhem Ansehen und sitzt nicht fest am Stein. Die Form der Kirsche ist fast ganz rund und kaum merklich auf den Seiten breitgedrückt. Die Frucht gehört unter die sehr Großen. Die Farbe ist dunkelroth, das sich zum Schwarzen neigt. Das Fleisch ist zerfließend und hellroth, der Saft häufig, vortrefflich, nur wenig färbend, und von einem sehr süßen, delicaten Geschmack, welcher fast ohne Säure ist.

Die Frucht reift im letzten Drittel des Julius. Beim Abblühen der Blüthen werden diese röthlich, woran man den Baum erken-

Digitized by Google

nen kann. Von der Pragischen Muskateller, der wahren Englischen und der Königskirsche unterscheidet sie sich nur durch ihre kürzeren Stiele. Verdient häufiger verbreitet zu werden.

Zweite Ordnung.

Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt und dünnen, meist hängenden Zweigen. Weichseln.

(Nach Truchseß IX. Classe. Weichseln.)

Nr. 140. Die frühe Zwergweichsel. La petite Cerise ronde précoce. II. R.

Trchß. S. 492. Chr. Hd. Wb. S. 285. *) Lgl. S. 169.

Wegen des zwergartigen Wuchses des Baumes heißt sie Zwergweichsel; sie reift unter allen Weichseln am frühesten schon zu Anfang des Junius, doch nicht auf einmal, sondern nach und nach, so daß noch im Anfange des Julius Früchte am Baum hängen. Die Stiele sind von ungleicher Länge, gewöhnlich sehr kurz, kaum ½ Zoll lang, doch manche sind länger, und oft findet man auch welche von 1¼ Zoll lang; sie sind grün und sitzen in einer glatten Höhlung ziemlich fest an der Frucht. Ihrer Größe nach gehört sie zu den Kleinen oder Mittlern; die zuerst reifenden Kirschen werden immer größer, als die später reifenden, welche dagegen runder sind. Die Frucht ist in guten Jahren am Stiel und Stempelgrübchen ziemlich plattgedrückt; in Mißjahren hingegen ist sie mehr rund und auf den Seiten etwas eingezogen. Eine Furche bemerkt man nicht, aber ein graues Stempelgrübchen unten. Die Kirsche färbt sich frühzeitig glänzend roth, fast wie eine Amarelle aussehend, bleibt sie aber länger bis zu ihrer völligen Reife am Baume hängen, so wird sie dunkelroth und der Saft färbend. Das weiche und saftige Fleisch hat einen angenehmen säuerlichen Geschmack, dem nur wenig Süßigkeit beigemischt ist. Der Stein ist sehr klein, fast ganz rund und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift schon im Anfang Juni, und hält sich wohl 4 Wochen am Baume.

Der Baum wächst nur zwergartig, erreicht selten die Höhe von 4 bis 5 Fuß; seine sehr zarten hängenden Zweige sind bis auf die Spitzen mit kleinen Blüthen bedeckt, die mit den Schlehenblüthen viel

*) Die Christ'sche Beschreibung im Hand-Wörterbuch S. 285 ist nach Mayer in der Pomona Franconica S. 36. Nr. 11. genommen, welche in sofern nicht richtig ist, indem dieser das Fleisch derselben weiß angibt, da es doch in der Reife färbenden Saft hat; wahrscheinlich untersuchte Mayer die Frucht vor völliger Reife, wo sich der Saft noch nicht gefärbt hatte.

Digitized by Google

Ähnlichkeit haben. Die Kleinheit des Baumes, die schmalen lanzettförmigen Blätter, und die sehr früh und nach und nach reifenden Früchte machen diese Kirsche leicht kenntlich, sie scheint den Übergang von den Amarellen zu den Weichseln zu machen, indem sie wegen ihrer kurzen Stiele, der plattgedrückten Frucht und der nie ganz dunkeln Farbe der Weichseln, die Kennzeichen der Amarellen an sich trägt. Auf Sauerkirschenwildlinge veredelt ist sie besser, als wie auf Süßkirschenwildlingen, denn die Frucht wird darauf größer und dauerhafter; auch gibt der Baum schöne Zwergstämme.

Nr. 141. Die schwarze Maiweichsel. Cerise noire de Mai. II. R.

Trchß. S. 498. Chr. Hd. Wb. S. 285. T. O. G. VII. B. S. 374. Nr. I. Lgl. S. 169.

Diese frühe Weichsel stammt von dem Herrn Stiftsamtmann Büttner in Halle, welcher sie im T. O. G. VII. B. S. 374. unter dem Namen der schwarzen Maikirsche beschrieben hat; auch ist sie in Christ's Handbuch unter demselben Namen S. 285. aufgeführt und nach Büttner beschrieben worden. Die Stiele sind nach Verhältniß der Witterung und des Bodens in ihrer Länge verschieden, von ½ bis zu 1½ Zoll, doch sind die kürzern häufiger, als die längern, von Farbe dunkelgrün, etwas welk geworden, bräunlich angelaufen, und sitzen in einer tiefen Höhlung ziemlich fest auf der Frucht auf. Die Kirsche ist gewöhnlich klein, in gutem Boden aber wird sie etwas größer und von mittler Größe; auch hierauf hat die Witterung Einfluß, so wie überhaupt die Kirschen sehr empfindlich bei Kälte und anhaltendem Regen sind, welche ihre Ausbildung verhindern und ihren Geschmack oft so verändern, daß man schwerlich alsdann die Güte einer Frucht erkennen kann. Die Form der Frucht ist oben und unten sehr platt, an beiden Seiten breitgedrückt, welches aber bei den kleinern Früchten weniger bemerkbar ist. Furchen oder Linien sind nicht sichtbar, aber da, wo sie zu seyn pflegen, ist die Farbe der Haut etwas lichter, und unten befindet sich ein starkes graues Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist bei völliger Reife ganz schwarz. Das Fleisch ist dunkelroth und der ausgedrückte Saft nur ein wenig lichter; wenn die Kirsche gehörig reif ist, so hat sie einen fast aromatischen Geschmack und das Fleisch wird fester. Der Stein ist sehr klein, rund, nur wenig breitgedrückt, an den Kanten desselben bleibt etwas Fleisch sitzen.

Die Frucht reift in der Mitte des Juni.

Der Baum wird nie groß, macht hängende Zweige, wenn er nicht beschnitten wird, und hat das kleine Sauerkirschenblatt. Durch ihre frühe Reife, gemeiniglich etwas kurzen Stiel und ihre platte Form unterscheidet sich die Frucht von allen andern Weichseln, von der frühen Zwergweichsel durch ihre dunklere Haut, Farbe und dunklern Saft; sie empfiehlt sich auch noch besonders durch ihre Dauer, nachdem sie

Digitized by Google

schon mehre Tage vom Baum abgenommen worden ist, und eignet sich dadurch zu einer guten Marktfrucht. Wegen ihres aromatischen Geschmackes ist sie eine der besten Kirschen zu Kuchen.

Nr. 142. Die süße Frühweichsel. La Cerise hâtive. II. R.

Trchß. S. 536. Chr. Hd. Wb. S. 288.

Diese Kirsche stammt von Herrn Mayer in Würzburg, der sie in der **Pomona Franconica** S. 37. Nr. 12. also beschreibt: Der Baum wird stärker, als der der Amarelle, oder der frühen Zwergweichsel, macht aber dünnere und biegsamere Zweige, als alle übrigen Gattungen. Die Frucht wird etwas größer, als die Amarelle *); sie ist, wie diese, plattgedrückt und in der vollkommenen Reife ganz dunkelroth. Der anfangs säuerliche Geschmack wird immer milder, je länger die Frucht am Baume hängen bleibt, ihre Reife erfolgt in der Mitte des Juni. Hr. v. Truchseß fand die Farbe der Haut viel dunkler, als sie in der Abbildung der **Pomona Franconica** dargestellt ist, ja fast schwarzroth; auch waren die Früchte beinahe zirkelrund, auf den Seiten nur etwas breitlich, oben am Stiel nur etwas weniger, als unten, abgerundet. Der Baum treibt oft gemeinschaftliche Blüthenstiele, an welchen in der Theilung oft 2 bis 3 Kirschen hängen bleiben, trägt aber nicht voll, und da die Kirsche klein ist, so verdient sie weiter keine große Empfehlung. Im Teutschen Obstgärtner XX. B. S. 175. beschreibt Herr Pfarrer Sickler eine süße Frühweichsel, welche keine Weichsel, sondern eine schwarze Herzkirsche ist und zur ersten Classe gehört.

Nr. 143. Liegel's süße Frühweichsel. I. R.

Liegel S. 170. D. O. C. III. Lief. Nr. 18.

Diese ganz vorzügliche Weichsel beschreibt Herr Apotheker Liegel in seiner systematischen Anleitung als eine neue, noch wenig bekannte Kirsche, welche Truchseß nicht gekannt hatte. Herr Liegel erhielt sie von dem Herrn Justizverwalter Fuchs in Brannenburg mit dem Bemerken: „wird Wunder erregen." Die Truchseß'sche Süßweichsel ist sie nicht; auch führet Christ nur die von Truchseß beschriebene an, mithin ist es eine neue, wahrscheinlich aus Samen entstandene Sorte. Vor mehrern Jahren fand ich diese vortreffliche Kirsche hier in Gotha in einem Garten, dessen Besitzer den Baum unter dem Namen Griotte aus Cassel erhalten hatte, dessen Frucht mit der Liegel'schen Frühweichsel vollkommen übereinstimmte, weßhalb ich dessen kurze Beschreibung ergänzte. Nach Herrn Liegel's Beschreibung dieser Kirsche ist der Stiel mittelmäßig lang, die Frucht rund, etwas breitgedrückt. Die Farbe sehr dunkelroth, fast schwarz. Das Fleisch röthlich, sehr saftig, zerfließend. Der Geschmack höchst aro-

*) Mayer meint hiermit die frühe Zwergweichsel Nr. 140, welche er für eine Amarelle hielt.

Digitized by Google

matisch süß, mit wenig Säure, was den Süßweichseln eigen ist. Der Stein klein, rund. Was die rothe Maikirsche bei den Süßweichseln ist, ist diese Frucht bei den Weichseln, die man ebenfalls nicht genug erheben kann.

Die Früchte zeitigen nach und nach, färben sich schon im Anfang Juni, ihre eigentliche Reife ist aber Mitte Juni, und dauern länger als einen Monat am Baum, woran sie durch Regenwetter weder zerspringen, noch ihren guten Geschmack verlieren.

Der Baum ist sehr gesund, wird mittelmäßig groß und ist äußerst und fast jährlich tragbar, und kommt ohne Unterschied sowohl auf Süß-, als Sauerkirschwildlingen gleichgut fort.

Nach meinen Beobachtungen dieser vermeintlichen Frühweichsel ist die Frucht von Form rund, am Stiel etwas platt, unten mehr abgerundet, auf beiden Seiten ein wenig breitgedrückt. Auf der einen Seite läuft eine kaum bemerkbare Linie bis zum grauen Stempelpunkt hin, welcher mitten auf der Rundung in einer kleinen Grube steht. Der Stiel ist 1½ Zoll lang, ziemlich stark, hellgrün, mit ein wenig Braunroth angesprengt und sitzt in einer geräumigen Vertiefung. Fast an jedem Stiel sitzen 2 bis 3 kleine Blättchen an dem Absatz desselben; auch hängen oft 2 Kirschen mit ihren Stielen an einem Absatz zusammen. Die Kirsche gehört unter die Großen, und ist eine der vorzüglichsten Weichseln. Die zähe Haut, welche sich gut vom Fleische abziehen läßt, ist anfangs hellroth, wird aber immer dunkler, so daß sie bei voller Reife fast schwarzroth wird, durch welches lichtere Stellen durchschimmern. Der ausgedrückte Saft, so wie das Fleisch, ist dunkelroth, färbend, und von einem säuerlichsüßen, aromatischen Geschmack. Der Stein ist nicht übrig groß, rund, ein wenig breitgedrückt und röthlich angelaufen. Die breite Kante ist in der Mitte erhaben, mit einer deutlichen Furche versehen, die Seitenfurchen sind schwach angedeutet. Die Gegenkante ist eine fein erhabene Linie, welche sich unten in einer fühlbaren Spitze endet. Der Baum wächst recht gut, die Zweige stehen aufrecht, das Blatt ist ziemlich groß, hat in der Mitte die größte Breite, und läuft nach beiden Enden gleich spitz zu, der Rand ist stark ausgezackt.

Nr. 144. Die spanische Frühweichsel. Cerise d'Espagne hâtive. I. R.

Trchß. S. 500. Chr. Hd. Wb. S. 289. T. O. S. XII. B. S. 333. Taf. 20. Lgl. S. 170. D. O. C. III. Lief. N. 19.

Die Stiele der Früchte sind von verschiedener Länge, von 1¼ Zoll bis zu 2 Zoll, grängelblich, manchmal ein wenig roth angelaufen, von mittelmäßiger Stärke, und sitzen in einer flachen Höhlung, deren Rand auf den breitgedrückten Seiten, auf der einen mehr, als auf der andern, sich erhebt. Die Größe der Weichsel ist ansehnlich und mehr als mittelmäßig. Ihre Form ist am Stiel etwas platt, auf beiden Seiten, doch auf der einen etwas mehr, als

Digitized by Google

auf der andern, breitgedrückt; auf der breitern Seite befindet sich öfters eine Furche, welche aber auch bei vielen Kirschen fehlt. Unten ist die Frucht nicht ganz rund; auch steht das schwache graue Stempelgrübchen mehr neben, als in der Mitte, wodurch die Runde auf der einen Seite wie abgeschnitten erscheint und die Frucht ein schiefes Ansehen erhält. Die Farbe der Haut ist dunkelbraunroth und zuletzt ganz schwarz, die Stelle, wo die Furche sitzt, etwas lichter. Das Fleisch ist weich und sehr saftig, von dunkelrother Farbe, der ausgedrückte Saft hingegen ist etwas heller und der Geschmack sehr angenehm, doch immer selbst in der höchsten Reife mit viel Säure vermischt. Der Stein ist im Verhältniß der Frucht nicht groß, rund, etwas breit, doch mit erhabenen Backen, und hat unten eine Spitze. Durch ihre Form und ihren Geschmack unterscheidet sie sich von andern ihrer Classe, und ist eine recht gute Kirsche.

Die Frucht reift Ende Juni, oder doch im Anfang Juli, und hält sich mehre Wochen am Baum.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, die Zweige sind lang und schlank, stehen anfangs in die Höhe, hängen sich aber später, und bilden eine lichte, durchsichtige, fast kugelförmige Krone.

Anmerk. Nach meinem Urtheil, sowohl in Hinsicht des Geschmackes, als der Tragbarkeit des Baumes, eine der besten Weichselsorten.

Nr. 145. Die doppelte Weichsel. Cerise double. II. R.

Trchß. S. 505. Chr. Hd. Wb. S. 285.

Der Stiel ist meistens 2 Zoll lang, mittelmäßig stark und sitzt in einer schwachen Höhlung. Die Kirsche ist von etwas mehr als mittler Größe, mithin groß. Die Form ist beinahe kugelrund und auf den Seiten nur schwach eingezogen; auf der einen Seite, wo gewöhnlich die Furche ist, findet man nur einen von der Hauptfarbe abweichenden Farbenstrich und unten ein ganz kleines Stempelgrübchen. Die Farbe der dünnen, in nassen Jahren nicht glänzenden Haut ist dunkelbraunroth. Das für eine Weichsel ziemlich feste Fleisch ist sehr saftig und dunkelroth; der ausgedrückte Saft etwas lichter, und von einem süßsäuerlichen, angenehmen Geschmack, wenn die Witterung gut und nicht zu naß ist. Der kleine Stein ist mehr rund, als breit, und sitzt nicht fest am Fleisch. Die Kirsche hält sich selbst in der Nässe gut, und wenn sie gleich ihren Geschmack verloren hat, so wird sie doch nicht leicht faul.

Die Frucht reift mit der spanischen Frühweichsel zu gleicher Zeit, Ende Juni und anfangs Juli. Sie unterscheidet sich von dieser durch mehre Größe, längeren Stiel, und dadurch, daß jene mehr von der Nässe leidet und mehr Säure im Geschmack behält. Diese Kirsche empfiehlt sich sowohl zum frischen Genuß, als zu jedem ökonomischen Gebrauch.

Der Baum gehört zu denen, deren Blüthenbüschel dem Verwel-

Digitized by Google

ken ausgesetzt und dessen Zweige leicht dem Verdorren unterworfen sind; er wächst übrigens stark, setzt vieles Tragholz an und ist sehr fruchtbar. Auf Süßkirschenwildlinge gepfropft, wird die Frucht besser, als auf Sauerkirschenwildlinge.

Nr. 146. Die Straußweichsel. II. R.

Trchß. S. 502. Chr. Hd. Wb. S. 289.

Stammt von Hrn. Mayer in Würzburg und kommt in der Pomo. Franc. S. 38. Nr. 13. unter der Benennung, Träubelkirsche, Hängelkirsche, Sauerweichsel, Cerise à trochet vor. Der Name Träubelkirsche kommt ihr aber nicht zu, indem ihre Früchte nicht an einem gemeinschaftlichen Stiel, wie bei einer Traube, sondern jede einzeln auf ihrem Stiel steht; nur kommen mehre Früchte aus einer Knospe, und da viele Knospen enge zusammenstehen, so daß dadurch ein Büschel von Kirschen entsteht, welches auch à trochet anzeigen soll, so mag dieses die Veranlassung zu ihrem Namen gegeben haben; richtiger sollte sie eher die Büschelkirsche genannt werden. Den Namen Hängelkirsche möchte sie wohl dadurch erhalten haben, indem sich die mit Früchten beladenen Zweige gleich Guirlanden niederbeugen und dadurch hängend werden. Der Stiel ist 1½ Zoll lang, dünn und sträff, auf der einen Seite grün, auf der andern röthlich angelaufen, und sitzt in einer schwachen, oft ungleichen Höhlung ziemlich fest auf der Frucht. Die Kirsche gehört zu den kleinen Weichseln. Ihre Form ist an beiden Enden platt, am Stiel merklicher, als unten, wo sie sich ein wenig abrundet; die Seiten sind gedrückt, auf der einen mehr, als auf der andern, auf dieser befindet sich selten eine Furche, aber öfters ist eine lichtere Farbe daselbst zu bemerken. Nicht alle Früchte haben ein Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist stark dunkelbraun, welches sie auch in der höchsten Reife beibehält. Das Fleisch erscheint am Durchschnitt dunkelroth; der ausgedrückte Saft ist zwar auch roth, doch viel lichter, als das Fleisch; der Geschmack ist von einer angenehmen Säure mit einer erhabenen Süßigkeit vermischt. Der Stein ist im Verhältniß der Frucht klein, dickbackig, rund, und an den Kanten desselben bleibt beim Genuß Fleisch sitzen.

Die Frucht reift Ende Juni. Durch das büschelartige Wachsthum ihrer Früchte unterscheidet sie sich von allen andern ihrer Classe.

Der Baum bleibt klein, trug auf der Bettenburg selten und nicht reichlich, und kann daher dessen Anbau nicht besonders empfohlen werden.

Nr. 147. Die große Morelle. II. R.

Trchß. S. 545. Chr. Hd. Wb. S. 284. T. O. G. VII. B. S. 383. Nr. 33.

Der Herr Pastor Henne, so wie der Herr Stiftsamtmann Büttner in Halle haben diese Kirsche als große Amarelle aufgeführt, und Letzterer im T. O. G. Nr. 33. zwar nur kurz beschrieben. Die

Digitized by Google

nachfolgende Beschreibung ist von dem Herrn Pastor Henne (einem um das Kirschenfach sehr verdienten Manne), welche der Herr Major von Truchseß nach Beobachtungen auf der Bettenburg in allen Stücken für richtig anerkannte, den Namen Amarelle aber in Morelle umwandelte. Die Kirsche gehört mit unter die Größten ihrer Classe, sie ist groß, von Gestalt kugelrund, wie die große Glaskirsche, und hat am untern Ende ein kleines Grübchen. Der Stiel, welcher halb braun, halb hellgrün ist, sitzt nicht fest an der Frucht, hat eine Länge von 1½ Zoll und ist sehr dünn. Er sitzt in einer glatten, von allen Höckern befreiten Höhlung. Die Farbe der glänzenden Haut ist in der völligen Reife pechschwarz. Das Fleisch ist blutroth, mit Adern derselben Farbe durchzogen, der überflüssige Saft ist von einem weinsäuerlichen, angenehmen Geschmack. Der Stein ist von mittelmäßiger Größe, scheint blutroth, welches aber von der Farbe des Saftes herrührt, und erscheint, abgewischt, so weiß, wie bei andern Weichseln. Er ist mehr länglich, als rund, die breite Kante ist in der Mitte, zumal nach dem Stiel zu, etwas erhaben, ohne deutliche Rinne; auch sind die Seitenfurchen nur schwach angedeutet; die Gegenkante ist eine stark erhabene Linie, welche sich unten scharf abrundet; die Backenseiten sind glatt, unten, wo der Stiel gesessen, befinden sich einige Falten an denselben.

Die Frucht reift im Anfange des Juli, oft schon Ende Juni, und ist sowohl zum rohen Genuß, als auch zum Trocknen recht gut zu gebrauchen.

Der Baum hat unter allen Weichselarten den schönsten und stärksten Wuchs, treibt vieles Holz und belaubt sich stark. Seine Tragbarkeit fängt erst im vierten oder fünften Jahre an, er trägt überhaupt nicht reichlich, verdient aber doch wegen der Güte seiner Früchte angepflanzt zu werden.

Nr. 148. Die doppelte Natte. Double Natte. I. R.

Trchß. S. 538. Chr. Hd. Wb. S. 265. T. O. G. VII. B. S. 875. Nr. 2. Lgl. S. 170. D. O. C. Nr. 46. Aus Versehen ist auf dem Lieferungszettel des deutschen Obstcabinets anstatt die doppelte Natte, Kirsche von der Natt gesetzt worden.

Diese ganz vorzüglich gute Weichsel gehört mit unter die Größten (Großen) ihrer Classe, und zeichnet sich besonders durch ihren delicaten, gewürzhaften Geschmack aus, so wie sie sich noch besonders durch ihre frühe Reife empfiehlt. Der Stiel ist gegen 2 Zoll lang, dünn, etwas krumm gebogen, lichtgrün, und steht in einer flachen Höhlung; häufig haben die Stiele einen 1 bis 3 Zoll langen Blüthenzweig mit Tragaugen und kleinen Blättchen besetzt, an welchem häufig 2 Früchte, doch ohne Absatz, an ihren Stielen sitzen. Die Form der Kirsche ist nicht ganz rund, sondern auf beiden Seiten etwas breitgedrückt, und verlängert sich etwas nach unten zu. Auf der einen Seite bemerkt man eine feine Linie, welche bis zum deutlichen Blüthenpunkt hinläuft, der

Digitized by Google

in einer kleinen Vertiefung steht. Die Farbe der Haut ist dunkelbraun, nähert sich dem Schwarzen, wird aber nie ganz schwarz. Das Fleisch ist sehr roth und zerfließend, der häufige Saft ist ebenfalls roth, und von einem erhabenen, gewürzhaften Geschmack. Der Stein ist länglich, mit einer auf der Zunge fühlbaren Spitze, die breite Kante hat in der Mitte eine tiefe, von zwei dick erhabenen Rändern begrenzte Furche, von welchen sich einige Strahlen über die Backenseiten hinziehen; die Gegenkante ist eine sehr fein erhabene Linie.

Die Frucht reift im Anfang Juli, wird schon 14 Tage vor ihrer Zeitigung roth, muß aber so lange hängen, bis sie ihre Vollkommenheit und guten Geschmack erhält, wo sie dann eine der schönsten und schmackhaftesten Weichsein wird.

Der Baum wird nie groß, hat dünne hängende Zweige, das kleine Sauerkirschenblatt; er trägt selten voll, und die Früchte werden häufig von Stürmen beschädiget. Auch bei mir wurde die Kirsche, wie auf der Bettenburg, nie so groß, als sie der Stiftsamtmann Büttner im T. O. G. beschreibt. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 149. Die neue englische Weichsel. I. R.

Trchß. S. 542. Chr. Hd. Wb. S. 286. T. O. G. VII. B. S. 379. Nr. 18. Kgl. S. 171. D. O. C. IV. Lief. Nr. 43.

Eine der schätzbarsten, delicatesten Kirschen, von Mayer in Würzburg. Der Stiel ist kurz, gerade und grün von Farbe. Die Frucht ist groß, von Form fast ganz rund, nur wenig auf einer Seite breitgedrückt, auch etwas höckerig. Ihre Farbe ist dunkelroth und nähert sich etwas dem Schwarzen. Das Fleisch ist ebenfalls sehr dunkelroth, zerfließend, der Saft häufig und sehr färbend, und von einem anfänglich sehr sauern, bei völliger Reife aber angenehm säuerlichen, erhabenen Geschmack.

Die Frucht reift in der ersten Hälfte des Julius, färbt sich aber schon von Mitte Juni an und hält sich recht gut in ihrer Reife wohl 3 Wochen lang am Baume.

Der Baum wird nicht groß, hat hängendes Holz, mit dem kleinen Sauerkirschenblatt, und trägt alle Jahre sehr reichlich.

Diese Beschreibung entwarf der Herr Stiftsamtmann Büttner, und der Herr von Truchseß bemerkte nur noch, daß er nie etwas Höckeriges an den Kirschen bemerken konnte, dagegen einen breitlichen Druck auf beiden Seiten; auch rühmt er ihre Tragbarkeit auf der Bettenburg eben nicht. Verdient, wegen früher Reife und wirklicher Güte in ihrer vollen Zeitigung, häufig angebaut zu werden.

Nr. 150. Die Wellington-Kirsche. Cerise de Wellington. II. R.

Eine neue Kernfrucht, wahrscheinlich englischen Ursprungs; ich bezog den Baum aus der städtischen Baumschule zu Fulda. Der dünne Stiel ist 2 bis 2½ Zoll lang, lichtgrün mit röthlichbraunen Flecken besetzt, oben mit einem Absatz versehen, und steht in einer

Digitized by Google

kleinen, flachen Höhlung. Die Gestalt der Kirsche ist vollkommen herzförmig, oben am Stiel ist sie platt, in der Mitte des Umfangs etwas bauchig, nach dem Ende in einer auffallenden Spitze auslaufend, auf welcher der weißgraue Stempelpunkt sichtbar ist. Ihre Größe ist etwas mehr, als mittelmäßig; auf der einen Seite ist sie ein wenig breitgedrückt, daselbst sieht man auch eine haarfeine Linie von der Stielhöhle bis zum Stempelpunkt hinlaufen, aber keine eigentliche Furche. Die Farbe der dünnen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist in der vollen Reife ein schönes, glänzendes Schwarz, wie das einer schwarzen Herzkirsche, welches auf der Seite, woselbst sich die Linie befindet, etwas röthlichbraun oder lichter erscheint. Das ziemlich feste Fleisch, welches sich gut vom Stein löset, ist schwarz, nicht übrig saftig, und von einem süßen, angenehmen Geschmack, fast ohne Säure; der ausgedrückte Saft ist lichtroth. Der Stein ist sehr langherzförmig, auf beiden Seiten breitgedrückt, da, wo der Stiel gesessen, breit abgerundet, unten mit einer langen, scharfen Spitze versehen. Die breite Kante hat in der Mitte eine erhabene Furche, daneben zwei flache Seitenfurchen, die Gegenkante ist eine feine, scharfe Linie, die Backenseiten sind glatt.

Die Frucht reift im Anfang oder gegen die Mitte des Juli.

Der Baum, welcher zu dem kleinen Sauerkirschenbaumgeschlecht gehört, wächst pyramidenförmig; die Blätter stehen ziemlich steif an den dünnen Zweigen, und sind nicht überflüssig vorhanden. Die Kirsche zeichnet sich besonders durch ihre herzförmige Gestalt und Stempelspitze, so wie durch ihre glänzendschwarze Farbe vor allen andern Weichseln aus.

Nr. 151. Die frühe Sauerkirsche. II. R.

Trchß. S. 554. Chr. Hd. Wb. S. 285. T. O. G. VII. B. S. 880. Nr. 19.

Stammt von dem Herrn Stiftsamtmann Büttner, welcher sie auch beschrieben hat; Truchseß ergänzte dessen Beschreibung. Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lang, hat viel Röthliches an der Seite und sitzt in einer flachen Höhlung. Die Kirsche ist von mittler Größe, rund, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt, und hat unten meistens ein Stempelgrübchen, daselbst ist sie auch ein wenig platt. Die Farbe der zähen Haut ist glänzendschwarz. Das Fleisch ist weich und sehr dunkelroth, der Saft sehr häufig, sehr färbend, sauer ohne merkliche Süßigkeit. Der Stein ist mehr rund, als lang, die breite Kante dick erhaben, mit einer schwachen Furche, die Gegenkante eine feine, erhabene Linie, mit einer fühlbaren feinen Spitze als Stempelpunkt.

Die Frucht reift in der Mitte des Juli.

Der Baum wird nie groß, hat dünne, nicht sehr hängende Äste und das kleine Sauerkirschenblatt. Die Frucht gleicht der gemeinen Sauerkirsche; ihr Vorzug besteht aber darin, daß sie viel

Digitized by Google

früher reift, wie jene. Zum frischen Genuß ist sie zu sauer; auch scheint sie wegen des langen Stiels eine Abart der Kirsche von der Natte zu seyn.

Nr. 152. Die deutsche Belzweichsel. II. R.

Trchß. S. 603. T. O. G. VIII. B. S. 322. Taf. 18. B. Chr. Hd. Wb. S. 290.

Der Herr Major von Truchseß erhielt diese wahrscheinlich aus Samen entstandene Weichsel von Sicklern, mit der Bemerkung, daß diese aus einer wilden Sauerkirsche entstandene Frucht sich durch das Pfropfen veredelt habe. Da aber dieses bei keiner Obstart der Fall ist, sondern jede Sorte sich selbst durch öfteres Fortpfropfen in ihrer Eigenthümlichkeit erhält, so paßt ihr Name nicht in dieser Beziehung auf sie, indem sie eher eine neue Samenfrucht genannt werden müßte. Der dünne, gelbgrüne Stiel ist gewöhnlich noch einmal so lang, als die Kirsche hoch ist, und sitzt in einer sehr flachen Vertiefung. Die Form der Kirsche ist ganz rund, 10 Linien dick und hoch, ohne Furche, dagegen ist unten ein kleines Stempelgrübchen mit einem Pünktchen. Die Farbe der glänzenden Haut ist in der Reife schwarzbraun. Das Fleisch ist derb, unter der Haut röthlich, nach dem Stein zu wird es schwärzer. Der Saft ist häufig und von einem angenehmen, weinsäuerlichen, stärkenden Geschmack. Der Stein ist klein, mehr länglich, als rund. Die ziemlich breite Kante ist mit Fleischfibern umschlungen und hat eine nur unbedeutende Furche, die Gegenkante ist eine fein erhabene Linie; er hängt fest mit dem Fleisch zusammen.

Die Frucht reift in der Mitte des Juli.

Der Baum hat den dünnsten Stamm unter den Weichseln, und seine langen und dünnen Zweige gehen in spitzen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind gegen Ende des Zweiges gern doppelt oder dreifach; sie sind dünn und von gelbröthlicher Farbe. Das Blatt ist länglich, schmal, dunkelgrün, und hat seine größte Breite in der Hälfte der Länge nach dem Stiel zu, der Rand desselben ist stumpf gezahnt.

Nr. 153. Die Prinzenkirsche. II. R.

Trchß. S. 577. T. O. G. XV. B. S. 285. Taf. 14. Chr. Hd. Wb. S. 289. D. O. C. IV. Lief. Nr. 44.

Diese Kirsche wurde von dem Herrn Pfarrer Sickler in Kleinfahnern aufgefunden, und im T. O. G. beschrieben; von dem Herrn Major von Truchseß aber wurde dessen Beschreibung in manchen Stücken berichtiget, welches ich sogleich in meiner Beschreibung mit aufgenommen habe. Der Stiel sitzt an der Frucht sehr flach in einer nicht tiefen Höhlung von beträchtlichem Umfange; er ist 1½ Zoll lang und grün. Die Form der Kirsche ist vollkommen rund, nur da, wo der Stiel ansitzt, ein wenig plattgedrückt; es ist eine der rundesten Kirschen,

Digitized by Google

9 Linien breit und dick, in der Länge hat sie nur ½ Linie weniger. Vom Stiel nach dem Stempelgrübchen, welches in einem grauen deutlichen Punkt ohne merkliche Vertiefung besteht, läuft eine haarfeine Linie nur wenig sichtbar über die Frucht hin. Die Farbe der zähen und festen Haut ist schwarz und glänzend und läßt sich vom Fleische abziehen. Das Fleisch ist fest, zusammenhängend, schwarzroth, hat einen Kranz von rothen Fibern, die wie hellrothe Punkte sich herzförmig um den Stein herumziehen; der Saft ist dunkelroth, von einem säuerlichen, angenehmen, erquickenden Geschmack. Der Stein hängt fest mit dem Fleische zusammen, ist länglich, fast herzförmig, mit einer kleinen, scharfen Spitze versehen, und wo der Stiel ansitzt, ist er aufgeworfen stumpfspitzig. Die große Kante hat mitten auf ihrer Höhe eine scharfe, tiefe Linie, die stark aufgeworfene Ränder hat, die auf der äußern Seite scharf abfallen. Die kleine Kante bezeichnet nur eine starke erhabene Linie, die Backenseiten sind flach gedrückt.

Die Frucht reift, nach Sicklern, Ende Junius, nach Truchseß erst von Mitte Juli bis zum Ende dieses Monats, weßhalb er auch vermuthet, daß die Frucht in einem besonders günstigen Kirschenjahr beschrieben worden seyn muß.

Der Baum wird als Sauerkirsche ziemlich stark, die Zweige sind nicht sehr stark und lang und stehen aufrecht; die Krone ist stark mit Zweigen besetzt und bildet eine Kugel; das Blatt ist das gewöhnliche kleine Sauerkirschenblatt, mit einer ziemlich langen Spitze versehen. Die Kirsche ist unter dem Namen der Rheinschen Kirsche in unserer Gegend mehr bekannt; Hr. Joel Keil in Töttelstädt hat solche unter beiderlei Namen erhalten, und nach mehrjährigen Vergleichungen für ein und dieselbe Kirsche erkannt.

Nr. 154. Die Ostheimer Weichsel. La Feuille de Cultive d'Ostheim. I. R.

Trchß. S. 512. Chr. Hd. Wb. S. 286. T. O. G. VI. B. S. 224. Taf. 27. Lgl. S. 171. D. O. C. III. Lief. Nr. 20.

Diese allgemein bekannte, gute Kirsche wurde von einem Doctor Klinghammer während des Successions-Krieges aus der Sierra Morena in Spanien nach dem Orte Ostheim vor der Röhn in Franken gebracht, und daselbst in seinem Geburtsort angepflanzt. Die Güte dieser vorzüglichen Frucht, welche selbst auf geringem Boden fortkommt und gedeiht, so wie die leichte Fortpflanzung derselben durch ihre Wurzelausschößlinge, haben ihre Fortpflanzung schon ziemlich, doch lange noch nicht hinlänglich befördert, und es wäre zu wünschen, daß sie so häufig als möglich an geeigneten Stellen betrieben würde. Der Stiel ist gegen andere Sauerkirschen kurz, stark, selten über 2 Zoll lang, grün, mit etwas Braun angelaufen, und sitzt in einer breiten, flachen Höhlung. Die Frucht gehört in günstigen Jahren zu den Großen. Ihre Form ist rund, oben und unten stark platt, auf beiden Seiten aber nur wenig breitgedrückt, so daß sie um Vieles breiter, als hoch,

Digitized by Google

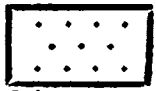
und nur etwas weniger dick, als breit ist, unten hat sie ein Stempelgrübchen. Manche Früchte hingegen sind fast ganz rund, und nur wenig auf der einen Seite gedrückt, auf welcher man eine haarfeine Linie bemerkt, die bis zum Stempelgrübchen hinläuft, welche oft nur durch eine lichtere Farbe angedeutet ist. Die Farbe der Haut ist im Anfang dunkelroth, und zuletzt schwarzroth; der reichlich vorhandene Saft in dem dunkelrothen Fleische ist von gleicher Farbe und von einem süßsäuerlichen, erhabenen und stärkenden Geschmack. Der Stein ist klein im Verhältniß der Frucht, länglichrund oder eirund, und es bleibt beim Genuß der Weichsel nur wenig Fleisch daran hängen. Die breite Kante ist erhaben, mit 2 schwachen Furchen versehen, die Gegenkante ist eine schwach erhabene Linie, die sich unten in ein Spitzchen endet; die Backenseiten sind dunkelroth gefärbt.

Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum wächst lieber zwerg-, als baumartig, und trägt auch in dieser Form besser, als zum Hochstamm erzogen; auf 3 bis 4 Fuß hohe Süßkirschen-Wildlinge veredelt, gibt er schöne und recht tragbare Kugelbäume, welche gleich den Kugelacacien zur Zierde in Gärten angepflanzt werden können, und sowohl in der Blüthe, als auch beim Reifen der Früchte einen niedlichen Anblick gewähren. Auf Sauerkirschen-Wildlinge veredelt, kommt er nicht fort, oder kümmert, auch sind seine Früchte auf dieser Unterlage nicht so vollkommen, als in ihrer Eigenthümlichkeit. Diese Kirschenart ist hauptsächlich durch die Fortpflanzung aus ihren Wurzelschößlingen berühmt, und werden deren jährlich ein großer Theil von Ostheim, ihrem deutschen Geburtsort, überall hin versendet. Da diese Wurzelausläufer gesucht sind, und stets um einen Preis verkauft werden, so erlauben sich oft manche Baumhändler den Betrug, gewöhnliche Sauerkirschen-Ausläufer für Ostheimer auszugeben, und sich dafür bezahlen zu lassen. Eben so wenig taugen die aus den Steinen der Ostheimer Kirsche erzogenen Wildlinge zu Anpflanzungen, indem die Früchte derselben ausarten, auch die Eigenschaft des Baumes, sich durch seine Wurzeln zu vermehren, bei diesen nicht Statt findet.

Eine Ostheimer Kirschenplantage kann, wenn sie gut behandelt wird, ihrem Besitzer einen reichlichen Gewinn abwerfen, und nicht leicht kann eine wüstliegende, dazu passende Anhöhe besser benutzt werden, als durch die Bepflanzung derselben mit dieser Kirschenart. Man lege eine Befriedigung um den zur Anpflanzung bestimmten Platz, welcher wo möglich gegen Mittag oder Morgen gelegen seyn muß, und behandle ihn folgendermaßen: Das anzupflanzende Terrain wird in 4 bis 5 Fuß breiten Abstand von dem anzulegenden Zaun, in 6 Fuß von einander entfernten Reihen eingetheilt, welche wo möglich gegen Mittag zu laufen müssen. In diese Reihen pflanzt man junge, auf 5 bis 6 Augen eingestutzte, ächte Wurzelausläufer der Ostheimer Weichsel, welche mit guten Wurzeln versehen sind, in Abstand von 5 Fuß von einander, und so im Verband, daß immer die Lücke von 2 Stämmchen durch einen

Digitized by Google

Stamm der folgenden Reihe gedeckt wird, wie Figur  zeigt. Die Anpflanzung im Herbst ist besser, wie im Frühjahr, nur müssen die jungen Bäumchen durch Einbinden mit Stroh oder Dornen gegen das Vieh oder Wild geschützt, das Land auch im Sommer hindurch von Unkraut rein gehalten werden. Man kann recht gut und ohne Nachtheil der Anpflanzung in den Zwischenräumen der Reihen Kartoffeln oder Kohlrüben erziehen, wodurch das Erdreich fleißig bearbeitet wird, bis die Bäumchen dergestalt herangewachsen sind, daß eine solche Benutzung des Landes nicht mehr möglich ist. Sind die jungen Bäumchen einmal angewachsen, so bedürfen sie keines Schnittes weiter, man befreit sie jährlich von dem etwa dürr gewordenen Holze, und überläßt sie übrigens ganz der Natur. Da nun diese Bäume bald wieder Wurzelausläufer machen, so müssen solche herausgenommen und weiter verpflanzt oder verkauft werden, damit die Anlage nicht in Unordnung geräth. Nach Verlauf von 8 bis 10 Jahren werden die Bäume zum Tragen zu alt, man schneidet sie im Herbst oder Frühjahr kurz über der Erde ab, damit die stehengebliebenen Schößlinge Luft bekommen, oder andere anstatt des alten Stammes hervorkommen, welche schon das Jahr darauf wieder Früchte tragen. Wer seine Kirschenplantage in mehre Schläge eintheilt, und jährlich einen solchen abtreibt, wird immer reichliche Kirschen erndten, und seine Bäume dadurch in gutem Stand erhalten. Sind nun abermals wieder 8 Jahre verflossen, so werden die alten Wurzeln der Stämme nicht mehr so kräftig fortwuchern, als zuvor, und man thut alsdann wohl, das ganze Stück Land umrajolen zu lassen, und aufs Neue mit jungen Schößlingen zu bepflanzen, wobei aber die Vorsicht gebraucht werden muß, den Reihen eine andere Eintheilung zu geben, damit die Stämmchen nicht wieder auf dieselbe Stelle zu stehen kommen, welches man zu vermeiden suchen muß. Das Erdreich, auf welchem diese Weichselart am besten gedeiht, ist ein mit etwas Lehm gemischter, leichter Sandboden; auf mergel- und kalkhaltigem, steinichtem Boden kommt sie ebenfalls recht gut fort, weniger auf kiesigtem, oder reinlehmigem, oder thonartigem, schwerem Erdreich, auf welchem sie bald wieder eingeht. Die Kirsche ist zu vortheilhaft bekannt, um noch besonders empfohlen zu werden.

Nr. 155. Die Bettenburger Kirsche von der Natte. II. R.

Trchß. S. 507. Lgl. S. 171. Nr. 86.

Die Kirsche stammt aus der Herrenhäuser Baumschule, von woher sie Hr. v. Truchseß unter dem Namen Kirsche von der Natte erhalten hatte; bald bemerkte er aber in Vergleich mit anderen Bäumen der wahren von der Natte, daß diese es nicht sey, welches auch, nachdem der Baum trug, sich bestätigte, doch aber übrigens eine recht gute Weichsel war. Da nun im Vertrauen auf die Baumschule, woher sie bezogen worden, die Kirsche als die von der Natte von der Betten-

Digitized by Google

burg aus verbreitet worden ist, so hielt es der Hr. Maj. v. Truchseß für gerathener, ihr den Namen zu lassen, zum Unterschied aber noch mit dem Zunamen der Bettenburger zu belegen. Der dünne, kurze Stiel ist selten 1¼ Zoll lang, lichtgrün, zuweilen etwas roth angelaufen, meistens mit einem Absatz versehen, woran häufig 2 kleine Stielblättchen sitzen, und steht in einer flachen Höhlung nicht fest auf der Frucht. Die Kirsche gehört in günstigen Jahren mit zu den Größten ihrer Art, und gehört unter die Großen. Ihre Form ist nicht vollkommen rund, am Stiel ist sie sehr plattgedrückt, das entgegengesetzte Ende ist es weniger, und mehr abgerundet, auf beiden Seiten breitgedrückt, doch auf der einen mehr, als auf der andern. Von der Seite betrachtet, erscheint sie viel breiter, als hoch; Furchen hat sie nicht, aber unten ein deutliches Stempelgrübchen. Die Farbe der zähen Haut ist trübschwarzbräunlich, fast schwärzlich. Das Fleisch ist am Durchschnitt schwarzroth, von groben Fasern durchwebt, saftig, der Saft stark färbend, von einem anfangs herbsauern, zumal bei ungünstiger Witterung, in der vollen Reife und bei gutem Wetter aber viel bessern, fast aromatischen Geschmack. Der Stein ist nicht groß, dickbackig, unten mit einer Spitze, und läßt beim Genuß wenig Fleisch an sich sitzen.

Die Frucht reift in der Mitte des Juli.

Der Baum ist tragbarer, als die gewöhnliche Kirsche von der Natte; die Frucht fault aber gern bei nasser Witterung am Baume, und behält alsdann einen herben Geschmack. Bei guter Witterung ist es eine der schätzbarsten Sorten, die sowohl zum frischen Genuß, als zu jedem andern Gebrauch gleich gut anzuwenden ist; auch unterscheidet sie sich durch ihre Größe, kürzeren Stiel, durch ihre Form und frühere Reife von der Kirsche von der Natte.

Nr. 156. Die schwarze Soodkirsche. II. R.

Trchß. S. 556. T. O. G. XIII. B. S. 225. Taf. 13. Chr. Hd. WB. S. 286. D. O. C. IV. Lief. Nr. 40. Von dem Pfarrer Sickler.

Die Soodkirschen haben ihren Namen von der Menge des Saftes, welchen sie bei sich führen, und werden größtentheils nur in Ansehung der Benennung der Frucht durch ihre Farbe unterschieden, indem es deren Rothe, Braune und Schwarze gibt. Der Stiel ist dünn, gelb, in der Nähe der Kirsche etwas röthlich, gewöhnlich 1½ mal so lang, als die Kirsche hoch ist, löset sich leicht vom Stein, und sitzt in einer flachen Vertiefung. Die Form der Kirsche ist mehr breit, als rund, und so dick, als hoch, auf beiden Seiten etwas eingedrückt, doch auf der einen Seite mehr, als auf der andern, auf welcher noch eine haarfeine Linie bis zum deutlichen, feinen Stempelgrübchen fortläuft. Die Farbe der Kirsche ist in ihrer Reife schwarz, auf der breitgedrückten Seite, wo die Linie ist, fällt sie mehr ins Röthliche. Das Fleisch ist zart, an dem Stein sehr dunkelroth, fast schwarz, unter der Haut aber heller, löset sich leicht vom Stein, und hat in der dunkelrothen Farbe kaum bemerkbare Fibern. Der Saft ist hellroth,

Digitized by Google

überflüssig vorhanden, und von einem angenehmen, säuerlichsüßen, anziehenden Geschmack. Der Stein ist klein und rundlich, und die breite Kante hat nur eine einzige zarte Furche.

Die Frucht reift in der Mitte des Julius, und ist hauptsächlich in die Wirthschaft und zum Kirschwein vorzüglich zu benutzen.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, die Zweige sind dünn und herabhängend, dabei nicht übrig lang, doch zahlreich, das Blatt ist länglich, etwas schmal, zart und dunkelgrün, mit feinen Zäckchen besetzt, worunter auch einige größere befindlich. Der Blattstiel ist etwas röthlich.

Anmerk. Sickler hielt diese Kirsche mit der Büttner'schen braunrothen Sauerkirsche T. O. G. VII. B. S. 382. Nr. 23. für eine Sorte, Truchseß fand aber einen merklichen Unterschied zwischen beiden. Eine gute Wirthschaftskirsche.

Schwarze ungarische Kirsch Truchses 1815

Nr. 157. Die schwarze Ungarische Sauerkirsche. II. R.

Trchß. S. 588. Chr. Hd. Wb. S. 284. T. O. G. XIV. B. S. 25. Taf. 3. D. O. C. IV. Lief. Nr. 41.

ad. lib. Jena Kirsch. Lucas 1840 KN41

Stammt aus der Kirschenplantage des Hrn. Brauns zu Tiefthal bei Erfurt, von welcher sie Sickler bezog, und Hrn. Truchseß mittheilte. Die Kirsche ist in unserer Gegend als eine recht nützliche und einträgliche Kirsche bekannt, welche sowohl zum Einmachen, zu Kuchen, Confituren oder zum Welken gleich gut ist, und vor vielen andern Weichseln den Vorzug behält. Die Kirsche ist groß; von Form ist sie rund, doch genau betrachtet ist ihre Breite, Höhe und Dicke verschieden; auf einer Seite ist sie etwas breitgedrückt, doch ohne Linie, auf der entgegengesetzten aber schön abgerundet, und unten mit einem deutlichen Stempelgrübchen versehen. Der Stiel ist gelblich, nicht ganz zweimal so lang, als die Kirsche hoch ist, läßt sich vom Stein gut losreißen, ohne daß dieser mit aus der Kirsche geht, und sitzt in einer mäßigen Höhlung. Bei manchen Früchten, welche ich selber erzog, saß der Stein fest am Stiel, so daß er sich jedesmal mit herausziehen ließ, und an der Frucht bemerkte ich eine ganz schmale Furche, in welcher die haarfeine Linie bis zum Stempelgrübchen fortlief. Die Farbe der Kirsche ist in der vollen Zeitigung schwarz, das Fleisch fest und zart, der Saft dunkelroth und von einem süßsäuerlichen, nachdrücklichen Geschmack. Der Stein ist im Verhältniß der Größe der Kirsche klein, mehr länglich, als breit, unten abgerundet, und an der breiten Kante desselben bleibt Fleisch sitzen.

Die Frucht reift in der Mitte des Juli.

Der Baum bleibt nur schwach, die Äste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe, theilen sich gern in Gabeln, sind stark, kurz und ziemlich freistehend, und bilden eine durchsichtige, von unten ausgebreitete, erhöhte Kugel zur Krone; er trägt reichlich. Der Blattstiel ist etwas blaßroth angelaufen. Eine vorzüglich gute Wirthschaftsfrucht.

Digitized by Google

Nr. 158. Die Erfurter Augustkirsche. I. R.

Trchß. S. 550. Chr. Hd. Bd. S. 287. T. O. G. XIX. B. S. 235. Taf. 21. VII. B. S. 384. Nr. 42.

Eine in Thüringen allgemein bekannte und vorzüglich beliebte vortreffliche Kirsche, welche aus der Gegend um Erfurt herstammt, und daselbst häufig gezogen wird. Stand und Boden haben einen großen Einfluß auf die Größe und Güte dieser Frucht, und man kann die Kirsche in guten Jahren mit unter die großen Weichseln rechnen. Der Stiel ist grün, stark, 1½ Zoll lang, und steht in einer ansehnlichen Höhlung; an seinem Absatz sitzen gewöhnlich 1 bis 2 kleine Blättchen. Ihre Form ist plattrund, am Stiel etwas breiter, als unten, und gewöhnlich 10 Linien dick. Die Linie, welche auf der einen Seite vom Stiel nach dem deutlichen, grauen Stempelpunkt hinläuft, ist äußerst zart, und oft kaum bemerklich. Die Farbe der dünnen Haut ist anfangs braunroth, in ihrer vollen Zeitigung aber fast ganz schwarz. Das Fleisch ist zart und blutroth, so wie auch der Saft, welcher überflüssig vorhanden, und von einem säuerlichsüßen, sehr stärkenden Geschmack ist. Der Stein ist rund, wie eine Erbse, löset sich gut vom Fleische, auf der breiten Kante desselben laufen 4 Linien herab, zwischen welchen sich 3 Furchen befinden, die alle sehr deutlich sind; die schmale Kante hat nur eine scharfe, hoch aufgeworfene Linie.

Die Frucht reift in der Mitte des Julius, bis im August, und ist nicht allein eine gute Tafelkirsche, sondern zu jedem Gebrauch in der Wirthschaft vortrefflich.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark; Haupt- und Nebenäste gehen nicht gerade in die Höhe, sind lang, dünn und schwebend. Das Blatt ist nicht so glänzend lackirt, wie das der andern Sauerkirschenbäume, und fühlt sich mehr fettig an, woran der Baum leicht zu erkennen ist.

Der Herr Major von Truchseß hat bei dieser, so wie bei vielen andern aus Thüringen abstammenden guten Kirschen die Beobachtung gemacht, daß solche auf der Bettenburg bei weitem nicht ihrer beigelegten Güte entsprachen, sondern wohl der für Kirschen besonders günstige Boden in manchen Gegenden Thüringens vorzüglich dazu beiträgt, diese wahrscheinlich aus Samen entstandenen Sorten nur in ihrem Boden vollkommen hervorzubringen. So waren bei ihm die Erfurter Augustkirsche, die Kirchheimer Kirsche, die schwarze, braune und rothe Soodkirsche nur gewöhnliche Kirschen auf der Bettenburg; er vermuthet daher, daß diese Sorten, so wie die Ostheimer Kirsche, besser durch Wurzelausläufer, als durch das Fortpfropfen sich fortpflanzen, und in ihrer wahren Güte erhalten würden. Hierüber Versuche anzustellen, wäre wohl der Mühe werth, denn solche hauptsächlich für die Wirthschaft schätzbare Sorten verdienen mit Recht, so wie die Ostheimer Kirsche, auch im Auslande verbreitet zu werden, und würden durch Wurzelausläufer, welche fast jede Sauerkirsche in einem gewissen Alter macht, um so viel leichter verbreitet werden können.

Digitized by Google

Nr. 159. Die herzförmige Weichsel. Die sauere Herzkirschweichsel. La Cerise à coeur. II. R.

Trchß. S. 573. Chr. Hd. Wb. S. 288. La Griotte de Chaux, nach dem Obstgärtner VIII. B. S. 149. Taf. 11. A.

Der Herr Major von Truchseß erhielt diese Sorte von dem Herrn Pfarrer Sickler, welcher sie wiederum von einem Herrn Brauns zu Tiefthal bei Erfurt, unter dem Namen der sauern Herzkirsche, Griotte de Chaux, erhalten hatte, welcher französische Name ihr aber nicht zukommt, sondern unserer deutschen Griotte gehört. Herr von Truchseß gab ihr den Namen: die herzförmige Weichsel, und fand auch die Sickler'sche Beschreibung im Obstgärtner ganz richtig. Sie zeichnet sich durch ihre mehr länglich in's Auge fallende Gestalt, vor allen andern ihrer Classe, besonders aus, und ähnelt einer kurzen Herzkirsche gar sehr, wozu die Linie, welche vom Stiel nach dem Stempelgrübchen herabläuft und deutlicher, als bei andern Sauerkirschen ist, Vieles dazu beiträgt. Auf der Seite, wo die Linie sich befindet, ist die Kirsche nur ein wenig breitgedrückt, die entgegengesetzte Seite ist hingegen ganz rund. Die Kirsche ist 1 Zoll hoch und fast eben so breit, und gehört demnach unter die Großen. Der Stiel ist dünn, gelbgrün, zweimal so lang, als die Kirsche hoch ist, und sitzt in einer ziemlich flachen Höhlung. Die Form der Frucht ist stumpfherzförmig, mit einer deutlich ins Auge fallenden Linie, welche sich in einem grauen Stempelpunkt verliert, auf welcher Seite die Kirsche etwas breitgedrückt ist. Bevor die Frucht reift, sieht man an dem Punkt, wo der Stengel gesessen hat, eine Art Knöpfchen oder Spitze, das sich aber, sobald die Kirsche reift, verliert und in das kleine angegebene Stempelpünktchen verwandelt; dieselbe Eigenheit fand er auch an der Pyramidenweichsel. Die Farbe der Kirsche ist schwarzroth und glänzend. Das Fleisch ist zart und am Stein dunkler, als unter der Haut; der Saft ist hellroth, in ziemlicher Menge vorhanden, und von einem säuerlichsüßen, stärkenden Geschmack. Der Stein ist im Verhältniß gegen die Kirsche klein und hält fester mit dem Fleische, als mit dem Stiel zusammen. Er hat die Gestalt eines Steines der schwarzen Herzkirsche mit weichem Fleisch, nur daß er kleiner ist. Die breite Kante desselben ist stark erhaben, doch ohne deutliche Furchen, er mißt ½ Zoll in die Höhe, ½ Linie weniger in der Breite, und noch etwas weniger in der Dicke.

Die Frucht reift in der Mitte Julius und ist eine recht gute Kirsche.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, seine Äste trägt er in scharfen Winkeln in die Höhe, sie sind steif, mittelmäßig lang und stark, und bilden eine lichte, ziemlich durchsichtige Krone. Die Kirsche ist wegen ihres guten Geschmacks, so wie auch zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch gleich gut, zum Anbau zu empfehlen, zumal der Baum reichlich trägt.

Digitized by Google

Anmerk. Von der deutschen Grlotte Du Hamel's, für welche sie Sickler hielt, unterscheidet sie sich durch mehre Größe, durch länglichere Form der Frucht, durch kürzern Stiel und weniger dunkle Farbe der Haut und des Fleisches; auch ist ihr Geschmack mehr angenehm säuerlich, und ihr Stein schmäler und länger, als bei jener.

Nr. 160. Die Leopold's-Kirsche. I. R.

Trchß. S. 564. T. O. G. VII. B. S. 376. Nr. 4. Chr. Hd. Wb. S. 289.

Von dem Herrn Stiftsamtmann Büttner beschrieben, und von Herrn von Truchseß bestätiget. Truchseß erhielt sie von dem Pastor Winter zu Gunsleben, aus dem Henne'schen Sortiment unter dem Namen Brüsseler Bruin. Die Frucht ist fast ganz rund, jedoch auf einer Seite etwas breitgedrückt, sie gehört zu den größten Kirschen ihrer Classe, und ist demnach groß. Ihre Farbe ist schwarzbraun, das sich dem Schwarzen nähert. Das Fleisch ist sehr lebhaft dunkelroth und zerfließend. Der Saft häufig, sehr roth, von ungemein angenehmem Geschmack, wobei aber doch die Säure sehr vorsticht, welche sich bei der höchsten Reife aber fast ganz verliert. Der Stein ist fast rund und ganz platt.

Die Frucht reift in der Mitte des Julius, und hält sich länger, als 14 Tage am Baum.

Der Baum hat hängende Äste und das kleine Sauerkirschenblatt, und trägt oft zum Erstaunen voll. Um Johannis, wo die Kirschen anfangen sich zu bilden, werden die innern Blätter dieses Baumes in Menge gelb und fallen ab, welches bei der großen Morelle auch der Fall ist. Durch dieses Abfallen der Blätter und durch ihren platten Stein unterscheidet sich die Frucht von andern ihrer Classe und durch einen süßern Geschmack von der großen Morelle, von welcher sie sehr schwer zu unterscheiden ist. Sie ist eine der vorzüglichsten Kirschen, war die Lieblingsfrucht Friedrichs II., und verdient, wegen ihres vortrefflichen Geschmackes, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 161. Die große Nonnenkirsche. La grosse Cerise des Religieuses. II. R.

Trchß. S. 517. Chr. Hd. Wb. 287. T. O. G. XIV. B. S. 261. Taf. 9. Vgl. S. 172. Von dem Pfarrer Sickler.

Der grüne, mit etwas Braun angesprengte Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, und sitzt in einer geräumigen Höhlung. Die Kirsche gehört zu denen von mittler Größe. Die Form ist rund, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt, mit schwachen Furchen, wovon jedoch die eine merklicher, als die andere ist; unten hat sie ein Stempelgrübchen, welches aber nicht immer in der Mitte der untern Rundung der Kirsche sitzt. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, in den Furchen etwas heller. Das Fleisch ist weich, dunkelroth, von Fasern durchschnitten, welche kleine Zellen bilden, und der reichlich vorhandene Saft eben so färbend, wie das Fleisch. Der Geschmack ist säuerlichsüß, und

Digitized by Google

in guten Jahren angenehm. Der Stein ist klein, außerordentlich breit, und bleibt beim Genuß der Frucht gern am Stiel hängen. Die breite Kante tritt in der Mitte gleich einer Messerschärfe hervor, welche von zwei ziemlich breiten Seitenfurchen begrenzt wird, die Gegenkante ist eine fein erhabene Linie, welche sich unten in einer ziemlichen Schärfe abrundet; die Backenseiten sind glatt.

Die Kirsche reift in der Mitte Juli.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, die Zweige trägt er steif, und bildet eine lichte, durchsichtige, nur wenig belaubte Krone. Von den mit ihr zugleich reifenden Weichseln unterscheidet sie sich durch ihre Furchen, ihren süßlichen Geschmack, ihren kleinen breiten Stein, und dessen Festsitzen am Stiel. Verdient wegen ihres guten Geschmackes häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 162. Die Zwergweichsel mit dem Weidenblatt. Cerisier nain à feuilles de Saule. II. R.

Trchß. Seite 531.

Truchseß erhielt diese Sorte von dem Hrn. Lieutenant Sander, Vorsteher der von Laffert'schen Baumschule in Mecklenburg; nicht um der Früchte willen verdient diese Kirsche erzogen zu werden, denn diese sind ohne Werth, sondern wegen der Zwerggestalt des Baumes, und des einem Weidenblatt ähnlichen Blattes. Die Franzosen haben auch einen Cerisier nain à feuille de saule; vielleicht stammt diese Kirsche aus Frankreich, Du Hamel aber kannte sie nicht. Der Stiel ist lang, ganz gerade und straff, wie bei den mehrsten sauern Weichselsorten. Die Frucht ist sehr klein, braun, und auf der Seite, wo die Furche ist, etwas heller von Farbe. Der Geschmack ist sehr herbsauer.

Die Frucht reift Mitte oder Ende Juli.

Der Baum, welcher nicht reichlich trägt, zeichnet sich besonders durch seine eigene Gestalt und Belaubung vor andern Weichselbäumen aus. Von dem Erdweichselbaum ist er in Hinsicht der Form der Zweige, Blätter und Blüthen sehr verschieden. In den erstern Jahren hat der Baum nach Verhältniß seiner natürlichen Größe einen starken Trieb und gerade Äste; nach einigen Jahren aber läßt dieses Wachsthum nach, seine Zweige werden dünn und herabhängend. Die Blätter ähneln eher, als die der Erdweichsel, den Weidenblättern; sie sind schmal, sehr lang, und laufen nach beiden Enden gleich spitz zu. Die Blätter der Erdweichsel hingegen sind weit kleiner, zwar auch schmal, doch sind ihre Spitzen weniger lanzettförmig, sondern mehr stumpf endigend. Die Zahnung der Blätter der Erdweichsel ist fast gar nicht zu bemerken, bei dieser aber mehr; auch sind die Haupt- und Nebenrippen des Blattes deutlicher, als bei dem Blatte der Erdweichsel ausgedrückt. Auch in Hinsicht ihrer Blüthen findet ein Unterschied Statt; sie sind viel größer, als bei der Erdweichsel, und bei fast allen andern Weichselarten, und sehen keinesweges den Schlehenblüthen ähnlich,

Digitized by Google

mit welchen man sie verglichen hat. Nur für den Sortensammler merkwürdig.

Nr. 163. Die deutsche Griotte. Griottier d'Allemagne. II. R.

Trchß. S. 569. D. O. C. III. Lief. Nr. 22. Chr. Hd. Wb. S. 290. Stammt von Hrn. Kraft in Wien, der sie in der Pomona Austriaca S. 6. Taf. 16. Fig. 2. unter dem Namen Weichsel von Chaux beschrieben und abgebildet hat.

Eine ziemlich große, braunrothe, süßsäuerliche, sehr geschätzte Kirsche, deren genauere Beschreibung ich Gelegenheit hatte zu entwerfen. Der Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, dünn, grün mit etwas Roth hier und da angelaufen und steht in einer ansehnlich tiefen, geräumigen Einsenkung. Die Kirsche ist nicht rund, oben und unten etwas platt, so wie auch auf beiden Seiten ein wenig breitgedrückt, ohne Furchen, dagegen unten ein deutliches Stempelpünktchen, welches nicht in der Mitte, sondern etwas auf der Seite steht. Der größere Theil der Früchte hat Gruben, oder größere und kleinere Vertiefungen in der Haut, wovon ihr Ansehen etwas eckig wird. Die Farbe der glänzenden Haut ist braunroth, mit lichteren Stellen in den Gruben, und vielen hellgrauen, deutlich in die Augen fallenden Punkten besetzt. Das ziemlich feste Fleisch ist dunkelroth, eine hellere Fiber umschließt in der Mitte der Fleischlage den Stein; übrigens ist der Saft häufig, in guten Jahren von einem süßsäuerlichen, starken und angenehmen Geschmack, der aber doch immer noch viel Säure enthält. Der mittelmäßig große, längliche Stein ist am Stiel platt abgestumpft, unten mit einer feinen Spitze versehen; die breite Kante hat in der Mitte und auf beiden Seiten Erhöhungen, an welchen Fleischfasern beim Genuß der Kirsche sitzen bleiben, die Gegenseite hat nur eine schmale, ziemlich scharfe Kante.

Die Frucht reift in der Mitte des Juli, zuweilen auch etwas später; die Früchte, welche ich 1832 untersuchte, waren den 10. Juli vollkommen reif.

Der Baum hat die Eigenschaft des gemeinschaftlichen Blüthenstiels an mehren Knospen des einjährigen Holzes, ist aber auch dem Verwelken und Verdorren der jungen Zweige und Blüthenbüschel ausgesetzt. Der Baum ist fruchtbar und hat ein etwas breites, dunkelgrünes, steifstehendes Blatt.

Nr. 164. Die braunrothe Weichsel. I. R.

Trchß. S. 544. Chr. Hd. Wb. S. 289. T. O. G. VII. B. S. 382. Nr. 23.

Diese Kirsche stammt von dem Herrn Stiftsamtmann Büttner in Halle, welcher sie im Bernburgischen fand und dem Hrn. Maj. von Truchseß nebst folgender Beschreibung mittheilte, an welcher ich das Fehlende derselben ergänzte. Die braunrothe Sauerkirsche gehört zu den großen Kirschen; der Stiel ist lang, die Frucht fast rund,

Digitized by Google

nur sehr wenig auf den Seiten breitgedrückt. Auf der breitgedrückten Seite läuft eine feine, kaum sichtbare Linie bis zum Stempelgrübchen hin, in welchem ein starker, hellgrauer Punkt sichtbar ist. Ihre Farbe bleibt lange braunroth, wird jedoch zuletzt ganz schwarz. Das Fleisch ist dunkelroth und zerfließend, der Saft häufig und sehr färbend, dabei hat sie einen zwar angenehmen, jedoch mit ziemlich viel Säure vermischten Geschmack. Der Stein ist länglich breitgedrückt, die breite Kante tritt in der Mitte stark hervor, und man bemerkt auf derselben keine Rinne; auch sind die Seitenfurchen nur flach und kaum zu bemerken; die Gegenkante ist eine scharferhabene Linie, welche sich unten scharf abrundet.

Die Frucht reift in der letzten Hälfte des Julius.

Der Baum wird nicht groß, hat das kleine Sauerkirschenblatt, und trägt gewöhnlich sehr voll; die Kirsche gehört unter die vorzüglichsten Weichseln.

Nach den von Truchseß'schen Beobachtungen trifft die Büttner'sche Beschreibung vorzüglich in Hinsicht der Größe und des guten Geschmackes der Frucht völlig zu; der Baum hat ein sehr geschlossenes Wachsthum, die Zweige gehen gerade in die Höhe, und da er das kleine Sauerkirschenblatt hat, so gehört er in die Classe der Weichseln.

Nr. 165. Die braune Soodkirsche. II. R.

Trchß. S. 583. Chr. Hd. Wb. S. 287. T. O. G. X. B. S. 221. Taf. 13. Von dem Pfarrer Sickler.

Eine sehr tragbare und nutzbare Sauerkirsche, welche wegen ihres reichlichen Saftes, vorzüglich zu Kirschwein, Kirschsaft, zu Confitüren und Kuchen, selbst zum Welken sehr gut zu gebrauchen ist, und welche ihren Namen Sood- oder Saftkirsche in der That verdient. Der dünne, grüngelbe Stiel ist 1½ mal so lang, als die Kirsche hoch ist, sitzt in einer ziemlichen Vertiefung und hängt fest mit der Kirsche zusammen. Die Frucht ist ziemlich groß, von Form ist sie breiter, als hoch; gegen das Licht gehalten, bemerkt man deutlich eine zarte Linie an der etwas breitern Seite der Kirsche, die bis zum kleinen, aber deutlichen Stempelgrübchen fortläuft. Die Farbe der Haut ist braunroth, wovon sie auch den Namen führt. Das Fleisch ist zart, dunkelroth am Stein, unter der Haut hellroth, und löset sich ganz gut vom Stein. Der Geschmack ist säuerlichsüß, etwas fein herbe, und der reichlich vorhandene Saft ist hellroth. Der Stein ist etwas länglich, unten rund, auf der nicht besonders erhabenen breiten Kante ist kaum auf der Hälfte der Länge des Steines eine dünne, scharfe Linie bemerklich; die Gegenkante ist durch eine fein erhabene Linie angedeutet.

Die Frucht reift gegen Ende Julius und übertrifft, in Hinsicht der Tragbarkeit, viele andere Kirschen.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark; seine Krone ist mit vielen langen und dünnen Ästen besetzt, welche von den häufig ange-

Digitized by Google

setzten Früchten herabgebogen werden und sich dadurch gern hängen. Das Blatt ist klein, von Farbe grüngelb, zart und glatt, der kurze Blattstiel ist braunroth angelaufen. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 166. Die Kirsche von der Natte. Kers van der Natt. II. R.

Trchß. S. 539. Chr. Hd. Wb. S. 285. A. O. G. VII. B. S. 378. Nr. 14.

Dieses ist die wahre Kirsche von der Natte, welche von Holland aus einem Garten des Grafen von der Natte herstammt, und von da weiter verbreitet worden ist. Der Stiel ist 1½ bis 2½ Zoll lang, dünn, grün, ohne Absatz, und sitzt in einer flachen Höhlung. Die Frucht ist mittelmäßig groß, fast klein, von ganz runder Form, mit einer kaum sichtbaren Linie auf der einen Seite, und einem deutlichen Stempelpunkt in einer kleinen Vertiefung. In manchen Jahren wird sie etwas länglichrund, auf der einen Seite ein wenig gedrückt. Daselbst läuft eine haarfeine Linie bis zum grauen Stempelpunkt, welcher in einer kleinen Grube steht. Die Farbe der glänzenden Haut ist dunkelbraunroth, fast schwarz, an der Furche etwas lichter. Das Fleisch ist weich, dunkelroth, vollsaftig, der Saft etwas heller von Farbe, und von einem mehr säuerlichen, als süßen Geschmack, welcher aber viele Liebhaber hat, daher die Kirsche sehr gesucht wird. Der Stein ist klein, länglichrund, da, wo der Stiel gesessen, hat er eine Vertiefung. Die breite Kante tritt in der Mitte wenig hervor, hat auf ihrer Höhe eine flache Furche und zwei breite flache Seitenfurchen; die Gegenkante ist fein erhaben und läuft unten in eine kaum fühlbare Spitze aus. Die Gegenkante ist eine fein erhabene Linie.

Die Frucht reift gegen Ende Juli und hält sich wohl gegen 3 Wochen am Baum, wodurch sie noch besonders schätzbar wird.

Der Baum wird größer, als der der gemeinen Sauerkirsche, hat das kleine Sauerkirschenblatt, macht schwache Zweige und trägt voll; letzteres fand ich aber bis jetzt nicht. Man findet diese Kirsche fast in allen Kirschenanpflanzungen, aber selten unter ihrem richtigen Namen, sondern als gewöhnliche Sauerkirsche, und ist als diese eine gute Wirthschaftsfrucht.

Nr. 167. Die Bettenburger Weichsel. Großer Gobet. I. R.

Trchß. S. 521. Lgl. S. 172. D. O. C. IV. Lief. Nr. 47.

Diese Kirsche ist auf der Bettenburg aus dem Samen einer Amarelle des großen Gobet erzogen worden, und hat in Rücksicht des Baumwuchses, so wie in der Form der Blüthen, einige Ähnlichkeit mit den Süßweichseln, noch mehr aber mit den Amarellen, und besonders mit dem großen Gobet, woraus sie entstanden ist. Der Baum blüht außerordentlich voll bis in die äußersten Spitzen der Zweige; die Blumenstiele färben sich nach dem Verblühen röthlich. Bei jungen Bäumen ist das Blatt noch groß, wie bei den Süßweichseln; wird der

Digitized by Google

Baum aber älter, so bekommt er das kleine Sauerkirschenblatt, wodurch er in die Classe der Weichseln gehört. Der Stiel ist kurz, kaum 1½ Zoll lang, mittelmäßig stark, auf der einen Seite etwas röthlich, und sitzt in einer sehr flachen und glatten Höhlung auf der Frucht. Sie gehört mit unter die Allergrößten ihrer Classe, das heißt, sie ist groß und auf beiden Seiten breitgedrückt, auf der einen aber nur kaum merklich. Die Farbe der starken und zähen Haut ist sehr dunkelbraunroth, das Fleisch ist am Durchschnitt rothbraun und voll eines eben so färbenden Saftes. Der Geschmack der Kirsche ist angenehm säuerlich, aber pikant erhaben, zumal wenn die Frucht gehörige Zeit am Baume gehangen hat. Der Stein ist groß, etwas herzförmig, mit einer Spitze versehen; auch bleibt beim Genuß etwas Fleisch daran sitzen.

Die Frucht reift Ende Juli.

Der Baum gehört in die Classe der Weichseln und macht den Übergang von den Süßweichseln zu den Weichseln, und von diesen zu den Amarellen; er blüht jährlich außerordentlich voll bis in die äußersten Spitzen der Zweige, und später, als die andern Weichselarten, trug aber bis jetzt nur spärlich. Die Blüthen sind klein, die Blumenblätter schaumlöffelförmig und etwas aufwärts gebogen, beim Verblühen färben sich die Blumenstiele etwas röthlich, welches als charakteristisches Kennzeichen dieser Weichselart dienet.

Nr. 168. Die Erdweichsel. Cerisier nain. Cerasus pumila, L. II. R.

Trchß. S. 524. Chr. Hd. Wb. S. 291. T. O. G. VII. B. S. 81. Allg. T. G. Mag. 1807. S. 401. Taf. 26.

Truchseß erhielt diese eigene Sorte von dem Hrn. Gartenin-spector Schwarzkopf von Cassel, unter dem Namen der kleinen essigsauern Zwergkirsche. Nach dessen Beobachtungen läßt sich der Baum nicht durch den Samen fortpflanzen, weßhalb sie auch keine eigene Species ausmacht, wofür sie Linné als Prunus pumila erklärt, sie ist daher nur als eine Varietät des Sauerkirschenbaumes zu betrachten. Der Stiel ist 1½ Zoll lang, sehr dünn, so daß er in der Hitze leicht welkt, lichtgrün, und sitzt fast ohne Höhlung ganz flach auf der Frucht auf. Die Kirsche gehört gewöhnlich unter die Allerkleinsten, doch erzog Truchseß welche auf Mahaleb und Ostheimer Weichsel-Unterlagen, welche fast die Größe einer Ostheimer Weichsel hatten. Die Form der Frucht ist fast zirkelrund, da, wo der Stiel aufsitzt, nur wenig plattgedrückt, auf der einen Seite erscheint sie vom Stiel herabwärts bis über die Hälfte der Frucht hin etwas breitgedrückt, nach dem Stempelpunkt hin rundet sie sich aber wieder zu. Ein Stempelgrübchen findet man nicht, sondern nur einen grauen Punkt, aus welchem eine mehr fühlbare, als sichtbare Spitze hervorragt. Die Farbe der zähen Haut ist braunroth, ins Schwärzliche übergehend, auf der etwas breitgedrückten Seite sind lichtere Stellen bemerkbar. Das

Digitized by Google

Fleisch ist am Durchschnitt dunkelroth, von ziemlich festen Fibern, der ausgedrückte Saft etwas lichter. Der Geschmack ist herbsauer, und wird nur in der höchsten Reife etwas besser, welche gegen Ende Juli erfolgt. Der Stein zeichnet sich von allen andern Kirschensteinen durch seine längere Form aus, er ist sehr lang, an beiden Enden spitzig, breiter, als dick, und fast ohne Kanten, mit dem Stiel hängt er meistens fest zusammen.

Der Baum ist eben so auffallend in Hinsicht seiner Kleinheit und sonderbaren Gestalt; er wird selten über 3 Fuß hoch, treibt sehr lange, ganz dünne Zweige, welche zur Erde herabhängen, wovon die untersten in der Erde Wurzeln schlagen und neue Stämmchen bilden. Die Blätter, womit die Zweige dicht besetzt sind, sind sehr klein, schmallanzettförmig, eng gezahnt, glänzend, auf der obern Seite hellgrün und auf der untern blaulichgrün. Die Blüthe ist ebenfalls sehr klein, die 5 Blumenblätter sind mehr länglich, als breit, stehen weit auseinander, sind schmutzigweiß, und gleichen jener der Schlehenblüthe. Durch die Aussaat der Kerne pflanzt sich der Baum nicht echt fort, aber durch Einschlagen der untern Zweige in die Erde sehr leicht; auch schlägt er beim Pfropfen sehr gut an.

Nr. 169. Die Pyramidenweichsel. II. R.

Trchß. S. 529. Chr. Hd. Wb. S. 291.

Die Kirsche hat ihren Namen nach dem Wuchse des Baumes, welcher mit seinem Stamm und Ästen gerade in die Höhe geht und eine schöne Pyramide bildet, später aber hängende Äste bekommt. Truchseß erhielt sie von dem verstorbenen Pastor Winter zu Gunsleben. Der Stiel ist über 2 Zoll lang, sieht sehr flach auf der Frucht und hängt mit dem Stein fest zusammen. Die Kirsche ist von mehr als mittler Größe, also groß. Ihre Form ist mehr länglich, als breit; die Farbe der Haut ist fast schwarz. Das Fleisch ist sehr dunkelroth und der Saft eben so färbend, und von einem sauern, doch nicht unangenehmen Geschmack. Der Stein hat eine ungewöhnliche Form, er ist sehr länglich, an beiden Enden spitzig und sitzt so fest am Stiel, daß, obgleich er sich nicht gut vom Fleisch löset, doch öfters mit herausgezogen wird.

Die Frucht reift Ende Juli, und ist leicht an ihrer länglichen Form und dem langen Stein zu erkennen.

Der Baum wächst pyramidenförmig in die Höhe, und seine aufrechtstehenden Zweige sind bis in die Spitzen mit Blüthen bedeckt; wird er aber älter, so beugen sich die Enden der Zweige herabwärts, die Blüthen sind dann nicht mehr so reichlich vorhanden, und im Innern des Baumes giebt es alsdann leere Stellen, wodurch er an seinem schönen Ansehen verliert.

Anmerk. Bei dieser Kirsche bemerkte der Hr. Maj. von Truchseß, so wie an der herzförmigen Weichsel, bei ihrer noch nicht völligen Reife unten eine kleine Spitze, welche sich aber bei ihrer Zei-

Digitized by Google

tigung verlor und in einen grauen Stempelpunkt verwandelte, welche Eigenheit er nur bei diesen beiden Kirschen fand.

Nr. 170. Die Kirchheimer Weichsel. II. R.

Trchß. S. 580. Chr. Hd. Wb. S. 290. T. O. G. VIII. B. S. 238. Taf. 14.

Ebenfalls eine in Thüringen wahrscheinlich aus Samen entstandene vortreffliche, für die Wirthschaft schätzbare Kirsche, welche um Kirchheim, einem Erfurter Dorfe, vorzüglich angebaut und durch Wurzelausläufer fortgepflanzt wird. Von dem Pfarrer Sickler beschrieben. Die Stiele sind von verschiedener Länge, manche sind kaum einen Zoll, andere länger, dünn, und sitzen nicht fest an der Frucht; gewöhnlich stehen mehre zusammen auf einem Absatz; bei einem starken Wind hat man zu befürchten, daß sämmtliche reifen Kirschen wegen ihres zu leichten Zusammenhanges mit dem Stein von den Stielen herabgeworfen werden. Die Kirsche ist von mittler Größe. Die Form der Frucht ist eine der rundesten, fast zirkelrund, von 8 Linien im Durchmesser, bei manchen bemerkt man nur einen leichten Druck auf einer Seite, und eine feine Linie oder Strich, dagegen ist das Stempelgrübchen deutlich. Die Farbe der sehr dünnen Haut ist schwarz, eben so der Saft. Dieser ist stark färbend, überflüssig vorhanden, und von einem süßsäuerlichen, anziehenden Geschmack. Der Stein ist klein, dick, etwas stumpfspitzig, die Kante desselben ist zwar breit, aber die Furchen darauf sehr undeutlich, und nur die auf der Höhe der Kante sich befindende Furche zeichnet sich etwas aus, ist aber so dünn, wie ein Haar. (Hier hat Sickler wohl die Gegenkante gemeint).

Die Frucht reift Ende Julius.

Der Baum wird unter allen Sauerkirschenbäumen einer der größten, er nimmt häufig einen großen Umfang ein, seine Zweige sind lang und schwank, und die äußern Spitzen hängen sich herabwärts, wodurch der Baum wie gekämmt aussieht, und eine dichtbelaubte, überall von zottigen, herabhängenden Zweigen umgebene Hütte bildet, woran er sehr leicht kenntlich wird. Seine Fortpflanzung geschieht, wie bei der Ostheimer Kirsche, durch Wurzelausschößlinge, doch wächst er auch bei der Veredelung gut an und liefert vollkommene Früchte.

Verdient, wegen seiner Tragbarkeit, häufige Anpflanzung; und da der Baum sehr spät, und erst bei schon starker Belaubung blüht, wo die Spätfröste meist schon vorüber sind, so ist seine Tragbarkeit hauptsächlich darin zu suchen.

Nr. 171. Die Henneberger Grafenkirsche. I. R.

Trchß. S. 548. Chr. Hd. Wb. S. 290. Von dem Hrn. Hofr. und Leibarzt Fromm in Meiningen; Zink beschreibt sie in der Fortsetzung von Knoops Pomologie 2. B. S. 41. Taf. XI. Nr. 110, soll nach ihm ihres Gleichen suchen.

Nach den Beobachtungen, welche auf der Bettenburg über diese

Digitized by Google

Kirsche angestellt wurden, ergab sich, daß solche allerdings eine gute Kirsche sey, der Baum aber nicht reichlich trage, übrigens ist die Frucht wegen ihres vortrefflichen Geschmackes zum rohen Genuß, zum Einmachen und zum Trocknen sehr zu empfehlen, und verdient häufiger angebaut zu werden. Der Stiel ist etwas über 1½ Zoll lang, dünn, grün, auf der Seite etwas bräunlich angelaufen, etwas gebogen, und sitzt sehr flach auf der Frucht. Die Kirsche gehört unter die größeren Weichseln. Ihre Form ist breiter, als hoch, und deßwegen am Stiel und am Stempelgrübchen etwas plattgedrückt. Eine Furche bemerkt man nicht. Die Farbe der Haut und das Fleisch ist bei völliger Zeitigung sehr schwarz, der Geschmack vortrefflich, von einer sehr gemäßigten und angenehmen Säure.

Die Frucht reift Ende Juli.

Der Baum treibt sehr dünne, hängende Äste, welche unten bald kahl werden; am Spalier erzogen, muß er im Sommer geschnitten werden, indem er seine Früchte mehr an den Spitzen der Zweige ansetzt, wodurch man sich sonst, nach der gewöhnlichen Art behandelt, den Ertrag des Baumes berauben würde. Auch bei diesem Baum hat man bemerkt, daß er oft gegen Ende Juni viele gelbe Blätter bekommt, welche alsdann abfallen, so wie bei der großen Morelle und der Leopoldskirsche, welche drei Baumarten nahe mit einander verwandt zu seyn scheinen.

Nr. 172. Die Zimmtkirsche. II. R.

Ebenfalls eine recht gute Einmachkirsche, welche reichlich trägt, und so wie die Nr. 170. beschriebene Kirchheimer Weichsel benutzt werden kann. Der Hr. Maj. von Truchseß hat sie nicht für werth gehalten, beschrieben zu werden, jedoch habe ich selbige für eine recht gute Kirsche erkannt, welche wohl werth ist, angepflanzt zu werden. Sie stammt von Sicklern, welcher sie ebenfalls nicht beschrieben hat. Der mittelmäßig starke Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, grün von Farbe und sitzt in einer nicht tiefen, flachen Höhlung. Die Kirsche ist von mittler Größe, von mehrentheils ganz runder Form, nur da, wo der Stiel sitzt, abgeplattet. Man bemerkt keine Furche, zuweilen eine haarfeine Linie an der Kirsche, aber einen deutlichen Stempelpunkt, welcher sich in einer kleinen Grube befindet. Die Farbe der dünnen Haut ist dunkelroth, fast ganz schwarz, das saftige Fleisch eben so, der ausgedrückte Saft aber ist etwas heller, und von einem süßsäuerlichen, etwas gewürzhaften Geschmack. Der Stein ist länglichrund, die breite Kante ist mit einer ziemlichen Furche versehen, welche mit zwei breiten Rändern eingeschlossen ist, an welchen beim Genuß der Frucht Fleisch hängen bleibt; die entgegengesetzte Kante ist mit einer haarfeinen Linie besetzt; auch hat der Stein eine feine, scharfe Spitze.

Die Frucht reift gegen Ende Juli nach und nach, und hält sich bis Mitte August am Baume.

Der Baum wächst schön kugelförmig, seine Zweige trägt er auf-

Digitized by Google

rechtstehend, belaubt sich dicht, hat das gewöhnliche kleine Sauerkirschenblatt, und trägt sehr reichlich. Eine vortreffliche Einmachkirsche, auch gut zum Welken und jedem andern Gebrauch.

Nr. 173. Die Jerusalems-Kirsche. La Cerise de Jerusalem. II. R.

Trchß. S. 557. Chr. Hd. Wb. S. 287. T. O. G. IV. B. S. 294. Taf. 14. D. O. C. IV. Lief. Nr. 45. Von dem Pfarrer Sickler.

Ebenfalls eine schöne, vorzüglich gute Weichsel, welche in unserer Gegend ziemlich bekannt ist und häufig in Gärten angetroffen wird. Der Stiel ist sehr lang, mäßig dick, und enthält die Höhe der Kirsche fast dreimal. Die Kirsche ist vom Stiel bis zum Stempelgrübchen 1 Zoll hoch, und in der Breite hat sie noch eine Linie mehr. Die Form ist etwas länglichrund, und die Furche, welche auf der ein wenig breitgedrückten Seite bis zum deutlichen Stempelgrübchen läuft, ist kaum bemerkbar. Die Farbe der Frucht ist in ihrer vollkommenen Reife dunkelroth und glänzend, wie ein Spiegel, so daß man sich darin besehen kann. Das Fleisch ist locker, vollsaftig, der Saft hellroth und von einem süßsäuerlichen, erquickenden Geschmack. Der Stein ist groß, länglich, fast walzenförmig, hängt fester mit dem Stiel, als mit dem Fleische zusammen; die Backenseiten sind etwas breitgedrückt und mit einigen Falten besetzt, die Enden desselben fast gleich zugespitzt, unten zuweilen mit einer fühlbaren Spitze versehen. Die breite Kante ist dick erhaben mit einer Furche, welche von breiten Rändern umgrenzt ist; die Gegenkante ist eine scharf erhabene Linie, welche unten in besagter Spitze ausläuft.

Die Frucht reift gegen das Ende Juli, anfangs August.

Der Baum wird ziemlich stark, seine Äste gehen mehr in die Höhe, als daß sie sich herabhängen, nur bei alten Bäumen beugen sie sich unterwärts, blühen außerordentlich stark, ohne jedoch viele Früchte anzusetzen; da er den Schnitt gut verträgt, so paßt er ans Spalier. Die Blüthen haben gemeinschaftliche Stielabsätze, die oft über 1 Zoll lang sind, an welchen mehre kleine Blättchen sitzen. An diesen Absätzen kommen 3 bis 5 einzelne Blüthenstiele hervor, von denen aber meistens nur einer mit der Frucht hängen bleibt, daher er nur selten, trotz seiner reichlichen Blüthe, viel trägt. Bei ältern Bäumen findet man das Verwelken der Blüthenbüschel und das Verdorren der äußersten Zweige häufig, wodurch dessen Tragbarkeit vermindert wird. Durch den längern Stiel, ihre länglichrunde Form, durch das sehr starke Zusammenhängen des Steines mit dem Stiel und dessen längliche Form unterscheidet sie sich von denen mit ihr zugleich reifenden Weichseln. Sie verdient wegen ihres guten Geschmackes, so wie auch wegen ihres wirthschaftlichen Nutzens, indem sie sowohl zum Trocknen, als auch zum Einmachen, zum Kirschwein oder Liqueurs recht gut benutzt werden kann, fleißig angepflanzt zu werden.

Digitized by Google

Nr. 174. Die große lange Lothkirsche. II. R.

Trchß. S. 599. Chr. Hd. Wb. S. 291. T. O. G. XIII. B. S. 156. Taf. 10. D. O. C. III. Lief. Nr. 21.

Eine in unserer Gegend sehr bekannte, große, gute Sauerkirsche, welche zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch vortrefflich, auch wegen ihrer späteren Reife vorzüglichen Werth hat, indem sie in den Walddörfern an den Häusern erzogen, oft spät im October ihre Früchte liefert. Sie gehört unter die ansehnlich großen Kirschen, und darf nicht mit der Lothkirsche, welche Truchseß S. 595., Büttner im T. O. G. VII. B. S. 379., siehe Truchseß S. 593., wo dessen schwarze Forellenkirsche in Obersachsen ebenfalls die Lothkirsche genannt wird, verwechselt werden. Die große lange Lothkirsche stammt aus Döllstedt von dem Gute des Hrn. Majors von Seebach, auch erhielt sie Sickler später aus der Nebrig'schen Baumschule in der Nähe von Leipzig unter demselben Namen. Der Stiel ist gewöhnlich nur 1½ Zoll lang, ziemlich stark, sitzt auf der Frucht nur sehr flach auf, wird aber auch in manchen Jahren länger, welches von der Witterung während der Blüthenzeit herrührt. Von Form scheint sie länglich zu seyn, welches aber nicht der Fall ist, denn sie ist wirklich breiter, als lang, 10 Linien breit und nur 9 Linien hoch. Die eine Seite ist nur etwas Weniges breitgedrückt, und mit einer haarfeinen Linie, welche vom Stiel bis zum deutlichen Stempelgrübchen hinläuft, bezeichnet. Die Farbe der etwas zähen und starken Haut, welche sich leicht vom Fleische abziehen läßt, ist röthlichbraun, in der vollen Zeitigung aber schwarzbraun. Das Fleisch ist zart und dunkelroth, der Stein ist mit einem hellröthern, zarten Kranz von Fibern in einiger Entfernung umgeben, der Saft ebenfalls hellroth, von einem säuerlichen, anziehenden Geschmack. Der Stein, welcher fest mit dem Stiel zusammenhängt, und sich leicht beim Genuß der Kirsche mit herausziehen läßt, ist länglich, oben am Stiel stumpf, und unten rund zugespitzt; da wo er vom Stiel abbricht, liegen auf beiden Backenseiten einige Falten, unten aber hat er nur ein kleines Knöpfchen. Die breite Kante ist sehr groß, und hat auf ihrer Höhe eine tiefe Furche; die schmale Kante hingegen ist nur durch eine scharf aufgeworfene Linie bezeichnet.

Die Frucht reift gegen Ende Juli, und hält sich bis in die Mitte des August; anfangs October habe ich noch aus unsern Walddörfern Kirschen dieser Art bekommen, welche sich wegen ihrer Festigkeit wohl noch länger am Baum erhalten hätten. Die spätere Blüthenzeit, zumal wenn die Bäume nicht die Mittagssonne haben, mag wohl zu dieser Verspätung ihrer Reifzeit, so wie auch das rauhere Clima das Seinige mit dazu beitragen.

Der Baum wird ziemlich stark, die Äste gehen in scharfen Winkeln in die Höhe, die Zweige sind kurz und steif, und bilden eine stark belaubte Krone, gleich einer umgekehrten Pyramide. Die Trag-

Digitized by Google

knospen verlieren sich sehr bald an dem alten Holze, weßhalb die Zweige von unten herauf kahl werden. Der Blattstiel ist am Ende etwas röthlich gefärbt. Die Kirsche verdient, obgleich sie nicht überflüssig trägt, wegen ihrer Größe und Benutzung der Früchte fleißig angepflanzt zu werden.

Nr. 175. Die Brüsseler Braune. Brüsselsche Bruyn. La Bruyère de Bruxelles. II. R.

Trchß. S. 533. Chr. Hd. Wb. S. 288.

Stammt von Herrenhausen, von woher sie Truchseß unter dem Namen Brüsselsche Bruyn erhielt; als Florentinerweichsel erhielt er sie von einem Freund, welches ebenfalls die Brüsseler Braune war. Die Pom. Austr. Taf. 22. Fig. 1. hat sie als die zweite größere Herzkirschweichsel aufgeführt. Die Stiele sind von ungleicher Länge, von 1½ bis 2 Zoll, oft noch darüber, ziemlich stark, schrumpfen aber vom Baum abgenommen bald ein, und bekommen Schmutzflecken, aber nichts Röthliches. Der Stiel hat meistentheils einen Absatz, und sitzt an der Kirsche in einer flachen, auf den Backenseiten etwas aufgeworfenen Höhlung. Die Früchte sind von ansehnlicher Größe, und verschieden in der Form. Manche ähneln den Herzkirschen, Andere hingegen sind mehr rund; am Stiel sind sie ein wenig platt, auf den beiden Seiten, auf der einen etwas mehr, als auf der andern, breitgedrückt, und die meisten runden sich unten stumpfherzförmig zu. Viele Kirschen haben eine schwache Furche, welche mehr durch eine lichtere Farbe, als wirkliche Vertiefung bemerkbar wird, auch findet man unten ein Stempelgrübchen, welches aber nicht in der Mitte, sondern etwas seitwärts steht. Die Farbe der Haut ist dunkelbraunroth, am Baum schön glänzend, welches sich im Liegen verliert, an der breitern Seite laufen merklich lichtere Streifen herab. Das Fleisch ist am Durchschnitt blutroth, voll Saft, und dieser ist etwas heller, von einem etwas herben, sauern Geschmack, der sich selbst beim längern Hängen am Baume nicht ganz verbessert. Der Stein ist groß, lang, vorzüglich breit herzförmig, und hängt mit dem Fleisch fest zusammen.

Die Frucht reift Ende Juli, anfangs August. Durch ihre späte Reife und herzförmige Gestalt unterscheidet sie sich von allen andern ihrer Classe, und wegen ihrer Größe und reichlichen, herbsauern Saftes ist sie weniger zum frischen Genuß, desto besser aber zum Einmachen und andern wirthschaftlichen Zwecken zu gebrauchen.

Der Baum treibt schlanke, hängende Zweige, trägt sehr bald und reichlich, ist aber leider auch öfters dem Verwelken der Blüthenbüschel, und dem Verdorren der Zweige unterworfen, wodurch seine Tragbarkeit leidet.

Digitized by Google

Nr. 176. Die spätе königliche Weichsel. Cerisier Royal très-tardif. II. R.

Trchß. S. 561. Chr. Hd. Wb. S. 284. Stammt von Kraft in Wien, der sie auch in der Pom. Austr. S. 8. Taf. 19. Fig. 2. also beschreibt:

Später königlicher Weichselbaum. Dieser große Baum hat sehr lange Triebe von mittelmäßiger Dicke und mittelmäßig tragende Früchte; bei nasser kühler Witterung wird ihr dunkelrother Saft sehr sauer, daher die Frucht nur zu Compots benutzt werden kann; bei trockener, günstiger Witterung aber gibt sie einen häufigen, angenehmen, süßsäuerlichen Saft von ganz erhabenem Geschmack. Diese so große und schöne Weichsel zeitiget im September. Nach Truchseß Ende Juli und im Anfang August. Diese Angaben vom Baum und von der Frucht stimmten mit den Truchseß'schen Beobachtungen überein, aber nicht die Reifzeit, welche auf der Bettenburg jedesmal schon am Ende Juli, längstens zu Anfang August, eintrat. Da nun die Kirsche den Namen der späten Weichsel führt, welche sie doch nicht ist, so ist zu vermuthen, daß hier eine Namenverwechslung durch den Redacteur der Pom. Austr. vorgegangen, welcher die Kraft'sche Weichsel mit der Du Hamel'schen S. 145. verwechselt hat, woselbst auf der letzten Linie die zweite Hauptvarietät seiner Royale, als Royale tardive angeführt wird. Wohl möglich, daß auch der Baum bei Kraft einen schattigen Stand auf der Winterseite gehabt hat, wodurch die Zeitigung der Früchte so sehr verzögert wurde.

Der Baum dieser Kirsche hat viel Ähnliches von der Jerusalemskirsche; auch bei dieser sind die Äste von jungen Bäumen aufrechtstehend und die Blätter groß; wird der Baum aber älter, so werden die Zweige hängend, und charakterisiren das Weichselgeschlecht.

Nr. 177. Die Lothkirsche. Sauerlothkirsche. II. R.

Trchß. S. 595. Chr. Hd. Wb. S. 288. T. O. G. VII. B. S. 379. Nr. 17. D. O. G. IV. Lief. Nr. 39.

Stammt ebenfalls von Büttnern in Halle, und darf nicht mit der langen Lothkirsche Nr. 160. verwechselt werden, welche besser ist und auch reichlicher trägt. Die Frucht ist sehr groß, der Stiel ist 1¼ bis 1½ Zoll lang, grün, mit etwas hellbraunen Flecken hier und da besetzt, hat oben einen Absatz, woran ein Auge, aber kein Blatt sitzt, und steht in einer flachen, engen Vertiefung. Die Form der Kirsche ist fast ganz rund, und nur auf einer Seite etwas breitgedrückt, hier läuft eine kaum bemerkbare Linie vom Stiel bis zum grauen Stempelpunkt hin. Die Farbe der glänzenden Haut ist ein dunkles Schwarzroth. Das Fleisch ist sehr weich, dunkelroth, aber sehr sauer, in der vollen Zeitigung aber doch angenehm. Der Stein ist klein, fast so rund, wie eine Erbse, die breite Kante ist in der Mitte etwas erhaben, und hat daselbst eine tiefe, nebst zwei flächeren Seitenfurchen.

Digitized by Google

Die Gegenkante hat eine kaum bemerkbare, schmale Erhöhung; an den Kanten bleibt beim Genuß der Frucht etwas Fleisch sitzen.

Die Frucht reift Anfang August, und hält sich bis zum Ende des Monats am Baum.

Der Baum hat gerade stehende, nicht hängende Zweige, das kleine Sauerkirschenblatt, und wird nicht groß. Von der schwarzen Forellenkirsche ist die Frucht schwer zu unterscheiden, sie ist aber größer und runder wie jene. Auf der Bettenburg hat sie nur selten und wenig getragen, doch waren die Früchte sehr groß; auch bei mir trägt sie zwar nicht reichlich, doch fast jährlich.

Nr. 178. Die schwarze Forellenkirsche. Cerise noire des Truites. II. R.

Trchß. S. 593. Chr. Hd. Wb. S. 288. T. O. G. VII. B. S. 377. Nr. 10.

Diese Kirsche stammt von dem Pastor Henne, von welchem sie Büttner erhielt, der sie Truchseß mittheilte. Büttner beschreibt sie folgendermaßen: Der Stiel ist lang, hat da, wo er am Tragholz sitzt, einen Absatz, an welchem ein Auge und ein Blatt befindlich ist. Die Kirsche gehört zu den Großen, ist ziemlich rund, etwas Weniges breitgedrückt, auch ist sie etwas länger, als breit. Die Farbe der Haut ist ein schwarzes Roth, welches zuletzt an das Schwarze grenzt. Das Fleisch ist sehr roth und zerfließend; der Saft häufig und stark färbend. Der Geschmack ist sehr sauer, und wird nur im höchsten Grad der Reife etwas milder.

Die Kirsche reift zu Anfang des August, und hält sich bis zum Ende des Monats am Baum.

Der Baum wird nie groß, hat hängendes Holz, und das kleine Sauerkirschenblatt. Die Kirsche ist in Obersachsen unter dem Namen der Lothkirsche ziemlich bekannt, doch ist diese von der eigentlichen Lothkirsche verschieden; übrigens ist die Kirsche zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch gleich gut und sehr geschätzt. Truchseß konnte diese Kirsche, da sie nur selten trug, nicht mit der Lothkirsche, welche mit ihr zugleich reift, gehörig vergleichen, um deren Unterschiede genauer anzugeben, dasselbe war zeither bei mir der Fall.

Nr. 179. Aurischotte. II. R.

Trchß. S. 589.

Diese Kirsche stammt aus Wanfried, woselbst sie sehr geschätzt ist; ihr Name ist wahrscheinlich aus Sauriotte entstanden, mit welchem in Oberhessen und Cassel die Weichseln bezeichnet sind. Nach Christ ist sie eine Weichsel von mittelmäßiger Größe, dunkelroth, mit einer unmerklichen Furche und einem sehr kleinen Stempelgrübchen mit einem grauen Punkt. Der Stiel ist nicht dick, mittelmäßig lang, und steht in einer mäßigen Vertiefung. Das Fleisch und der Saft ist nicht stark roth, und hat eine vorstechende Säure; der Stein ist klein, rund, und hat unten ein Spitzchen.

Digitized by Google

Die Frucht reift zu Anfang August.

Nach Beobachtungen auf der Bettenburg reifte die Kirsche in einem besonders günstigen Sommer einen Monat früher, als nach der Christ'schen Angabe, welches aber bei den mehrsten Spätkirschen damals der Fall war. Die Stiele waren für eine Weichsel stark, ganz grün; die Form der Frucht rund, etwas platt und breitgedrückt, von etwas mehr als mittler Größe, wozu auch wohl die Witterung beigetragen haben mag. Der Geschmack war keineswegs angenehm, und die Säure hatte etwas widrig Herbes. Der Stein war ziemlich groß. Verdient übrigens keine besondere Empfehlung, indem es viel bessere Kirschen gibt.

Nr. 180. Die wohltragende holländische Kirsche. I. R.

Irchß. S. 591. T. O. G. XXII. B. S. 106. Taf. 12. Chr. Hd. Wb. S. 288. D. O. C. IV. Lief. Nr. 42.

Diese vortreffliche, wegen ihrer außerordentlichen Tragbarkeit sehr geschätzte Weichsel gehört mit unter die Größten dieser Classe, und folgt in dieser Hinsicht nach der langen Lothkirsche, sie stammt aus der Rebrig'schen Baumschule bei Leipzig. Der Stiel ist zweimal so lang, als die Kirsche hoch ist, und sitzt in einer geräumigen, großen Höhlung. Ihre Form ist auf beiden Seiten breitgedrückt, und so dick, als hoch. Die Linie, welche auf der breiter gedrückten Seite herabläuft, und sich in dem deutlichen Stempelgrübchen verliert, bemerkt man mehr, wenn die Kirsche noch die rothe Farbe hat; ist selbige aber erst schwarzbraun geworden, so sieht man nur wenig davon, ja fast gar nichts. Eine vollkommene Frucht ist 10 Linien breit, und in der Dicke und Höhe hat sie 8 Linien. Die Farbe der sehr zähen, glänzenden Haut, welche sich recht gut vom Fleische abziehen läßt, ist in der vollen Reife schwarzbraun. Unmittelbar unter der Haut ist ein Kranz von zarten Fibern, welcher etwa eine Linie stark und von hellrother Farbe sichtbar ist, während das übrige Fleisch dunkelroth nach dem Stein zu erscheint. Der Saft ist reichlich vorhanden, und von einem anziehenden, säuerlichen, aber stärkenden Geschmack, wie nur wenigen Sauerkirschen eigen ist. Der Stein ist länglich, breitgedrückt, mit einer scharfen Spitze, vom Saft der Kirsche sehr gefärbt; die breite Kante enthält auf ihrer Höhe eine durch 2 Linien eingeschlossene Furche, die auf beiden Seiten wieder eine flache Furche haben, und an den Backenseiten wieder mit einer zarten Linie begrenzt sind. Die schmale Kante besteht in einer zarten, aufgeworfenen Linie von ausgezeichnet weißer Farbe.

Die Frucht reift erst im Anfang oder in der Mitte des August, und ist eine der spätesten Weichseln, wodurch sie einen besondern Werth erhält.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark. Die Zweige sind steif und in die Höhe stehend, bilden eine platte, kugelförmige Krone, und sind außerordentlich fruchtbar, indem sich gewöhnlich 5 bis 6 Kirschen

Digitized by Google

an einem Tragholzbüschel zusammen ansetzen, wodurch ihre Tragbarkeit verdoppelt wird. Verdient wegen später Reife, Güte der Frucht, und außerordentlicher Tragbarkeit häufige Verbreitung.

Anmerk. Auf der Bettenburg waren die Früchte immer etwas kleiner, als sie Sickler angibt, auch etwas früher reif, als im August.

Nr. 181. Die holländische Kirsche. II. R.

Trchß. S. 597. T. O. G. VII. B. S. 378. Nr. 12. Chr. Hd. Wb. S. 288.

Hr. Stiftsamtmann Büttner fand diese Kirsche in einer Baumschule zu Ballenstädt, und beschrieb sie im T. O. Gärtner also: Die Kirsche ist fast rund, doch auf beiden Seiten etwas Weniges breitgedrückt, und wird sehr groß. Auf der einen Seite hat sie eine merkliche Furche, und ist daselbst auch etwas hellröther, sonst ist ihre Farbe braunroth. Das Fleisch ist weich, zerfließend und sehr roth, der Saft ist häufig und sehr färbend, der Geschmack sehr sauer. Der sehr lange Stiel hat keinen Absatz oben, da wo er am Tragholz ansitzt.

Die Frucht wird in der ersten Hälfte des August reif, und hält sich am Baum bis in den September.

Der Baum wird nie groß, hat das kleine Sauerkirschenblatt, und trägt sehr voll; er blüht sehr spät, die Blüthen sind sehr groß und geöffnet, auch verlieren sich die Tragknospen am alten Holze sehr bald, wodurch der Baum bald ein kahles Ansehen erhält. Die einjährigen Sommerlatten treiben alsdann nur Blüthen, und machen den Baum nach oben zu tragbar. Diese Kirsche unterscheidet sich von andern ihrer Classe, welche ihr ähnlich sind, durch einen kleinern Stein, weicheres Fleisch, längern Stiel und spätere Reife.

Nr. 182. Die Ratafia-Weichsel. La petite Cerise à Ratafia. II. R.

Trchß. S. 571. Chr. Hd. Wb. S. 290.

Stammt von Kraft in Wien, welcher sie in der Pom. Austr. S. 8. Taf. 19. Fig. 1. unter dem Namen Ratafia-Weichselbaum, Grosse Cerise Ratafia, aufführt, und folgendermaßen beschreibt:

Der Baum ist sehr fruchtbar, seine Triebe sind lang und von mittelmäßiger Dicke. Die Frucht erhält in einer warmen Lage bei völliger Reife ein sehr dunkelrothes und fast schwarzes Fleisch; eben so ist der Saft, der einen angenehmen, mit einer säuerlichen Bitterkeit gemischten Geschmack hat.

Die Frucht reift im August, und man bereitet aus ihr einen sehr guten Ratafia und Kirschwein.

Nach v. Truchseß Beobachtungen ist der Baum eben nicht sonderlich fruchtbar, und die Kirsche ist unserer gemeinen wilden Weichsel sehr ähnlich, nur daß diese einen etwas längern Stiel hat, wie jene. Die Kirsche hat keinen besondern Vorzug vor unserer gemeinen Weichsel, aus welcher sich eben so gut und wohl noch besserer Wein und Ratafia machen läßt. Der Baum hat, so wie mehre andere, den Fehler,

Digitized by Google

daß zuweilen dessen Blüthenbüschel verwelken, auch ist er dem Verdorren der Zweige unterworfen. Kraft hielt diese Weichsel mit der Du Hamel'schen Grosse Cerise à Ratafia für eine Sorte; da aber Truchseß fand, daß diese mit der Du Hamel'schen Petite Cerise à Ratafia das gemein hatte, daß beide einen gemeinschaftlichen Blüthenstiel und ein kleines Stielblättchen daran haben, so vermuthet er, daß die Kraft'sche Ratafiakirsche die Du Hamel'sche Petite Cerise à Ratafia sey.

Nr. 183. Schwarze Weichsel mit halbgefüllter Blüthe. II. R.

Trchß. S. 606. Allg. T. G. Mag. von 1807. S. 41. Taf. 2.

Stammt von Hrn. Pastor Sickler, welcher sie von dem Hrn. Hauptmann von Seebach zu Döllstedt erhielt.

Der Stiel ist mehr als zweimal so lang, als die Kirsche hoch ist, gelbgrün, in der Nähe der Frucht etwas geröthet, und sitzt in einer flachen, ziemlich weiten Vertiefung. Ihre Form ist plattrund, 6 Linien hoch, 9 Linien breit, und 7½ Linie dick. Vom Stiel bis zum Stempelpunkt läuft auf der breitern Seite eine zarte, haardünne Linie in einer geringen Vertiefung herab. Der graue Stempelpunkt sitzt in einer kleinen, flachen Grube. Die Farbe der dünnen, glänzenden Haut, die sich gut abziehen läßt, ist dunkelschwarz. Das Fleisch ist außerordentlich zart, wie eine Gallerte, und unter der Haut mit kurzen, nach dem Stiel hinlaufenden Fibern durchwebt. Der Saft ist dunkelroth, und der Geschmack desselben angenehm säuerlich. Der Stein ist im Verhältniß der Frucht sehr klein, und hängt wenig mit dem Fleisch zusammen. Die breite Kante hat auf ihrer Schärfe eine vertiefte Linie, und auf beiden Seiten flache Furchen. Die Gegenkante besteht nur aus einer aufgeworfenen Linie.

Die Frucht reift gegen Ende August, und ist sowohl zum frischen Genuß, als wie zum Einmachen zu gebrauchen.

Der Baum trägt nicht häufig, wie dieses gewöhnlich bei gefüllt-blühenden Bäumen der Fall ist, er wächst schwach mit dünnen Zweigen, welche mit Früchten beladen hängend werden, und bildet eine gut belaubte, pyramidenförmige Krone. Die Blüthe desselben ist nur halb gefüllt, doch etwas stärker, als bei der der gedoppelten Amarelle. Sie enthält ebenfalls, wie jene, in jeder Blüthe einen vollkommen ausgebildeten Stempel. Da nun dieser bei dem Halbgefülltseyn der Blüthe unverdorben bleibt, und nicht verwelkt, wie bei mehren ähnlichen, so erklärt es sich, daß der Baum dieser Kirschenart Früchte hervorbringen kann, während andere weniger, oder wie die ganz gefüllt blühende Amarelle gar keine Früchte hervorbringt. Wegen seiner schönen, der Ranunkel ähnlichen Blüthe verdient er eine Stelle im Bosquet.

Nr. 184. Die späte schwarze Forellenkirsche. II. R.

Trchß. S. 605. T. O. G. VII. B. S. 380. Nr. 21. Chr. Hd. Wb. S. 291.

Diese Kirsche wurde von dem Hrn. Stiftsamtmann Büttner

Digitized by Google

im Bernburgischen aufgefunden, und sollte eigentlich die braunrothe Forellenkirsche heißen, da sie niemals schwarz wird, sondern immer nur braunroth bleibt. Der Stiel ist sehr lang, die Kirsche gehört unter die sehr Großen, und ihre Form ist im Anfang, wenn sie sich zu färben anfängt, lang und walzenförmig, nachher dehnt sie sich mehr in die Dicke aus, wird fast rund, und ist nur auf einer Seite etwas breitgedrückt. Die Farbe der Haut ist braunroth, wird nie ganz schwarz, und färbt sich unter allen Kirschen am spätesten. Das Fleisch und der Saft ist sehr roth, der Geschmack sehr sauer. Der Stein ist merklich lang. Von der schwarzen Forellenkirsche und Lothkirsche unterscheidet sie sich durch den längern Stein, und auch dadurch, indem sie sich weit später färbt, auch härteres und saureres Fleisch, wie jene hat.

Die Kirsche reift im Anfange September, und hält sich nach Beschaffenheit der Witterung und des Standes des Baumes oft bis Anfang October.

Der Baum wird nie groß, hat hängendes Holz, und das kleine Sauerkirschenblatt.

Nr. 185. Büttner's September- und October-Weichsel. II. R.

Trchß. S. 609. Lgl. S. 173.

Der Stiftsamtmann Büttner zu Halle erzog diese späte Sauerweichsel aus Samen, und schickte die Pfropfreiser davon an Truchseß; da dieser aber keine Gelegenheit hatte, Früchte davon auf der Bettenburg zu beobachten, so behielt er die Büttner'sche Beschreibung, wie folgt, bei. Nach Büttner ist die Kirsche groß, braunroth, mit färbendem Saft. Im September sind die Früchte schön, voll und gut. Der Baum hat einen schönen Wuchs, blüht mit andern Weichseln zugleich; die Früchte stehen steif vom Holz weg, und sind schwarzroth von Farbe. Ein junger Baum hatte noch den 12. October 30 Stück Früchte geliefert. Büttner hielt die Kirsche für eine Süßweichsel, welchen Irrthum Truchseß aber bald entdeckte, und die Kirsche in ihre richtige Classe unter die Weichseln setzte. Bei jungen Bäumen ist das Laub gewöhnlich etwas größer, als bei Alten, wodurch Büttner verleitet wurde, sie unter die Süßweichseln zu setzen, später bekommt er aber das kleine Sauerkirschenblatt; auch zeigt der Wuchs desselben, daß er zu dem Sauerkirschenbaum mit dem kleinen Blatt gehöre. Nach des Hrn. Apotheker Liegel's Urtheil ist die Kirsche klein und herbsauer, und von keinem großen Werth; nach ihm war sie im Sommer 1822 schon den 10. Juli vollkommen reif, und von einem angenehm säuerlichen Geschmack. Der große Unterschied der Reifzeit läßt vermuthen, daß sie Herr Liegel nicht ächt besessen habe. Im Jahr 1836 hatte der Herr Hausintendant Remdte zu Meiningen die Güte, mir ein Dutzend dieser schönen Früchte Mitte October zu senden, wodurch ich in den Stand gesetzt wurde, eine genauere Beschreibung davon zu liefern. Der Stiel ist gegen 2 Zoll lang, dünn,

Digitized by Google

lichtgrün und sitzt in einer flachen Höhlung auf der Frucht. Die Kirsche gehört unter die Großen; ihre Form ist rund, unten und oben etwas plattgedrückt, ohne Furchen, anstatt deren ein dunkler Strich, der sich hauptsächlich nach unten, gegen das starke hellbraune Stempelpünktchen hin, zeigt, welches in einer kleinen Grube steht. Die Farbe der dünnen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist röthlichbraun mit lichtern Stellen. Das Fleisch ist hellroth, netzförmig, mit weißen Fibern durchzogen, der häufige Saft ist ebenfalls hellroth und wenig färbend, und von einem angenehm süßsäuerlichen Geschmack, doch ohne Aroma. Der Stein ist nicht allzugroß, breitrundlich; die breite Kante tritt in der Mitte etwas scharf hervor, welche Schärfe von zwei flachen Seitenfurchen begrenzt ist, die Gegenkante ist eine fein erhabene Linie. Die Backenseiten haben da, wo der Stiel gesessen, einige Linien, wie bei dem der großen Morelle. Die Früchte waren den 4. October gepflückt und gesendet worden, und hielten sich gegen 8 Tage lang in ihrer vollkommenen Schönheit; man kann also die Reifzeit dieser Kirsche in unserer Gegend von Anfang bis Mitte October annehmen. Wegen ihrer späten Reife verdient sie häufige Anpflanzung.

Nr. 186. Keißner's Lothkirsche aus Coburg.
Nr. 187. Große Brünette aus Alt-Haldensleben.
Nr. 188. Mühlfelder größte Weichsel aus Coburg.
Nr. 189. Zürcher Muskateller.
Nr. 190. Griotte de Kleparowe. Die polnische Kirsche.

Zweite Classe.

Mit nicht färbendem Saft und hellrother, meist durchsichtiger Haut.

Erste Ordnung.

Mit dem großen Sauerkirschenblatt und starken, aufrechtstehenden Zweigen. Glaskirschen.

(Nach Truchseß VIII. Classe.)

Nr. 191. Die doppelte Glaskirsche. La Cerise double de Verre. I. R.

Trchß. S. 440. Chr. Hb. Wb. S. 292. T. O. G. IV. B. S. 296. Taf. 14. und im XXII. B. S. 66. Taf. 7. Lgl. S. 167. D. O. C. IV. Lief. Nr. 36.

Diese hier in Thüringen häufiger unter dem Namen der großen Ammer bekannten guten Kirsche unterscheidet sich durch ihre frühere

Digitized by Google

Reife und gleichsam gespaltene Form von allen andern ihrer Classe, und ist eine der beliebtesten Kirschen, sowohl zum rohen Genuß, als auch zum Einmachen, Dörren und andern ökonomischen Gebrauch mehr. In Christ's Handwörterbuch kommt sie, außer ihrem richtigen Namen und Beschreibung, noch unter verschiedenen Benennungen vor, so ist die Folger's Schwolse daselbst S. 292, so wie die gemeine Glaskirsche ebendaselbst, und endlich die polnische Kirsche S. 293. unsere doppelte Glaskirsche. Sickler nennt sie auch die große Amarelle, doppelte Glaskirsche, Cerisier à gros fruit rouge pâle, welche französische Benennung aber einer andern Glaskirsche zukommt. Die Stiele der Früchte sind von ungleicher Länge, größtentheils kurz, selten bis 1½ Zoll lang; sie sind stark, gerade, lichtgrün, wenige nur haben röthliche Flecken, und sitzen in einer glatten, weiten Höhlung ziemlich fest an der Frucht, nicht aber an dem Stein, indem sich dieser nur bei nicht völlig reifen Kirschen mit dem Stiel herausziehen läßt. Die Früchte gehören unter die sehr Großen, und werden, auf Sauerkirschen-Unterlagen veredelt, größer und vollkommener, als auf Süßkirschen-Wildlinge. Ihre Form ist an beiden Enden platt, doch am Stiel stärker, als unten, und auf beiden Seiten breitgedrückt, jedoch auf der einen mehr, wo sich auch eine oft so starke Furche über die Frucht hinzieht, daß diese wie gespalten oder doppelt erscheint, wovon sie den Namen doppelte Glaskirsche erhalten hat. Das Stempelgrübchen steht nicht in der Mitte oder am Ende der Frucht, sondern etwas höher hinauf, und dieses, so wie die starke Furche und das mehr Breitgedrückte dieser Seiten, geben der Kirsche ein schiefes Ansehen, wohingegen die andere mehr bauchige Seite runder erscheint. Die Haut ist so dünn und durchsichtig, daß man, zumal wenn die Kirsche gegen das Licht gehalten wird, den Stein hindurch erkennen kann. Die Farbe der zähen Haut, welche sich nicht gut vom Fleische abziehen läßt, ist anfangs ein lichtes Roth, wird aber bei vollkommener Reife dunkler, wohindurch die gelben Fleischfasern sichtbar werden. Gegen die Furche zu ist die Farbe immer etwas lichter, als der übrige Theil der Haut. Das Fleisch ist weich, sehr saftig, am Durchschnitt weißgelb und nur dicht an der Haut kaum etwas geröthet. Der ausgedrückte Saft ist ganz helle, und selbst bei der Überreife der Frucht nur wenig röthlich, von einem süßlichsauren, angenehmen Geschmack, welcher anfangs etwas Herbes an sich hat. Der Stein ist groß und dick, rund, unten mehrentheils mit einer Spitze versehen, und löset sich leicht vom Fleisch.

Die Frucht reift im halben Juni.

Der Baum wird ziemlich groß, seine Äste breiten sich zu einer weiten, durchsichtigen Krone aus und ist fast jährlich und recht fruchtbar. Die ausgekernten Kirschen geben, in Zucker eingemacht, eine vortreffliche Confitüre, und vorsichtig gewelkt, ein sehr gutes Wintercompot. Verdient häufige Anpflanzung.

Digitized by Google

Nr. 192. Die Bettenburger Glaskirsche. I. R.

Trchß. S. 455. Lgl. S. 167.

Diese gute Kirsche erzog der Hr. Maj. von Truchseß auf der Bettenburg aus den Kernen der Prägischen Muskateller, und dienet als Beweis, daß sich zwar die Kirschen, in Rücksicht des Baumgeschlechts, nicht aber in Ansehung der Saftfarbe der Früchte, rein fortpflanzen. Der Stiel ist etwas über 1½ Zoll lang, für die Größe der Frucht nicht stark, etwas gebogen, und sitzt in einer glatten, flachen Höhlung. Die Frucht ist sehr groß, und hat in der Form viel Ähnliches von der doppelten Glaskirsche, nur ist sie dunkler in ihrer höchsten Reife. Das Fleisch ist am Durchschnitt weißgelblich, und der ausgedrückte Saft hat nur bei überreifen Früchten etwas Röthliches. Der Geschmack ist süßsäuerlich und vorzüglich, fast wie bei der doppelten Glaskirsche. Der Stein ist bei den Erstlingsfrüchten eines Baumes ziemlich groß, wird aber in folgenden Jahren bei größerer Tragbarkeit desselben kleiner, so wie alsdann auch die Frucht an Größe zunimmt.

Die Frucht reift Ende Juni.

Der Baum wächst geschlossen, belaubt sich mit seinen großen starken Blättern gut, wodurch er sich vor andern Glaskirschen auszeichnet, und beweist hinlänglich, daß der große Sauerkirschenbaum mit starken, aufrechtstehenden Zweigen und dem großen Sauerkirschenblatt ein eigenes natürliches Baumgeschlecht ausmacht.

Nach den Beobachtungen des Hrn. Apothekers Liegel in Braunau ist diese Kirsche sehr von der doppelten Glaskirsche unterschieden, indem ihr Stiel um 2 bis 3 Linien länger, die Frucht auch um 8 bis 10 Tage später reift. Dabei ist sie merklich größer, am Stempelpunkt nicht, wie die doppelte Glaskirsche, eingedrückt, sondern zugerundet, wodurch sie ein herzförmiges Ansehen gewinnt; auf der einen Seite ist sie stark eingedrückt, ohne eine so starke Furche, während die andere Seite sehr bauchig ist; auch hat sie einen vorzüglichern Geschmack. Verdient als vorzügliche Frucht häufige Anpflanzung.

Nr. 193. Cerise Guigne, ou Royale, ou Cerise nouvelle d'Angleterre. I. R.

Trchß. Seite 485.

Eine Glaskirsche, welche in der Nationalbaumschule zu Paris unter obigem Du Hamel'schen Namen erzogen wird, der aber keineswegs auf diese Kirsche paßt, sondern einer Süßweichsel beigelegt ist. Der starkgebogene, lichtgrüne Stiel ist 2 Zoll lang und sitzt in einer flachen, glatten Höhlung auf der Frucht. Die Kirsche ist sehr groß, in der Form hat sie viel Ähnliches von der rothen Maikirsche, nämlich sie ist rund und auf beiden Seiten etwas breitgedrückt. Die Farbe der Haut ist ziemlich hellroth, mit einigen dunkeln Flecken. Das Fleisch ist gelblich, sehr weich, und voll von einem weißen Saft, der, ausgedrückt, so hell wie Wasser ist. Der Geschmack

Digitized by Google

ist angenehm süß, fast ohne Säure. Der Stein selbst ist, im Verhältniß der Frucht, groß und sehr rund.

Einige Früchte davon reiften schon gegen Ende Juni, konnten aber nicht untersucht werden. Truchseß konnte keine Vergleichung mit andern Glaskirschen anstellen, um sie fester bestimmen zu können.

Nr. 194. Die rothe Glanzkirsche. I. R.

Archß. Seite 490. T. O. G. XXII. B. Seite 25. Taf. 4. Rothe Glanzherzkirsche.

Sickler erhielt diese Kirsche aus der Nebrig'schen Baumschule bei Leipzig, woselbst sie wahrscheinlich im Catalog unter dem Namen der großen, frühen, rothglänzenden Herzkirsche vorkommt, indem keine ihr ähnliche weiter darin zu finden ist. Im T. O. G. hat sie nun Sickler unter der Benennung der rothen Glanzherzkirsche beschrieben; da aber deren Baum nicht zum Süßkirschen-, sondern zum großen Sauerkirschen-Baumgeschlecht gehört und die Frucht ihrer Haut- und Saftfarbe nach eine Glaskirsche ist, so hat Truchseß das Wort: „Herz," in der Sickler'schen Benennung weggelassen, und sie bloß die rothe Glanzkirsche genannt. Im Nachtrag S. 689. bemerkt Hr. v. Truchseß noch, daß wahrscheinlich bei genauerer Prüfung die doppelte Glaskirsche, die Glaskirsche von der Natte, die doppelte Glaskirsche Nr. 2. im Bettenburger Catalog, und die rothe Glanzkirsche ein und dieselbe Sorte seyn könnten, welche aber noch lange nicht hinlänglich untersucht worden sind. Nach der Sickler'schen Beschreibung ist die Kirsche von mittler Größe, mehr rund, als lang, und breiter, als hoch, 10 Linien breit, 8 Linien hoch und eben so dick. Auf der einen Seite ist die Kirsche breitgedrückt, und hier läuft eine ziemlich deutliche Furche vom Stiel bis zum Blüthengrübchen, in welchem ein schwarzgrauer Punkt befindlich ist. Der dünne hellgrüne Stiel ist noch einmal so lang, als die Kirsche hoch ist, und sitzt in einer flachen Vertiefung. Die sehr glänzende, straffausgespannte Haut ist hellroth, mit Dunkelroth stellenweise abwechselnd besetzt. Das Fleisch ist weiß, weich, und die darin sich befindenden zarten Fibern strahlen vom Stein zur Peripherie und halten ihn fest. Der im Überfluß vorhandene Saft ist weiß, und von einem zuckerartigen, vortrefflichen Geschmack. Der Stein ist länger, als breit, die Backenseiten desselben sind glatt und rein.

Die Kirsche reift gegen Ende Juni, hält sich bis in die Mitte Juli am Baum, und ist eine recht gute Tafelkirsche, die auch reichlich trägt.

Nach meinen Beobachtungen dieser Kirsche ist der Stiel 1½ Zoll lang, mittelmäßig stark, hellgrün mit wenig Braun an der Stielhöhle angesprengt; diese ist ziemlich tief. Die Frucht reifte Mitte Juli (in Gotha). Der Stein ist mehr breitrund, als lang, die dicke Kante erhaben, mit einer Furche und zwei flachen Seitenfurchen; die Gegenkante eine scharfe Linie, oben, wo der Stiel gesessen, be-

Digitized by Google

findet sich eine längliche Vertiefung. Konnte noch nicht mit der doppelten Glaskirsche verglichen werden.

Nr. 195. Cerisier à gros fruit rouge pâle, ou Cerise de Vilaines.

Trchß. S. 487. Aus der Pariser National-Baumschule daselbst N. 109.

Die Frucht ist verschieden von der weiter hinten vorkommenden bleichrothen Glaskirsche, welche denselben französischen Namen führt; sie unterscheidet sich von jener durch einen etwas kürzern und stärkern Stiel, und hat in dieser Hinsicht mehr Ähnlichkeit mit dem großen Gobet, mit welchem auch die Form der Frucht und die Säure des Saftes mehr übereinstimmt. An der Vegetation des Baumes konnte der Hr. Maj. von Truchseß noch nicht deutlich erkennen, ob sie mit dem großen Gobet eine Sorte sey, doch ist die Frucht eine wirkliche Glaskirsche.

Die Frucht reifte Ende Juni, konnte aber nicht untersucht werden. Bei Du Hamel findet man sie unter der ersten Benennung S. 136. Nr. XII. Taf. IX., die zweite Benennung aber nicht.

Nr. 196. Die amerikanische Gewürzkirsche. I. R.

D. O. C. III. Lief. Nr. 17.

Diese schöne Glaskirsche erhielt ich unter obigem Namen von Kleinfahnern als eine Sorte, welche von Sicklern angepflanzt, aber noch nicht beschrieben sey. Auch in dem Truchseß'schen Werke finde ich sie nicht, eben so wenig konnte ich bis jetzt über ihre eigentliche Herkunft Nachricht erhalten. Der ziemlich starke Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, hellgrün mit einigen röthlichbraunen Flecken, und sitzt in einer engen, nicht übrig tiefen Höhlung. Die Kirsche ist groß, ihre Form rund, unten und oben etwas platt und auf beiden Seiten ein wenig breitgedrückt; auf der einen Seite läuft eine deutliche dunkle Linie bis zu dem, in einer kleinen Grube befindlichen grauen Stempelpunkt. Die Farbe der feinen glänzenden Haut ist im Anfang hellroth, wird aber später etwas dunkler, wohindurch aber immer noch etwas Helles wie marmorirt durchscheint und gegen die Furche zu lichter wird. Das Fleisch ist weich, weiß, ins Violette spielend, vollsaftig, und von einem süßlichpikanten, gewürzhaften Geschmack, welcher den Namen der Kirsche rechtfertiget. Der ziemlich große Stein ist rund, die breite Kante ist in der Mitte etwas erhaben und hat auf beiden Seiten eine schmale Linie. Die entgegengesetzte Kante ist schmäler und etwas erhaben; unten hat der Stein eine feine und scharfe Spitze.

Die Frucht reift im Anfange des Juli, und hält sich bis über die Mitte hinaus am Baume.

Der Baum wird groß, breitet sich sehr aus und ist sehr tragbar. Das Blatt ist groß, langzugespitzt, stark ausgezackt, und gleicht dem der großen Montmorency.

Digitized by Google

Die Kirsche kommt sowohl in Gestalt, wie in der Farbe, der Choisy am nächsten; auch haben beide Bäume viel Ähnliches von einander. Wegen Mangel an ihr ähnlichen Sorten konnte sie nicht so, wie ich wünschte, verglichen werden; von der großen Glaskirsche unterscheidet sie sich durch frühere Reife, und von der doppelten Glaskirsche durch ihren Mangel der Furche, welche jene hinlänglich charakterisirt.

Nr. 197. Die Schöne von Choisy. La belle de Choisy. II. R. Trchß. S. 452. Chr. Hd. Wb. S. 293. Lgl. S. 167. Allg. T. G. Mag. 1807. S. 42. Taf. 2. D. O. C. IV. Lief. Nr. 37. unter den Namen Cerise de Palembre, ou Doucette, ou Belle de Choisy.

Diese gute Kirsche stammt aus dem Pflanzengarten (Jardin des Plantes) zu Paris, worin sich gegenwärtig die französische Nationalbaumschule, so wie sonst in der berühmten Carthaus, befindet, und von da aus werden die Sorten über die Provinzen unter ihrem richtigen Namen verbreitet. Die Stiele sind von verschiedener Länge, aber für Glaskirschen ziemlich lang, von 1½ bis 2 Zoll, haben meistens einen Absatz, aber keine Blättchen daran, sind grün von Farbe, und sitzen in einer flachen Vertiefung auf der Frucht. Die Frucht ist von mittler Größe. Ihre Form ist beinahe kugelrund, nur am Stiel ein wenig platt und auf der einen Seite, wo eine Linie vom Stiel bis zum grauen Stempelpunkt herunterläuft, sehr wenig breitgedrückt. Die Grundfarbe der nicht so glänzenden und durchsichtigen Haut, wie bei andern Glaskirschen, ist rothgelb, an der Spitze der Kirsche gelbweißlich punctirt und um den Stiel eben so gestrichelt. Hängt die Frucht lange am Baum, so wird das Roth dunkler, doch so, daß das Gelbe des Fleisches unter der Haut noch durchschimmert und immer etwas Trübes beibehält. Das Fleisch ist am Durchschnitt gelb, oder vielmehr graugelblich, weich, und sehr saftig; der ausgedrückte Saft ist weiß, und von einem süßen Geschmack ohne Säure. Der Stein ist sehr klein, länglich, unten mit einer Spitze versehen; nur an den Kanten bleibt ein wenig Fleisch sitzen, mit dem Stiel aber hängt er fest zusammen.

Die Frucht reift zu Anfang Juli. Im Jahr 1833, welches ein vorzüglich günstiges Kirschenjahr war, reifte sie schon in der letzten Hälfte des Juni.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß; er trägt seine Äste etwas abstehend in die Höhe, belaubt sich aber mehr nach dem obern Theil des Astes zu, trägt jedoch nicht reichlich.

Eine gute Kirsche, aber mehr zum frischen Genuß, als zum ökonomischen Gebrauch geeignet. Von der rothen Oranienkirsche unterscheidet sie sich durch frühere Reife, durch einen meist längern Stiel, durch rundere, etwas längliche Form, und der Baum durch seine nach unten kahlen, oben aber mit breiten, festen, starkgerippten Blättern besetzten, aufrechtstehenden Äste, wohingegen der der Oranien-

Digitized by Google

Kirsche spenrhaft ineinander wächst und eine im Innern dichtbelaubte Krone bildet.

Nr. 198. Cerise Guigne variété.

Trchß. S. 486. Aus der Pariser Nationalbaumschule Nr. 125.

Nach den französischen Pomologen soll es wohl diejenige Sorte seyn, welche Du Hamel am Ende seiner Beschreibung der Cerise Guigne S. 147. als folgeartige Varietät angibt, und die auf Taf. XVI. Fig. 2. abgebildet ist. Da sie aber nach Truchseß Beobachtungen eine wirkliche Glaskirsche ist, so kann ihr der Name Cerise Guigne nicht mit Recht beigelegt werden, da die Franzosen unter Guigne Herzkirschen verstehen. Auf der Bettenburg trug sie nur wenig Früchte, und diese waren in der Form, dem Geschmack und der Reifzeit der Frucht der Cerise Guigne, ou Royale, ou Cerise nouvelle d'Angleterre, sehr ähnlich. Von dieser unterscheidet sie sich aber, so wie von allen andern Kirschen durch das Besondere ihrer Blüthe, die sehr spät erscheint, sehr groß ist und ohne grüne Blätter hervorkommt; auch blüht der Baum bis an die äußersten Spitzen seines jungen Holzes. Ihre Reifzeit mag wohl in die Mitte des Juli fallen.

Nr. 199. Royale ou Cherry Duke, ou Royale hâtive, ou Duc de Mai, ou Royale tardive, ou Hollmanns Duke.

Trchß. S. 482.

Unter obigen vielen Namen erhielt Truchseß diese Kirsche aus der Pariser Nationalbaumschule, woselbst sie die Nummer 117 führt. Aus der Beilegung dieser verschiedenen Namen einer Frucht ersieht man, daß die Pariser Pomologen weniger, als die Deutschen, mit der Nomenclatur der Kirschen im Reinen sind. Man hat nach Belieben die Duhamel'schen Benennungen zur Bezeichnung der vorhandenen Kirschen gebraucht, ohne zu untersuchen, ob solche dafür passend sind, oder nicht, denn wie kann man eine Kirsche die frühe und die spät reifende zugleich nennen? Alle diese Namen führt Du Hamel am Ende der Beschreibung seiner Royale, ou Cherry Duke S. 144. als dieser ebenfalls ähnliche Sorten an, und so glaubte man in Paris, daß diese Namen ihr zukämen. Nach der allgemeinen Zerstörung der Pariser Nationalbaumschule in der Carthause zu Paris, während der Revolution, sammelten die Wiederhersteller derselben in dem Jardin des Plantes zu Paris Alles, was sie finden konnten, und füllten ihren Catalog mit einer Menge Namen, ohne die Früchte einer gehörigen Prüfung zu unterwerfen, ob sie auch mit den Duhamel'schen Beschreibungen übereintreffen. Daher so manche Unrichtigkeiten und Unzuverlässigkeiten aus den von Paris bezogenen Sorten. Neuere Pomologen werden nun wohl dieses längst eingesehen und die Nomenclatur ihrer Sorten hoffentlich nach Du Hamel berichtiget haben, oder daran arbeiten. Alle dieser Kirsche beigelegten

Digitized by Google

Namen sind demnach falsch, da Du Hamel eine Süßweichsel und mehre Varietäten derselben, die früher oder später reifen und dadurch voneinander abweichen, damit bezeichnete, und diese doch eine Glaskirsche ist, welche Truchseß aber wegen seltener Tragbarkeit des Baumes nicht untersuchen und mit andern ihr ähnlichen vergleichen konnte. Mit der rothen Oranienkirsche hatte sie besonders in Hinsicht ihres süßen Geschmackes einige Ähnlichkeit; es ist demnach noch nicht entschieden, ob sie schon unter einem andern Namen vorkommt, oder ob es eine eigene Sorte sey, welche in Deutschland noch unbekannt ist.

Nr. 200. Die spätblühende Glaskirsche. II. R.

Trchß. S. 477—690. Chr. Hd. Wb. S. 293.

Diese Kirsche erhielt Truchseß unter der Benennung der gelbweiß und röthlichmarmorirten Weichsel, Cerisier à fruit d'ambre et fruit blanc, von Kraft aus Wien, und dieser hat sie auch in der Pom. Austriaca S. 7. also beschrieben: Dieser unter allen Weichselbäumen so große Baum trägt lange, häufige, ordentlich stehende, gerade Zweige. Die Triebe sind dick, stark und von mittelmäßiger Länge. Das Fleisch ist etwas durchsichtig und hart. Der Saft häufig, gezuckert süß und vortrefflich. Diese vortreffliche Weichsel reift gegen die Hälfte des Julius, trägt aber nicht gar zu häufige Früchte.

Nach den Beobachtungen auf der Bettenburg ist sie keine Weichsel, sondern eine Glaskirsche, und ist auch nicht mit Weiß und Roth marmorirt, sondern ganz einfarbig hellroth, weßwegen der Kraft'sche Name in der Pom. Aust. nicht auf sie paßt, und wahrscheinlich ist eine noch nicht völlig reife Frucht, an welcher sich die Farbe noch nicht gehörig ausgebildet hatte, zur Abbildung gewählt worden. Truchseß hat demnach die Kraft'sche Benennung als unpassend verworfen, und weil sie unter den Glaskirschen die letzte ist, welche ihre Blüthe nach allen andern hervorbringt, ihr den Namen der spätblühenden Glaskirsche beigelegt. Die Form der Frucht ist in der Pom. Austr. richtig, in der Größe aber ist sie etwas übertrieben angegeben, denn sie fällt in der Natur immer etwas kleiner aus. Der Baum trug auf der Bettenburg nur selten, und die Frucht hatte, wie die Schöne von Choisy und die rothe Oranienkirsche, gar keine Beimischung von Säure. Sie gehört keineswegs zu den großen Glaskirschen, sondern kaum zu den mittlern, obgleich der Baum in guter Lage und Wachsthum war, folglich wohl schwerlich größere Früchte hervorbringen wird. Wegen ihres guten Geschmackes ist sie allerdings zu empfehlen, weniger aber wegen ihrer Tragbarkeit.

Nr. 201. Kleine Glaskirsche von Montmorency. Cerisier de Montmorency. II. R.

Trchß. S. 468. Chr. Hd. Wb. S. 292.

Stammt von Kraft in Wien, und ist wahrscheinlich Du Hamel's Montmorency, nebst dessen verkürzter Beschreibung davon. Du

Digitized by Google

Hamel S. 136. Nr. XI. Cerisier de Montmorency. Der dicke Stiel ist 15 bis 16 Linien lang, die Frucht kleiner, als der große Gobet, nur nicht so stark unten und oben breitgedrückt, wie dieser. Die Farbe der Haut ist lichtroth, und wird in der vollen Zeitigung dunkelroth. Das Fleisch ist weiß und fein, und der Saft hat nicht mehr Säure, als nöthig ist, die Frucht angenehm und von erhabenem Geschmack zu machen. Der Baum soll nach Du Hamel und Kraft reichlich Früchte tragen, die wegen ihrer Güte in Paris allen andern vorgezogen würden. Auf der Bettenburg trug diese Kirsche außerordentlich selten, die Bäume wuchsen schlecht und langsam, und waren von keiner langen Dauer, weßhalb ihr Anbau nicht empfohlen wird.

Nach meinen Beobachtungen ist die Kirsche fast rund, nur oben am Stiel platt abgeschnitten, unten abgerundet; daselbst befindet sich die kleine Stempelhöhle wie mit einer Nadel eingestochen. Der dünne Stiel ist lichtgrün, an der Stielhöhle mit ein wenig Braunroth angelaufen, 1½ bis 2 Zoll lang, und steht in einer flachen Höhlung. Auf der einen Seite der Frucht bemerkt man eine kaum sichtbare, feine Linie in der Haut ohne Furche. Die Haut, welche sich sehr gut abziehen läßt, ist dunkelroth, mit feinen, hellrothen Punkten, und zeigt ein hellgelbliches, gallertartiges Fleisch, in welchem die feinen, weißen Fibern gleich Zellen durchschimmern, es ist saftig, und von einem süßsäuerlichen, angenehmen Geschmack. Der kleine Stein, welcher beim Genuß der Kirsche am Stiel hängen bleibt, auch etwas Fleisch an sich sitzen läßt, ist rund, die breite Kante ist in der Mitte erhaben, mit einer feinen Mittel- und zwei flachen Seitenfurchen versehen. Die Gegenkante ist eine zart erhabene Linie, welche sich gleichmäßig an der breiten Kante unten und oben anschließt, die Backenseiten sind glatt.

Die Frucht reifte Mitte Juli, nach Truchseß mit der doppelten Glaskirsche zugleich.

Der Baum wächst zwar gut, wird aber nicht groß und trägt ziemlich sparsam.

Nr. 202. Die rothe Oranienkirsche. Weiße Malvasierkirsche. La Cerise rouge d'Orange. I. R.

Trchß. S. 456. Chr. Hd. Wb. S. 293. T. O. G. IX. B. S. 335. Taf. 15. Vgl. S. 168. D. O. C. III. Lief. Nr. 15.

Die Stiele sind ungleich, bald kürzer, bald länger, manche haben kaum 1 Zoll, hingegen andere bis zu 2 Zoll Länge, auch findet man welche, die oben einen Absatz haben. Da wo die Stiele auf dem Zweig aufsitzen, sind sie stark, von Farbe grün, schrumpfen aber bei überreifen Früchten schon am Baum zusammen, und nehmen viel Röthe an; ja manche färben sich ganz roth. Der Stiel sitzt in einer glatten, nicht tiefen Höhlung, und hängt mehr mit dem Fleisch, als mit dem Stein zusammen. Bei günstigen Jahren gehört diese Kirsche

Digitized by Google

zu den Großen, auch hat die Witterung ebenfalls Einfluß auf ihre Form, welche bald rund, bald aber auch mehr breitgedrückt ist. Die Hauptform der Kirsche ist gewöhnlich rund, am Stiel etwas platt, unten abgerundet, und auf beiden Seiten schwach, breitgedrückt, so daß die meisten breiter, als hoch, und manche sehr breit sind. Furchen haben die Kirschen nicht, wohl aber eine haarfeine Linie auf der mehr breitgedrückten Seite, welche bis zum Stempelgrübchen hinläuft, das mehr aufwärts, und nicht am Rundungspunkt der Kirsche steht. Die Farbe der feinen Haut, welche sich leicht vom Fleisch ablösen läßt, ist anfangs lichtroth, glänzend und durchsichtig, später aber wird sie dunkler, behält jedoch noch immer ihre Durchsichtigkeit, um, gegen die Sonne gehalten, die gelben Fleischfasern durchschimmern zu lassen; auch hat sie unten nach dem Stempelgrübchen zu im Fleische weißliche Punkte, welche stets sichtbar sind. Die haarfeine Linie, welche vom Stiel bis zum Stempelgrübchen hinläuft, bleibt immer lichter von Farbe; bei nasser Witterung bekommt diese Kirsche zur Zeit ihrer Reife leicht faule Flecken, und die Farbe der Haut wird schmutzig; auch verliert die Haut ihre schöne, glänzende Farbe, sobald die Frucht einige Zeit vom Baume abgenommen worden ist. Das Fleisch ist mehr weiß, als gelb, nahe an der Haut schimmert etwas Rothes hindurch; übrigens ist es sehr weich, voll eines weißen Saftes, und von einem erhabenen Geschmack, ohne die geringste Säure. Der Stein ist von mittler Größe, die Kanten abgerechnet, fast ganz rund, mit einer schwachen Spitze, und löset sich gut vom Fleisch, und es bleibt nur ein wenig davon an den Kanten sitzen.

Die Frucht reift im halben Juli.

Der Baum wächst sperrhaft und belaubt sich schön, ist dabei auch ziemlich fruchtbar. Von der Schönen von Choisy unterscheidet sich die Frucht durch spätere Reife, ihren süßeren Geschmack, ohne die mindeste Säure, und der Baum durch seinen sperrhaften Wuchs. Die Kirsche ist bloß zum frischen Genuß tauglich, und in dieser Hinsicht besonders zu empfehlen.

Nr. 203. Die Pomeranzen-Kirsche. I. R.

Erchß. S. 479. T. O. G. XX. B. S. 226. Taf. 21. D. O. C. IV. Lief. Nr. 38.

Eine schöne, große, vortreffliche, plattrunde Glaskirsche, welche ihren Namen mehr der Form des Baumes, welcher kugelförmig wie ein Pomeranzenbaum wächst, als der Frucht verdankt, obgleich diese in ihrer Farbe einer Pomeranze ziemlich ähnlich sieht. Der ziemlich starke Stiel ist von $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{4}$ Zoll Länge, und sitzt in einer tiefen, starken Höhlung so fest, daß jedesmal beim Genuß der Kirsche Fleisch daran hängen bleibt. Ihre Form ist mehr breit, als dick, und dicker, als hoch, auf der breiten Seite läuft eine schwache Linie vom Stiel bis zum Stempelgrübchen, welches etwas eingedrückt ist, und einen grauen Punkt hat. Die Farbe der Kirsche ist hellroth, fast ziegel-

Digitized by Google

roth; bei größerer Reife wird sie etwas dunkler, glänzend und durchsichtig, mit vielen weißen Punkten besetzt. Das Fleisch ist helle, weiß, etwas Weniges röthlich schillernd, mit gelblich weißen Adern durchzogen; der Saft ist weiß, wasserhell, süß, mit einer feinen Säure erhoben. Der Stein ist nicht sehr groß, rund, dick, und hat ein kleines, scharfes Spitzchen; frisch betrachtet, bemerkt man feine, röthliche Pünktchen, womit er besäet ist.

Die Frucht reift gegen die Mitte des Julius, und ist eine köstliche Kirsche.

Der Baum wird stark, die Krone ist dicht mit Zweigen besetzt, welche eine Kugel bilden, die wie ein beschnittener Pomeranzenbaum aussieht, wovon die Kirsche ihren Namen hat. Verdient häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 204. Die neue englische Kirsche. Cerise nouvelle d'Angleterre. I. R.

Trchß. S. 484. Hohenheimer Catalog S. 262. Nr. 66.

Stammt aus der Nationalbaumschule zu Paris, und führt daselbst die Nummer 119., sie darf nicht mit der neuen englischen Weichsel Nr. 149. verwechselt werden, welches eine Weichsel mit färbendem Saft ist, diese aber ist eine wirkliche französische Glaskirsche, wie Saft und Baum ausweisen. Auf der Bettenburg konnten an Erstlingsfrüchten keine Vergleichungen mit andern Glaskirschen angestellt werden; die Frucht war ziemlich groß und von gutem Geschmack. Von der Cerise Guigne, ou Royale, ou Cerise nouvelle d'Angleterre ist sie verschieden, eben so von der rothen Glanzkirsche, mit welcher sie zwar viele Ähnlichkeit hat, doch wieder in manchen Stücken abweicht. Mehre Jahre hintereinander hatte ich Gelegenheit, diese schöne Frucht zu beobachten, daher ihre vollkommene Beschreibung. Die Frucht wird sehr groß, rund, oben und unten platt, breiter, als hoch, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt. Der Stiel ist 1¼ bis 1½ Zoll lang, mittelstark, lichtgrün, und sitzt in einer nicht tiefen, glatten Höhlung. Auf der einen Seite läuft eine feine, kaum sichtbare Furche bis in das Stempelgrübchen, in welchem ein grauer Punkt befindlich ist. Die Farbe der feinen Haut ist lichtroth, bei voller Zeitigung etwas dunkler, mit etwas durchschimmerndem Gelb und dunklern Stellen. Das Fleisch ist anfangs ziemlich fest, später sehr weich, gelblich, mit starken Fasern durchzogen, der Saft helle, von einem süßen, angenehmen Geschmack fast ohne Säure, nur etwas Weniges Bittere hinterlassend. Der Stein ist nicht übrig groß, rund, die breite Kante hat eine starke Furche mit 2 flachen Seitenfurchen; die Gegenkante ist eine nur angedeutete feine Linie, die Backenseiten sind glatt.

Die Frucht reift von Mitte bis Ende Juli.

Der Baum wird groß, macht eine ausgebreitete runde Krone, und ist sehr fruchtbar. Eine vorzüglich gute Tafelkirsche.

Digitized by Google

Nr. 205. Die große Glaskirsche. I. R.

Trchß. S. 473. T. O. G. VII. B. S. 371. Chr. Hd. Wb. S. 292. Lgl. S. 168.

Von dem Hrn. Stiftsamtmann Büttner in Halle im T. O. Gärtner beschrieben, und dessen Beschreibung von Truchseß berichtiget. Eine von der doppelten Glaskirsche ganz verschiedene Sorte. Die Christ'sche große Glaskirsche ist die im T. O. G. IV. B. S. 298. vorkommende doppelte Glaskirsche. Ihre Form ist fast rund, nur auf einer Seite etwas breitgedrückt, auch oben und unten ein wenig platt, mit einer sichtbaren Furche auf der breitgedrückten Seite. Nach Büttner soll sie die Größte aller ihm bekannten Kirschen seyn, welches aber von Truchseß nicht befunden wurde, der sie aber doch immer noch unter die Großen mitzählt. Der Stiel ist sehr kurz und dick, und der Stein sitzt fest daran, nach Truchseß weniger fest, als Büttner angibt. Die Farbe der Haut ist glänzend hellroth, welches sich später, wenn die Kirsche lange am Baume hängt, ziemlich dunkel färbt, und wo alsdann auch der Saft etwas Röthliches annimmt. Das Fleisch ist weiß und zerfließend, der Saft häufig und ohne Farbe, anfangs wässerig, hernach aber süß und angenehm von Geschmack. Der Stein ist für die Größe der Frucht klein, und zuweilen etwas breitgedrückt, beim Genuß der Frucht bleibt etwas Fleisch daran sitzen, auch schillert er etwas röthlich. Seine Form ist rund, aber sehr breit. Die breite Kante ist stark erhaben, und hat auf ihrem Rücken eine ziemliche Furche, auch sind die Seitenfurchen deutlich; die Gegenkante ist eine scharf erhabene Linie, welche sich unten in einer kleinen, doch fühlbaren Spitze endigt; die Backenseiten sind glatt.

Die Kirsche reift gegen Ende Juli, und hält sich lange am Baum.

Der Baum wird ansehnlich groß, führt das große Sauerkirschenblatt, trägt aber nicht reichlich. Diese vortreffliche Kirsche unterscheidet sich von anderen ihrer Classe durch ihre Größe und spätere Reife.

Nr. 206. Die große Glaskirsche von Montmorency. La grosse Cerise de Montmorency. Common red Kentisch Cherry. I. R.

Trchß. S. 465. Chr. Hd. Wb. S. 292. T. O. G. XI. B. S. 340. Taf. 18. D. O. C. III. Lief. Nr. 16.

Mit dem Namen Montmorency wird häufig in den Baumschulen großer Unfug getrieben, und daher kommt es, daß so viele Kirschen unter diesem Namen existiren, denen er gar nicht zukommt, wodurch nur Verwirrung entsteht, und der Käufer noch dazu betrogen wird. Außer der großen Montmorency gibt es zwar noch einige Sorten, welche diesen Namen führen, als die kleine Montmorency, welche Nr. 201. beschrieben worden ist, ferner eine Amarelle Cerisier de Montmo-

Digitized by Google

rency commun, Trchß. S. 656. an, welcher aber nichts Besonderes ist. Hr. Oberpfarrer Christ nennt auch seinen großen Gobet S. 293. die große Montmorency mit kurzem Stiel, welchen von Truchseß aber unter die Amarellen S. 634. setzt, indem der Baum, wenn er älter wird, hängende Zweige macht und das kleine Sauerkirschenblatt hat, mithin nicht wohl unter die Glaskirschen gerechnet werden darf. Die große Montmorency erhielt Hr. Maj. v. Truchseß von Sicklern, welcher sie von einem Hrn. Braun zu Tiefthal bei Erfurt mit dem englischen Namen Common red Kentisch Cherry erhalten hatte, zweifelt aber, daß diese mit der wirklichen Kirsche von Kent ein und dieselbe Sorte sey, indem diese in der Reife schwarzroth oder schwarz werden müsse, um wohlschmeckend genannt werden zu können, was hingegen bei der wirklichen Montmorency nicht der Fall ist. Der Stiel ist 1½ mal so lang, als die Kirsche hoch ist, stark, hellgrün, sitzt in einer ziemlichen Höhlung, und hängt fest mit dem Stein zusammen. Sie gehört unter die sehr großen Kirschen, scheint von Form ganz rund zu seyn, ist aber breiter, als hoch, nicht so dick, als breit, und unten und oben etwas platt. Auf der einen Seite ist sie etwas breitgedrückt, und wenn man die Kirsche gegen das Licht hält, so bemerkt man die feine Linie, welche vom Stiel nach dem Stempelpünktchen hinläuft, und sich in das ziemlich tiefe Stempelgrübchen verliert. Die Kirsche hält in der Breite 11 Linien, in der Dicke 10 und in der Höhe 9, und ist von Ansehen eine schöne Frucht. Die Farbe der starken Haut ist hochroth, bei mancher fast weißlichroth, in der Überreife wird sie dunkler, doch schimmern immer noch hellere Flecken durch. Das Fleisch ist weiß, wie der Saft, mit vielen Fasern durchzogen, vollsaftig, und von einem süßsäuerlichen, erquickenden Geschmack. Der Stein ist klein, rund, löset sich leicht vom Fleisch, und hängt mehr mit dem Stiel zusammen, hat eine hohe Kante, auf deren Rücken eine kleine Furche mit noch zwei stärkern Seitenfurchen begrenzt, und die Gegenkante ist eine erhabene, feine Linie.

Die Frucht reift gegen Ende Juli, und ist zum frischen Genuß eine vorzügliche Kirsche.

Der Baum wird, als Sauerkirsche betrachtet, ziemlich stark, die Äste gehen in ziemlich spitzigen Winkeln in die Höhe, und bilden eine halbkugelförmige, mit vielen Zweigen besetzte, gut belaubte Krone, und ist recht fruchtbar. Verdient, wegen Größe und Schönheit der Frucht, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 207. Die bleichrothe Glaskirsche. Cerisier à gros fruit rouge pâle. II. R.

Trchß. S. 475. und 689. Chr. Hd. Wb. S. 293.

Diese Kirsche stammt von Hrn. Kraft in Wien, und ist in der Pom. Austriaca S. 5. also beschrieben: „Die Frucht ist groß. Der Baum erlangt eine ziemliche Höhe, hat gut tragende Äste, und seine ziemlich langen Triebe stehen gerade in die Höhe. Das Fleisch der

Digitized by Google

Frucht ist voll Saft, der weiß, häufig, sehr angenehm ist, wodurch eine kaum merkbare Säure hervorsticht. Die Frucht reift zu Ende des Juni." Auf der Bettenburg reifte sie immer einen Monat später, die Früchte stimmten aber mit der Kraft'schen Beschreibung überein, nur waren sie immer kleiner, wie sie in der Abbildung angegeben sind. Die Bäume setzten selten und immer nur einzelne Früchte an, und ist daher nicht besonders zu empfehlen. Der Hr. Oberpfarrer Christ erhielt sie von dem Hrn. Maj. v. Truchseß, und führte sie in seinem Hd. Wb. S. 293. unter dem Namen der großen bleichrothen Glaskirsche auf, in der vollst. Pomologie läßt er das Beiwort Groß weg, und liefert folgende umständlichere, ziemlich richtige Beschreibung, welche nach der Natur entworfen zu seyn scheint. Die Frucht gehört unter die von stark mittler Größe, ist rund, unten und oben breitgedrückt, käsförmig, breiter, als hoch, mit einem tiefen Stempelgrübchen und ganz ausgespannter Naht. Die Farbe der sehr feinen Haut, welche helldurchsichtiger, als bei irgend einer andern Glaskirsche ist, so daß man die Fibern des Fleisches in Zellen abgetheilt durchscheinen sieht, ist anfangs ganz hellgelb; die besonnten Früchte haben auf der Sonnenseite und um den Stiel theils rothe Fleckchen, theils einen sanften Anflug von Röthe; bei ihrer vollkommenen Zeitigung aber wird die Kirsche blaßroth. Der starke Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, und sitzt in einer tiefen, stark ausgeschweiften Höhlung. Das Fleisch und der Saft ist ganz weiß, süßsauer, und bei voller Reife recht angenehm. Der Stein ist rund, aber nach der Form der Frucht breiter, als hoch; hat keine scharfen Kanten und hängt stark am Stiel.

Die Frucht reift Ende Juli, nach Kraft schon Ende Juni. Auf der Bettenburg wurde an Früchten, welche den 21. Julius abgenommen worden waren, noch soviel Säure bemerkt, daß man sie noch nicht für völlig reif halten konnte. Demungeachtet waren die Kirschen schon sehr dunkel, nicht blaßroth, sondern schmutziggelb mit Braunroth, woran auch wohl die Jahreswitterung schuld seyn kann, weßhalb man nicht immer mit Zuverlässigkeit auf die Farbe schließen darf.

Nr. 208. Die Glaskirsche von der Natte. I. R.

Trchß. S. 470. Allg. T. G. Mag. Jahrg. 1809. S. 475. Taf. 49.

Diese gute Tafelkirsche hat der Herr Pfarrer Sickler im Gartenmagazin 1809. S. 475. beschrieben und für die Kirsche von der Natte gehalten; nach genauerer Prüfung des Freiherrn von Truchseß ergab sich, daß solche keine Kirsche von der Natte, sondern eine Glaskirsche sey, welche mit der doppelten Glaskirsche sehr viel Ähnliches hat, so daß er geneigt ist, beide für ein und dieselbe Sorte zu halten. Da nun aber keine weitern Erfahrungen, welche die Gewißheit dieser Vermuthung bestätigen, angegeben sind, auch solche von Jerusalem, bei Meiningen, aus, für eine eigene Kirschensorte verbreitet wird, so habe ich auch sie in meiner Baumschule aufgenommen und in meinen Catalog unter demselben Namen eingetragen. Im

Digitized by Google

Nachtrag, Trchß. S. 689. wird zwar gesagt, daß die Glaskirsche von der Natte die doppelte Glaskirsche, und die rothe Glanzkirsche Trchß. S. 490. T. O. G. XXII. B. S. 25. nur eine Sorte sey, doch überläßt der Herr von Truchseß fernern Untersuchungen die Bestimmtheit dieser Frage. Der Herr Pfarrer Sickler beschreibt die Kirsche im T. G. M. S. 475. Jahrgang 1809 folgendermaßen: Die Kirsche von der Natte ist eine sehr schöne Kirsche, breiter, als dick, und dicker, als hoch, mithin eine platte gedrückte Kirsche. Auf der Seite, wo die nur schwache Linie vom Stiel nach dem unten befindlichen beträchtlichen Stempelgrübchen hinläuft, ist sie fast eben, und die Linie selber macht nur einen schwachen Eindruck in die Haut. Der Stiel ist nicht sonderlich stark und lang, gewöhnlich 1½mal so lang, als die Kirsche hoch ist, und sitzt in einer so beträchtlichen Vertiefung, als man selten bei einer Kirsche findet. Die Frucht selber ist 8 Linien hoch, 9 Linien dick und 11 Linien breit. Die Farbe der dünnen, aber festen Haut ist in ihrer vollkommenen Reife schön dunkelroth, in der Gegend der Furche aber etwas hellröther. Das Fleisch ist sehr zart, fast flüssig, der Saft ist nicht rein helle, sondern etwas hellviolett, und von einem süßsäuerlichen, erfrischenden Geschmack. Unmittelbar unter der Haut läuft ein Fibernkranz, dessen Ende zum Theil ganz, öfters auch nur bis zur Hälfte nach dem Steine sich hinzieht. Der Stein ist fast rund und hängt mehr mit dem Fleische, als mit dem Stiel zusammen. Die breite Kante hat in der Mitte eine erhabene Linie und 2 Seitenfurchen, die Gegenkante ist eine nur schwach aufgeworfene Linie; die Backenseiten sind glatt.

Die Frucht reift Ende Juli oder anfangs August, ist eine gute Tafelkirsche, aber wegen ihres vielen Saftes weder zum Trocknen, noch Einmachen zu gebrauchen. Um nun selber Gewißheit zu erlangen, ob diese Kirsche mit der doppelten Glaskirsche eine und dieselbe Sorte sey, so habe ich die Truchseß'sche doppelte Glaskirsche mit der Sickler'schen im XXII. B. des T. O. G. S. 66. und der Glaskirsche von der Natte nebeneinander gepflanzt, um über die Vegetation der Bäume sowohl, wie auch der Früchte, Aufklärung zu erlangen, und werde das Resultat davon später im Anhange des Handbuchs mittheilen.

Zweite Ordnung.

Mit dem kleinen Sauerkirschenblatt und hängenden Zweigen.

Amarellen.

(Nach Truchseß X. Classe.)

Nr. 209. Die kleine, frühe Amarelle. II. R.

Trchß. S. 650. Allg. T. G. Mag. von 1806. S. 387. Taf. 26. Fig. 26. B.

Stammt aus der Pariser Nationalbaumschule, woselbst sie Nr. 114. als Petite Cerise à Ratafia vorkömmt; da aber Du Hamel

Digitized by Google

eine Petite Cerise à Ratafia S. 142. Nr. XVII. beschreibt, welche eine Weichsel ist und diese eine Amarelle, so kommt ihr dieser Name nicht zu. Ihre Form ist rund und plattgedrückt, 7 Linien hoch, 9 Linien breit und 7½ Linie dick, gehört demnach zu den kleinen Kirschen. Ihre Farbe ist durchaus hellroth und beinahe bis zum Stein durchsichtig; vom Stiel bis zum entgegengesetzten Ende ist kaum eine haardünne Linie zu bemerken, aber desto tiefer und größer ist das Blüthengrübchen, doch ohne grauen Punkt. Der Stiel ist grasgrün, 1½mal so lang, als die Kirsche hoch ist, und steht in einer ziemlichen Vertiefung. Die Haut ist sehr dünn, das Fleisch kaum einer Gallert ähnlich, so zart und fein ist es. In dem Fleische ist ein starker Fiberkranz wahrzunehmen, von welchem einige Strahlen nach dem Mittelpunkt des Steins hinlaufen. Der Saft ist wasserhell und von einem säuerlichsüßen, angenehmen Geschmack. Der Stein ist klein und nicht so dick, als er breit und hoch ist, ohne Spitze; die breite Kante hat eine aufgeworfene Linie, daneben auf beiden Seiten flache Furchen, die wiederum durch zarte Linien begrenzt sind. Die schmale Kante besteht nur in einer zarten aufgeworfenen Linie, die Backenseiten sind nur wenig benarbt und weiß von Farbe, dabei sitzt der Stein fester am Stiel, als am Fleische.

Die Frucht reift in der zweiten Hälfte des Junius, oft noch vor der königl. Amarelle, ist zum frischen Genuß sehr gut. Da die Frucht aber keinen färbenden Saft hat, so kann sie auch nicht zur Fertigung des Ratafias oder zur Färbung gebrannter Wasser verwendet werden; es kommt ihr also der Name Ratafiakirsche nicht zu, und ist augenscheinlich, daß die französischen Pomologen ihr diesen Namen fälschlich beigelegt und sie mit der bei Nr. 182. beschriebenen Ratafiaweichsel verwechselt haben. Der Pfarrer Sickler gibt ihre Reifzeit in der zweiten Hälfte des Juli an; nach Truchseß und nach meinen Beobachtungen reift sie aber mit der königlichen Amarelle zugleich, oder noch einige Tage früher, als diese.

Der Baum scheint sich in der Krone gabelförmig zu gestalten; die Zweige sind kurz und die Sommerlatten mittelmäßig lang, auf der Sonnenseite gelb, auf der Schattenseite aber gelblichgrün. Das Blatt ist klein, zart und fein gebildet und von hellgrüner Farbe.

Nr. 210. Die frühe königliche Amarelle. Cerise Amarelle royale hâtive. I. R.

Trchß. S. 610. Chr. Hd. Wb. S. 293. T. O. G. VIII. B. S. 155. Taf. 11. kleine frühe Amarelle. D. O. C. III. Lief. Nr. 23.

Diese, im T. O. G. unter dem Namen der kleinen frühen Amarelle, in Chr. Hd. Wb. aber als frühe königl. Amarelle vorkommende Kirsche ist die Unsrige, und mag wohl in Kleinfahnern, wo doch sonst die Kirschen zu ihrer größten Vollkommenheit gelangen, einen sehr schlechten Stand gehabt haben, wodurch sie viel kleiner, als sie wirklich ist, vorgestellt und beschrieben wurde; Christ hat seine Beschrei-

Digitized by Google

bung nach der Sickler'schen genommen, ihr aber den Namen der frühen königlichen Amarelle beigelegt. Nach der Beobachtung des Hrn. Maj. von Truchseß wird diese Kirsche, welche er von verschiedenen Gegenden unter sehr verschiedenen Namen erhielt, viel größer, als sie Sickler angibt; übrigens trifft dessen Beschreibung mit den Beobachtungen auf der Bettenburg vollkommen überein. Der Stiel ist im Verhältniß der Frucht kurz, von ungleicher Länge, von 1 bis 1½ Zoll, grün, nur bei sehr reifen Früchten etwas röthlich, und sitzt in einer tiefen Höhlung. Die Kirsche gehört in günstigen Jahren zu den Großen. Die Hauptform ist rund, an beiden Enden, vorzüglich am Stiel, platt, und auf den Seiten, doch nicht immer, etwas breitgedrückt. Manche Früchte haben auf einer Seite eine schwache Furche, welche aber bei vielen fehlt, dagegen haben alle unten ein Grübchen. Die anfangs glänzend hellrothe, durchsichtige Haut wird bei mehrer Reife weniger durchsichtig und die hellrothe Farbe geht ins Dunkelrothe über. Das Fleisch ist weiß, weich, mit feinen Fasern durchzogen und voll eines anfangs weißen, später aber etwas röthlichen Saftes, dessen Geschmack angenehmsäuerlich und mit etwas Süßigkeit vermischt ist. Der Stein ist klein, rund, nur wenig breit, und läßt sich bei ganz reifen Früchten mehrentheils mit dem Stiel aus der Kirsche ziehen. Er ist röthlich gefärbt, die breite Kante in der Mitte scharf erhaben, mit einer Mittel- und zwei flachen Seitenfurchen; die Gegenkante ist eine scharfe Linie.

Die Frucht reift in der Mitte des Juni, in günstigen Jahren schon zu Ende Mai.

Der Baum wird stark, die Äste breiten sich ziemlich aus, sind lang und dünn und hängen sich gern herabwärts. Die Krone ist kugelförmig und nur schwach belaubt. Durch frühe Reife, ansehnliche Größe, und durch die schwache Belaubung des Baumes unterscheidet sich die Kirsche von allen andern ihrer Classe. Ihre Tragbarkeit, ihre lange Dauer am Baum, indem sie wohl 4 bis 6 Wochen, selbst bei Regenwetter, ohne zu faulen, hängen bleiben kann, machen sie zu einer sehr beliebten Kirsche, so wie der Nutzen ihrer Verwendung zu Kuchen, zum Einmachen und Trocknen mit und ohne Steine sie zu einer der nützlichsten erheben, deren Anbau nicht genug betrieben werden kann. Um die saftigen Amarellen und Glaskirschen mit Vortheil zu welken, rieth Hr. von Truchseß folgende von mir erprobte Behandlung an. Nämlich die Kirschen werden mit den Stielen auf Drathhürden geschüttet und in eine gelind erwärmte Darre oder Backofen so lange gesetzt, bis sie etwas abgewelkt sind. Die Kirschen werden nun, nachdem sie wieder abgekühlt, von den Stielen abgepflückt, durch einen kleinen Druck mit den Fingern ausgekernt (welches jetzt sehr leicht von Statten gehet, ohne daß die Kirsche ihren Saft verliert), sodann wieder auf die Hürden gelegt und so lange im Darrofen getrocknet, bis sie gehörig abgewelkt sind. Nachdem sie in einer trockenen Kammer noch einige Tage nachgetrocknet haben, packt man sie in kleine, mit

Digitized by Google

Papier ausgelegte Schachteln und verwahrt solche zum Gebrauch in einer trocknen Kammer. Diese ausgekernten, oder noch mit den Steinen versehenen Kirschen geben ein vortreffliches Wintercompot, sind im Handel sehr gesucht und werden theurer, als die gewöhnlich getrockneten Weichseln bezahlt.

Nr. 211. Die bunte Amarelle. La grosse Cerise blanche ou rouge pâle. II. R.

Trchß. S. 652.

Stammt vom Herrn Mayer in Würzburg, welcher sie unter dem Namen: Große weiße Belzweichsel, Grosse Cerise blanche ou rouge pâle, in der Pom. Franc. S. 39. Nr. 18. Taf. XXIV. beschreibt. Nach Truchseß Beobachtungen ergab sich, daß die Kirsche keine Weichsel, sondern eine Amarelle sey, und da sie vor ihrer völligen Reife wirklich etwas Gelbes in ihrem Roth annahm, so nannte er sie die bunte Amarelle. Nach Herrn Mayer ist die Kirsche eine der größten Weichselsorten und wird unter die Besten gerechnet. Selbst im höchsten Punkt der Zeitigung nimmt sie nur wenig Röthe an. Die Frucht reift zu Ende des Junius. Truchseß, welcher sich durch die Mayer'sche Beschreibung nicht täuschen ließ, beobachtete die Frucht bis zu ihrer völligen Zeitigung, und fand, daß die Kirsche alsdann ihre bunte Farbe verlor und einfarbig hellroth wurde, daher er sie mit Recht unter die Amarellen versetzte. Diese Kirsche verdient ebenfalls die Lobpreisungen nicht, welche ihr Herr Mayer beilegt; sie gehört nur zu denen von mittler Größe, und muß lange am Baume hängen, bevor sie ihren herbsauern Geschmack verliert, alsdann ist sie aber eine gute Frucht. Der Stiel ist für eine Amarelle ziemlich lang, von 1½ bis 2 Zoll, er ist grün, stark und gerade, und sitzt in einer tiefen Höhlung, aus welcher eine feine, schwache Furche herunterläuft und sich in einem deutlichen Blüthenpunkt endigt. Die Form der Frucht ist rundlich und nur am Stiel etwas abgeschnitten. Das Fleisch und der Saft sind weiß, und letzterer nimmt nur in der höchsten Zeitigung etwas Röthe an. Im höchsten Grad der Reife ist ihr Geschmack sehr angenehm süßsäuerlich. Der Stein ist klein, breitlich und hängt wenigstens anfangs ziemlich fest am Stiel.

Nr. 212. Die süße Amarelle. La Cerise Morel. I. R.

Trchß. S. 618. Vgl. S. 174.

Eine noch wenig bekannte vortreffliche Kirsche, welche wohl verdient, häufiger angepflanzt zu werden; sie stammt von Kraft in Wien, der sie in der Pom. Austriaca S. 8. Taf. 20. Fig. 1. unter obiger Benennung aufführt. Der Stiel ist kurz, selten über 1¼ Zoll lang, sehr stark, meistens auf der einen Seite röthlich angelaufen, übrigens aber hellgrün und sitzt in einer glatten Höhlung flach auf der Frucht. Die Frucht gehört zu den größten Amarellen, und demnach unter die großen Kirschen. Von Form ist sie an beiden Enden sehr

Digitized by Google

platt und auf der einen Seite merklich breitgedrückt; auf dieser Seite befindet sich auch eine Art Furche, die aber mehr durch eine lichtere Farbe, als durch wirkliche Vertiefung angezeigt wird, und sich selten bis in die Mitte der Frucht erstreckt; unten hat sie ein Blüthengrübchen. Ihre Form stellt beinahe ein gedrücktes Viereck vor. Die Farbe der dünnen, aber zähen Haut, welche sich leicht vom Fleische abziehen läßt, ist dunkelroth, an der Furche lichter. Das Fleisch ist weiß, weich und sehr saftig; der ausgedrückte Saft ist weiß, mit einem schwachröthlichen Schimmer, und von einem mehr süßen Geschmack, ohne Bitterkeit, wie ihn selten die Amarellen haben. Der Stein ist groß, dickrund und löset sich gleich gut vom Stiel, wie vom Fleisch ab.

Die Frucht reift Ende Juni und zu Anfang Juli.

Der Baum treibt anfänglich ziemlich starke, aufrechtstehende Zweige und ein großes Sauerkirschenblatt; mit den Jahren hängen sich die Zweige und das Blatt wird kleiner, weßhalb der Baum in die Classe der Kirschen mit dem kleinen Sauerkirschenblatt gehört und zu den Amarellen gezählt werden muß. Durch ihre fast viereckige Form, ihre ansehnliche Größe und mehre Süßigkeit im Geschmack unterscheidet sich die Frucht von allen andern Amarellen. Eine vorzügliche, zum Anbau zu empfehlende Sorte.

Nr. 213. Der frühe Gobet. II. R.

Trchß. Seite 619.

Diese Kirsche hat Hr. Mayer in Würzburg in der Pom. Franconica S. 38. Nr. 16. Taf. XXII. unter der Benennung: Englische Weichsel, Montmorency, Weichsel mit kurzem Stiel, Cerise de Montmorency à courte queue, Gros Gobet, beschrieben; da sie aber viel früher, als der große Gobet reift, jedoch mit diesem in Form, Größe und Säure des Geschmacks viel Ähnlichkeit hat, so wurde sie vom Hrn. Maj. von Truchseß zum Unterschied von jenem, der frühe Gobet genannt. Die Abbildung der Pom. Franc. ist viel zu groß gerathen, in der Natur erlangt sie nie diese Größe. Die Frucht ist nur von mittler Größe; der Stiel ist selten über 1 Zoll lang, manchmal ist er noch kürzer, gerade, nicht stark, am Baum ganz grün; wenn die Frucht einen Tag gelegen, läuft er etwas roth an und sitzt auf der Frucht in einer sehr flachen Höhlung. Die Form ist an beiden Enden plattgedrückt, an den Seiten ist sie nur schwach gedrückt, so daß man sie jedoch nicht völlig rund nennen kann; auf der einen etwas mehr gedrückten Seite ist keine Furche, sondern nur ein Strich, der bis zum Stempelgrübchen reicht, das etwas aufwärts an der Seite steht. Die Farbe der Haut ist anfangs sehr glänzendhellroth, bei mehrer Reife wird sie dunkelroth, behält aber auch dann noch ihren Glanz und ihre Durchsichtigkeit. Das Fleisch ist am Durchschnitt weißgelb, mit einem rothen Schimmer, weich und vollsaftig. Der ausgedrückte Saft ist schwachröthlich, doch ohne zu färben. Das

Digitized by Google

Hervorstechende im Geschmack ist eine angenehme Säure. Der Stein ist klein, rund, mit einer Spitze, löset sich gut vom Fleisch, hängt aber auch bei recht reifen Früchten nicht fest mit dem Stiel zusammen.

Die Frucht reift gegen Ende Juni, oder anfangs Juli. Von andern Amarellen unterscheidet sie sich durch ihren kurzen Stiel, ihre mehr plattgedrückte Form und ihre vorzügliche Säure im Geschmack. Von dem großen Gobet, mit dem sie viel Ähnlichkeit hat, unterscheidet sie sich durch frühere Reife und etwas weniger plattgedrückte Form.

Der Baum ist werth, häufig angepflanzt zu werden, zumal die Frucht eben so gut zum frischen Genuß, wie die vorhergehenden Amarellen, auch zum Welken oder zum Einmachen recht gut zu gebrauchen ist.

Nr. 214. Die Zwergamarelle. II. R.

Trchß. S. 638. Stammt aus der von Lafferk'schen Baumschule zu Lesen im Mecklenburgischen.

Der Stiel, der zuweilen einen 2 bis 3 Linien langen Absatz hat, ist gegen 1 Zoll lang, sehr dünn, grüngelb mit einigen rothen Flecken, und sitzt ganz flach auf der Frucht auf. Die Kirsche ist die allerkleinste unter den Amarellen. Ihre Form ist plattgedrückt, unten mit einem Stempelgrübchen versehen. Die Farbe der Haut ist für eine Amarelle ziemlich dunkel und hat nichts Durchsichtiges. Das Fleisch ist weiß, der ausgedrückte Saft, der nur wenig vorhanden ist, hat etwas Röthliches; die Haut ist zähe; der Geschmack herbe und widrigsauer. Der Stein, so klein er ist, ist doch im Verhältniß der Frucht groß.

Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum hat mit der Erdweichsel viel Ähnlichkeit, und man kann sie beide fast nicht von einander unterscheiden. Die Form, Größe, die dünnen, herabhängenden Zweige und die fast gleich kleinen Blätter beider Bäume gewähren wenig Unterschied, nur sind die Blätter der Zwergamarelle etwas breiter, weniger fein gezahnt, und an ihren Spitzen mehr abgerundet; auch sind deren Zweige etwas stärker, und weniger herabhängend, als bei der Erdweichsel. Ein größerer Unterschied findet in der Blüthe Statt; die Blumenblätter der Zwergamarelle sind breiter und runder, stoßen mit ihren Rändern mehr an einander, so, daß sie sich oft zum Theil decken; die der Erdweichsel aber sind länglich und schmal und stehen mehr von einander ab. Durch ihre Kleinheit und dunkle, nicht durchsichtige Haut unterscheidet sie sich hinlänglich von allen andern Amarellen. Nur für den Beobachter hat die Frucht Werth, der Baum aber paßt recht gut zu Bosquets im Vorgrund.

Nr. 215. Die Trauben- oder Bouquet-Amarelle. Cerise à bouquet. II. R.

Trchß. S. 621. Chr. Hd. Wb. S. 295. T. O. G. XXI. B. S. 126. Taf. 11.

Diese besondere Frucht hat die Eigenschaft, daß mehre Früchte an

Digitized by Google

einem gemeinschaftlichen ungetheilten Stiel, in einer und der nämlichen Blüthe mehre Früchte, oft 5, auf alten Bäumen ja öfters bis zu 12 Kirschen gemeinschaftlich ansetzen und fast zu gleicher Zeit zur Reife kommen, indem ihre Blüthen vollkommene Fruchtknoten und Stempel zugleich enthalten. Diese vielfachen Früchte sind nicht durch einzelne kleine Stiele von einander getrennt, sondern sitzen auf dem einfachen Blumenstiel unmittelbar auf, welcher im Verhältniß der Menge der daran sitzenden Kirschen anschwillt, und durch dessen in sie eindringende Fasern die zu ihrem Wachsthum nöthige Nahrung erhalten. Um aber hinlänglichen Raum für so viele Früchte zu erhalten, nimmt die Dicke des Stiels, und vorzüglich der Umfang des Fruchtbodens dergestalt zu, daß der Rand desselben alle Kirschen an ihren Stielgrübchen umfaßt und diese dann kugelförmig an einander stehen. Einige dieser Kirschen sind größer, als die andern; zuweilen wachsen auch kleinere mit den größern zusammen, mehrentheils aber bleiben sie doch von einander getrennt, so daß man eine nach der andern vom Stiel abreißen kann, ohne die daneben sitzende zu verletzen. Jede dieser Kirschen hat ihren eigenen Stein, welcher mit dem Stiel, zumal wenn die Frucht noch nicht recht reif ist, so fest zusammenhängt, daß man das Fleisch leicht von demselben abziehen kann, so daß, wenn man mit allen Kirschen also verfährt, einen Fruchtstiel bekommt, an welchem so viele Steine, als er Kirschen trug, befestiget sind. Obgleich nun eine jede dieser vielfachen, aneinandersitzenden Kirschen ihre natürliche Vollkommenheit an Haut, Saft, Fleisch und Stein erlangt, so ist es doch nicht möglich, an den so enge zusammenstehenden Früchten ihre eigenthümliche Beschaffenheit genau anzugeben. Keine derselben ist an Größe, Form und Geschmack der andern gleich, manche sind groß, während andere Krüppel bleiben, und auch ihre Vollkommenheit nie ganz überein erlangen. Dabei trägt der Baum auch einzelne Früchte, welche immer den größern Theil ausmachen, und nach diesem ist die Frucht beschrieben worden. Eine einfache Kirsche hat in der Form und Farbe viel Ähnliches von der vorherbeschriebenen frühen königlichen Amarelle. Der Stiel ist kurz, grün und nicht so dick, als derjenige, welcher mehre Früchte gemeinschaftlich trägt. Bei günstiger Witterung ist die Frucht von der Größe der frühen königlichen Amarelle, bei trockner Witterung bleibt sie kleiner. Ihrer Form nach ist sie am Stiel sehr plattgedrückt, unten, wo ein kleines Stempelgrübchen ist, etwas weniger. Im Umkreis ist sie ziemlich rund, auf der einen Seite, doch nur selten, kaum bemerklich gefurcht. Die Farbe der ziemlich durchsichtigen Haut ist anfangs hellroth, bei mehrer Zeitigung wird sie etwas dunkler. Das Fleisch ist weiß, weich und saftig; der ausgedrückte Saft etwas röthlich, doch ohne zu färben, und von einem anfangs sehr sauern, später etwas mildern, und beim längern Hängen am Baum sogar angenehmen Geschmack. Der Stein ist klein, nur wenig breit, fast rund. Er hängt mit dem Stiel fester, als mit dem Fleisch zusammen, von dem er sich rein ablöset; doch

Digitized by Google

läßt er sich auch vom Stiel leicht abreißen, wenn die Frucht ihre vollkommene Reife hat.

Die Frucht färbt sich schon Ende Juni, wird aber erst Mitte Juli vollkommen reif.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, seine Äste hängen herabwärts und verwirren sich gern in einander, und die Krone bildet eine dichte, platte Halbkugelform; dabei trägt er bald und außerordentlich reichlich. Auf Süßkirschenstamm veredelt und an einen etwas schattigen Ort gepflanzt, trägt er die schönsten Früchte, und paßt recht gut in Anlagen, unter andern Holzungen vermischt.

Nr. 216. Cerisier Juinat. I. R.

Trchß. S. 649. Nachtrag S. 691.

Hr. Maj. v. Truchseß erhielt diese Kirsche von Sicklern, welcher sie von dem Garteninsp. Reichard aus Versailles erhalten hatte, mit der Bemerkung, daß sie die Größe eines Pomme d'Api erreiche, noch sehr selten sey, und einen süßsäuerlichen, ganz vorzüglichen Geschmack habe. Die Stiele sind kurz, von ungleicher Länge, selten über 1½ Zoll. Die Kirsche gehört allerdings zu den Großen, doch fehlt noch sehr viel, um sie mit dem Api vergleichen zu können. Von Form ist sie rund, unten und oben platt und auf beiden Seiten breitgedrückt. Die Haut ist so zähe, daß sie sich bei dem Genuß der Frucht, wie bei den Trauben, vom Fleische ganz abziehen läßt, ohne zu zerreißen. Die Farbe ist für eine Amarelle, zumal in der völligen Reife, ziemlich dunkel, der ausgedrückte Saft hat alsdann etwas Röthliches, welches bei der Überreife zunimmt. Der Geschmack ist sauer und herbe, und nur, wenn man sie sehr lange hängen läßt, verbessert er sich so sehr, daß er das Herbe verliert und sehr gut wird. Wegen ihrer Größe verdient sie allerdings Empfehlung. Über die Benennung Juinat hat sich Herr Reichard nicht erklärt, ob sie von einem Ort, wo man sie zuerst auffand, oder von dem Monat Junius (Juin) herstamme. In dem letzten Falle müßte sie, wenn sie bei uns in Deutschland richtig benannt werden sollte, bei uns die Juniusamarelle genannt werden. Einige Früchte, welche ich von einem jungen Baum erhielt, erlaubten mir noch nicht, eine genauere Beschreibung davon aufzunehmen; die Kirschen waren nur von mittler Größe, anfangs hellroth, später dunkelroth, das Fleisch weiß, mit einem röthlichen Schimmer, und von einem süßsäuerlichen Geschmack.

Die Frucht reifte Mitte Juli.

Der Baum hat das kleine Sauerkirschenblatt und hängende Zweige.

Nr. 217. Die Amarelle mit weißem Stempelpunkt. II. R.

Trchß. Seite 655.

Diese Kirsche stammt von dem Hrn. Oberpfarrer Christ, mit der Nachricht, daß sie eine frühe, sehr gute Glaskirsche mit Silber-

Digitized by Google

tüpfchen sey. Als die Kirsche auf der Bettenburg trug, so fand sich, daß auf der einfarbigen rothen Haut keine Silber- oder weiße Tupfen sich zeigten, sondern daß nur an dem sehr kleinen Stempelgrübchen etwas Weißliches war, welches einem weißen Punkt ähnlich sah. Die Frucht ist von mittler Größe; der Stiel ist kurz, 1 bis 1½ Zoll lang. Die Form ist plattrund; die Farbe der Haut ist für eine Amarelle ziemlich dunkelroth; das Fleisch weiß; der ausgedrückte Saft hat einen röthlichen Schimmer, jedoch ohne färbend zu seyn. Der Geschmack ist angenehm süßsäuerlich. Durch ihre plattrunde Form, etwas dunklere Haut und den weißen Stempelpunkt unterscheidet sie sich hinlänglich von andern Amarellen.

Die Frucht reifte auf der Bettenburg den 13. Julius.

Der Baum trägt nicht reichlich und setzt oft mehre Jahre aus, sonst wäre die Frucht wohl zu empfehlen.

Nr. 218. Die frühzeitige Amarelle. Cerise Amarelle hâtive. II. R.

Truchseß Seite 616.

Die Stiele sind von verschiedener Länge, von 1 bis 1½ Zoll, ziemlich stark, auf der einen Seite etwas rothbraun angelaufen, und sitzen in einer stark ausgewölbten Höhlung. Die Kirsche gehört ihrer Größe nach zu den Mittlern. Ihre Form ist rundlich, gegen den Stiel mehr, als unten nach der Spitze, plattgedrückt, auf beiden Seiten nur wenig breitlich. Nicht alle Kirschen haben auf einer Seite eine flache Furche, aber alle haben unten ein kleines Grübchen, welches etwas seitwärts steht. Die Farbe der durchsichtigen Haut ist glänzend hellroth, bei zunehmender Reife wird sie dunkler, doch ohne von ihrer Durchsichtigkeit zu verlieren. Das Fleisch ist weich, am Durchschnitt weißgelb mit rothem Schimmer; der reichlich vorhandene Saft hat ausgedrückt etwas Röthliches, ohne färbend zu seyn, und ist von einem sauern, nur wenig Süßigkeit enthaltenden Geschmack. Der Stein ist nicht groß, mehr breit, als rund, und hängt mit dem Stiel nur so viel zusammen, daß er sich nur bei nicht völlig reifen Früchten mit aus der Kirsche ziehen läßt; auch bleibt an den Kanten desselben Fleisch sitzen.

Die Frucht reift Mitte Juli. Von der königlichen Amarelle unterscheidet sie sich durch geringere Größe und mehr Säure, auch ist der Baum stärker mit Zweigen besetzt und besser belaubt. Von der späten Amarelle unterscheidet sie sich durch frühere Reife, dickere Stiele, und eine Säure ohne Beimischung von Bitterkeit, von der Amarelle mit dem weißen Stempelpunkt, mit welcher sie in Form und Größe viel Ähnlichkeit hat, durch etwas spätere Reife, weniger dunkle Haut und stärkere Säure.

Der Baum trägt nicht so reichlich, wie der der königlichen Amarelle, doch ist die Frucht zu Allem zu gebrauchen, wie jene, nur er-

Digitized by Google

fordert sie etwas mehr Zucker. Ihr Anbau ist weniger zu empfehlen, als der der königlichen Amarelle.

Nr. 219. Die gedoppelte Amarelle mit halbgefüllter Blüthe. Cerise Amarelle à fleur semi-double. II. R.

Trchß. S. 646. Allg. T. G. M. 1809. S. 476. Taf. 10. Chr. Hd. Wb. S. 295. Glaskirsche mit halbgefüllter Blüthe.

Die Kirsche stammt von dem Hrn. Pastor Henne, auch erhielt sie Truchseß aus der Pariser Nationalbaumschule ächt. Hr. Stiftsamtmann Büttner beschreibt sie ebenfalls im T. O. G. VII. B. S. 373. Nr. 24. Nach diesem ist die Beschreibung der Glaskirsche mit gefüllter Blüthe. Der Stiel ist 1½ Zoll lang, stark, grün, auf der einen Seite röthlich angelaufen, und sitzt in einer geräumigen, flachen Höhlung. Die Frucht ist rund, auf der einen Seite etwas breitgedrückt, daselbst mit einer haarfeinen Linie, unten ein grauer Punkt in einer kleinen Grube. Sie gehört zu den kleinen Amarellen (nach Büttner Glaskirschen). Die Farbe der Haut ist hellroth; in der höchsten Reife wird sie etwas dunkler, als bei den übrigen Amarellen. Das Fleisch ist weiß und zart, der Saft häufig, etwas röthlichschillernd, und von einem angenehmen, süßen, etwas anziehenden Geschmack. Der Stein ist mehr länglich, als rund, die breite Kante ist erhaben, mit mehren Linien bezeichnet; die Gegenkante ist eine schwach erhabene Linie, da wo der Stiel aufsitzt, läuft er spitziger zu, als unten.

Die Frucht reift in der Mitte des Juli.

Der Baum wird nicht groß, hat das kleine Sauerkirschenblatt, und trägt nicht voll. Von den übrigen Amarellen unterscheidet sich die Frucht durch ihren längern Stiel und durch ihre halbgefüllte Blüthe, welche zuweilen Zwillingsfrüchte hervorbringt, weßhalb sie auch die Zwillingskirsche genannt, und häufig mit der Bouquetkirsche verwechselt wird, welche aber mehre Früchte, diese aber nie mehr als 2 zugleich ansetzt.

Nr. 220. Großer Gobet. Gros Gobet à courte queue. Montmorency à courte queue. II. R.

Trchß. Seite 634. Chr. Hd. Wb. Seite 293.

Häufig kommt auch diese Kirsche als Cerise royale oder als Montmorency à gros fruits und Gros Gobet vor; bei den Engländern heißt sie die Kentische Kirsche, nach Christ die große Montmorency mit dem kurzen Stiel. Der Stiel ist sehr kurz, ½ bis 1 Zoll lang, selten bis 1½ Zoll, und von so verschiedenem Ansehen, daß man eine Partie von wenigstens 20 bis 30 Kirschen zusammen haben muß, um die eigentliche Länge desselben herauszufinden. Die Stiele sind stark, und sitzen in einer tiefen Höhlung auf der Frucht. Die Kirsche ist nur von mittelmäßiger Größe. Ihre Form ist an beiden Enden die plattgedrückteste unter allen Kirschen; auf der einen Seite läuft eine bald stärkere, bald schwächere Furche, wodurch die Haut

Digitized by Google

etwas eingezogen wird, und unten hat sie ein schwaches Grübchen. Die Farbe der sehr zähen Haut ist anfangs hellroth, und läßt sich leicht vom Fleische abziehen, so daß sie beim Genuß der Kirsche im Munde zurückbleibt, später wird sie etwas dunkler. Das Fleisch ist weiß, weich und sehr saftig, der ausgedrückte Saft ist röthlich und etwas färbend, von einem anfangs herben und scharfen Geschmack, welcher sich durch längeres Hängen am Baume verbessert und wohlschmeckender wird. Das Herbe, das noch zurückbleibt, rührt wie bei den Pflaumen von der Schale, her, so wie von den Fasern um den Stein, weßhalb man sie nicht zu sehr kauen darf. Der Stein ist von mittler Größe, rund, und hängt ziemlich fest mit dem Fleische zusammen, wovon vieles an den Kanten sitzen bleibt. Die breite Kante desselben steht in der Mitte in die Höhe, auf deren Rücken sich eine schwache Furche nach dem untern Theil desselben zulaufend befindet, auf beiden Seiten ist die Mittelfurche mit zwei etwas tiefern Seitenfurchen versehen. Die Gegenkante ist eine zarte Linie, welche sich unten in einer nur fühlbaren Spitze endigt. Die Backenseiten sind glatt.

Die Frucht reift im Juli, und unterscheidet sich durch ihre sehr platte Form, durch ihre scharfe Säure und bittern Nachgeschmack von allen andern Kirschen ihrer Classe, von dem frühen Gobet aber durch spätere Reife.

Der Baum treibt noch jung sehr starke, aufrechtstehende, mit großen Blättern besetzte Zweige, welche aber in der Folge hängend werden, und das kleine Sauerkirschenblatt bekommen, wodurch der Baum in die Classe der Amarellen, und nicht in die der Glaskirschen gehört. Seine Tragbarkeit, welche die Pom. Austr. rühmt, fand Truchseß nicht bestätiget, und Du Hamel selber sagt von ihm, daß er nur selten voll trägt; übrigens bleibt die Frucht demungeachtet eine schöne, schätzbare, und zum Einmachen vorzüglich taugliche Kirsche.

Nr. 221. Cerisier hâtif. II. R.

Trchß. S. 657—691. Stammt ebenfalls aus der Pariser Nationalbaumschule, daselbst Nr. 99.

Diese Kirsche ist keineswegs eine Frühkirsche, wie ihr Name andeutet, denn sie reift erst im Monat Julius früher oder später, je nachdem die Jahreswitterung ist. Selbst Du Hamel machte bei der Beschreibung seiner Cerisier hâtif diese Bemerkung, worin er von ihr sagt: „die Haut bekommt bei Zeiten eine hellrothe, lebhafte Farbe." Wenn man die Kirsche abnimmt, so ist sie frühzeitig, aber so sauer, daß man sie nur als Compot genießen kann. Läßt man sie aber vollkommen zeitig werden, so wird die Haut ziemlich dunkelroth, der Saft ist süß und angenehm; aber alsdann kann man die Kirsche nicht mehr frühzeitig nennen, weil mehre gute Kirschen zu derselben Zeit reifen. Mit der Duhamel'schen Beschreibung verglichen, glaubte Truchseß die ächte Sorte zu besitzen, spätere Beobachtungen ergaben, daß die Frucht Ende Juli überreif war, die Schärfe im Geschmack hatte

Digitized by Google

sich verloren, er wurde süß und angenehm, wie es Du Hamel angibt. Die Frucht hat einen sehr kleinen Stein, und dadurch empfiehlt sie sich besonders. Ihre eigentliche Reifzeit möchte demnach Mitte Juli anzunehmen seyn.

Nr. 222. Der Amarellen-Baum mit ganz gefüllter Blüthe. Cerise Amarelle à fleur double. II. R.

Trchß. S. 640. Chr. Hd. Wb. S. 295.

Diese schöne Kirschensorte wird mehr wegen der Schönheit ihrer Blüthe, als der Frucht willen erzogen, und verdient allerdings eine Stelle in einer Anlage, wo sie durch die Pracht ihrer Blüthe, welche einer weißen Ranunkel gleicht, herrlich ins Auge fällt. Die Blüthe kommt sehr spät, und ist eine der letztern unter den Kirschenblüthen, weßhalb sie auch mehr der naßkalten Witterung, welche bei uns gewöhnlich im Mai herrscht, ausgesetzt ist, und dadurch häufig verdorben wird. Bei günstiger Witterung, wenn sie sich gehörig entfaltet hat, ist sie anfänglich etwas röthlich, bei der völligen Entfaltung blendend weiß, welches noch vor dem Abfallen der Blüthenblättchen wieder in ein sanftes Roth übergeht, und dem Beobachter derselben 3 bis 4 Wochen lang, nach Beschaffenheit der Witterung, einen angenehmen Genuß gewährt. Als Orangeriestämmchen in einem Scherben erzogen, ist ein solches Bäumchen voll Blüthen eine wahre Zierde des Blumenbretes, und gewiß mancher seltenen mit Mühe erzogenen Blume vorzuziehen. Die Früchte, welche nur sehr selten aus diesen schönen, gefüllten Blüthen hervorkommen, gehören unter die Amarellen, und sind nur einfach. Die Stiele sind für Amarellen sehr lang; die Früchte eben nicht klein, fast ganz rund, doch auf der einen Seite etwas breitgedrückt. Die Farbe der Haut ist hellroth, das Fleisch weiß, bei der Überreife mit einem röthlichen Schimmer. Der Geschmack ist angenehm säuerlich, doch ohne Vorzüge. Der Stein ist sehr breitlich, mit starken Kanten, und unten mit einer merklichen Spitze versehen.

Die Frucht reift in der Mitte des Juli.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, hat das kleine Sauerkirschenblatt, und trägt nur selten Früchte, indem die Blume, wenn sie einige Zeit geöffnet ist, statt der Narbe des Stempels kleine hellgrüne Blättchen treibt, welche die Befruchtung des Fruchtknotens verhindern. Statt dieser grünen Blättchen erhebt sich auch manchmal, doch selten, aus der Mitte der Blüthe ein weißer Blumenbüschel, in der Größe und Form einer kleinen Flintenkugel, welcher die Schönheit derselben noch vermehrt. In Bosquets ein herrlicher Zierbaum.

Nr. 223. Die späte Amarelle. Cerise Amarelle tardive. II. R.

Trchß. S. 629. Chr. Hd. Wb. S. 294. D. O. C. IV. Lief. Nr. 48.

Diese Kirsche stammt aus Herrenhausen, von woher sie unter dem Namen der späten Morelle nach der Bettenburg kam; sie unterscheidet

Digitized by Google

sich von der frühen königlichen Amarelle durch spätere Reife, von der süßen Amarelle durch geringere Größe und weniger süßen Geschmack, und ist von den in den Gärten und Weinbergen wild wachsenden, durch Wurzelausläufer sich verbreitenden, gewöhnlichen Amarellen oder Ammern nicht zu unterscheiden. Der Stiel ist kurz, von 1 bis 1½ Zoll Länge, gelbgrün, auf der Sonnenseite ein wenig bräunlich angelaufen, und sitzt in einer flachen Höhlung auf der Frucht. Die Kirsche ist von mittler Größe; in günstigen Jahren, wenn der Baum recht voll hängt, wird sie ziemlich groß. Der Form nach ist sie oben und unten nur wenig platt, im Umkreis beinahe ganz rund, und auf der einen Seite ein klein wenig breitgedrückt, auf welcher sich eine schwache Furche befindet. Unten hat sie meist ein nicht ganz in der Mitte stehendes, schwaches Grübchen, in welchem ein feiner, grauer Punkt sichtbar ist. Die Farbe der hellglasartigen, durchsichtigen Haut ist anfangs hellroth, bei völliger Zeitigung blutroth, und manchmal auf der breitgedrückten Seite weißlich punctirt. Das Fleisch ist weiß, der Saft ebenfalls, und nur in der höchsten Reife röthlich schillernd, von einem angenehm säuerlichen, anfänglich etwas bittern Geschmack, welcher sich aber in der vollen Reife verliert. Der Stein ist länglichrund, etwas breitgedrückt, hängt im Anfang mit dem Stiel so fest zusammen, daß er sich mit demselben aus der Frucht ziehen läßt, welches aber bei vollkommener Reife nicht mehr der Fall ist. Auch bleibt an der sehr erhabenen und breitgedrückten Kante nur wenig Fleisch sitzen; die schmale Kante besteht aus einer feinen, aufgeworfenen Linie, welche sich in einer scharfen Spitze endigt.

Die Frucht reift Mitte Juli, und hält sich einzeln bis Mitte August am Baum.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, pflanzt sich durch seine Wurzelausläufer fort, und ist in manchen Gegenden sehr bekannt. Die Kirsche ist sowohl zum frischen Genuß, als zum Trocknen, Einmachen und zu Backwerk recht gut zu benutzen; auch trägt der Baum, zumal in günstigen Jahren, sehr reichlich, wo alsdann auch seine Früchte größer und schöner werden.

Nr. 224. Flemisch. Flamisch. II. R.

Trchß. S. 660.

Stammt aus London aus der Baumschule der Messieurs William und Joseph Kirke zu Brompton bei London; der Herr Rentamtmann Ullner zu Lüneburg bezog sie daher, und sendete sie als eine große, neue Glaskirsche an Truchseß, welcher sie aber der Vegetation des Baumes nach unter die Amarellen setzte. Auf der Bettenburg hatte sie noch nicht getragen, im Sommer 1835 trug dieselbe in meinem Garten, wodurch ich in den Stand gesetzt wurde, nachfolgende Beschreibung dieser Kirsche zu liefern. Der Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, dünn, hellgrün, ohne Röthe, und sitzt in einer flachen, weiten Höhlung. Die Kirsche ist groß, rund, unten und oben platt,

Digitized by Google

auf der einen Seite ein wenig breitgedrückt, daselbst befindet sich eine kaum bemerkbare, feine Linie, welche aber oft ganz fehlt, unten steht ein starker, hellgrauer Stempelpunkt in einer kleinen Grube. Die Farbe der durchsichtigen Haut, durch welche man die Fleischfibern durchschimmern sieht, ist im Anfang ein helles Ziegelroth, später wird dieses etwas dunkler, gegen den Stempelpunkt hin aber etwas lichter, und mit feinen, weißen Pünktchen besetzt, welches aber mehr dem Durchscheinen des Fleisches und der Fibern durch die Haut zuzuschreiben ist, wodurch die Kirsche wie etwas marmorirt erscheint. Das Fleisch ist weiß, unter der Haut röthlich schillernd; ein starker, weißer Fibernkranz umschlingt den Stein, und verbreitet sich von da strahlenförmig durch das Fleisch; der häufige Saft ist weiß, übereif etwas violettschillernd, und von einem angenehm süßlichsauern Geschmack. Der kleine Stein, welcher sich beim Genuß der Frucht mit dem Stiel aus dem Fleische ziehen läßt, ist breitlichrund; die breite Kante tritt in der Mitte etwas stark hervor, und ist von zwei flachen Seitenfurchen begrenzt, die Gegenkante ist eine fein erhabene Linie. An den Kanten bleibt etwas Fleisch sitzen.

Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum wächst recht gut, hat ziemlich steife Zweige und das kleine, aber schmalspitzige Sauerkirschenblatt, und trug das erste Jahr reichlich. Verdient Anpflanzung.

Nr. 225. Ragouminier ou Piminel des Canadiens. II. R.

Trchß. S. 659. Anhang S. 691.

Diese Amarelle stammt aus der Pariser Nationalbaumschule, woselbst sie die Nummer 148. führt; bei genauerer Untersuchung wurde sie mit der eben daher stammenden **Griottier à gros fruit noir, ou grosse Cerise à Ratafia** von Truchseß S. 659. in Hinsicht der Stiele, Form, Farbe, des Geschmackes und der Steine für ein und dieselbe Sorte befunden. Wegen seltener Tragbarkeit auf der Bettenburg konnte keine genauere Beschreibung von ihr aufgenommen werden.

Die Frucht reifte Ende Juli.

Nr. 226. Die Kentische Kirsche. Kentish Cherry. II. R.

Trchß. S. 660. Nachtrag. S. 692.

Stammt aus der Baumschule der Messieurs Lee und Kennedy zu London, woher sie der Hr. Rentamtmann Üllner zu Lüneburg bezog. Ob sie mit Lueder's Kentische Kirsche bei Abercrombie S. 161. ein und dieselbe Sorte sey, ist zwar zu vermuthen, aber noch nicht entschieden. Sie ist eine etwas kleinere Glaskirsche, als die Flemisch, und gehört ihrer Vegetation und den Blättern nach zu den Amarellen. Auf der Bettenburg reiften einige Früchte derselben den 22. Julius, woran sich ergab, daß solche nicht allein nach der Belaubung des Baumes, sondern auch nach der Farbe der Haut, des Fleisches und Saftes der Frucht zu der Classe der Amarellen wirklich gehören.

Digitized by Google

Die Frucht ist von mittler Größe; der Geschmack gut; der Stein nach Verhältniß der Frucht ziemlich groß.

Nr. 227. Cerisier commun à fruit ronde. II. R.

Trchß. S. 658. Aus der Pariser Nationalbaumschule.

Die Frucht ist eine langstielige, kleine Amarelle, mit einem großen Stein und von schlechtem Geschmack. Wahrscheinlich hat sie ihren Namen commun (gemein) wegen ihrer geringen Güte, und ist vielleicht eine wildwachsende Amarelle, wie wir in Deutschland ebenfalls und bessere besitzen. Nur für den Kirschensammler von einigem Werth.

Nr. 228. Die Soodamarelle. Amarelle juteuse. II. R.

Trchß. S. 632. Chr. Hd. Wb. S. 294. T. O. G. XI. B. S. 338. Taf. 18.

Der Hr. Pfarrer Sickler hatte diese Kirsche unter dem Namen der reichlich tragenden Soodkirsche aus Erfurt erhalten, und im T. O. G. beschrieben; da sie aber auf der Bettenburg eben nicht reichlich trug, so ließ Truchseß die Benennung „reichlich tragend" weg, und nannte sie die rothe Soodamarelle. Die Stiele sind von ungleicher Länge, manche nur einen, und andere dagegen bis zwei Zoll lang, ziemlich stark, grün, selten mit bräunlichen Flecken besetzt, und sitzen in einer flachen, glatten Höhlung auf der Frucht. Der Stiel hat einen Absatz, auf welchem 2 bis 3 Stiele gemeinschaftlich sitzen. Die Frucht ist nur von mittler Größe, ja fast klein. Die Form ist rundlich, an beiden Seiten, auf der einen mehr, als auf der andern, breitgedrückt, am Stiel etwas mehr, als unten, wo ein schwaches Grübchen befindlich ist. Die Farbe der Haut ist ein trübes Blutroth, das nicht das Helle anderer Amarellen hat; doch ist da, wo die Kirschen Furchen haben, die Farbe etwas lichter. Das Fleisch ist wie der Saft trüblichgelb, und dieser hat ausgedrückt etwas Röthliches an sich, dabei ist es sehr zerfließend und vollsaftig; vor der Zeitigung schmeckt die Frucht herbe, später verliert sich zwar dieses, und der Geschmack wird milder, doch niemals angenehm. Der Stein ist klein, breitlich, sitzt nicht fest am Stiel, und löset sich leicht vom Fleisch.

Die Frucht reift Ende Juli und zu Anfang August.

Der Baum ist nur schwach, die Zweige sind sehr lang und dünn, und bilden eine unordentliche, stark und dicht belaubte Krone.

Nr. 229. Die Bonifazien-Amarelle.

Hat noch nicht getragen.

Nr. 230. Die Allerheiligenkirsche. Cerisier de la Toussaint. II. R.

Trchß. S. 661. Chr. Hd. Wb. S. 294. T. O. G. XIV. B. S 93. Taf. 6.

Der Hr. Major von Truchseß hat für diese sich von den anderen Kirschenarten so sehr auszeichnende Sorte eine eigene Classe gebildet, wo sie als die bis jetzt einzige bekannte ihrer Art dasteht, und durch die von den anderen Kirschen so verschiedene Blüthe sich beson-

Digitized by Google

ders auszeichnet und unterscheidet. Der Baum dieser kleinen und unbedeutenden Kirsche, welche eine eigentliche Amarelle ist, hat das Eigene, daß er zur Zeit der Blüthe keine, oder doch nur sehr einzelne Blüthen bekommt. Diese entstehen nach Art der zweimal tragenden Birnbäume im Juni aus den jungen Zweigen oder Sommerschossen, dauern den ganzen Sommer hindurch, so daß Blüthen, halb und ganz zeitige Früchte öfters zusammen an einem Baum zu finden sind, und seine Blüthen ununterbrochen bis im August und noch später fortdauern. In wärmern Gegenden, woher der Baum stammt, im südlichen Deutschland und Frankreich, soll auch seine Blüthe- und Früchtefolge viel besser gedeihen, wie bei uns, woselbst meistens nur entweder die frühern oder spätern Blüthen Früchte ansetzen, und die andern als unfruchtbar abfallen. Die Frucht, welche der Baum hervorbringt, gehört unter die Kleinen; die Stiele der Kirschen sind 2 bis 2½ Zoll lang, und sitzen ganz flach auf. Die Form ist an beiden Enden etwas plattgedrückt, auf der einen Seite etwas breit, woselbst sich auch eine schwache Furche befindet, und unten hat sie ein Stempelgrübchen. Die Farbe der durchsichtigen Haut ist hellroth, später aber wird sie dunkelroth. Das Fleisch ist weiß, wird nur um den Stein etwas röthlich; der ausgedrückte Saft hat einen röthlichen Schimmer, und der Geschmack desselben ist nur, nachdem sie lange gehangen, angenehm sauer, doch nicht vorzüglich. Der Stein ist groß, mehr länglich, als dick, und hängt mehr mit dem Fleisch, als mit dem Stiel zusammen.

Der Baum wächst gewöhnlich nur langsam, wird nicht stark, und treibt viele dünne, durcheinanderwachsende Zweige, welche mit sehr kleinen Sauerkirschenblättern besetzt sind. Er ist in seinem Vaterlande sehr fruchtbar, und treibt, wenn andere Kirschen zu blühen anfangen, aus den Fruchtaugen, anstatt der Blüthe, einen hellgrünen, mit kleinen Blättchen besetzten Fruchtzweig, welcher bis tief in den Sommer fortwächst, und sich oft bis zu 6 Zoll verlängert. In den Winkeln der ersten 2 bis 4 Blättchen dieses Fruchtzweiges bilden sich die Fruchtaugen, welche zum Austreiben der Blüthensprossen des folgenden Jahres bestimmt sind, und die, ohne weiter zu treiben, den Sommer über wie andere Tragknospen ihre gehörige Dicke und Vollkommenheit erlangen. Die Augen aber an den folgenden Blättchen der Blüthensprosse treiben bald nach ihrem Entstehen Blüthenstiele, die bis zur Entfaltung der Blüthen fortwachsen, sich manchmal doldenartig in 2 bis 3 Stiele theilen, und eben so viele Blüthen hervorbringen. Aus diesem besondern Trieb der Blüthensprossen, an welchem sich im Anfang nur mehre schlafende Augen, und mit seinem Fortwachsen lauter blühende Knospen, und später grüne und reife Kirschen bilden, ersieht man, daß er nicht mit den andern Kirschbäumen zugleich, sondern 3 bis 4 Wochen später blühet, und daß er, nachdem sich die Fruchtaugen für das folgende Jahr gebildet haben, mehre Monate lang fortblühet, und so wie sich die Blüthensprossen verlängern, Blättchen und daneben stehende Fruchtaugen hervorbringt.

Digitized by Google

Da nun das Fortwachsen der Blüthensprossen, und die Entstehung neuer Blättchen, Blüthenaugen und Blüthen ununterbrochen bis zum August und noch später fortdauert, so können in einem günstigen Jahre von den ersten aufgeblühten Fruchtaugen reife Früchte, von den folgenden noch unzeitige grüne, und von den letzten Blüthen und Blüthenknöpfe entstehen. Der Baum verdient mehr als Seltenheit, als des Nutzens willen erzogen zu werden, und paßt mehr in Anlagen, wo er immer als eine Naturmerkwürdigkeit der Beobachtung werth ist.

Aus mehren Baumschulen bezogene, noch nicht beschriebene und classificirte Kirschensorten, deren genaue Beschreibungen oder Berichtigungen im Anhange des Handbuches vorkommen sollen.

Nr. 231. Der schwarze Adler. L'Aigle noir. Blak Eagle. I. R.

Loudon's G. Encyclopädie S. 947. Nr. 9. Horticultural Society Tom. II. Nr. 9. und Tom. II. Nr. 187.

Diese Kirsche wurde von dem Esquire Knight vermittelst der Vermischung des Blüthenstaubes der Graffion und der May Duke in England erzeugt. Ihre Form ist zwischen herzförmig und rund, die Farbe der Haut dunkelroth, das Fleisch ist fest, süß, von hohem Wohlgeschmack.

Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum wächst sehr üppig, ist dauerhaft, und trägt sehr gut. Der Vegetation des Baumes und Blattes nach gehört die Frucht unter die Süßkirschen, und wegen ihres festen Fleisches unter die schwarzen Knorpelkirschen.

Nr. 232. Die Waterloo-Kirsche. Waterloo Cherry. I. R.

Loudon's G. Encyclopädie S. 948. Nr. 17. Horticultural Society Tom. II. Nr. 81. und Tom. III. Nr. 301.

Ebenfalls vom Esquire Knight mit der Ambrée oder Graffion und der May Duke durch die künstliche Befruchtung erzeugt. Die Frucht ist groß, ihre Gestalt kegelförmig, die Farbe der Haut dunkelroth; das feste Fleisch von süßem, hohem Wohlgeschmack.

Die Frucht reift Ende Juli.

Der Baum gehört wie der vorhergehende zum Süßkirschenbaumgeschlecht, und soll gut tragen, die Frucht wegen Festigkeit des Fleisches zu den schwarzen Knorpelkirschen.

Nr. 233. Rouge van der Broek. II. R.

Stammt aus Holland, und ist, wie Truchseß S. 165. von der Kriek van der Broek sagt, wahrscheinlich eine daselbst bekannte Waldkirsche, wovon die letztere eine schwarze, diese aber eine rothe Sorte ist.

Der Baum gehört zum Süßkirschenbaumgeschlecht, hat aber noch nicht getragen, um die Frucht bestimmen zu können.

Digitized by Google

Nr. 234. Bigarreau de Montmorency, von Wilhemshöhe bei Cassel.
Nr. 235. Cerise Circassien. Circassian-Cherry.
Nr. 236. Cerise Duchesse d'Angoulême.
Nr. 237. Cerise la Belle magnifique. Gros de Seaux.
Nr. 238. Cerise Guigne de Russie.
Nr. 239. Cerise hâtive de Neufchateau.
Nr. 240. Cerise oblongue superbe.
Nr. 241. Cerise de Trachat. ? vielleicht Trochet.
Nr. 242. Cerise trompée précoce.
Nr. 243. Cerise royale double.
Nr. 244. Cerise royale très-tardive.
Nr. 245. Cerise Vineuse de Portugale.
Nr. 246. Graues Leben. Althaldensleben.
Nr. 247. Gros de Bruxelles.
Nr. 248. Guigne blanc la grosse.
Nr. 249. Isar Kiras.
Nr. 250. Schwarze Königskirsche, wahrscheinlich Nr. 137.
Nr. 251. Frühe weiße Kirsche. } frühe bunte Herzkirschen
Nr. 252. Früheste weiße Kirsche. } Nr. 56. Nr. 54.
Nr. 253. Frühe Maikirsche aus Carlsruh.
Nr. 254. Frühe Muskateller.
Nr. 255. Muscat royal; wahrscheinlich die rothe Maikirsche. Nr. 116.
Nr. 256. Große Marmorherzkirsche mit weichem Fleisch.
Nr. 257. Einfache Glaskirsche, wahrscheinlich die große Glaskirsche Nr. 205.
Nr. 258. Lapuschin Kiras.
Nr. 259. Stambul Kiras.
Nr. 260. Spiegel- oder Porzellankirsche. Althaldensleben.
Nr. 261. Große türkische Kirsche.
Nr. 262. Ungarische Herzkirsche, vielleicht Nr. 44. die große schwarze Knorpelkirsche.
Nr. 263. Zwetschenkirsche.
Nr. 264. Späte Sauriotte. Späte Sauerkirsche, wahrscheinlich die Aurischotte Nr. 179.
Nr. 265. Gelbe spanische Herzkirsche.
Nr. 266. Frühe Sauriotte. Frühe Sauerkirsche, wahrscheinlich Nr. 151.

Digitized by Google

Viertes Capitel.

Pflaumen, Pfirschen und Aprikosen.

A. Pflaumen.

Die Pflaume (Prunus, Prune, The Plum) ist eine sehr geschätzte und nützliche Frucht, welche sowohl zum rohen Genuß, wegen ihres süßen und vortrefflich schmeckenden Fleisches allgemein beliebt, noch mehr aber zu wirthschaftlichen Zwecken verwendet, von großem Nutzen ist. Von der Mitte des Juli an bis zum Spätherbst findet man unter dieser Obstgattung eine Auswahl der schmackhaftesten und schönsten Früchte zur Besetzung des Nachtisches, während die weniger edlen Sorten zu Compots oder andern wirthschaftlichen Zwecken benutzt werden können. Unter den vorzüglichern Pflaumenarten zeichnen sich viele ganz besonders durch einen köstlichen, süßen und gewürzhaften Geschmack aus; eine vollkommen reife Reine-Claude oder gelbe Abricotée, die verschiedenen Perdrigons- und Damaszenerarten übertreffen oft in Hinsicht ihrer Güte die Pfirschen und Aprikosen, und gewähren uns selbst in ungünstigen Sommern, wo jene bei uns nicht gerathen, einen herrlichen Ersatz für diese, für unser Clima eigentlich nicht ganz passenden Früchte. Viele der ausgezeichnetsten Pflaumenarten geben, getrocknet, ein herrliches Wintercompot oder Confitür, die vortrefflichen getrockneten Mirabellen, Damaszenerpflaumen und Perdrigons, welche wir sorgfältig getrocknet und zierlich in feine Schachteln verpackt aus Frankreich bekommen, die so geschätzten Prünellen, welche wir eben daher und aus den Rheingegenden oder aus Franken beziehen, vor allen aber unsere gemeine deutsche Hauszwetsche gibt sowohl getrocknet, als zu Mus (Marmelade) eingekocht, einen bedeutenden Handelsartikel in Thüringen ab, oder gewährt den Haushaltungen der Bürger und Landleute eine gesunde und wohlfeile Winterkost, während jene feineren Sorten theils zu Compots, theils zur Besetzung des Nachtisches der Reicheren verwendet werden. Die mannichfaltigen Arten, diese nützliche Frucht in der Wirthschaft gehörig anzuwenden, werden im Anhange des Handbuchs weitläufiger behandelt vorkommen; ebenfalls ist es ja hinlänglich bekannt, daß die edleren Arten der Pflaumen zum frischen Genuß stets gut verkauft werden können, und selbst in Überfluß erzogen, zumal in Städten dennoch guten Absatz finden. Alle diese Vortheile erwägend, sollte man sich mehr, als zeither, dem Anbau dieser edlen Obstart unterziehen, zumal der Pflaumenbaum fast in jeder

Digitized by Google

Gegend, woselbst das Erdreich nicht gar zu mager und steinicht ist, gut fortkommt, auch weniger empfindlich in der Blüthe, oder in harten Wintern gegen die Kälte ist, als der Aprikosen- und Pfirschenbaum, welche nur an einer warmen Mauer, gegen Mittag gelegen, angepflanzt gedeihen, während die sämmtlichen Pflaumenarten im Freien ohne besondern Nachtheil ausdauern. Es ist nicht zu läugnen, daß es auch unter den, aus südlichen Ländern zu uns gekommenen Pflaumen Sorten gibt, die noch nicht an unser Clima gewöhnt, nur in einer günstigen Lage gepflanzt, und nur in warmen Sommern ihre eigenthümliche Güte bei uns erlangen; allein was schadet dieses, geräth doch in manchen schlechten Sommern selbst unsere an unser Clima gewöhnte Hauszwetsche nicht und bleibt in ihrer Reife und Geschmack zurück, sollen wir darum deren Anbau verwerfen und deßhalb der Erziehung der edleren Pflaumenarten entsagen? —

Der Pflaumenbaum erreicht eine nur mittelmäßige Größe und Stärke, selten wird er über 20 Fuß hoch, auch erstreckt sich sein Alter nicht weit über 30 Jahre hinaus, obgleich es von der gemeinen Hauszwetsche Bäume gibt, welche wohl ihr Alter, zumal wenn solche durch Abwerfen ihrer Kronen verjüngt worden sind, auf 50 bis 60 Jahre bringen können. Die Bäume der Pflaumen- und Zwetschenarten bilden gewöhnlich eine etwas ausgebreitete Krone, die mit vielen Ästen besetzt ist, sie vertragen bei ihrer Ausbildung weniger den Schnitt, als die Äpfel- oder Birnbäume; auch dürfen sie am Spalier nie so kurz geschnitten werden, indem die Augen alsdann mehr in Zweige, als zu Tragholz auswachsen, wodurch der Baum mit zu vielem Holz überfüllt wird. Im Allgemeinen sind die Pflaumenbäume fruchtbar und tragen reichlich, selbst seine Wasserschossen, welche der Baum häufig treibt, setzen bald Tragaugen und Bouquetzweige an, und liefern oft im zweiten Jahre Früchte. Schade, daß das Holz des Pflaumenbaumes so leicht bricht, und bei Überfüllung des Baumes durch die Schwere seiner Früchte fast jährlich Äste verliert, welche abbrechen, wodurch der Baum oft verunstaltet und kränklich wird.

Bei Anlegung einer Pflaumenplantage beobachte man einen Abstand von 20 bis 24 Fuß im Quadrat, denn viele Sorten derselben breiten sich weit aus, welche enger zusammengesetzt, in die Höhe wachsen und oben nur eine kleine Krone bilden würden; wie solches an den mehresten Bäumen in den Gärten der Städter und auf dem Lande zu sehen ist, wodurch aber der Ertrag solcher in die Höhe gespindelter Bäume gar sehr geschmälert wird.

Die Wurzeln der Pflaumenbäume dringen nicht tief in die Erde, sondern breiten sich mehr unter deren Oberfläche aus. Die Wurzelkronen derselben nehmen einen ziemlichen Umfang in der Erde ein und sind gewöhnlich mit vielen jungen Saugwurzeln besetzt, welche dem Baume aus der Oberfläche der Erde die fruchtbaren Nahrungstheile zuführen und dadurch bald tragbar machen. In Hinsicht der Fruchtbarkeit der verschiedenen Pflaumenarten habe ich bemerkt, daß der Pflau-

Digitized by Google

menbaum so gut, wie der Kernobstbaum, nicht ein Jahr wie das andere gleichmäßig trägt, sondern oft einige Jahre Zeit braucht, um seine Frucht- und Bouquetzweige aufs neue zu bilden, welche regelmäßig wieder absterben, wodurch die unteren Theile der Zweige nach dem Hauptstamme zu kahl werden. Bricht nun auf solchen Stellen ein Wasserreis zufällig aus der Rinde hervor, so kann dieses, zumal an den Spalierbäumen, durch den Rückschnitt auf 2 bis 4 Augen zum Austreiben mehrer Zweige benutzt und die etwa entstandenen Blößen am Spalier damit bedeckt werden; diesemnach können die Wasserreiser trotz dem dagegen bestehenden Gärtnervorurtheil zum Fruchttragen gezwungen und zur Ausbildung des Baumes nützlich verwendet werden.

Die Blüthen des Pflaumenbaumes kommen bald an langen und dünnen, bald an kürzeren und dickeren Fruchtruthen oder Bouquetzweigen hervor; welche; nachdem solche mehre Jahre hintereinander Früchte hervorgebracht haben, wieder absterben, sich aber immer wieder höher hinauf an den Zweigen durch das Austreiben der Blüthenaugen zu Bouquet- und Fruchtzweigen ersetzen. Beim Schnitt der Pyramiden- und Spalierpflaumenbäume muß man daher besonders darauf Rücksicht nehmen, diese Fruchtträger soviel wie möglich zu schonen, und die fehlenden oder abgestorbenen wieder zu ersetzen, daher man jeden Wasserschößling sowohl am Hauptstamme, als an den Seitenzweigen zu diesem Zwecke benutzen, und vermittelst des kurzen Schnittes auf Holz, und später auf Frucht, durch einen längern Schnitt hinzuwirken suchen muß, daß der Baum unten niemals kahl werde, sondern so gut wie oben überall mit Zweigen und Früchten beladen erscheint.

Die Blüthe selber ist weißlichgrün, oft ganz weiß; sie besteht aus 5 runden Blumenblättern, welche den Stempel und die Staubfäden gleichmäßig umschließen. Die Blätter des Pflaumenbaumes sind größtentheils von ovaler Gestalt nach beiden Enden mehr oder weniger spitzig zulaufend, dunkelgrün von Farbe, unten weißwollicht, dabei verschiedenartig am Rande ausgezackt. Der Blattstiel hat oft eine Rinne und mehr oder weniger große Afterblätter, oft aber auch nicht; ebenfalls sitzen auf demselben in der Nähe des Blattes kleine Drüsen, welche nebeneinander oder ungleich stehen, häufig aber auch fehlen. Die Sommertriebe oder Sommerlatten des Pflaumenbaumes sind bald kurz und fein, bald lang und dick; mehre Pflaumensorten, zumal die der zwetschenartigen Pflaumen, und die eigentlichen Zwetschen haben glatte, rothe oder violette Triebe ohne Wolle, während die eigentlichen Pflaumenarten mit einer weißlichen Wolle oder mit kurzen feinen Härchen überzogene Sommerlatten haben, welches Abzeichen zur Eintheilung der Pflaumensorten in verschiedene Classen benutzt worden ist.

Der Pflaumenbaum wird frühzeitig fruchtbar und trägt in der Regel reichlich Früchte, wenn sonst seine Blüthe nicht durch Nachfröste oder kalte nasse Witterung verdorben wird.

Das Holz des Pflaumenbaumes, dessen Rinde bei zunehmendem Alter aufspringt, wird hauptsächlich wegen seiner röthlichbraunen Farbe

Digitized by Google

zu Tischler- und Drechslerarbeiten benutzt, wovon das der gemeinen Hauszwetsche besonders gesucht ist.

Die Frucht, welche der Baum hervorbringt, ist eben so verschieden an Gestalt, wie an der Farbe. Man findet unter den Pflaumen längliche und runde Früchte, von der Größe eines Hühnereies, bis zu der einer Haselnuß. Die Form derselben ist bald lang, bald rund, mehr oder weniger tief gefurcht; auch sind die Fruchtstiele von verschiedener Länge, Farbe und Dicke, bald glatt, bald mit feinen Härchen besetzt.

In Hinsicht der Färbung zeichnet sich dieses Obst durch eine besonders lebhafte und angenehme Colorirung von andern Fruchtarten aus. Man findet Pflaumen unter dieser lange noch nicht hinlänglich bekannten Obstart fast von allen Farben, es gibt deren Schwarze, Blaue, Violette, Rothe, Gelbe, Grüne und Weiße, welche theilweise mit rothen oder gelben Punkten bedeckt oder marmorirt sind, dabei oft noch mit einem weißlichen oder bläulichen zarten Duft überzogen sind, welcher der Frucht einen lieblichen, zum Genuß einladenden Anblick gewährt.

Die Vermehrung des Pflaumenbaumes geschieht theils aus Samen, theils durch Wurzelausläufer, durch welche die gemeine Hauszwetsche und überhaupt die zwetschenartigen Pflaumenbäume, wenn auch nicht immer in ihrer vollkommenen Gestalt und Güte, doch mehrentheils der Mutterfrucht ähnliche Früchte hervorbringen. Wem aber um die Ächtheit der Pflaumensorten zu thun ist, der vermehre sie nur durch die Veredlung auf Pflaumen- oder Zwetschenwildlingen, oder auf deren Wurzelausläufern, wobei zu bemerken ist, daß man die eigentlichen Pflaumenarten nur auf Wildlinge oder Ausläufer von Pflaumen setzt, welche man an ihrem feinern Wuchs und wolligen Sommerlatten erkennt, hingegen die zwetschenartigen Pflaumen oder wirklichen Zwetschen auf deren Wildlinge und Ausläufer, wodurch die Früchte in ihrer eigenthümlichen Form und Güte fortgepflanzt werden.

Neueren Erfahrungen zufolge, welche der Herr Professor van Mons in Brüssel gemacht hat, und worüber in der Einleitung des ersten Bandes des Handbuchs Mehres gesagt worden ist, können fast alle Pflaumen aus ihren Steinen wieder erzogen werden, es fallen aber häufig Varietäten aus denen daraus erzogenen Bäumen; auch behalten nur wenige davon die Eigenschaften der Mutterfrucht bei. Viele der neuern Pflaumensorten sind auf diese Art erzogen oder durch Zufall entdeckt worden, worunter viele sehr schätzbar sind; doch giebt es auch viele darunter, welche der Weiterverbreitung nicht werth sind und mit einer bessern Sorte umgepfropft zu werden verdienen.

Nicht jeder Pflaumenwildling nimmt gleich gut die Veredlung der verschiedenen Pflaumenarten an, auf den Ausläufern der Schlehe, oder auf den Kernwildlingen der mirabellenartigen Pflaumen kommen die edlern Pflaumenarten nicht gut fort, oder ihre Früchte erhalten darauf nicht ihre gehörige Vollkommenheit. Zur Erziehung guter Kernwildlinge sind die Steine des gelben und blauen Spillings, der Marunke

Digitized by Google

oder gelben Eierpflaume, und der blauen Haferpflaume oder Krieke vorzugsweise zu gebrauchen; sie nehmen die Veredlung sämmtlicher Pflaumenarten gut an, so wie die Wildlinge der Marunken vorzüglich gut die Oculation der Pfirschen annehmen, wohingegen am besten auf den Zwetschenwildlingen die Oculation der Aprikosenarten geräth.

Wie groß der Einfluß des Wildlings auf die Beschaffenheit und Güte der darauf veredelten Pflaumen ist, kann am besten an der Reneclode bemerkt werden. Setzt man diese zu gleicher Zeit auf Pflaumen- und Zwetschenwildlinge, so wird man sich bald an den auf beiden Stämmen erzogenen Früchten überzeugen, welcher Unterschied in Hinsicht der Größe und Güte der davon erhaltenen Früchte Statt findet, und welchen Einfluß es selbst auf deren Farbe und Reifzeit ausübt. So habe ich selbst die Erfahrung gemacht, daß ein auf einem Zwetschenstamm aufgesetztes Reneclodenreis später eine gelbliche Renedöde trug, andere wieder kleiner waren, auch später reiften, daher die vielen Varietäten der Renecloden und andern Zwetschenarten.

Zur Veredlung der bessern Pflaumenarten wähle man daher nur diejenigen Pflaumenwildlinge, welche sich durch einen besonders schlanken, triebigen Wuchs auszeichnen, keine Stacheln, aber wollige Sommertriebe haben, deren Blätter groß und breit sind, und überhaupt von Ansehen nichts Wildartiges verrathen. Die geringeren Pflaumenarten, so wie sämmtliche Zwetschenarten hingegen können ohne Nachtheil auf Zwetschenwildlinge veredelt und erzogen werden; ihr Holz, welches fester, als das der Pflaumen ist, paßt eher zu einander, und die Verbindung beider gleich festen Körper geht sicherer von Statten, als wenn ein weiches, markiges Pflaumenreis auf das härtere Zwetschenholz gesetzt wird.

Die jungen, aus Samen erzogenen Pflaumen- oder Zwetschenwildlinge können alsbald auf ihren Stand durch die Copulation, oder noch besser, durch die Oculation veredelt werden, oder man versetzt sie, nachdem der Schaft und die Wurzeln gehörig verschnitten worden, in die Baumschule, und läßt sie daselbst bis zu einer beliebigen Schafthöhe heranwachsen, worauf man sie in der Krone veredelt, bei welchem Verfahren man die schönsten Bäume erhält.

Die jungen, mit Wolle besetzten Ausschößlinge der Pflaumenbäume, oder die aus den Steinen der gelben Marunke erzogenen Stämmchen nehmen die Oculation aller Pfirschenarten sehr gut an, und geben für unser Clima die dauerhaftesten Unterlagen für diese edle Fruchtart ab; eben so unentbehrlich sind die Marunkenstämmchen oder die der Haferpflaume zur Topforangerie für die Pflaumen- und Pfirschenarten, indem solche durch das Beschneiden der Hauptwurzel viele feine Saugwurzeln hervorbringen, welche zu diesem Zweck so nöthig, ja unentbehrlich sind. Ein Franzose, Herr N. Maupoil, veredelt nach seiner Angabe sämmtliche Pflaumenarten zu Zwergbäumen bestimmt auf Ausschößlingen des gemeinen Schlehendorns, Prunus spinosa, auf welchen die Bäume nicht höher, als 6 Fuß werden, und bald darauf

Digitized by Google

tragen. Er empfiehlt diese Stämmchen besonders zu den Unterlagen der Topf-Scherbenbäumchen für die Pflaumen, ja er will sie selbst zu den Unterlagen für die Pfirschen zu diesem Zwecke sehr tauglich gefunden haben.

Die Krankheiten, welchen der Pflaumenbaum häufig unterworfen ist, sind hauptsächlich der Gummi- oder Harzfluß und die Gelbsucht. Erstere entsteht nach starken Verwundungen oder Quetschungen der Rinde; wenn solche nicht sogleich mit einem Kitt oder Mörtel überzogen wird, so tritt der Saft aus solchen Wunden, und verdickt sich gleich zu einem Harze oder Gummi, dieses greift das Holz an und verhindert das Überwachsen der Rinde gleich einer eiternden Wunde bei Menschen. — Die zweite Krankheit hat größtentheils ihren Ursprung in der schlechten Beschaffenheit des Bodens, worauf der Baum gepflanzt worden ist. Man gebe dem Baum gute Erde und beschneide ihn etwas stark, so wird die Krankheit gewiß sich heben. Noch mache man es sich zur Regel, alles Steinobst nicht zu viel und nicht zu stark zu schneiden, damit sich der Harzfluß nicht erzeuge; ohnedieß ist der Pflaumen- oder Pfirschenbaum geneigt, alle Jahre dürre Äste zu machen, zumal wenn er älter wird, und Wind und Wetter tragen dazu bei, die Äste desselben viel früher, als die des Kernobstes zu ruiniren. Über die Krankheiten des Pflaumenbaumes und dessen Heilung findet man im Anhange des Handbuchs die nöthige Anleitung, woselbst auch die dazu nöthigen Recepte der verschiedenen Baumkitten und Salben angegeben sind, womit beträchtliche Baumwunden geheilt werden können.

Unter allen Obstarten sind die Pflaumen diejenigen, welche noch am wenigsten untersucht und beschrieben worden sind; auch ist bis jetzt noch kein genügendes System vorhanden, nach welchem die bekannten Pflaumenarten, so wie nach dem Truchseß'schen System die Kirschen, eingetheilt werden können. Der Herr Regierungsrath von Günderode und Herr Moritz Balthasar Borkhausen haben in 6 Heften 36 Pflaumensorten beschrieben und abgebildet, und damit schon manche zeither bestandene Irrthümer und Namenverwechselungen berichtiget.

Durch eine genaue und vollständige Beschreibung, so wie durch naturgetreue Abbildung der Früchte in jenen Heften, ist der Anfang zu einem bessern Werk über Pflaumen gelegt; auch haben wir die Hoffnung, für die Folge ein genügendes Werk darüber von einem großen Obstkenner zu erwarten.

Der Herr Doctor Diel, Sohn des berühmten Pomologen, des Herrn Geheimenraths Diel in Dietz an der Lahn, beschäftiget sich jetzt damit, sämmtliche Pflaumensorten anzupflanzen, zu prüfen, und nach einem neuen System zu beschreiben. Zwar hat der Herr Oberpfarrer Christ in seinen reichhaltigen pomologischen Schriften ein System für die Pflaumen in seiner vollständigen Pomologie aufgestellt, welches aber noch zu unbestimmt und mangelhaft ist, um voll-

Digitized by Google

kommen dem Zweck zu entsprechen. Da aber noch kein genügenderes System für die Pflaumen zeither entworfen worden war, so behielten die neuern Pomologen, z. B. Herr Apotheker Liegel in Braunau, das Christ'sche bei, und theilten ihre Pflaumen danach ein.

Christ's Pflaumensystem.

I. Classe. Pflaumen der zwetschenartigen Bäume.

Die Bäume, welche zu dieser Classe gerechnet werden, machen ein wildes, buschiges Gewächs, und sind in der Jugend mit vielen Stacheln besetzt. Sie treiben viele dünne Zweige und glatte Sommertriebe ohne Wolle, deren Farbe gewöhnlich roth und glänzend ist. Die Blätter sind gröber, spröder und rauher anzufühlen, als die der andern Pflaumenbäume. Das Holz dieser Bäume ist härter und weniger porös, als das der eigentlichen Pflaumenbäume; es ist daher dauerhafter und fester, bricht nicht so leicht, wie dieses, und erfriert auch weniger im Winter. Die Früchte dieser Bäume sind sämmtlich von länglicher Form und pflanzen sich durch ihre Steine ächt fort; auch geben ihre Wurzelausläufer die Mutterfrucht in ihrer Gestalt und Güte wieder. Das Fleisch derselben ist etwas gröber und fester, als das der eigentlichen Pflaumen; auch ist der Geschmack dieser Früchte kräftiger, als bei jenen *).

Die Früchte dieser Classe zerfallen in 6 Abtheilungen und zwar a) schwarzblaue, b) violette, c) rothe, d) gelbe, e) grüne, f) bunte Früchte.

II. Classe. Pflaumen der pflaumenartigen Bäume.

Die Bäume dieser Classe sind nicht so wild in ihrer Vegetation, wie die der ersten, und haben in der Regel gar keine, oder nur wenige Stacheln. Die Sommertriebe dieser Bäume sind grün, weißwollig oder sammtartig überzogen, und haben mehrentheils einen triebigen und leichten Wuchs. Die Blätter sind, obgleich bei manchen Sorten dick und spröde, entweder glänzend oder wenigstens weicher anzufühlen, als die der Zwetschen. Das Holz ist zarter und markiger, als das der Zwetschenbäume, leidet mehr vom Frost und rauher Witterung, und bricht leicht bei Stürmen oder Überladung von Früchten entzwei. Die Früchte sind meistens rund, doch manche Arten auch länglich, und von weicherm Fleisch, als das der Zwetschenarten. Diese Classe hat, wie die erste, ihre Unterabtheilungen nach den Farben der Pflaumen geordnet.

---

*) Christ fügt dieser Classe der zwetschenartigen Bäume noch die Reneclode, die rothe, blaue und gelbe Eierpflaume bei, obgleich deren Früchte gar nicht den Zwetschen ähneln, worin andere Pomologen aber wieder abweichen.

Digitized by Google

III. Classe. Pflaumen der mirabellenartigen Bäume.

Die Bäume dieser Classe haben einen sperrhaften, langsamen Wuchs, einen sehr gemäßigten Trieb, und neigen sich gern zur Zwergform hin, wozu sie besonders geschickt sind. Die Blätter dieser Bäume sind klein und gekraust, die Früchte ebenfalls klein, rund oder herzförmig gestaltet, und man findet außer der gelben und rothen Mirabelle nicht viel andere und bessere Arten darunter.

Die aus den Kernen der mirabellenartigen Bäume erzogenen Wildlinge oder deren Wurzelausläufer taugen zur Veredlung nicht wohl; selbst zu Zwergbäumen benutzt, ist ihr Wuchs zu schwach und langsam, weßhalb sie der Oberpfarrer Christ gänzlich verwirft, und statt deren die gelbe Marunke empfiehlt.

Nach Herrn Oberpfarrer Meyer zu Weißenstadt bei Hof, welcher in seinen seit 1830 bis jetzt erschienenen 3 Pflaumenheften einen großen Theil der bekanntesten Pflaumen beschrieben und abgebildet lieferte, gehören die Renecloden, rothe, blaue und gelbe Eierpflaumen eigentlich unter die Classe der Pflaumen, indem diese Früchte mehr die Natur der Pflaumen, als der Zwetschen an sich haben, auch deren Bäume und Sommertriebe sich mehr den Pflaumenbäumen nähern. Nach ihm müßten die Schlehenarten, so wie die Kirschpflaume, welche nach Christ zur dritten Classe der mirabellenartigen Bäume gezählt werden, eine eigene Classe bilden.

In dem Catalog der königl. Baumschule zu Dresden findet sich eine von der Christ'schen abweichende Classification der Pflaumen, von dem Herrn Kammerherrn und Oberdirector der dortigen Baumschule von Carlowitz entworfen, angeführt, welche auch der Herr Hofgärtner Walker zu Hohenheim in seinem die dortige Baumschule betreffenden Catalog angenommen hat, wonach die in den angegebenen Baumschulen erzogenen Pflaumensorten folgendermaßen eingetheilt sind.

I. Classe. Zwetschen.

Kennzeichen der Classe sind 1. längliche Frucht; 2. wildes Gewächs des Baumes mit Dornen in der Jugend; 3. glatte, nie wollige Sommertriebe; 4 gröbere Holzfasern; 5. stark ausgezacktes, gelbgrünes Blatt.

II. Classe. Damaszenerpflaumen.

Kennzeichen der Classe sind 1. runde Früchte; 2. starker Wuchs des Baumes, ohne Dornen in der Jugend; 3. sehr wollige, sammtartige Sommertriebe; 4. zartes Holz; 5. dunkleres Blatt, als bei den Zwetschen.

III. Classe. Mirabellen und Renecloden.

Kennzeichen der Classe sind 1. runde oder herzförmige

Digitized by Google

Gestalt der Frucht; 2. schwacher Wuchs des Baumes ohne Dornen; 3. feine, mit wenig Wolle besetzte Sommertriebe.

Nach dieser Eintheilung gehören die Dattelzwetsche, die große gelbe Eierpflaume, die große englische Zwetsche, so wie die gemeine Hauszwetsche zur I. Classe.

Zur II. Classe gehören die große Damaszenerpflaume von Tours, die Königspflaume, Herrnpflaume, königliche Pflaume von Tours, italienische Damaszene; ferner die blaue Damaszenerpflaume, die Pfirschenpflaume, ottomannische Kaiserpflaume, Damascenerpflaume von Mougerou, die rothe Damaszenerpflaume, ballonartige Damaszenerpflaume, die Hyacinthpflaume, die spanische Damaszenerpflaume, die blaue Kaiserpflaume und die damascirte Pflaume.

Zur III. Classe sind die Mirabellen- und Reneclodenarten gezählt, nämlich die catalonische Frühpflaume, rothe Mirabelle, die gelbe Mirabelle, Goldpflaume, große und kleine Reneclode, blaue Diapre, rothe Diapre, Muskatellerpflaume, gelbe und rothe Aprikosenpflaumen, die Pflaume ohne Stein, der rothe Perdrigon und die Bricette.

Aus diesen verschiedenen Eintheilungen der Pflaumen ersieht man nun, wie schwankend dieselben noch sind, und wie viel noch fehlt, um auch für diese Fruchtart ein festes und genügendes System zu gründen, so wie der Herr Geheimerath Diel ein solches für das Kernobst, und der Freiherr und Major von Truchseß für die Kirschen bestimmt haben, welche allgemein angenommen worden sind. Schon vor mehrern Jahren hat sich der Herr Doctor Diel sämmtliche in Thüringen verbreitete, und hauptsächlich von Sickler in Kleinfahnern angebaute Pflaumensorten zur Anpflanzung und künftigen Prüfung aus. Damals schon hatte der Herr Doctor Diel die Güte, mir die Idee über eine neue Classification der Pflaumen mitzutheilen, welche sich hauptsächlich auf die Vegetation der Bäume gründen sollte, wozu aber durchaus eine genaue Vergleichung dieser, so wie ihrer Sommertriebe nöthig ist, um ein festes System darauf zu gründen. Dieses ist nun geschehen; der Herr Doctor Diel wird bald sein Werk über die Pflaumen herausgeben, worin die noch bestehenden Irrthümer aufgedeckt, Synonymen berichtiget und überhaupt die sämmtlichen Pflaumen nach einem neuen, festbegründeteren System eingetheilt und beschrieben werden.

Unterrichtet von meinem Vorhaben, die Herausgabe des zweiten Bandes meines Handbuchs sobald als möglich dem ersten folgen zu lassen, hatte er die große Güte für mich, mir die Skizze seiner neuen Pflaumeneintheilung zum Gebrauch gefälligst mitzutheilen, und mir hier, so wie bei dem Entwurf meiner pomologischen Handtabelle für das Steinobst dadurch nützlich zu werden. Wie sehr wird man von einem solchen uneigennützigen Benehmen und von so freundschaftlicher Zuvorkommenheit beglückt, erfreut und aufgemuntert, diejenigen Schwierigkeiten zu bekämpfen, welche sich bei den verworrenen Beschreibungen des Steinobstes aufdringen, und mit wahrem Danke erkenne ich die

Digitized by Google

höchstwohlwollenden Lehren und Winke, welche mir schon seit vielen Jahren der so hoch verehrte Herr Geheimerath Diel, und späterhin auch Herr Doctor Diel hinsichtlich verschiedener pomologischer Gegenstände jederzeit gefälligst zu ertheilen, die ganz besondere Güte hatten. Vor Kurzem benachrichtigte mich der Herr Doctor Diel, daß in England ebenfalls ein System für die Pflaumen erschienen sey, welches ganz auf dieselben Grundsätze in der Eintheilung der Pflaumen begründet wäre, wie das Seinige. Dem sey nun, wie ihm wolle, das Verdienst der Begründung eines neuen Systems für die Pflaumen wird ihm kein Fremder entziehen, obgleich Beider Ideen in dieser Hinsicht gleich seyn können; Herr Doctor Diel sendete mir schon im Frühjahr 1832 mit einer Sendung von Pfropfreisern die Grundzüge seines Systems mit, so wie das Verzeichniß derjenigen Pflaumensorten, welche er schon geprüft und classificirt habe, und benachrichtigte mich, daß er im Verlauf von einigen guten Pflaumenjahren im Stande seyn würde, sein Werk über die Pflaumen herauszugeben. Daß nun ein Unternehmen, wie dieses, wodurch eine große Lücke in der Pomologie ausgefüllt, und welches von dem pomologischen Publikum gewiß mit großem Danke aufgenommen wird, nicht leicht das Werk von einigen Jahren seyn kann, ist wohl begreiflich, zumal wenn man bedenkt, daß der Hr. Maj. von Truchseß fast 30jährige Erfahrungen sammelte, bevor er sein berühmtes Kirschenwerk herausgab. Das neue Pflaumensystem des Herrn Doctor Diel, nach welchem sämmtliche Pflaumensorten eingetheilt, und unter ihre verschiedenen Classen und Abtheilungen untergebracht werden können, beruht also hauptsächlich auf der Beschaffenheit der Sommertriebe der zwetschen- und pflaumenartigen Bäume, ob diese behaart oder mit Wolle überzogen sind, oder nicht, und zerfallen demnach in 2 Hauptclassen.

Erste Classe. Pflaumen mit glatten Sommertrieben.

Zweite Classe. Pflaumen mit mehr oder weniger wolligen Sommertrieben (sanftanzufühlenden).

Jede Classe ist in zwei Ordnungen abgetheilt, die

Erste Ordnung. Mit mehr länglichen, als runden Früchten.

Zweite Ordnung. Mit mehr runden, als länglichen Früchten.

Abstufung der Farben, wie Herr Oberpfarrer Christ und nach ihm Hr. Liegel angenommen haben, sind auch bei diesem System eingeführt, und bilden in jeder Ordnung 5 Abtheilungen, als: 1) blaue, 2) rothe, 3) gelbe, 4) grüne, 5) bunte Früchte, unter welche sämmtliche Pflaumen untergebracht werden können. Bei einiger Beobachtung und Beurtheilung der Bäume wird man bald im Stande seyn, seine Pflaumen richtig zu classificiren, so wie man sie leicht nach ihrer mehr länglichen oder rundlichen Form in ihre betreffende Ordnung und nach ihrer Hauptfarbe in die ihr zukommende Abtheilung einreihen kann. Bei Untersuchung der Sommertriebe ist es aber nothwendig, diese im Vorsom-

Digitized by Google

mer zu unternehmen, bevor die Blattläuse und Nessen, welche in der Mitte des Juni schon die Sommerlatten der Pflaumenbäume überziehen, und die etwa vorhandenen feinen Härchen oder Wolle vernichten, nicht diese Untersuchung unmöglich machen. Die Vertilgung dieser schädlichen Insecten, hauptsächlich an den aufgesetzten Pfropfreisern, muß um diese Zeit, wo sie noch nicht allzusehr überhand genommen haben, unausgesetzt fortgesetzt werden, und das beste Mittel hierzu ist das Überstreichen der Sommerlatten mit Seifenschaum, welches mehrmals im Verlaufe des Sommers wiederholt, das beste und unschädlichste Mittel ist, sich dieses gefährlichen Insectes zu entledigen.

Bei der Eintheilung der Pflaumen bin ich demnach dem neu entworfenen System des Hrn. Doctor Diel in meinem Handbuche gefolgt, und habe meine Pflaumen nach demselben aufgeführt; da aber die Untersuchung der Sommertriebe nicht immer wegen der zu schnellen Überhandnahme der Blattläuse an meinen Bäumen mit Sicherheit betrieben werden konnte, so möchte sich wohl hier noch bei Manchem ein Mißgriff in ihre Classification eingeschlichen haben, welcher bei näherer Aufklärung aber im Nachtrage des Handbuchs berichtiget werden kann. Eben so möchte die Eintheilung der Früchte nach ihren Formen in Unterabtheilungen bei Manchen Zweifel Statt finden lassen, ob die Frucht zur langen oder zur runden Form zu zählen sey. Manche Früchte sind nach dem Maaß mehr rund, als lang, und erscheinen doch dem Auge länglich; ebenfalls gibt es unter der Mehrheit der Früchte eines Baumes oft gleich viel längliche, als rundliche Früchte; hier muß das Auge entscheiden, zu welcher Ordnung die Frucht zu setzen ist. Überhaupt muß bei der Eintheilung der Pflaumen nach diesem System der Grundsatz gelten: alle Bäume, deren Sommertriebe unbehaart oder nur sehr gering behaart sind, in die erste Classe, hingegen die mit sichtbarer Wolle oder feinen Härchen besetzten Sommertriebe in die zweite Classe zu setzen; die Früchte aber, deren Form offenbar ins Auge springt, nach dessen Entscheidung entweder zur ersten, oder zur zweiten Ordnung abzutheilen, und sich hierin durch nichts irre machen zu lassen. Die Aufführung der Pflaumen nach ihrer Reifzeit halte auch ich für sehr angemessen, indem die Ähnlichkeit mancher Pflaumenarten mit einander oft nur durch ihre verschiedene Reifzeit unterschieden und bestimmt werden kann. Auch hierbei gilt die bei den Kirschen angeführte Bemerkung, daß man die Reifzeit der Pflaumensorten nach den Angaben eines Günderode, Christ's, Sickler's, Diel's und anderer Pomologen nach hiesiger Gegend in Vergleich gestellt, stets um 8 bis 14 Tage später reifend fast durchgehends annehmen kann, und nur sehr heiße Sommer machen davon eine Ausnahme. Ich habe demnach meine neubeschriebenen Pflaumensorten nach ihrer hier in Gotha erlangten Reifzeit angegeben, hingegen die von andern Autoren beschriebenen nach deren Angabe aufgeführt, welches stets zu berücksichtigen ist, um nicht irre zu werden.

Im Begriff, die Pflaumenhefte dem Druck zu übergeben, kam

Digitized by Google

mir in der Allgemeinen botanischen Zeitung der Flora, welche in Regensburg herauskommt, im XIX. Jahrgang I. Band 1836 ganz unerwartet ein Aufsatz über die Pflaumen und deren Classification in drei verschiedenen Formen vor, welcher mich um so viel mehr bestimmte, das Nöthige daraus in mein Handbuch aufzunehmen, als die gründliche Behandlung dieses Artikels, so wie die Übereinstimmung der Liegel'schen Classification Nr. II. mit dem von mir angenommenen Diel'schen Pflaumensystem vollkommen harmonirt. Der Hr. Apotheker Liegel, längst schon durch rühmlichst bekannte pomologische Arbeiten von dem pomologischen Publikum nach Verdienst geschätzt, liefert auch hiermit einen neuen sehr anerkennenswerthen Beweis seiner unermüdeten Thätigkeit, und gibt uns die Gewißheit, für die Folge ein Pflaumenwerk zu liefern, welches den Diel'schen und Truchseß'schen Werken gleichgestellt werden kann.

In diesem Aufsatz wird die Naturgeschichte des Pflaumenbaumes, so wie dessen Verbreitung über andere Länder gründlich und bis in das früheste Alterthum hinauf gezeigt; so wie auch die Abstammung der verschiedenen Sorten desselben von ihren Urstämmen, aus deren Steinen später jene Menge von Varietäten entstanden sind, welche wir jetzt besitzen. Die Eintheilung der Pflaumen nach dem Christ'schen System im Handbuche desselben fand Hr. Liegel nicht zureichend genug, und entwarf 3 Classificationen der Pflaumen, von welchen die zweite, wie schon gesagt, der Hr. Doctor Diel mir schon vor 3 Jahren mittheilte, und nach welcher ich auch meine Pflaumen geordnet habe. Hr. Liegel nimmt bei seiner Classification Nr. I. die Form der Frucht zur Haupteintheilung seiner Früchte an, und nennt die langen Früchte Zwetschen, welche die erste Classe des Systems bilden, und rechnet zur ersten Ordnung dieser Classe die eigentlichen Zwetschen, deren Bäume glatte Sommertriebe haben. Zur zweiten Ordnung der ersten Classe werden diejenigen länglichen Pflaumen gerechnet, welche eigentlich zur Familie der Damaszenen gehören, deren Bäume aber wolligte Sommertriebe haben.

Die II. Classe nimmt die runden Früchte als Hauptcharakter an, und zerfällt in Ordnung 1, zwetschenartige Damaszenen, mit glatten Sommertrieben, deren Früchte rund sind, und die 2. Ordnung dieser Classe nimmt die eigentlichen Damaszenen auf, deren Bäume wolligte Sommertriebe haben.

Jede Ordnung dieser Classen zerfällt in 5 Unterabtheilungen, welche nach den bei den Früchten vorkommenden Farben bestimmt sind; es gestaltet sich also dieses System in seiner Skizze folgendermaßen:

Liegel's Classification Nr. I.

I. Classe. Zwetschen. Mit eiförmig-länglichen Früchten.

Digitized by Google

1. Ordnung. Eigentliche Zwetschen. Mit glatten Sommertrieben.
   a. Mit blauen Früchten. b. Mit rothen Früchten. c. Mit gelben Früchten. d. Mit grünen Früchten. e. Mit bunten Früchten.
2. Ordnung. Damaszenerartige Zwetschen. Mit wolligten oder weichhaarigen Sommertrieben.
   Mit a. blauen, b. rothen, c. gelben, d. grünen, e. bunten Früchten.

II. Classe. Damaszenen. Mit runden Früchten.

1. Ordnung. Zwetschenartige Damaszenen. Mit glatten Sommertrieben.
   Mit a. blauen, b. rothen, c. gelben, d. grünen, e. bunten Früchten.
2. Ordnung. Eigentliche Damaszenen. Mit wolligten Sommertrieben.
   Mit a. blauen, b. rothen, c. gelben, d. grünen, e. bunten Früchten.

Die II. Liegel'sche Classification weicht von der Diel'schen in nichts Wesentlichem ab; es können bei dieser ebenfalls die Farben der Pflaumen zu Unterabtheilungen genommen werden, welches ich auch gethan habe.

Die III. Classification ist nun schon weitläufiger, obgleich ganz folgerecht; die Früchte zerfallen nach dieser ebenfalls in zwei Classen, wovon die erste die Früchte derjenigen Bäume aufnimmt, deren Sommertriebe glatt oder ohne Wolle sind. Die drei Ordnungen einer jeden Classe sind nach der Beschaffenheit der Blätter, ob diese kahl oder behaart sind, abgeleitet, und jede Ordnung zerfällt wieder in zwei Unterabtheilungen nach der Form der Früchte, wobei eine jede wieder wie bei der I. Classification in die besonderen Abtheilungen nach ihren Farben fortgeführt wird, welche Classification wohl auch in ihrer Skizze eine Stelle allhier verdient.

III. Classification nach Herrn Liegel.

I. Classe. Pflaumen mit glatten (kahlen) Sommertrieben.

I. Ordnung. Mit glatten (kahlen) Blättern.
   1. Zwetschen. Mit langen Früchten, a. blauen, b. rothen, c. gelben, d. grünen, e. bunten Früchten.
   2. Damaszenen. Mit runden Früchten. a. b. c. d. e.

II. Ordnung. Mit unten (auf der unteren Seite) haarigen Blättern.
   1. Zwetschen. Mit langen Früchten. a. b. c. d. e.
   2. Damaszenen. Mit runden Früchten. a. b. c. d. e.

Digitized by Google

III. Ordnung. Mit unten und oben haarigen Blättern.
1. Zwetschen. Mit langen Früchten. a. b. c. d. e.
2. Damaszenen. Mit runden Früchten. a. b. c. d. e.

II. Classe. Pflaumen mit weichhaarigen Sommertrieben.

I. Ordnung. Mit glatten Blättern.
1. Zwetschen. Mit langen Früchten. a. b. c. d. e.
2. Damaszenen. Mit runden Früchten. a. b. c. d. e.

II. Ordnung. Mit unten haarigen Blättern.
1. Zwetschen. Mit langen Früchten. a. b. c. d. e.
2. Damaszenen. Mit runden Früchten. a. b. c. d. e.

III. Ordnung. Mit unten und oben haarigen Blättern.
1. Zwetschen. Mit langen Früchten. a. b. c. d. e.
2. Damaszenen. Mit runden Früchten. a. b. c. d. e.

Die Entwerfung dieser 3 Classificationen zeigt hinlänglich die innige Vertrautheit des Hrn. Verfassers mit dieser Fruchtart, und läßt keinen Zweifel übrig, nächstens ein vollständig genügendes Pflaumenwerk von Ihm zu erhalten.

Abkürzungen und Größenbestimmungen, welche bei den Beschreibungen der Pflaumen vorkommen.

D. Verz. — Diel's systematisches Verzeichniß der vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen Obstsorten 1818.

v. Günd. — von Günderode's und Barkhausen's Pflaumenwerk, von 1804 bis 1808, in 6 Heften mit 36 illuminirten Kupfern.

Chrst. Pomol. — Christ's vollständige Pomologie. Kronberg 1809 bis 1812.

Lgl. — Liegel's systematische Anweisung der bekannten besten Kern- und Steinobstsorten. Passau 1825.

T. O. G. — Teutscher Obstgärtner von dem Pfarrer Sickler in 22 Bänden mit Kupfern.

Allg. T. G. Mag. — Allgemeines teutsches Garten-Magazin, mit Angabe des Jahrganges.

Mey. — Des Pfarrer Meyer's Obstfrüchte in drei Heften, von 1830 bis 1832, mit Abbildungen.

D. Cat. — Dresdner Catalog von 1819, von Hrn. Kammerherrn von Carlowitz entworfen.

Hoh. Verz. oder Cat. — Verzeichniß oder Catalog der Hohenheimer Baumschule im Würtembergischen nebst Anhang. Tübingen 1823 bis 1830, von Wilhelm Walker.

D. O. C. — Deutsches Obstcabinet, vom Verfasser in Gotha in jährlich erscheinenden Lieferungen herausgegeben.

Lief. — Lieferung.

Digitized by Google

Größenbestimmung.

Sehr Groß — heißt die Frucht, wenn sie die Größe einer gemeinen Zwetsche übertrifft.
Groß — von der Größe einer gemeinen Zwetsche.
Klein — wenn die Frucht unter der Größe einer gemeinen Zwetsche ist.
Sehr Klein — was ungefähr in die Größe einer Haselnuß fällt.

Bei den Beschreibungen der Kirschen und Pflaumensorten wird oft der Ausdruck oben oder unten gebraucht, und gibt häufig Veranlassung zu Mißverständnissen. Herr Major v. Truchseß nimmt bei den Kirschen das Stielende für oben, und die Spitze der Frucht für unten an, von Günderode aber bei den Pflaumen umgekehrt; im Handbuche bin ich durchgehends Truchseß gefolgt, und nehme die Frucht am Stiel haltend, das Stielende für oben, und die Spitze der Frucht für unten an, eben so bei dem Stein der Frucht.

Das Deutsche Obstcabinet enthält in seiner VII. und VIII. Lieferung nachfolgende Pflaumensorten aus Papiermaché gefertiget, welche von dem Hrn. Doctor Diel geprüft, und wovon die ihm bekannten für richtig befunden worden sind. Die in den Lieferungen enthaltenen Pflaumen sind demnach bei ihrer Beschreibung im Handbuch unter Abkürzung D. O. C. VII. oder VIII. Lief. Nr. — wie bei den Kirschen als Citate bemerkt.

Die Lieferungen enthalten nachstehende Pflaumensorten:

D. O. C. VII. Lieferung.

Nr. 1. Rothe Kaiserpflaume. **Impériale rouge.**
Nr. 2. Große englische Pflaumenzwetsche.
Nr. 3. Lange violette Dattelpflaume. Türkische Zwetsche. **Prune d'Autriche.**
Nr. 4. Große blaue Eierpflaume. **Dame Aubert.**
Nr. 5. Rothe Eierpflaume. Cyprische Pflaume. **Prune de Chypre.**
Nr. 6. Italienische grüne Zwetsche. **Verdage d'Italie.**
Nr. 7. Damaszenerpflaume von Maugerou. **Damas de Maugerou.**
Nr. 8. Frühe schwarze Pflaume. **Grosse noire hâtive.**
Nr. 9. Große grüne Reneclode. **Grosse Reine-Claude.**
Nr. 10. Gelbe frühe Reneclode. **Reine-Claude jaune hâtive.**
Nr. 11. von Wangenheimspflaume. **Neue Samensorte.**
Nr. 12. Rothe Aprikosenpflaume. **Abricotée rouge.**
Nr. 13. Violetter Perdrigon. **Perdrigon violet.**
Nr. 14. Weiße Diapre. **Diaprée blanche.**
Nr. 15. Catharinenpflaume. **Prune de St. Catherine.**
Nr. 16. Goldpflaume. Doppelte Mirabelle. **Drap d'or. Mirabelle double.**
Nr. 17. Kleine Damaszenerpflaume. **Petit Damas.**
Nr. 18. Blauer Spilling.

Digitized by Google

VIII. Lieferung.

Nr. 19. Violette Kaiserpflaume. **Impériale violette.**
Nr. 20. Italienische blaue Zwetsche.
Nr. 21. Dattelzwetsche. Späte Dattelpflaume. **Prune Figue.**
Nr. 22. Große gelbe Eierpflaume. **Grosse Luisante. Dame Aubert.**
Nr. 23. Glühende Kohle von Sickler. **Charbon rouge.**
Nr. 24. Weiße indische Pflaume. **Prune d'Inde blanche.**
Nr. 25. Herrnpflaume. **Prune Monsieur.**
Nr. 26. Frühe gemeine Zwetsche. Augustzwetsche.
Nr. 27. Gelbe Aprikosenpflaume. **Abricotée de Tours.**
Nr. 28. Reneclode mit gefüllter Blüthe. **Reine-Claude à fleur double.**
Nr. 29. Kirschpflaume. **Cerisette.**
Nr. 30. Rother Perdrigon. **Perdrigon rouge.**
Nr. 31. Weißer Perdrigon. **Perdrigon blanche.**
Nr. 32. Rothe Diapre. **Diaprée rouge.**
Nr. 33. Späte gelbe Zwetsche.
Nr. 34. Gelbe Mirabelle. **Mirabelle jaune.**
Nr. 35. Sultaneh-Erik.
Nr. 36. Gelber Spilling.

Erste Classe.

Pflaumen mit glatten Sommertrieben.

Anmerk. Da es Pflaumenbäume gibt, deren Sommertriebe nur gegen die Spitze hin mit einigen feinen Härchen oder feiner Wolle dünn besetzt sind, welche sich später aber wieder verliert, so gilt hier die Regel, daß die Sommerlatte wenigstens ⅔ ihrer Länge unbehaart oder behaart seyn muß, um den Baum zur ersten oder zweiten Classe zählen zu können.

Erste Ordnung.

Mit länglich-eiförmigen Früchten. Zwetschen.

Anmerk. Die Hauptform der Mehrheit der Früchte von einem Baum entscheidet, ob sie zur ersten oder zweiten Ordnung gehört, oder nicht. Alle Früchte, welche länger, als breit sind, gehören demnach zur ersten Ordnung, hingegen die gleich langen, als breiten, oder mehr breiten, als langen, zur zweiten Ordnung. Der Unterschied von 1 bis 2 Linien kommt nicht in Betrachtung, und hier entscheidet, wie schon gesagt, das Augenmaß.

Digitized by Google

Erste Abtheilung.

Blaue Früchte.

Nr. 1. Der blaue Spilling. II. R.

T. O. G. XV. B. S. 369. Taf. 19. Chr. Hd. Wb. S. 377. D. O. C. VII. Lief. Nr. 18.

Die Frucht ähnelt bis auf die Farbe vollkommen dem gelben Spilling, ist aber von geringerem Werth wie diese, obgleich ihr Geschmack nicht unangenehm ist. Die Form ist länglich, nach dem Stiel läuft sie etwas spitziger zu, als nach dem entgegengesetzten Ende, woselbst sie sich mehr abrundet; eine vollkommene Frucht ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und in der Mitte 10 Linien breit, auch eben so dick im Umfange. Der Rücken der Frucht ist ziemlich gerade, der Bauch in der Mitte etwas erhaben, und verliert sich nach und nach abnehmend in der stumpf abgerundeten Spitze. Auf der erhabenen Seite läuft eine zarte Linie ohne Vertiefung bis zum braunrothen Blüthenpünktchen hin. Der Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, mittelmäßig stark, gerade, und steht in einer seichten Vertiefung. Die Farbe der starken, etwas zähen Haut ist bläulich, mit weißem Duft überzogen; ist dieser abgewischt, so erscheint die Farbe dunkelbraunroth. Das Fleisch ist zart, grünlichgelb, saftig, löset sich bei reifen Früchten ziemlich gut vom Stein, und hat einen angenehmen, süßlichsauern Geschmack. Der Stein ist länglich, 7 Linien lang, 4 Linien breit und 3 Linien dick, an beiden Enden zugespitzt, am Stiel etwas länger und stumpfer, nach der Spitze zu aber kürzer und schärfer. Die breite Kante hat fünf zarte Linien, und zwischen diesen 3 flache Furchen, in welchen die Fleischfasern beim Genuß der Frucht sitzen bleiben. Die Fiberrinne hat eine tiefe Furche, welche das Ansehen hat, als wollte der Stein daselbst aufspringen. Die Backenseiten sind stark genarbt und mit einer Afterkante versehen.

Die Frucht reift zu Ende Juli oder anfangs August.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gabelförmig an. Die Zweige sind kurz und dünn, das Tragholz steht bald nahe, bald weit von einander, und die kurzen dünnen Sommerlatten sind auf der einen Seite fahlroth, auf der andern schmutzig grau; die Krone bildet eine ungekehrte Pyramide. Das länglich schmale Blatt hat in der Mitte seine größte Breite, und läuft gleichmäßig abnehmend gegen den Stiel, wie nach der Spitze zu, am Rande ist es zart und sägeförmig ausgezackt. Der Blattstiel ist braunroth von Farbe, und das Blatt dunkelgrün. Ist auf dem Thüringer Walde häufig verbreitet, und scheint deutschen Ursprungs zu seyn.

Digitized by Google

Nr. 2. Die lange violette Damaszenerpflaume. Damas violet longuet. The Great Damask violet Plum. I. R.

D. Verz. S. 136. Nr. 27. Chr. Hd. Wb. S. 367. Chr. Pomol. S. 120. Nr. 28. T. O. G. XII. B. S. 28. Taf. 2. Mey. I. H. S. 14. Taf. I. Nr. 6.

Eine ansehnlich große, länglichrunde, fast eiförmige Pflaume, von einem apricosenähnlichen Geschmack. Die in Christ's Handwörterbuch S. 366. vorkommende Damas violet, welche Du Hamel im II. B. S. 104. Taf. II. beschreibt, scheint dieselbe zu seyn. Die Frucht ist mehr lang, als rund, sieht bisweilen ganz schief aus, indem die Furche, welche vom Stiel bis zur ansehnlichen Blüthennarbe, in welcher ein großer, grauer Punkt befindlich ist, die Frucht in zwei ungleiche Hälften theilt, wobei die eine Seite etwas höher, als die andere hervorsteht. Die Frucht ist 1½ Zoll hoch, 1 Zoll 4 Linien breit und 1 Zoll 3 Linien dick. Der dünne, über 1 Zoll lange Stiel sitzt in einer kleinen, flachen Vertiefung. Die Farbe der dünnen, aber zähen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist braunroth, mit einem starken, blaulichen Duft überzogen, wodurch sie ins Violette schillert, und an manchen Stellen schwarz erscheint. Die Frucht ist mit zarten, feinen Pünktchen bedeckt, die man aber oft kaum mit bloßen Augen bemerken kann. Das Fleisch ist grüngelb, etwas härtlich, doch zart; eine starke Fiber schlängelt sich um die Peripherie der Frucht unter der Haut herum, und scheint die vom Stein auslaufenden Fibern zu begrenzen. Der Saft ist nicht überflüssig vorhanden, der Geschmack aber apricosenähnlich. Der Stein löset sich ganz gut vom Fleische, ist länglichrund und hat eine sehr breite, oft monströse Kante, welche 3 scharfe, fast mit den Seitenbacken fortlaufende Ecken bildet, zwischen welchen zwei breite Furchen hinlaufen. Die schmale Kante hat ebenfalls eine feinere Furche, die Seitenbacken haben in kurzen Linien starke Erhöhungen, und sind hier und da flach benarbt. Der Stein hat 9 Linien in der Höhe, 7½ Linie in der Breite, und ist 4½ Linie dick.

Die Frucht reift anfangs August, ist sehr gut zum frischen Genuß, und gibt abgezogen und getrocknet gute Prünellen, so wie sie sich auch zum Welken gut eignet. Bei nasser Witterung faulen die Früchte leicht am Baum.

Der Baum wird groß und stark, die Äste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe, die Zweige sind kurz und steif, die Sommerlatten sind kurz, mittelmäßig stark, braunroth und wollig, die halbkugelförmige Krone ist mit vielen kurzen Ästchen und Tragholz überfüllt; doch trägt er nicht überflüssig, und läßt sich recht gut am Spalier erziehen. Die Augen sind klein, spitz, und stehen auf gekielten Augenträgern. Das Blatt ist nach der Spitze zu am breitesten, woselbst es stumpf zugespitzt endet, nach dem Stiel hin dehnt es sich mehr aus, und läuft daselbst spitziger zu. Der Rand ist mit feinen, abge-

Digitized by Google

undeten Zäckchen besetzt, die Farbe der Oberfläche ist hellgrün; der kurze Blattstiel ist zuweilen etwas röthlich gefärbt, gerinnelt, kurz behaart, und mit zwei ungleichstehenden Drüsen besetzt. Verdient in Hinsicht des Nutzens der Früchte, welche theils geschält und zu Brüsellen zubereitet, theils mit der Schaale gewelkt, wo sie ein gutes Wintercompot geben, angepflanzt zu werden.

Nr. 3. Die violette oder blaue Kaiserpflaume. Impériale violette. II. R.

v. Sünd. I. H. S. 82. Taf. 5. Chr. Hd. Wb. S. 372. und T. O. G. XIII. B. S. 151. Taf. 9. beschreiben die Impériale rouge anstatt der Impériale violette; in Chr. Pomol. S. 121. Nr. 29. ist sie richtig beschrieben. Meyer I. H. S. 10. Taf. I. Fig. 2. D. Verz. S. 142. Nr. 48. D. O. C. VIII. Lief. Nr. 19.

Diese schöne Frucht wurde lange Zeit mit der im T. O. G. XIII. B. S. 151. beschriebenen rothen Kaiserpflaume verwechselt, welche größer ist und 14 Tage bis 3 Wochen früher reift. Hr. Regierungsrath v. Günderode klärte diesen Irrthum auf, und berichtigte die Namenbestimmung dieser Früchte. So wäre demnach die im Obstgärtner enthaltene Impériale violette die Impériale rouge. Der Stiel ist 8 bis 10 Linien lang, nicht stark, am Zweig etwas gebogen, sonst gerade, ganz fein und dicht behaart, und sitzt in einer engen, tiefen Höhlung, deren Rand erhaben ist. Die Frucht mißt in der Höhe 1 Zoll 8 Linien, in der Breite 1 Zoll 4 Linien (französisches Maaß). In dem untern Ende ist sie stumpfer abgerundet und etwas stärker, als nach dem Stiel hin. Die Furche ist sehr merklich offen, und macht die Frucht von dieser Seite etwas platt. Die Farbe der Haut ist rothblau; auf der Schattenseite weniger blau, mit starken, fahlen Pünktchen besetzt, welche durch den weißlichen Duft, womit die Frucht überzogen ist, durchscheinen. Die Haut ist stark, und zieht sich nicht rein vom Fleisch ab. Die Frucht bekommt oft Lederflecken, und hat äußerlich keinen Geruch. Bei herannahender Reife färbt sie sich von der Spitze an, so daß diese schon blaulicht ist, wenn die übrige Frucht noch weißgrün aussieht. Fällt um diese Zeit Regenwetter ein, so fault sie gern an diesem reiferen Theil, wodurch in kurzem die ganze Frucht verdirbt. Man muß also bald diese Früchte ausbrechen, um die übrigen zu retten. Selbst bei günstiger Witterung platzt sie gern an der Blüthennarbe auf. Das Fleisch ist fest, gelblichweiß, ziemlich durchsichtig, schließt den Stein genau ein, und ist an denselben angewachsen, zieht sich aber leicht und rein davon los. Der Saft ist nicht häufig, fein, süß, ohne Säure, angenehm und erfrischend. Der Stein ist 10 Linien lang, 6 Linien breit und 4 Linien dick, er ist nicht rauh, und hat eine flache, breite Kante. Unten ist er abgerundet, mit einer kaum bemerkbaren Spitze; oben ist er breit abgestutzt, die Fiberrinne ist seicht und von einander stehend.

Digitized by Google

Die Frucht reift nach und nach, von der Mitte des August an bis in den September.

Der Baum wächst sehr kräftig und stark, weder sperrig, noch aufstrebend, und ist durch den Schnitt leicht dahin zu bringen, hinlänglich feines Holz zu treiben, um ihm eine bestimmte Gestalt zu geben; er darf aber nicht zu kurz geschnitten werden, sonst bekommt man zu vieles Holz und nur wenig Früchte. Die Sommerlatten sind lang, dunkelviolett von Farbe, mit kleinen weißlichen Pünktchen, und nur in der Spitze mit feiner, weißer Wolle besetzt. Das Blatt ist groß, kräftig und stark, elliptisch geformt, kurz und stumpf zugespitzt, unten ziemlich gerundet; der Rand ist tief und meistens ungleich gezahnt, die Spitzen der Zäckchen stehen nach der Spitze des Blattes zu. Die Oberfläche des Blattes ist dunkelgrün, und wegen der vielen kaum sichtbaren Härchen, womit es bedeckt ist, von matter Farbe. Die untere Seite ist lichter mattgrün, und mit stärker in die Augen fallenden Härchen besetzt. Der Blattstiel ist stark, steht fast rechtwinklicht vom Reise ab, er ist lichtgrün, fein behaart, oben tief gerinnelt und braun gefleckt, in der Nähe des Blattes stehen zwei gelbliche Drüsen. Der Baum ist fruchtbar, verlangt aber durchaus einen trockenen, warmen Stand und Boden, in kaltem und nassem Erdreich werden seine Früchte unschmackhaft, springen auf, ziehen Gummi und faulen bei der geringsten Nässe. Von der rothen Kaiserpflaume unterscheidet sie sich durch geringere Größe, weniger zugespitzte Form nach dem Stiel hin, etwas dunklere Farbe und spätere Reife, auch ist das Blatt schmäler, als bei jener.

Nr. 4. Sultaneh Erik. II. R.

D. O. C. VIII. Lief. Nr. 35.

Dieses niedliche Pflaumchen ist von Nikita am caspischen Meere über Wien weiter verbreitet, und durch die Güte des Herrn Oconomieraths Fürst in Frauendorf erhielt ich diese, so wie mehre andere orientalische Obstsorten. Die Frucht hat fast die Größe und Gestalt der kleinen Damaszenerpflaume, nur ist sie etwas weniger dick, als diese, und nach dem Stiel zu endigt sie mit einer dünnern Spitze. Die Form ist länglichrund, nach dem Stiel verjüngt zulaufend, unten stumpf abgerundet, 1 Zoll lang und ½ Zoll und einige Linien breit. Auf der einen Seite der Frucht läuft eine schmale Furche vom Stiel bis zum grauen Blüthenpunkt, welcher aus einer kleinen feinen Spitze besteht. Der dünne, gekrümmte, hellgrüne Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht auf der conischen Spitze ohne Vertiefung obenauf. Die Farbe der ziemlich starken Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, ist schwarzblau, mit feinen undeutlichen Punkten besetzt und mit einem starken bläulichen Duft überzogen. Das zwetschenartig-harte Fleisch ist gelblichgrün, löset sich nicht gut vom Stein, und ist nur bei vollkommener Reife süß, sonst aber schlehenartigsauer und zusammenziehend, und daher seines Geschmackes wegen eben nicht zu empfehlen.

Digitized by Google

Der sehr lange Stein ist schmal, in der Mitte am breitesten, nach dem Stiel zu in einer sehr langen und scharfen Spitze auslaufend, am entgegengesetzten Ende mehr abgerundet und mit einer scharfen Spitze versehen. Die breite Kante hat nur eine geringe Vertiefung, die Gegenkante ist etwas erhaben, die Backenseiten sind fein genarbt.

Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wächst lebhaft, scheint aber nicht groß zu werden; die Sommerlatten sind lang, dünn, unten grün, oben röthlichbraun angelaufen, ohne Wolle. Das Blatt ist oval, unten kurz zugespitzt, der Rand ist grob gezahnt. Der Blattstiel ist behaart und an seiner Basis sitzen 2 große und 2 kleinere ausgezackte Afterblätter, hat aber keine Drüsen. Mehr der Seltenheit, als des Nutzens wegen der Erziehung werth.

Nr. 5. Die frühe gemeine Zwetsche. Die Augustzwetsche. I. R.

D. Verz. S. 149. N. 73. Vgl. S. 190. Mey. II. Hft. S. 1. Nr. XIV. D. O. G. VIII. Lief. N. 26.

Diese wahrscheinlich aus den Kernen der gemeinen Hauszwetsche entstandene frühe Zwetsche ähnelt in Allem der gewöhnlichen Hauszwetsche, nur ist sie etwas weniger lang, an der Spitze etwas mehr abgerundet und reift schon zu Ende August oder anfangs September. Die Frucht scheint unter den ältern Pomologen nicht bekannt gewesen zu seyn, denn weder Christ noch Sickler haben solche beschrieben, obgleich sie in Kleinfahnern und in der Gegend um Erfurt bekannt ist, ihr eigentlicher Ursprung ist demnach noch unbekannt. Die Größe und Form der Frucht ist fast die der gemeinen Zwetsche, nur ist sie an der Spitze etwas mehr abgerundet, die Farbe ist mit jener gleich, röthlichbraun mit feinen Punkten und lederfarbigen Flecken besetzt, und die Furche an derselben ist öfters etwas deutlicher, dabei ist sie ebenfalls mit einem bläulichen Duft überzogen. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 1½ Zoll lang und 1 Zoll und 2 Linien breit. Der dünne Stiel ist ¾ Zoll lang, gerade, hellgrün, und sitzt in einer kleinen, nicht allzutiefen Höhlung. Das Fleisch ist etwas weicher, wie das der gemeinen Zwetsche, gelblich und von einem etwas mehr pflaumenähnlichen süßen Geschmack, welcher aber von der gewöhnlichen Zwetsche übertroffen wird, doch bleibt sie immer noch eine gute Frucht. Der Stein ist länglich, da, wo der Stiel gesessen, etwas stumpfer zugespitzt, als unten, die Kante ist gegen den Stiel hin etwas erhaben, von 2 flachen Seitenfurchen begrenzt. Die Fiberrinne ist flach, die Backenseiten sind genarbt und mit Afterkanten versehen.

Die Frucht reift in guten Jahren schon Mitte oder Ende August, gewöhnlich im Anfange des Septembers, und ist wegen ihrer frühen Reife um so viel schätzbarer, indem sie jedes Jahr reif wird, und zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch, wie die gewöhnliche Zwetsche, gleich gut verwendet werden kann.

Der Baum wächst sehr lebhaft und geht mit einer geschlossenen

Digitized by Google

Krone viel schöner, wie der gewöhnliche Zwetschenbaum in die Höhe; die Sommertriebe sind dünn, glatt, dunkelviolett, unten grünlich angelaufen. Die kleinen spitzen Augen stehen auf mittelmäßig starken Augenträgern; die Blätter sind länglich, nach beiden Enden gleichspitz zulaufend, oben dunkelgrün, unten weißlichgrün, der Rand ist unegal gebogen gezahnt. Der Blattstiel ist röthlichbraun und mit 2 gleichstehenden Drüsen besetzt. Wegen früher Reife und Tragbarkeit des Baumes verdient die Frucht, zumal in kältern Gegenden, häufig angepflanzt zu werden, und würde in den Thälern unseres Thüringerwaldgebirges sehr vortheilhaft anzubauen seyn.

Nr. 6. Die große blaue Eierpflaume. Dame Aubert rouge. II. R.

D. Verz. S. 141. Nr. 43. Chr. Hd. Wb. S. 369. Chr. Pomol. S. 87. Nr. 4. Kgl. S. 191. Mey. I. Hft. S. 8. Taf. I. Fig. 1. D. O. C. VII. Lief. Nr. 4.

Die Frucht hat die völlige Form und Größe eines Hühnereies, nur fehlt ihr die untere Spitze, welche sich stumpfer und breiter, als wie bei dem Hühnerei abrundet, sie gehört unter die sehr großen Pflaumen, und ist nach der großen gelben Eierpflaume eine der Größten. Auf der einen Seite hat sie eine starke Furche, welche vom Stiel bis zum grauen Blüthenpunkt hinläuft. Der dicke Stiel ist kaum ½ Zoll lang, und da, wo er auf dem Mutterkuchen aufgesessen, mit einem starken Knopf versehen, er sitzt in einer flachen Höhlung auf der Frucht. Die Farbe der Haut ist schwarzblau, wird in der vollen Zeitigung ganz schwarz, wie die gemeine Zwetsche, und ist, wie diese, mit einem bläulichen Duft stark überzogen, auch bekommt sie öfters hellbräunliche Lederflecken. Das Fleisch ist gelblichgrün, saftig, von einem angenehm süßen Geschmack, der aber doch etwas mehr Säure enthält, als bei der gemeinen Hauszwetsche. Der Stein ist länglich, am Stiel stumpfspitz, unten abgerundet; die breite Kante tritt in der Mitte etwas hervor, die Seitenfurchen sind flach und die Fiberrinne ist nur durch eine flache Furche angedeutet, die Backenseiten sind rauh, übrigens löset er sich nicht gut vom Fleische.

Die Frucht reift Ende August, anfangs September, nach Christ schon im ersten Drittheil des Augusts, welches aber wohl nur in sehr heißen Sommern und in einer besonders guten Lage der Fall seyn kann, sie hält sich eine Zeitlang am Baume.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt in der Jugend lebhaft, und wird nur ziemlich fruchtbar. Die Sommertriebe sind kurz, dick, wie bei der Reneclode, unten grün, aber röthlich angelaufen, und unbehaart. Die Augen sind rundlich zugespitzt und stehen abwärts vom Reis auf dick erhabenen Augenträgern. Das Blatt ist groß, gegen den Stiel verloren spitz zulaufend, unten breiter und oval abgerundet, der Rand ist regelmäßig gezahnt. Verlangt einen guten

Digitized by Google

Boden, sonst bleiben die Früchte klein; verdient wegen Größe und Schönheit der Frucht Anpflanzung.

Nr. 7. von Wangenheim's-Pflaume. I. R.

D. O. C. VII. Lief. Nr. 11.

Diese vortreffliche neue Kernfrucht entdeckte der Herr Haus-Oberstallmeister und Kammerherr von Wangenheim auf seinem Gute in Brieheim bei Gotha, woselbst der Baum zwischen einem Reneclode und einem Aprikosenbaum wahrscheinlich aus deren Samen aufgewachsen war. Die Frucht, welche viele Eigenschaften unserer gemeinen Hauszwetsche an sich hat, gehört aber, der Vegetation des Baumes nach, zu den Pflaumen, und verdient in jeder Hinsicht allgemeine Verbreitung. Ihre frühere Reife, ihr vortrefflicher Zuckergeschmack, und die baldige und reichliche Tragbarkeit des Baumes geben ihr den Vorzug vor unserer allgemein geschätzten Hauszwetsche, zumal sie, wie diese, zu jedem wirthschaftlichen Zweck benutzt werden kann. Da nun die Erfahrung gelehrt, daß aus den Samen der Pflaumen- und Zwetschenarten verschiedenartige Varietäten erzogen werden können, welche sich selbst in Hinsicht der Farbe von der Mutterfrucht entfernen, so wäre auch diese Pflaume als Gegenstück der von Ranslebens blauen Pflaume, welche aus dem Kern einer Reneclode entstanden ist, zu betrachten, und schon deßhalb merkwürdig. Als neue Kernfrucht habe ich ihr den Namen ihres Entdeckers beigelegt, und wird als eine Pflaume vom ersten Rang, unter dem Namen von Wangenheim's-Pflaume, aus meiner Baumschule weiter verbreitet. Die Frucht hat die Größe unserer gemeinen Hauszwetsche, rundet sich aber nach beiden Enden stumpfer zu, wie diese. Ihre Form ist länglich eiförmig; der Bauch sitzt in der Mitte und ist in seiner Peripherie etwas unegal erhaben, doch mehr rund, als breitgedrückt. Nach dem Stiel hin nimmt die Spitze etwas mehr ab, als nach dem entgegengesetzten Ende, woselbst sie sich stumpf abrundet. Die sehr deutliche Furche fängt einige Linien unterhalb des Stieles an und zieht sich nach unten tiefer werdend bis zum Stempelpunkt hin, welcher als eine feine graue Spitze am Ende der Furche steht. Der ziemlich starke Stiel ist gewöhnlich ¾ Zoll lang, grün, mit einigen braunen Flecken, und steht in einer geringen Vertiefung auf der Frucht. Eine vollkommene Pflaume ist 1½ bis 1¾ Zoll lang und 1¼ bis 1½ Zoll im Durchmesser breit. Die Farbe der etwas starken Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, ist ein schwärzliches Blau, aus welchem nur hier und da etwas Röthliches durchscheint, dabei ist die Frucht mit einem starken hellblauen Duft überzogen, welcher ihr am Baume ein reizendes Ansehen gibt. Bei manchen Früchten findet man auch feine Rostflecken, zumal gegen den Stiel zu; auch bemerkt man da, wo der Duft abgewischt worden ist, feine Punkte und Strichelchen auf der Haut, welche aber nicht stark in das Auge fallen. Das grünlichgelbe Fleisch ist saftig, weniger fest, als das der gemeinen Zwetsche, und von einem erhabenen, süß-

Digitized by Google

weinsäuerlichen wahren Zuckergeschmack, welcher bei vollkommener Reife etwas Aromatisches an sich hat. Der Stein ist länglichrund, löset sich gut vom Fleische, da, wo er am Stiel gesessen hat, ist er etwas breit abgestumpft, am entgegengesetzten Ende läuft er in eine stumpfe Spitze aus. Die breite Kante desselben zieht sich von der Mitte nach dem Stiel zu in einer scharfen Erhabenheit hin, tritt daselbst stark hervor, wodurch der Stein ein etwas verschobenes Ansehen erhält. Längs der Kante laufen auf beiden Seiten doppelte flache Furchen; die Gegenkante ist aber weniger erhaben und hat auf ihrem Rücken eine ziemlich tiefe Fiberrinne, und die Backenseiten des Steins sind stark genarbt.

Die Frucht reift anfangs September nach und nach, und 14 Tage bis 3 Wochen früher, als die gemeine Hauszwetsche.

Der Baum wächst lebhaft und geht fast pyramidenförmig in die Höhe; er wird frühzeitig außerordentlich tragbar. Die Sommertriebe sind auf der Sonnenseite violettroth, auf der Schattenseite hingegen bräunlichgrün und mit kaum sichtbarer feiner Wolle in der Spitze überzogen. Die Augenträger sind nicht stark erhaben, und auf den Seiten, so wie in der Mitte laufen schmale Verlängerungen auf dem Reis, die kleinen, spitzen Augen liegen 2 bis 3 neben einander flach auf dem Zweig auf. Das Blatt ist eiförmig rund und stumpfspitzig nach beiden Enden, es ist gegen 4 Zoll lang und 3½ Zoll breit, oben dunkelgrün, unten weißlichgrün, und der Rand ist fein gezahnt. Der Blattstiel ist violett und mit 2 kleinen gelblichen Drüsen und Afterblättern besetzt.

Nr. 8. Die Dattelzwetsche. Die späte Dattelpflaume. Prune Figue. II. R.

D. Verz. S. 140. Nr. 42. D. O. C. VIII. Lief. Nr. 21.

Diese zwetschenartige Frucht wird häufig mit der 4 Wochen früher reifenden langen, violetten Dattelpflaume oder türkischen Zwetsche (Prune d'Autriche) verwechselt; abgerechnet, daß sie viel später reift, so ist sie auch in Hinsicht der Form und Farbe wesentlich von dieser unterschieden, und sollte daher zum Unterschied von jener nur die späte Dattelpflaume genannt werden. Die Form der Frucht ist lang, nach dem Stiel hin läuft sie verdünnt zu, doch nicht so dünn, wie ihre Namensschwester. Das untere Ende ist kulpicht abgerundet und stärker, als das obere. Der Bauch tritt in der Mitte etwas hervor, und auf dieser Erhöhung läuft vom Stiel bis zum unbedeutenden Blüthenpunkt eine flache, doch bemerkbare Furche. Eine vollkommene Frucht ist fast 2 Zoll lang, und auf der breitesten Stelle 1 Zoll breit. Der dünne, häufig oben etwas gekrümmte Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, grün, mit braunen Flecken, und steht flach auf der Stielspitze auf. Die Farbe der dünnen Haut, welche sich gut vom Fleische abziehen läßt, ist anfangs röthlich, wird aber in der Reife fast so dunkelblau, wie die gemeine Zwetsche, und ist, wie diese, mit einem feinen hellblauen Duft überzogen. Manche Früchte haben hier und da bräunliche Rostflecken auf der Haut. Das Fleisch ist grünlichgelb, fest, doch hin-

Digitized by Google

reichend saftig, und von einem angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack, der etwas Ähnliches von dem der gemeinen Zwetsche hat, dabei hat die Frucht einen starken feigenähnlichen Geruch. Der Stein ist 1¼ Zoll lang, ½ Zoll breit, ist länglich und schön geformt, auf beiden Seiten breitgedrückt und nach beiden Enden gleich spitzig zulaufend. Die breite Kante ist in der Mitte stark erhaben, gefurcht, von 2 Seitenfurchen begrenzt, welche etwas tiefer, als jene, und gewöhnlich mit starken Fibern ausgefüllt sind. Die Gegenkante zeichnet sich nur durch eine tiefe Fiberrinne aus. Der Stein löset sich gut vom Fleische, und da sich die Frucht gut auskernen, die Haut sich ebenfalls leicht abschälen läßt, so wäre sie recht gut zur Bereitung guter Prünellen zu benutzen.

Die Frucht reift von der Mitte des Septembers bis zum Ende dieses Monats, und kann, wie die gemeine Hauszwetsche, zu Backwerk und zum Einmachen in Essig verwendet werden.

Der Baum wächst etwas sperrhaft und bildet eine etwas zerstreute lichte Krone. Die Äste sind schlank und hängen sich gern mit Früchten beladen herabwärts, übrigens ist er außerordentlich tragbar. Die Sommerlatten sind kurz und dünn, auf der Sonnenseite röthlichbraun, unten grün und unbehaart; die Augen sind spitz und liegen flach auf dem Zweig auf. Das Blatt ist länglichschmal, rundet sich aber von der Mitte aus breitspitzig zu, der Rand desselben ist stark und doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist lang, violett, gerinnelt, sehr fein behaart, und hat nur selten eine Drüse am Ende des Blattes.

Nr. 9. Die kreiselförmige blaue Zwetsche. II. R.

Diese wahrscheinlich aus dem Samen einer gemeinen Hauszwetsche entstandene neue Frucht erhielt ich unter dem Namen der großen englischen Zwetsche aus der Baumschule des Herrn Joel Keil in Töttelstädt. Der Herr Medicinalrath Buddeus in Gotha pflanzte einen von mir erzogenen Baum in seinen Garten, welcher mehre Jahre hintereinander reichlich trug; die Frucht entsprach aber keinesweges ihrem Namen, sondern behielt stets eine auffallend kreiselförmige Gestalt nach dem Stiel zu bei. Da sie wahrscheinlich als eine neue Kernfrucht noch in keinem pomologischen Werke vorkommt, so habe ich sie, ihrer Gestalt nach, die kreiselförmige Zwetsche benannt. Ihre Form ist länglich, ihre größte Breite fällt etwas mehr nach unten, woselbst sie sich in ihrer Peripherie schön zurundet. Auf der Seite, woselbst sich die bald flache, bald ziemlich deutliche Furche befindet, ist sie nur ein wenig breitgedrückt. Nach dem Stiel hin fällt sie stark ab und läuft mit einer kleinen Einbiegung spitzkreiselförmig zu. Nach unten ist sie schön abgerundet, und in der Mitte der Wölbung steht ein feines hellbraunes Blüthenspitzchen ohne Vertiefung. Eine vollkommene Frucht ist 1½ bis 1¾ Zoll lang und 1¼ bis 1½ Zoll breit. Der ziemlich starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, grün, häufig oben etwas gekrümmt, und steht auf der kreiselförmigen Spitze flach, doch fest obenauf. Die

Digitized by Google

Farbe der etwas starken Haut, welche sich nicht gut vom Fleische abziehen läßt, ist in der Reife ein schönes Dunkelblau, mit starkem hellblauem Duft überzogen, durch welchen feine hellbraune Punkte und zuweilen kleine Roſtflecken durchscheinen. Das feste Fleisch ist schmutziggelb, doch saftig und von einem zwar süßlichsauern, aber nicht erhabenen Geschmack, welcher dem der gemeinen Hauszwetsche nicht gleich kommt. Der Stein ist länglich, löset sich nicht gut vom Fleische, nach beiden Enden läuft er fast gleich spitzig zu, nach dem Stiel etwas länger, und ist unten mit einer scharfen Spitze besetzt. Die breite Kante tritt in der Mitte in einer scharfen Erhöhung hervor und ist mit 2 breiten Seitenfurchen begrenzt; die Gegenkante ist schmal, mit einer starken Fiberrinne, deren Ränder glatt sind, und die Backenseiten sind zart genarbt.

Die Frucht reift von der Mitte bis zu Ende September; sie hängt sehr fest am Baum und trocknet an demselben.

Der Baum wächst geschlossen pyramidenförmig in die Höhe, die Zweige stehen aufrecht und sind schwach belaubt. Die Sommertriebe sind auf der Sonnenseite röthlichbraun, unten heller und unbehaart; die Augenträger sind klein und die kleinen spitzen Augen liegen flach auf dem Zweig auf. Das Blatt ist länglichschmal, gegen 4 Zoll lang und selten 2 Zoll breit, es läuft nach beiden Enden gleichmäßig zu und endet unten mit einer langen, scharfen Spitze. Die Oberfläche des Blattes ist glatt, gelblichgrün, unten ist es lichter von Farbe und fein behaart. Der Rand ist stark sägeförmig gezahnt, und die Spitzen der Zahnung stehen gegen die Spitze des Blattes zu. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang, stark, dunkelviolett, oben nur schwach gerinnelt und ohne Drüsen, dagegen mit stark ausgezackten Afterblättern besetzt. Der Baum zeichnet sich durch seine langen, herabwärtshängenden Blätter in seiner Belaubung gegen andere Zwetschenbäume besonders aus. Die Frucht wird sich gut zum Welken eignen, da sie schon, ohne leicht zu platzen oder zu faulen, am Stamm trocknet und bis auf einen gewissen Grad welkt, ohne abzufallen.

Nr. 10. Die italienische blaue Zwetsche. I. R.

D. O. C. VIII. Lief. Nr. 20.

Diese Frucht stammt aus Italien, und soll in der Gegend von Mailand häufig angetroffen, und daselbst vorzüglich gute Prünellen aus ihr verfertiget werden. In dem Hohenheimer Catalog kommt sie auch unter dem Namen Fellenberger Zwetsche, frühe gemeine Zwetsche, Auguſtzwetsche, Zwetsche von Dätlikon oder frühe Schweizerpflaume vor, sie scheint hier mit der frühen gemeinen Zwetsche für ein und dieselbe Frucht gehalten worden zu seyn. Die Frucht ähnelt in Allem der großen englischen Pflaumenzwetsche, mit welcher sie sehr leicht verwechselt werden kann, doch zeichnen sich Beider Bäume in der Vegetation und Belaubung von einander aus, auch reift die italienische Zwetsche nur 14 Tage früher, als jene. Ihre Form ist länglich breitgedrückt,

Digitized by Google

manche sind eiförmig, nach dem Stiel etwas mehr abnehmend, als unten, woselbst sie sich etwas stumpfer abrundet. Die eine Seite der Frucht tritt in der Mitte etwas hervor, und gibt ihr ein hochbauchigtes Ansehen, während die hintere Seite ziemlich gerade abfällt. Auf der erhabenen Seite läuft eine bald feine, bald tiefere Furche, und theilt die Frucht in 2 gleiche Hälften; unten sitzt eine feine, graue Blüthenspitze, auch ist die Frucht daselbst in der Furche, zumal bei nasser Witterung, oft etwas aufgesprungen. Eine vollkommene Frucht ist 1¾ bis 2 Zoll lang, und 1½ bis 1⅔ Zoll breit. Der mittelmäßig starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, grün, mit etwas Braun angesprengt, häufig etwas gekrümmt, und steht in einer unbedeutenden Höhlung auf der Spitze auf. Die Farbe der starken Haut, welche sich recht gut abziehen läßt, ist bei voller Reife schwärzlichblau, durch welches an manchen Stellen noch etwas Röthlichbraunes durchscheint, sie ist mit vielen deutlichen, hellgrauen, starken Punkten, und häufig auch mit wahren Rostflecken überstet, und mit einem hellblauen Duft überzogen. Das Fleisch ist grünlichgelb, fest, doch saftig, um den Stein mit röthlichen Fibern umgeben, und von einem vortrefflichen, süßen, mit einer feinen Säure gemischten Geschmack, welcher den der gemeinen Hauszwetsche noch übertrifft. Der Stein ist 1 Zoll lang, ½ Zoll breit, etwas plattgedrückt, am Stiel zugespitzt, unten breit abgerundet und mit einer scharfen Spitze besetzt; die Kante ist in der Mitte erhaben, und hat auf jeder Seite zwei flache Seitenfurchen. Die Fiberrinne ist breit und tief, und deren Ränder sind unegal, die Backenseiten sind stark genarbt. Der Stein löset sich sehr gut vom Fleische, und an den Kanten desselben bleiben nur wenig Fasern sitzen.

Die Frucht reift von der Mitte bis Ende September, riecht in der Zeitigung pflaumenartig, und ist wie die gemeine Hauszwetsche außer dem frischen Genuß zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch zu benutzen.

Der Baum wächst recht lebhaft und ziemlich geschlossen in die Höhe, er wird groß und trägt recht bald und sehr reichlich. Die Sommertriebe sind bei jungen Bäumen stark und lang, unten grün, oben röthlichbraun und unbehaart. Die Augen sind klein, spitz, und stehen auf stark erhabenen Augenträgern, auf welchen beim Abfallen des Blattes ein Grübchen zu sehen ist. Das Blatt ist länglich, nach beiden Enden gleichspitz zulaufend, der Rand ist doppelt gezahnt. Der Blattstiel hat zwei ungleichstehende Drüsen, und ist an seiner Basis mit zwei feinen, wie Federn ausgezackten Afterblättchen besetzt. Von der großen englischen Pflaumenzwetsche unterscheidet sie sich nur durch feineres Fleisch und frühere Reife, auch sind die Früchte der italienischen Zwetsche durchgehends mehr breitgedrückt, als die der englischen Pflaumenzwetsche, auch findet sich in Hinsicht des Steines beider Zwetschen merkliche Unterschiede. Der Stein der großen englischen Pflaumenzwetsche ist oben am Stiel etwas mehr breitlich abgestumpft, als der der Italienischen, auch ist die Spitze an demselben stärker; die

Digitized by Google

Kante tritt auch bei diesem schärfer hervor, und die Backenseiten sind stärker genarbt, als bei der italienischen Zwetsche, woselbst er mit röthlichen Fasern umgeben ist. Verdient die häufigste Anpflanzung, indem der Baum äußerst reichlich und büschelweise seine herrlichen Früchte trägt.

Nr. 11. Die große englische Pflaumenzwetsche. I. R.

D. Verz. S. 147. Nr. 62. Chr. Hd. Wb. S. 379. T. O. G. XX. B. S. 228. Taf. 22. Lgl. S. 191. D. O. C. VII. Lief. Nr. 2.

Unter den Zwetschenarten gibt es so viele Varietäten, welche sich theils durch ihre Größe, Gestalt, Geschmack und Zeitigung von unserer gemeinen Hauszwetsche oft nur durch geringe Merkmale unterscheiden, doch wieder so viele Eigenthümlichkeiten besitzen, um als besondere Arten aufgeführt zu werden. Mehre große Zwetschenarten, welche ich anbaue, weichen theils in der Form, theils in der Reifzeit, noch mehr aber in Hinsicht der Vegetation ihrer Bäume von einander ab. Die große ungarische Zwetsche, welche ich von Cassel erhielt, scheint mir aber mit der großen englischen Pflaumenzwetsche ein und dieselbe Frucht zu seyn. Die wahre englische Pflaumenzwetsche zeichnet sich durch wirkliche Größe der Frucht, im Verhältniß der gemeinen Hauszwetsche, noch mehr aber der Baum durch seine großen Blätter und dichte Belaubung von jenen aus. Die im T. O. G. XIV. B. S. 22. beschriebene große Zwetsche ist zwar eine große Zwetschenart, aber nicht die große Englische, eher möchte die im XX. B. S. 228. Taf. 22. vorkommende große Zwetsche die Unsrige seyn. Nach der kurzen Beschreibung des Hrn. GR. Diel's in seinem Verzeichniß glaube ich die ächte englische Pflaumenzwetsche zu besitzen, deren genauere Beschreibung hier folgt. Nach Hrn. GR. Diel ist ihre Form, Größe und Farbe einer großen gemeinen Hauszwetsche gleich, von zuckerfüßem Geschmack und eine vortreffliche Frucht. Der Baum wächst lebhaft, geht mit seinen Ästen etwas zerstreut in die Luft, ist ziemlich fruchtbar und reift im September. Hr. Apotheker Liegel sagt ungefähr dasselbe von ihr. In Chr. Hd. Wb. ist sie nach dem T. O. G. beschrieben, welche von den beiden daselbst vorkommenden großen Zwetschen gemeint sey, ist ungewiß, doch wahrscheinlich die im XX. B. S. 228., welche ich selbst dafür zu halten geneigt bin. Nach meiner mehrjährigen Beobachtung dieser Frucht ist sie gegen 2 Zoll hoch und 1 Zoll 8 Linien breit. Ihre Gestalt ist eiförmig, auf der einen Seite steht die Mitte derselben etwas hervor, von wo sie nach dem Stiel etwas abnehmend zuläuft, hingegen nach dem entgegengesetzten Ende zu sich mehr gleichmäßig abrundet. Die Seiten der Frucht sind etwas breitgedrückt, und auf der gewölbten Seite läuft eine kaum bemerkbare, zarte Furche vom Stiel bis zum deutlichen Blüthenpunkt hin. Der gelbgrüne, dünne Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und steht in einer flachen Höhlung oben auf der Spitze auf. Die Farbe der ziemlich starken und zähen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist anfangs röthlichbraun, in der vollen Reife schwarzblau, wie die ge-

Digitized by Google

meine Zwetsche, sie ist mit vielen feinen, hellbraunen Punkten, und hier und da mit mehr oder weniger starken Rostflecken besetzt, und mit einem starken, hellblauen Duft überzogen. Das Fleisch ist gelb, fest, nicht übrig saftig, etwas grob auf der Zunge, und von einem zuckersüßen, angenehmen Zwetschengeschmack. Der Stein ist länglich-breitgedrückt, löset sich gut vom Fleische, und läuft nach beiden Enden gleich spitz zu; da wo der Stiel gesessen, ist er etwas abgestumpft, unten läuft er in einer stumpfen Spitze aus. Die Kante ist gegen den Stiel hin etwas scharf erhaben, und von 2 flachen Seitenfurchen begrenzt. Die Fiberrinne ist tief und breit, und deren Ränder sind scharf ausgezackt. Die Backenseiten sind sehr rauh, wie ein Reibeisen, und haben vom Stiel aus einige erhabene, kurze Linien.

Die Frucht reift Ende September, und hält sich einige Zeit am Baume, indem sie nicht auf einmal zeitigt.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen Ästen etwas zerstreut in die Luft, belaubt sich stark, trägt aber nicht reichlich. Die Sommertriebe sind nicht stark, unten grün, oben röthlichbraun und unbehaart. Die kleinen Augen sind rund, stumpfspitz, und sitzen auf dicken, glatten Augenträgern. Das Blatt ist groß, in der Mitte am breitesten, und läuft nach beiden Enden nicht gleich spitz zu, sondern rundet sich gegen den Stiel hin etwas breiter ab, als unten, woselbst es in eine lange Spitze ausläuft; der Rand ist stumpf und breit gezahnt. Der Blattstiel ist oben nur schwach gerinnelt, fein behaart, mit zwei ungleichstehenden Drüsen und zwei ausgezackten Afterblättchen besetzt.

Nr. 12. Die große ungarische Pflaume. I. R.

Dresdner Catalog S. 84. Nr. 8.

Sie soll der großen englischen Pflaumenzwetsche ziemlich ähnlich, nur süßer von Geschmack seyn, als diese, und im September reifen. Ich erhielt von Wilhelmshöhe bei Cassel Pfropfreiser von dieser noch nirgends beschriebenen Pflaumensorte, deren Vegetation ganz der englischen Pflaumenzwetsche gleich ist, wahrscheinlich ist sie mit dieser eine Sorte. Spätere Beobachtungen darüber werden im Anhange des Handbuchs mitgetheilt werden.

Nr. 13. Die violette Kaiserin. Imperatrice violette. II. R.

D. Verz. S. 143. Nr. 51. v. Günd. V. H. S. 146. Taf. 29. Chr. Hd. Wb. S. 372. Chr. Pom. S. 128. Nr. 35. Mey. I. H. S. 12. Taf. I. Nr. 4.

In den Beschreibungen dieser Frucht älterer Schriftsteller gibt es zweierlei Pflaumen, welche diesen Namen führen; die Imperatrice des Tournefort ist eine mehr runde, dem Perdrigon ähnliche Frucht, violett, sehr bestäubt, der Imperatrice blanche ähnlich; die des Du Hamel aber, welche der Hr. Regierungsrath von Gündenrode als die richtigere anerkennet und beschreibt, ist von länglicher

Digitized by Google

Form, und ihre Reifzeit auch von jener verschieden. Nach der Christ'schen Beschreibung, in welcher die Gestalt der Frucht mehr rund, als lang angegeben wird, die Farbe auch von der Du Hamel'schen Imperatrice abweicht, scheint demnach die Tournefort'sche gemeint zu seyn, indem diese mit der Prinzessinpflaume häufig verwechselt wird, und welchen Namen ihr auch der Hr. Oberpfarrer Christ mit beilegt. Die violette Kaiserin des Du Hamel ist eine länglich-eiförmige Frucht, welche an beiden Enden ziemlich gleich abnehmend zuläuft, mit einer sehr seichten Furche. Die Blüthennarbe ist ein bräunlicher Punkt. Die Frucht ist 1 Zoll 9 Linien lang und 1 Zoll 2 Linien dick. Der nicht sehr dicke, fein behaarte Stiel ist 8 Linien lang, und sitzt in einer geringen Höhle, fast der Frucht gleich. Die Farbe der Haut ist dunkelblau, mit einem hellblauen, starken Duft überzogen. Das Fleisch ist grünlichgelb, fest, süß, von vortrefflichem Geschmack, es umschließt den Stein, löset sich aber gut von demselben ab. Der Stein ist 10½ Linie lang, 5½ Linie breit und 3 Linien dick, auf einer Seite ein wenig eingebogen; oben ist er nach dem Stiel hin etwas verlängert, und unten zieht er sich kurz in eine nicht scharfe Spitze zusammen. Die breite Kante hat mehre scharfe Erhöhungen. Die Fiberrinne ist offen und tief.

Die Frucht reift zu Ende September.

Der Baum ist sehr kenntlich, sein Wuchs ist lebhaft, stark, unregelmäßig, so daß er kein schönes Ansehen hat; die Haupttriebe gehen in spitzigen Winkeln, die untern Triebe der Äste in ganz stumpfen Winkeln aus. Die Zweige von Früchten beladen, hängen sich gern herunterwärts, sind gut belaubt, füllen aber den Baum wegen ihrer Unregelmäßigkeit doch nicht gut aus. Die Sommerlatten sind stark, ziemlich gerade, an den Augen merklich geknieet, und mit einer grauen Oberhaut überzogen, welche nur durch Rißchen die grünlichbraune Rinde durchblicken läßt. Die weit auseinander stehenden Augen sind lang, spitz, an der Basis breit, und stehen auf stark hervorstehenden Augenträgern etwas eingesenkt. Das Blatt ist 4 Zoll lang, 2 Zoll 7 Linien breit, eiförmig, nach beiden Enden, doch unten etwas mehr in einer Spitze auslaufend, am Rande tief gezahnt. Die Farbe desselben ist dunkelgrün, die Oberfläche ist nur matt, die untere Fläche aber und der Stiel dicht und kurz behaart. Anstatt der Drüsen hat der Blattstiel auf dem Blatt nur zwei schwarzgraue, etwas ungleich stehende Punkte. Der Baum kommt gut fort, und ist sehr fruchtbar.

Nr. 14. Die gemeine Hauszwetsche. Hauspflaume. Prunus domestica. I. R.

Chr. Hd. Wb. S. 379. Lgl. S. 190. T. O. G. XIII. B. S. 19. Taf. 3. Chr. Pom. S. 83. Nr. 1. Mey. I. H. S. 6. Nr. 1.

Diese so allgemein bekannte, als hochgeschätzte Frucht stammt aus Asien, und wurde von einem Würtemberger während der Kreuzzüge von da nach Deutschland gebracht. Sie kommt nirgends besser, als

Digitized by Google

in dem mittlern und nördlichen Deutschland fort, und kann in den wärmern Gegenden Frankreichs gar nicht erzogen werden. Da man nun häufig diese Frucht aus ihren Steinen erzieht, so ist es kein Wunder, wenn man so viele Varietäten antrifft, welche sich durch Größe, Gestalt und Güte wesentlich unterscheiden, weßhalb man auch nur die größern und bessern Arten davon nur durch die Veredlung fortpflanzen sollte, indem ihre Steine nicht mit Zuverlässigkeit dieselbe Frucht ächt wiedergeben. Ihre Gestalt ist länglich-eiförmig, und wölbt sich nach oben und unten gleichmäßig abgestumpft zu, wobei sie gewöhnlich auf einer Seite eine stärkere Wölbung, als auf der andern macht, und auf dieser Seite befindet sich auch die zarte Furche oder Linie, welche vom Stiel bis zum grauen Stempelpunkt hinläuft. Der Stiel ist grün, ¾ bis 1 Zoll lang, hat gewöhnlich einen kleinen holzigen Absatz, und sitzt in einer geringen Vertiefung. Eine vollkommen ausgewachsene Frucht ist 1½ Zoll lang, 1 Zoll und 2 Linien breit und 1 guten Zoll dick. Die Farbe der etwas dicken, zähen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist in der vollen Reife fast schwarz oder schwarzblau, mit einem weißlichen Duft überzogen, welcher ihr ein schwärzlichblaues Ansehen gibt, hier und da findet man zuweilen Rostflecken an der Haut. Das Fleisch ist goldgelb, zart und fest, zusammenhängend, saftig und von einem zuckersüßen, zum Genuß reizenden Geschmack, der von einer feinen Säure erhaben ist. Unter der Schale, so wie um den Stein herum, bemerkt man viele Fibern, welche sich durch das Fleisch schlängeln, und unter der Haut in einem Kranz zu vereinigen scheinen. Der Stein ist länglichbreitlich, unten scharf zugespitzt, am Stiel aber etwas abgestumpft, 10 Linien lang und 6 Linien breit. Die Kante tritt in der Mitte etwas scharf hervor, und hat auf beiden Seiten flache Furchen. Die Fiberrinne ist ziemlich tief, die Backenseiten sind rauh, und haben Afterkanten oder ein Paar kurz aufgeworfene Linien.

Die Frucht reift nach und nach gegen Ende September, und hält sich bei günstiger Witterung über 4 bis 6 Wochen am Baum, wo sie zwar etwas welkt, aber immer süßer und delicater von Geschmack wird.

Der Baum wird stark, wächst in der Jugend sehr wild und lebhaft, seine Zweige sind mittelmäßig lang und steif, und bilden eine stark mit Zweigen besetzte, gut belaubte Krone, dabei ist er ungemein fruchtbar. Seine Dauer ist gewöhnlich nur 25 bis 30 Jahre, doch können solche Bäume durch Wasserreiser leicht wieder verjüngt werden, indem man die alten Äste abnimmt, wodurch der Baum noch recht gut ein Alter von 50 bis 60 Jahren erreichen kann. Die Sommertriebe sind nur mittelmäßig lang und stark, unten grün, oben röthlich angelaufen und unbehaart. Das Blatt ist länglich, gegen den Stiel länger auslaufend, als unten, woselbst es sich kurz zuspitzt, der Rand desselben ist scharf gezackt. Der Blattstiel ist röthlich, fein behaart und ohne Drüsen. Über den Nutzen dieser so schätzbaren Frucht, so wie de-

Digitized by Google

ren Anwendung in der Wirthschaft, wird im Anhange des Handbuches das Nöthige vorkommen.

Nr. 15. Die Unvergleichliche Pflaume. Prune Nonpareil. I. R.

D. Verz. S. 147. Lgl. S. 203.

Die Frucht wird fast so groß, wie eine Reneclode, ist von Farbe blauschwarz, und hat ein gelbes, festes, erhaben schmeckendes Fleisch, welches vollkommen zeitig sehr gut ist. Die Frucht reift im October. Eine genauere Beschreibung dieser sicher ganz vorzüglichen Pflaume finde ich in keinem mir zu Gebote stehenden Werke, wahrscheinlich ist sie als neue Kernfrucht noch zu wenig bekannt, bei mir trug sie im Jahr 1836 zum erstenmal. Die Frucht ist 1¼ Zoll lang, 1 Zoll breit, von ovaler Form, nach beiden Enden gleichmäßig stumpf zugerundet; auf der einen Seite läuft eine deutliche Furche vom Stiel bis zum grauen Blüthenpunkt hin, welcher oben aufsteht. Der ziemlich starke, 1 Zoll lange, lichtgrüne Stiel ist unbehaart, und steht in einer kleinen, flachen Höhlung. Die Farbe der ziemlich starken Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist röthlichblau, in der Überreife schwarzblau, wie die gemeine Zwetsche; sie ist mit vielen hellgrauen, deutlichen Punkten besäet, und mit einem hellblauen Duft überzogen, durch welchen aber die Grundfarbe und die Punkte durchscheinen. Das ziemlich feste, saftige Fleisch ist weißgelb, fein, und von einem angenehm süßsäuerlichen, etwas aromatischen Geschmack. Der Stein ist ⅔ Zoll lang, von Form länglich, nach beiden Enden fast gleich abnehmend zulaufend, am Stiel etwas breit abgestumpft, unten mit einer stumpfen, doch scharfen Spitze versehen. Die breite Kante ist in der Mitte gegen den Stiel hin etwas scharf erhaben, und diese Schärfe ist von zwei flachen Seitenfurchen begrenzt. Die Fibrinne ist tief und hat unegale Ränder; die Backenseiten sind zart genarbt und mit deutlichen Afterkanten und Seitenlinien versehen.

Die Frucht reift Mitte oder Ende October.

Der Baum wird nicht allzugroß, scheint aber nicht reichlich zu tragen, die Sommertriebe sind violettbraun, unten hellviolettgrün und unbehaart, die kleinen spitzen Augen stehen auf kleinen Augenträgern abwärts vom Reis, die Augenträger bilden in der Mitte und auf den Seiten Fortsetzungen auf dem Reis. Das Blatt ist länglich, nach beiden Enden gleich spitz zulaufend, der Rand ist fein sägeförmig gezahnt. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang, violett, gerinnelt, fein behaart, und mit zwei etwas ungleich stehenden Drüsen besetzt.

Digitized by Google

Zweite Abtheilung.

Rothe Früchte.

Nr. 16. Die rothe Kaiserpflaume. Impériale rouge. Great Imperial Plum. II. R.

D. Verz. S. 142. Nr. 49. v. Günd. I. H. S. 27. Taf. 4. Chr. Pom. S. 91. Nr. 7. Chr. Hd. Wb. S. 372. T. O. G. XIII. B. S. 151. Taf. 9. als Impériale violette. Lgl. S. 192. Mey. I. H. S. 11. Taf. I. Nr. 3. D. O. C. VII. Lief. Nr. 1.

Dieses ist die Pflaume, welche in Chr. Hd. Wb. und im T. O. G. unter dem Namen der blauen Kaiserpflaume beschrieben worden ist, und welche die rothe Kaiserpflaume genannt werden muß. Sie läßt sich durch ihren Stein und ihre Wurzelausläufer in ihrer Ächtheit fortpflanzen, und verdient wegen ihrer ansehnlichen Größe, frühen Reife und zwetschenartigen Geschmackes Fortpflanzung. Die Gestalt der Frucht ist eiförmig, an dem untern Ende ist sie etwas dicker und runder, als nach dem Stiel hin, wo sie etwas sanft gebogen ist, und etwas mehr abnimmt. Die Furche ist sehr sichtbar, doch flach; die Blüthennarbe kaum merklich. Der Stiel ist stark, 9 Linien lang, nach einer Seite etwas gekrümmt, von weißgrüner Farbe, mit dünnen Härchen besetzt, und steht in einer nicht tiefen Höhlung. Die Frucht ist 2 Zoll und 2 Linien lang, und 1 Zoll 7 Linien breit. Die Farbe der nicht starken Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist auf der Sonnenseite blauroth, welches auf der Schattenseite hellroth wird, dabei ist sie noch mit größeren und kleineren fahlen Pünktchen besetzt, und mit einem sehr starken Duft überzogen, wodurch sie ein violettes Ansehen erhält. Das Fleisch ist auf der Zunge etwas grob und körnig, gelblich, durchsichtig, mit starken Fibern durchzogen, und von einem ziemlich guten, zwetschenartigen, süßweinsäuerlichen Geschmack, der hintennach etwas Säure hat. Oft findet man Fleischrisse, die mit Gummi ausgefüllt sind, und welche an der Frucht eine kleine Vertiefung bewirken. Der Stein, welcher sich gut vom Fleische löset, ist 14 Linien lang, 7 Linien breit und 3 Linien dick, regelmäßig geformt, rauh, und läuft nach unten in einer abgestutzten Spitze aus. Die Kante ist sehr hervorragend, scharf, unregelmäßig ausgebogen, die Fiberrinne ist enge und tief, und zuweilen stellenweise überwachsen.

Die Frucht reift Ende Juli, anfangs August, und gehört unter die sehr großen Pflaumenarten.

Der Baum wächst ziemlich kräftig, die Zweige stehen aufrecht und bilden eine geschlossene Krone, die starken Sommertriebe sind ganz glatt, braunroth mit hochgelben, feinen Pünktchen besäet, und nur nach der Spitze zu weißlich angelaufen. Der Schnitt derselben darf nicht zu lang seyn, indem nur 4 bis 5 Augen am Zweig austreiben,

Digitized by Google

wodurch die hintere Stelle desselben kahl bleibt; auch muß er immer auf ein gerade stehendes Auge geführt werden. Er kommt in mittelmäßigem Boden und in einer selbst ungünstigen Lage recht gut fort und ist recht fruchtbar. Das Blatt ist elliptisch geformt, meistens über der Mitte am breitesten, nach beiden Enden zugespitzt; der Rand ist grob und meistens doppelt gezahnt. Die Oberfläche ist glatt, dunkelgrün, die Unterfläche aber mattlichtgrün und mit feinen Härchen dicht besetzt. Die langen, dünnen, scharf zugespitzten Augen stehen stark abwärts vom Reis, auf breiten, stark hervorspringenden Augenträgern, welche keine Fortsetzung auf dem Reis bilden. Der Blattstiel hat fast den dritten Theil der Blattlänge, ist fein behaart, oben gerinnelt, und in der Nähe des Blattes mit 2 ungleichstehenden Drüsen besetzt.

Nr. 17. Die cyprische Pflaume. Die rothe Eierpflaume. Rothe Marunke. Prune de Chypre. II. R.

D. Verz. S. 132. Nr. 15. Chr. Hd. Wb. S. 370. Chr. Pom. S. 93. Nr. 9. T. O. G. VIII. B. S. 145. Taf. 10. Vgl. S. 192. Mey. II. Hft. S. 20. Taf. IV. Nr. 19. D. O. G. VII. Lief. Nr. 5.

Eine sehr große, schön ins Auge fallende, recht gute Frucht, von einem süßsäuerlichen, angenehmen Geschmack. Ihre Gestalt ist stumpfeiförmig, fast wie ein Hühnerei, nur unten etwas gedrückter und nach dem Stiel verjüngter zulaufend. Auf der Seite, wo sich die schwache, breite Furche befindet, ist sie etwas breiter, und der Punkt in der Blüthennarbe ist bei voller Reife deutlich zu sehen. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll 4 Linien hoch und 2 Zoll und 2 Linien breit. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang, und scheint auf der stumpfen Spitze wie hineingesteckt zu seyn. Die Farbe der etwas dicken und zähen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist hellroth, an manchen Stellen scheint ein etwas verblichenes Gelb hindurch, dabei ist sie noch mit vielen rothen Punkten besetzt, welche zusammenfließend das Roth bilden und mit dem feinen, hellblauen Duft, womit die Frucht überzogen, ihr ein gefälliges Äußere geben. In manchen Jahren nimmt sie auch zuweilen eine etwas bläulichrothe Farbe an. Das Fleisch ist etwas derb, läßt sich gut schneiden, ist grünlichgelb von Farbe, mit deutlichen Fibern durchzogen, dabei saftig, und von einem ziemlich guten, süßsäuerlichen Geschmack, doch ohne Aroma. Der Stein ist nach Proportion der Frucht klein, länglichrund, mit erhabenen feingenarbten Backenseiten; die Kante ist sehr breit, in der Mitte scharf erhaben, mit einer flachen Furche, die sehr breiten Seitenfurchen sind von stark erhabenen scharfen Rändern begrenzt; die Fiberrinne ist erhaben, nicht tief und gezackt; er löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Mitte August und hält sich 14 Tage bis 3 Wochen.

Der Baum wächst frech, macht einen ziemlich starken Stamm, seine Äste gehen gut in die Höhe und bilden eine mit vielen Ästen be-

Digitized by Google

setzte, dichtbelaubte, hochrunde Krone, dabei ist er ziemlich tragbar. Die Sommerlatten sind lang und stark, violettbraun, unbehaart; die kleinen, stumpfspitzen, geschuppten Augen stehen auf starken Augenträgern, welche eine Verlängerung oder Schärfe auf dem Reis bilden. Das Blatt ist eirund und läuft nach beiden Enden fast gleich abnehmend zu, unten verlängert es sich zu einer stumpfen Spitze. Der Rand ist ungleich und stumpf gezahnt, das Blatt selber ist dick und fleischig und von dunkelgrüner Farbe. Der Blattstiel ist violett, gerinnelt, fein behaart und mit 2 ungleich stehenden Drüsen besetzt, und hat nur zuweilen doppelte, stark ausgezackte Afterblätter. Verdient wegen Größe und Schönheit Anpflanzung.

Nr. 18. Die rothe Diapre. Diaprée rouge. Roche Courbon. I. R.

D. Berg. S. 131. N. 12. v. Günd. V. Hft. S. 132. Taf. 26. Chr. Pom. S. 130. N. 37. Mey. II. Hft. S. 18. Taf. III. Nr. 17. D. O. C. VIII. Lief. Nr. 32.

Nach Quintinye heißt diese Pflaume auch Diaprée de Roche Courbon, nach Duhamel Roche Corbon, und soll ihren Namen nach einem Dorfe bei Tours gleiches Namens erhalten haben. In Christ's Handwörterbuch S. 368. kommt ebenfalls eine rothe Diaprée mit gleicher französischer Benennung vor, welches aber die eigentliche glühende Kohle ist, welche weiter unten vorkommt, und welcher der Pf. Sickler ebenfalls den französischen Namen Roche-Courbon beilegt, obgleich jene eine ganz andere, in Form, Größe und Farbe sehr verschiedene Frucht ist, in Christ's Pomologie ist sie aber richtig beschrieben. Die Frucht ist fast eiförmig, nach dem Stiel zu etwas stärker, als unten, und hat eine sehr seichte Furche. Die Blüthennarbe besteht aus einem großen, fahlen Punkt, und meistens ist sie an dieser Stelle etwas aufgesprungen. Die Frucht ist 1 Zoll 10 Linien lang und 1 Zoll und 3 Linien dick. Der nicht starke Stiel ist 7 Linien lang, gerade, sehr fein behaart, und steht in einer flachen Höhle. Die Farbe der dicken Haut ist ein blauliches Kirschroth, mit einem weißgraulichen Duft überzogen, und oft hier und da mit lederfarbigen Flecken besetzt, übrigens hat sie noch viele feine, fahle Pünktchen, welche aber auf der Schattenseite weniger sichtbar sind. Das Fleisch ist fest, sehr fein, löset sich vom Stein, welchen es genau umschließt, und ist von einem ganz vorzüglich süßen, köstlichen Geschmack, ohne alle Säure. Der Stein ist 10½ Linien lang, 6 Linien breit und 4 Linien dick, auf der einen Seite ist er etwas mehr gebogen, wie auf der andern, und endigt mit einer stumpfen Spitze. Auf der breiten Kante, welche nicht sehr stark ist, tritt die Mitte derselben etwas hervor; die Fiberrinne ist tief, offen, mit etwas rauhen Rändern besetzt.

Die Frucht reift zu Ende August, anfangs September.

Der Baum wächst kräftig und wird stark, die Zweige setzen sich

Digitized by Google

in ziemlich stumpfen Winkeln an; der Baum läßt sich gut ziehen; um ihm aber eine schöne Gestalt zu geben, muß man kurz schneiden und das Holz zu verstärken suchen, indem er frühzeitig tragbar wird, und weil die durch einen zu langen Schnitt entstandenen Zweige zu sehr durch die Schwere der Früchte niedergedrückt werden. Die Sommerlatten sind dunkelviolett, lang, stark, gerade, unbehaart und mit einem weißlichen Duft angelaufen. Die Rinde derselben ist stark, grau punctirt, oder stellenweise mit einer grauen Oberhaut überzogen, dabei etwas blasig und rissig, so daß sie sich rauh anfühlt. Das Blatt ist 3 Zoll lang, 2 Zoll breit, oval, nach dem Stiel hin etwas schmäler, nach der Spitze stumpfer, dunkelgrün, oben glatt, unten fein behaart; der Rand ist grob und meistens doppelt gezahnt. Die Augen sind lang, dick, schuppig, stark vom Reis abstehend, und gewöhnlich von 2 Blüthenaugen begleitet. Der Blattstiel hat zwei ungleichstehende Drüsen, ist ziemlich stark, tief gerinnelt und schmutzigroth angelaufen. Der Baum ist fruchtbar, kommt gut fort, und verdient häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 19. Die braunröthliche Zwetsche. II. R.

Auch diese, wahrscheinlich aus dem Samen einer gemeinen Hauszwetsche hervorgegangene Frucht ist noch nirgends beschrieben, und eine der vielen aus Samen entstandenen Zwetschenarten. Der Hr. Schullehrer Kauffmann in Gotha fand den Baum in seinem Garten und machte mich auf diese Frucht aufmerksam, welche in ihrer Farbe von der gemeinen Hauszwetsche auffallend abweicht. Die Frucht hat vollkommen die Gestalt und Größe einer gemeinen Hauszwetsche, und nur ihre braunröthliche Farbe, welche der einer noch nicht völlig reifen Zwetsche gleichkommt, unterscheidet sie von dieser. Vom Stiel bis zum deutlichen hellbraunen Blüthenpunkt läuft eine sichtbare flache Furche auf der etwas erhöhten Seite und theilt die Frucht in gleiche Hälften. Eine vollkommene Frucht ist 1½ Zoll lang und 1 Zoll breit. Der dünne, ¾ Zoll lange Stiel ist grün, und steht auf der Spitze in einer kleinen Vertiefung. Die Farbe der starken Haut, welche sich sehr gut vom Fleische abziehen läßt, ist ein bräunliches Roth, welches selbst in der höchsten Reife der Frucht nur etwas ins Schwärzlichblaue übergeht und einer halbreifen Zwetsche ähnlich sieht, dabei ist sie mit einem feinen, hellblauen Duft überzogen, durch welchen aber die Grundfarbe durchscheint; manche Früchte haben feine Roststecken. Das Fleisch ist gelb, um den Stein mit weißen Fibern durchwebt, fast so fest, wie das der gemeinen Hauszwetsche, eben so saftig, und von einem zwar süßen, doch nicht erhabenen Geschmack, welcher dem der gemeinen Hauszwetsche fast gleichkommt. Der Stein ist länglich, ¾ Zoll lang, ½ Zoll breit, oben stumpf zugespitzt, unten in einer breiten Spitze auslaufend. Die breite Kante tritt nach dem Stiel zu in einer scharfen Erhöhung hervor, welche mit doppelten Furchen auf beiden Seiten umgeben ist. Die Gegenkante ist schmal, die Fiberrinne

Digitized by Google

tief, und die Ränder derselben sind oben ausgezackt, die Backenseiten sind stark genarbt.

Die Frucht reift von der Mitte bis zu Ende September.

Der Baum erreicht die Größe eines gewöhnlichen Zwetschenbaums, macht aber eine mehr geschlossene, runde und dichtbelaubte Krone. Die Sommertriebe sind auf der Sonnenseite violett, welches nach der Schattenseite zu in das Grünliche übergeht, und unbehaart. Die Augenträger sind klein, in der Mitte etwas stark erhaben, mit einer Verlängerung auf dem Reis und die kleinen spitzigen Augen liegen platt auf dem Zweig auf. Das Blatt ist 2 bis 3 Zoll lang und etwas über 2 Zoll breit, viele sind aber kleiner, und dann von eirunder Form. Es ist grob im Gewebe und stark, auf der Oberfläche dunkelgrün und runzlich, unten mattgrün und unbehaart. Der Rand desselben ist mit gleichen starken Zäckchen besetzt, deren Spitzen nach der Spitze des Blattes zu stehen. Der starke Blattstiel ist ¾ Zoll lang, violett, oben gerinnelt, und nahe am Blatt mit zwei ungleich stehenden Drüsen und stark gezackten Afterblättern besetzt. Da diese Frucht sich sehr leicht abschälen läßt, der Stein sich auch gut vom Fleische löset, so ist sie, zumal sie hinlängliche Süßigkeit besitzt, sehr gut zur Bereitung guter Prünellen zu benutzen.

Dritte Abtheilung.

Gelbe Früchte.

Nr. 20. Die große gelbe Eierpflaume. Die große gelbe Marunke. Dame Aubert jaune. Grosse Luisante. Bonum magnum. Mogul Plum. II. R.

D. Berz. S. 141. Nr. 44. v. Günd. II. Hft. S. 45. Taf. 8. Chr. Pom. 97. Nr. 12. Chr. Hd. Wb. S. 369. T. O. G. XI. B. S. 23. Taf. 8. Lgl. S. 194. Mey. III. Hft. S. 8. Taf. V. Nr. 30. D. O. C. VIII. Lief. Nr. 22.

Diese in Deutschland längst bekannte, sehr große Pflaume wird auch häufig die große Marunke genannt, und ist ursprünglich eine französische Frucht. Die Frucht ist eiförmig, fast regelmäßig elliptisch; auf der Seite, wo sich die ziemlich deutliche, doch flache Furche befindet, ist sie etwas mehr gebogen, als auf der entgegengesetzten Seite. Die Blüthennarbe besteht aus einem weißlichen Tüpfchen. Der Stiel ist 1 Linie stark, 9 Linien lang, weißgrün, gerade und fein behaart. Bei guten Jahren zeigt sich zwischen dem Stiel und der Frucht ein Wulst in Form eines Ringes, welcher die Farbe des Fleisches der Frucht hat und eigentlich nicht zum Stiel gehört, aber doch an diesen so fest angewachsen ist, daß er sich mit von der Frucht loszieht, er sitzt in einer geräumigen und tiefen Höhle. Eine vollkommen ausgewachsene Frucht ist 2 Zoll 1 Linie lang und 1 Zoll und 8 Linien breit (franz. Maaß), am Spalier wird sie oft gegen 3 Zoll lang

Digitized by Google

und 2½ Zoll breit. Die Farbe der etwas dicken, durchsichtigen, zähen, sauerschmeckenden Haut, welche sich nicht rein abziehen läßt, ist anfangs weißgelb, auf der Schattenseite grüngelb, und wird in der vollen Reife ein feines Röthlichgelb. Die Frucht bekommt nur zuweilen röthliche Flecken auf der Sonnenseite, ist aber mit einem dünnen weißlichen Duft überzogen; auch findet man viele merkliche Punkte, welche fast durchsichtig sind, so daß man sie kaum weiß nennen kann; gegen das Licht gehalten, erscheinen sie grünlich. Das Fleisch ist weißgelb, etwas grobkörnig, aber doch saftig und weich, und hat einen süßen, angenehmen, doch nicht vorzüglich feinen Geschmack. Bei ganz reifen Früchten hängt es nur etwas an der Kante des Steines an. Der Stein ist 13 Linien lang, 8 Linien breit und 5 Linien dick, hat nur an den beiden Enden rauhe Erhabenheiten; die Gestalt ist regelmäßig, nach beiden Enden läuft er schmal zu und hat unten eine stumpfe Spitze. Die mittlere Schneide der Kante steht scharf hervor, die Fibertinne ist sehr tief, offen und auf den Rändern etwas ungleich.

Die Frucht reift mit Ausgang des Augusts, anfangs September, gewinnt aber bei guter Witterung, durch langes Hängen am Baum, sehr an Werth, wird jedoch leicht wurmstichig.

Der Baum wächst stark in die Höhe, die Zweige stehen in spitzen Winkeln auf dem Ast, so daß man Mühe hat, den Baum inwendig licht zu erhalten. Die Sommertriebe sind nicht sehr stark, braunroth, nach der Spitze lackroth und weißlich angelaufen, dabei ohne Haare. Das Blatt ist elliptisch geformt, gegen den Stiel schmäler, mit einer kurzen Spitze, schmutzigdunkelgrün, mit feinen kurzen Härchen unten und oben dicht besetzt, der Rand ist tief sägeförmig und doppelt gezähnt. Der Blattstiel hat eine, zuweilen auch zwei ungleich stehende unbedeutende Drüsen. Er trägt fast jährlich ziemlich viel, ist aber auf seinen Stand und Boden eigensinnig, er verlangt durchaus einen warmen, trocknen und fetten Boden, in feuchtem, kaltem Erdreich bleiben die Früchte schlecht und faulen leicht.

Nr. 21. Der weiße Perdrigon. Die Brugnoler Pflaume. Le Perdrigon blanc. La Brugnole. I. R.

D. Verz. S. 183. Nr. 35. Chr. Hd. Wb. S. 375. T. O. G. IV. B. S. 209. Taf. 12. Chr. Pom. S. 141. Nr. 47. Kgl. S. 201. D. O. C. VIII. Lief. Nr. 31. Mey. III. Hft. S. 13. Taf. VI. Nr. 33.

Diese allgemein für vortrefflich anerkannte Pflaume, von welcher die bekannten Prünellen (Brugnolles) in Frankreich verfertiget, und durch deren Verkauf beträchtliche Summen aus Deutschland und andern Ländern gewonnen werden, verdient auch bei uns in dieser Hinsicht häufigern Anbau, indem der Baum dieser Pflaume sehr gut fortkommt, und in nur etwas günstigen Sommern auch gute Früchte liefert. Die Frucht hat ihren Namen von einem Dorfe Brugnolle in der Provence erhalten, soll aber eigentlich spanischen Ursprungs seyn, sie ist auch unter dem Namen des weißen Rebhühnereies bekannt. Die

Digitized by Google

Frucht ist von mittler Größe, 1 Zoll 6 Linien lang und 1 Zoll 4 Linien breit. Ihre Gestalt ist länglichrund, nach dem Stiel etwas Weniges abnehmend, unten aber etwas breiter abgerundet. Die Furche ist auf der einen Seite nur schwach angedeutet und endet unten in einer unbedeutenden Blüthennarbe. Der dünne Stiel ist ¾ Zoll lang und steht in einer nur geringen Vertiefung oben auf der Spitze auf, er ist dünn, grün und braun gefleckt. Die Farbe der etwas zähen Haut, welche sich bei vollkommener Reife recht gut abziehen läßt, ist weißlichgelb, auf der Sonnenseite, besonders nach der Stielwölbung zu, fein carminroth angehaucht und darin mit dunklern Punkten getüpfelt, und über und über mit einem feinen weißen Duft überzogen, welcher der Frucht ein sehr zartes Ansehen gibt. Das etwas feste Fleisch ist grünlichgelb, fein, saftig, und von einem sehr süßen, erhabenen, mit nur wenig Säure vermischten Geschmack, welcher die Frucht zum allerersten Rang unter die Pflaumen erhebt. Der Stein ist dick und kulpigt und löset sich gut vom Fleische, nach dem Stiel läuft er etwas breitspitz zu, unten ist er mehr abgerundet, mit einer stumpfen Spitze versehen. Die sehr breite Kante tritt in der Mitte etwas scharf hervor. Die Fiberrinne ist flach, enge, und hat fein ausgezackte Ränder, die zartgenarbten Backenseiten haben starke Afterkanten.

Die Frucht reift gegen Ende August und anfangs September.

Der Baum wird ziemlich groß und stark, die Haupt- und Nebenäste, so wie das Tragholz, setzt sich gern quirlförmig an, die Sommerlatten sind kurz, mittelmäßig stark, oben violettbraun, unten hellröthlich angelaufen und unbehaart. Der Baum verträgt nicht gut den Schnitt und wirft gern seine Blüthen ab, weßhalb man ihn nur in den ersten Jahren seines Wachsthums schneiden darf; hat er aber seine ihm bestimmte Form, so läßt man ihn ungestört fortwachsen; als Hochstamm bildet er eine hochrunde, stark und dichtbelaubte Krone. Das Blatt ist länglich, nach dem Stiel in eine schmälere und längere Spitze auslaufend, als nach dem entgegengesetzten Ende zu, woselbst es sich stumpf abrundet. Die Oberfläche desselben ist grünlichgelb und der Rand schön wellenförmig gezahnt, es ist außerordentlich dünn anzufühlen. Verlangt einen guten trockenen Boden und einen warmen Spalierstand, woselbst seine Früchte viel vorzüglicher, als auf dem Hochstamm werden. Eine der vorzüglichsten Pflaumen zum Welken, zu Compots und zur Bereitung der berühmten Prünellen; auch in Zucker eingemacht geben sie eine vortreffliche Confitüre, so, daß deren Anbau nicht genug empfohlen werden kann.

Nr. 22. Die große gelbe Dattelpflaume. Weiße Kaiserin. Impériale blanche. Prune Datte jaune. II. R.

D. Verz. S. 145. Nr. 58. Chr. Hd. Wb. S. 373. Lgl. 203. Noisette S. 267. Nr. 30. wie Christ die weiße Kaiserpflaume.

Nach Hrn. GR. Diel ist die Frucht sehr groß, fast wie die gelbe Eierpflaume, und von Farbe goldgelb. Der Baum wird groß. Die

Digitized by Google

Frucht soll, in Rum eingemacht, vorzüglich gut seyn. Nachfolgende genauere Beschreibung ist nach einigen Früchten, welche ein junger Baum bei mir trug, entworfen worden. Die Frucht ist von länglich-runder Form, 2 bis 2¼ Zoll lang und 1¾ Zoll breit, nach dem Stiel etwas stark abnehmend, unten sich breit abrundend. Auf der einen Seite läuft eine deutliche Furche bis zur Blüthennarbe hin, in welcher statt des Stempelpunktes eine feine Spitze steht. Der Stiel ist 1¼ Zoll lang, dünn, grünlichgelb, und steht in einer geräumigen, trichterförmigen Höhlung. Die Farbe der dicken, zähen Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, ist goldgelb, mit feinem weißlichen Duft überzogen, ohne weitere Abzeichen. Das etwas grobfaserige, feste, gelbe Fleisch ist mehr trocken als saftig, und von einem süßlichen, faden Geschmack, welcher um den Stein etwas säuerlich auffällt. Der Stein ist länglich, löset sich nicht gut vom Fleische, und viele Fasern bleiben beim Genuß der Frucht daran sitzen. Nach dem Stiel hin läuft er in eine stumpfe Spitze aus, am entgegengesetzten Ende rundet er sich stumpf ab und ist daselbst mit einer kleinen Spitze besetzt. Die Kante tritt nach der Spitze zu stark hervor und ist auf beiden Seiten von breiten Furchen begrenzt. Die Fiberrinne ist schmal und flach, die Backenseiten sind fein genarbt und haben in der Mitte eine starke Afterkante.

Die Frucht reift gegen die Mitte des Septembers.

Der Baum wächst sehr lebhaft, die Zweige stehen aufrecht und ziemlich geschlossen, er scheint ziemlich bald tragbar zu werden. Die Sommertriebe sind röthlichbraun, unten grün, und nur in der Jugend kurz und fein behaart. Die kleinen, spitzen Augen stehen auf platten Augenträgern, flach auf dem Reis aufliegend. Das Blatt ist lang, nach beiden Enden gleich spitz zulaufend, der Rand desselben ist stark, doch einfach gezahnt. Der Blattstiel ist röthlich, dünn behaart, ohne Drüsen, dagegen mit feinen Afterblättchen besetzt. Die Frucht ist weniger zum rohen Genuß, als zum Einmachen in Zucker und Brantwein zu benutzen.

Nr. 23. Die Reitzensteiner gelbe Zwetsche, I. R.

D. Verz. S. 142. Nr. 47. T. O. G. XV. B. S. 88. Taf. 4. Chr. Pom. 101. Nr. 14. Chr. Hd. Wb. S. 379. Mey. III. Hft. S. 5. Nr. XLI. Gelbe Spätzwetsche.

Der Oberpfarrer Christ schickte diese schöne Frucht an den Pfarrer Sickler mit dem Bemerken, daß er sie mit der gleich nachfolgenden gelben Spätzwetsche für eine Sorte halte, weßhalb auch seine Beschreibung ganz auf diese paßt. Sickler aber, welcher beide Sorten miteinander verglich, fand zwar in der Reife Übereinstimmung, übrigens aber in Form, Farbe und Fleisch der Frucht wesentlichen Unterschied, weßhalb ich auch die Sickler'sche Beschreibung beider Zwetschenarten beibehalten habe. Die Frucht ist eiförmig gestaltet, ihre größte Breite fällt in die Mitte, von wo sie nach beiden Enden etwas

Digitized by Google

abnimmt und sich gleichförmig zurundet. Vom Stiel bis zum Gipfel läuft eine breite flache Furche; in ihrer gewöhnlichen Größe ist die Frucht 1½ Zoll lang, 1 Zoll 2 Linien breit und 1 Zoll und 1 Linie dick. Der mittelmäßig starke und lange Stiel sitzt in einer engen Höhlung. Die Farbe der dünnen, zähen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist weißlichgelb, besonnte Früchte werden um den Stiel herum, oft bis in die Mitte, so weit sie von der Sonne beschienen werden, mit einem schönen Roth belegt, wobei die Haut noch mit einem feinen, weißlichblauen Duft überzogen ist. Das Fleisch ist gelb, zart, sehr saftig, nach Abzug der Haut fast durchsichtig, so hell ist ihr Saft, und von einem süßen, erhabenen Geschmack. Der Stein ist länglich, löset sich nicht gut vom Fleische, unten ist er scharfspitz, und oben, wo der Stiel gesessen, stumpfspitz. Die breite Kante hat in der Mitte eine starke Furche, und auf beiden Seiten derselben zwei dergleichen sehr zarte, welche sich einander gleich stehen; die Fiberrinne ist nur zart und die Backenseiten sind schwach genarbt.

Die Frucht reift gegen die Mitte des Septembers.

Der Baum treibt sehr stark, wird aber nur mittelmäßig groß und trägt bald und reichlich. Die Sommertriebe sind braunroth, und nur die Spitzen derselben sind sehr fein behaart. Die Augen sind klein, rundlich und stehen auf starken Augenträgern. Das Blatt ist länglich, unten abgestumpft, ohne Spitze; gegen den Stiel läuft es sehr gedehnt spitzig aus, die Farbe desselben ist grasgrün, und der Rand ist nur seicht gebogen gezahnt. Die Rippen sind ordentlich gereihet und laufen parallel dem Rande zu. Der Blattstiel ist fein behaart, an seiner Basis stehen 2 Drüsen, aber ungleich und stark ausgezackte Afterblätter.

Nr. 24. Die späte gelbe Zwetsche. II. R.

T. O. G. X. B. S. 148. Taf. 10. Chr. Hd. Wb. S. 379. Chr. Pom. S. 101. N. 14. D. O. C. VIII. Lief. Nr. 33. Mey. III. Hft. S. 5. Nr. XLI.

Christ und nach ihm mehre neuere Pomologen halten diese Frucht mit der vorherbeschriebenen Reitzensteiner Zwetsche für ein und dieselbe Sorte. Sickler zweifelt aber daran und beschreibt beide voneinander verschieden; da bei mir aber die Reitzensteiner Zwetsche noch nicht getragen hat, um mit der späten gelben Zwetsche verglichen werden zu können, so trete ich dem Pfarrer Sickler bei, indem ja schon in der Coloritung beider Früchte ein großer Unterschied ist. Die Reitzensteiner Zwetsche soll mit einem schönen Roth überzogen seyn, wie sie auch im T. O. G. abgebildet ist, welches Roth ich aber an der gelben Spätzwetsche selbst in warmen Sommern und sonnigem Stand des Baumes niemals fand, sondern nur einzelne röthliche Fleckchen auf der Haut, aber niemals eine zusammengeflossene Röthe. Ich habe demnach die im D. O. C. enthaltene späte gelbe Zwetsche genau abbilden lassen, um sie später mit der Reitzensteiner Zwetsche

Digitized by Google

vergleichen zu können, im Fall von dieser keine natürlichen Früchte zu haben wären. Die Frucht ist von länglichrunder Gestalt und hat ziemlich die Form der gemeinen Hauszwetsche, nur ist sie etwas kulpigter. Ihre größte Breite hat sie nicht weit vom Stiel, nach welchem sie sich kurz abrundet, nach unten dehnt sie sich etwas länger aus, nimmt nach und nach ab, und endet mit einer abgerundeten Spitze. Vom Stiel bis zur Blüthennarbe, in welcher ein schwarzes Pünktchen steht, läuft eine sehr sichtbare Furche bis zum Blüthenpunkt hin. Eine vollkommene Frucht ist 1 Zoll 3 Linien lang, 1 Zoll 1 Linie breit und fast eben so dick, als sie lang ist. Der dünne Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, gelbgrün, und sitzt in einer engen Höhlung. Die Farbe der dünnen, etwas zähen Haut, welche sich noch ziemlich abziehen läßt, ist wachsgelb, auf der Sonnenseite hier und da mit kleinen Punkten, zuweilen etwas größern rothen Flecken besetzt, welche aber oft auch ganz fehlen, dabei ist sie mit einem starken, weißen Duft überzogen. Das Fleisch ist sehr zart und markig, vom Stein strahlen viele starke Fibern nach der Peripherie hin, der Saft ist sehr süß, aber nicht erhaben von Geschmack. Der Stein ist lang, oben und unten zugespitzt, am untern Ende aber schärfer, als am Stiel. Die Kante hat 3 scharfe Erhöhungen, dazwischen zwei flache Furchen; die Fiberrinne ist tief, die Backenseiten haben einige rauhe und scharfe Erhöhungen (Afterkanten), besonders vom Stiel her. Er ist 10 Linien lang, 6 Linien breit und 4 Linien dick, und löset sich nicht gut vom Fleische.

Die Frucht reift in der Mitte des Septembers nach und nach, und dauert am Baume bis in den October hinein.

Der Baum wird nicht sehr stark, die Äste gehen in ziemlich spitzen Winkeln in die Höhe und setzen sich gern quirlförmig an. Die Zweige sind lang und steif und bilden eine hohe, breite Krone, welche, obgleich gut belaubt, wegen der sehr zertheilt stehenden Äste sehr durchsichtig ist; der Baum ist besonders sehr tragbar. Die Sommerlatten sind mittelmäßig stark und lang, braunroth, glatt, ohne Härchen in der Spitze; die kleinen, spitzen Augen stehen auf nicht allzustacken, in der Mitte durch eine Erhöhung getheilten (gekielten) Augenträgern flach auf dem Reis auf. Das Blatt ist oval und hat seine größte Breite in der Hälfte seiner Länge, nach beiden Enden läuft es fast gleich stumpfspitz zu, und unten endet es in einer stumpfen Spitze, welche der nach dem Stiel zu fast gleich ist. Die Rippen stehen ziemlich regelmäßig und laufen krumm und ästig dem Rande zu, an welchem sehr feine, gegen die Spitze des Blattes zu gerichtete doppelte Zäckchen stehen. Der Blattstiel ist violett, oben gerinnelt, fein behaart und mit zwei starken, gelben Drüsen besetzt. Die Vegetation des Baumes der Reitzensteiner Zwetsche ist von obigem verschieden, und läßt mich hoffen, daß meine Vermuthungen gegründet sind.

Digitized by Google

Nr. 25. Die Jerusalems-Pflaume. Prune de Jerusalem. II. R.

D. Verz. S. 144. Nr. 52. G. M. VI. Jahrg. 1809. S. 427. Taf. 46. Chr. Pom. S. 102. Nr. 15. Kgl. S. 194. Mey. III. H. S. 4. Taf. V. Nr. 29.

Diese vorzüglich schöne Pflaume stammt aus dem Jardin des Plantes zu Paris, von woher sie der Hr. Doctor Sickler an seinen Vater sendete; wegen ihrer Schönheit ist sie eine wahre Zierde auf der Tafel. Ihre Gestalt ist länglich, fast eiförmig, und gleichet in dieser Hinsicht einer gelben Eierpflaume, unten und oben ist sie aber etwas mehr abgerundet, wie diese, ja manche Früchte sind fast walzenförmig gestaltet. Die Furche, welche die Frucht der Länge nach in gleiche Hälften theilt, ist schwach, bei den walzenförmigen Früchten aber nur wenig bemerkbar, unten hat sie einen grauen Blüthenpunkt. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll 6 Linien lang, und 1 Zoll und 10 Linien breit. Der dünne, schmutziggelbe Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer engen, aber starken Höhlung. Die Grundfarbe der dünnen und zähen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist hellgelb, auf der Sonnenseite ist sie schön carminroth angelaufen, welche Röthe sich aber oft nur in kleinen und großen Flecken zeigt, unter welchen jedoch die Grundfarbe als zarte Pünktchen hervorsticht, dabei ist sie mit einem feinen, bläulichen Duft überzogen. Das Fleisch ist hochgelb, locker, gallertartig, läßt sich leicht mit der Zunge zerdrücken, ist mit wenig Fibern durchzogen und nicht übrig saftig, von einem süßen, etwas zwetschenähnlichen Geschmack. Der Stein ist länglich, löset sich gut vom Fleische, nach dem Stiel hin ist er spitziger, als unten, daselbst mehr abgerundet und mit einer kleinen Spitze versehen. Seine Länge beträgt 1 Zoll, seine Breite 7 Linien und seine Dicke 5 Linien. Die Kante ist sehr breit, wie bei einem Apricosenstein, sie tritt in der Mitte scharf erhaben hervor, und ist auf beiden Seiten von flachen Seitenfurchen begrenzt. Die Fiberrinne ist schmal und tief, die Backenseiten sind fein genarbt und haben Afterkanten.

Die Frucht reift Mitte September.

Der Baum wird groß und stark, die Äste sind lang und dünn, eben so die Sommertriebe, welche auf der Sonnenseite röthlichbraun, auf der untern Seite aber grünlich sind, und nur gegen die Spitze hin bemerkt man etwas Feinwolliges an denselben. Die Augen sind klein, spitz, und stehen auf kleinen Augenträgern. Das Blatt ist länglich-eiförmig, und läuft unten in eine langgedehnte scharfe Spitze aus, der Rand desselben ist bald mit runden, bald mit scharfen Zäckchen besetzt. Der kurze Blattstiel ist braunroth angelaufen, oben gerinnelt, und mit zwei ungleichstehenden Drüsen besetzt, auch stehen an der Basis desselben zwei fein ausgezackte Afterblättchen. Verdient wegen Schönheit der Frucht Anpflanzung.

Digitized by Google

Nr. 26. Die Katharinenpflaume. La Sainte Catharine. I. R.

D. Verz. S. 144. Nr. 52. v. Günd. IV. H. S. 113. Taf. 22. Chr. Pom. S. 99. Nr. 13. Chr. Hd. Wb. S. 366. Allg. T. G. M. Jahrg. 1810. S. 384. Taf. 38. Kgl. S. 193. D. O. C. VII. Lief. Nr. 15. Mey. III. H. S. 9. Taf. V. Nr. 28. die Abbildung zu klein.

Diese vorzüglich schätzbare französische Pflaume wird häufig mit dem weißen Perdrigon verwechselt, mit welchem sie viel Ähnlichkeit hat, und wird in vielen Baumschulen für diesen ausgegeben. Die Frucht ist umgekehrt herzförmig, oben nach dem Stiel zu etwas verlängert; ihre stärkste Breite fällt in die untere Hälfte, von wo sie ziemlich stark in einer gebogenen Linie nach dem Stiel hin abnimmt, und in einer abgestumpften Spitze endiget. Unten ist die Frucht sanft abgerundet, auf dem Gipfel etwas vertieft, und in dieser Vertiefung sitzt ein hellgrauer Punkt als Blüthennarbe. Auf der Seite der ziemlichen Furche ist sie, so wie auch auf der entgegengesetzten Seite, etwas breitgedrückt. Der mittelmäßig starke Stiel ist 9 Linien lang, unbehaart, etwas gebogen, und sitzt in einer unbedeutenden Höhle. Die Frucht selber ist 1 Zoll 5 Linien hoch und 1 Zoll 3 Linien breit. Die Farbe der starken festen Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, ist im Anfang der Reife grünlichgelb, welches aber bei günstiger Witterung in der vollkommenen Reife ins Hochgelbe übergehet. Auf der Sonnenseite bekommt sie oft schöne hellrothe Punkte und Flecken, welche unter dem nicht starken, weißen Duft lackroth erscheinen. Das Fleisch ist gelb, sehr fest, fein, mäßig saftig, außerordentlich süß und von einem vorzüglich angenehmen, erhabenen Geschmack; auch hat die Haut keine Säure. Der Stein ist 8½ Linie lang, 5 Linien breit, 3 Linien dick, hängt fest am Fleisch, ist oval, oben etwas verlängert, unten mit einer kurzen stumpfen Hervorragung anstatt der Spitze abgerundet. Die Backen sind bauchig und rauh, die Kante ist dick, glatt, ohne Furchen. Die Fiberrinne ist tief und sehr offen, und die Ränder, womit sie umgeben ist, haben nach unten einige Einschnitte.

Die Frucht reift in der Mitte des Septembers nach und nach, und ist sowohl zum frischen Genuß, als auch zum Welken ganz vorzüglich.

Der Baum hat einen kräftigen, sehr aufstrebenden Wuchs, seine Zweige gehen in sehr spitzigen Winkeln in die Höhe, und müssen beim Schnitt auf herausstehende Augen behandelt werden, um ihm eine schöne Kesselform zu geben. Die Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, aufrechtstehend, glatt und unbehaart, auf der Sonnenseite röthlichbraun, grau gesprenkelt, auf der Schattenseite lackroth. Die Augen sind dick, rundspitz, und stehen auf stark hervorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist 3 Zoll 3 Linien lang, 1 Zoll 8 Linien breit, hellgrün, unbehaart, oval, nach dem Stiel ein wenig schmäler zulaufend, als nach der Spitze; diese ist ein wenig eingebogen und nicht sehr scharf.

Digitized by Google

Der Rand ist unordentlich, stumpfsägeförmig gekerbt, und auf dem Blattstiel stehen zwei ungleichstehende Drüsen. Der Baum kommt sehr leicht fort, ist nicht eigensinnig auf Stand und Boden, und ist ungemein fruchtbar, dabei ist er übrigens nicht stark belaubt. Verdient, als vortreffliche Frucht zum Welken, häufig erzogen zu werden.

Nr. 27. Die Waterloo-Pflaume. Duc de Waterloo. I. R.

Eine neue, von dem Hrn. Professor van Mons zu Löwen erzogene Kernfrucht von vorzüglicher Güte. In dem Obstbaumfreund V. Jahrgang S. 101. Nr. 13. finden sich folgende Notizen über diese, so wie auch über die ebenfalls neue Octoberpflaume, welche noch die Waterloopflaume und unsere allgemein geschätzte Reneclode übertreffen soll *). Der Hr. Professor van Mons hält diese neue Steinfrucht für die erste aller Pflaumen; sie ist aus dem Stein einer gelben Eierpflaume entstanden, deren eirunde Gestalt und Dicke sie auch beibehalten hat. Von Farbe ist sie gelb, mit rothen Pünktchen betüpfelt, und mit Duft überzogen. Das Fleisch ist schmelzend und von einem sehr süßen, aromatischen Geschmack, welcher den der grünen Reneclode noch übertrifft. Der Stiel sitzt auf der Spitze eines abgestumpften, verengten Kegels.

Die Frucht reift im October, wird niemals teig und der Stein löset sich gut vom Fleische.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Zweige aufrechtstehend, die Sommertriebe sind röthlich oder purpurfarbig, unbehaart, und die Blätter länglichschmal und zugespitzt. Nach den Beobachtungen des Hrn. van Mons darf der Baum nicht in das Freie, sondern nur ans Spalier gegen Nord-Westen angepflanzt werden, um Früchte zu erzielen, er taugt daher weniger zum Hochstamm, als zum Spalierbaum, und ist demnach auf seinen Stand eigensinnig. Hat bei mir noch nicht getragen.

Vierte Abtheilung.

Grüne Früchte.

Nr. 28. Die Italienische grüne Zwetsche. Verdage d'Italie. I. R.

D. Verz. S. 149. Nr. 71. v. Günd. III. H. S. 92. Taf. 18. Chr. Hd. Bb. S. 380. Chr. Pom. 107. Nr. 19. T. O. G. VI. B. S. 318. Taf. 30. Lgl. S. 195. D. O. G. VII. Lief. Nr. 6. Mey. III. H. S. 27. Nr. LIX.

Eine in unserer Gegend zwar bekannte, aber noch nicht häufig verbreitete, vortreffliche Frucht, welche in ihrer vollen Reife im Ge-

*) In der Einleitung des Handbuchs ist die Erziehung der neuen Kern- und Steinobstfrüchte als Auszug aus einem Aufsatze des Hrn. Prof. van Mons näher angegeben.

Digitized by Google

schmack mit der Reneclode viel Ähnliches hat. Die Frucht hat die Gestalt einer gemeinen Zwetsche, unten ist sie etwas stärker, als nach dem Stiel hin, auf der Seite der Furche, welche nur durch eine Linie angedeutet ist, ist sie etwas mehr gebogen, als auf der entgegengesetzten Seite, und daselbst etwas plattgedrückt. Die Blüthennarbe ist ein graulicher Punkt. Eine vollkommene Frucht ist 1 Zoll 6 Linien lang und 1 Zoll 4 Linien dick. Der dünne, gerade Stiel ist 11 Linien lang, fein behaart, und steht in einer kleinen Vertiefung. Die Farbe der etwas zähen und sauer schmeckenden Haut ist gelbgrün, auf der Sonnenseite gelblicher, zuweilen etwas roth gesprengt, mit ziemlich starkem, weißem Duft überzogen, unter welchem man kleine, weiße, dunkelgrün eingefaßte Pünktchen bemerkt. Durch den Duft erhält die Frucht auf der Sonnenseite eine weißgrüne, auf der Schattenseite aber eine blaulichgrüne Farbe. Das Fleisch ist auf der Sonnenseite gelblich, sonst aber grün, hat sehr vielen Saft, es ist mäßig fest und zart und von einem feinen, sehr süßen, außerordentlich angenehmen Geschmack, welcher dem der großen Reneclode sehr nahe kommt. Der Stein ist 9 Linien lang, 5 Linien breit und 2½ Linie dick, ziemlich regelmäßig geformt. Nach dem Stiel zu tritt die Kante etwas scharf heraus, nach der Spitze hin ist sie glatt. Der Stein hat unten eine kurze, scharfe Spitze; die Fiberrinne ist eng, stellenweis überwachsen, und hat Einschnitte auf den Rändern. Das Fleisch hängt fest am Stein.

Die Frucht reift zu Ende August nach und nach.

Der Baum wächst ziemlich stark und aufstrebend, die Zweige gehen in spitzen Winkeln in die Höhe, die jungen Triebe sind lang und dünn, und werden durch die Schwere der Früchte herabwärts gebogen, wodurch der Baum ein verworrenes Ansehen erhält. Um dem Baum eine schöne Gestalt zu geben, und die Äste zu verstärken, muß er kurz geschnitten werden, bei Hochstämmen oder Kesselbäumen schneidet man auf herauswärtsstehende Augen, beim Spalierbaum aber auf seitwärts stehende. Die Sommerlatten sind lang und dünn, auf der Sonnenseite braunröthlich, auf der Schattenseite hingegen schmutziggrün, ohne Haare, nur nach der Spitze zu leicht behuftet, unten grauweißlich gefleckt. Die Augen sind stumpfspitz, stehen etwas ab vom Reis, auf stark wulstigen Augenträgern, welche keine Verlängerungen haben. Das Blatt ist 4 Zoll 6 Linien lang und 2 Zoll 6 Linien breit, elliptisch, nach dem Stiel schmäler zulaufend, wie nach der Spitze, diese ist nicht sehr lang und wenig eingebogen; der Rand ist tief und groß, doppelt sägezähnig gekerbt; oben ist es hellgrün und glatt, unten hingegen behaart. Der Blattstiel hat am Ende des Blattes zwei schwache Drüsen, oben ist er roth, meistens ohne Rinne, dagegen fein behaart. Der Baum ist fruchtbar, nicht eigensinnig auf seinen Stand, und verdient häufiger angepflanzt zu werden, indem die Frucht zum rohen Genuß sehr einladend ist.

Digitized by Google

Nr. 29. Die grüne Inselpflaume. Die grüne Savoyerpflaume. Isle-verte, Ilevert, Prune de Savoye. II. R.

v. Günd. VI. H. S. 161. Taf. 32. Chr. Hd. Wb. S. 372. D. Verz. S. 146. Nr. 60.

Diese Pflaume wird noch öfters mit der weißen indischen Pflaume für ein und dieselbe Sorte gehalten. Christ unterscheidet sie aber schon deutlich von jener, und von Günderode gibt eine ausführlichere Beschreibung von ihr, ohne die weiße indische Pflaume als synonym anzuführen, welches er gewiß gethan haben würde, wenn beide Pflaumen ein und dieselbe Sorte wären. Die weiße indische Pflaume, welche ich von Fahnern erhielt, trifft mit der Beschreibung im T. O. G. vollkommen überein, und Früchte davon, welche ich mit der v. Günderod'schen Beschreibung der Inselpflaume verglich, überzeugten mich von dem Unterschied beider Pflaumen. Die Frucht ist 1 Zoll 7 Linien lang, 1 Zoll breit. Ihre Gestalt ist unbeständig in der Regel, nach dem Stiel spitziger zugehend, als nach unten, besonders wenn die Seite der sehr flachen Furche dem Gesichte zugewendet ist. Auf der Seite der Furche ist die Frucht mehr gebogen, als auf der entgegengesetzten. Die Blüthennarbe ist ein feines, erhabenes, schwarzes Pünktchen. Der Stiel ist 6 Linien lang, dünn, gerade, sehr kurz und fein behaart, und sitzt auf der Spitze obenauf. Die Farbe der sehr dicken und zähen Haut ist auf der Sonnenseite grünlichgelb, mit starken rothen Punkten besetzt, auf der Schattenseite grün, dabei mit einem dünnen, weißlichen Duft überzogen. Das Fleisch ist grünlichgelb, matt und trübe aussehend, fest, trocken und grobkörnig, und von einem zwar süßen, aber matten Geschmack, jedoch ist die Frucht in ihrer völligen Reife genossen noch immer gut zu genießen. Der Stein zeichnet sich durch seine längliche, nach unten sehr schmal zugehende Gestalt aus, woselbst er mit einer ganz kurzen Spitze endet; gegen den Stiel hin ist er etwas stärker, und 1 Zoll und 1 Linie lang, und 4½ Linie breit. Die Kante ist glatt, mit den Backen fast in eins verwachsen, und daselbst mehr gebogen, als gegenüber; vom Stiel bis gegen die Mitte hin tritt eine feine Schärfe etwas hervor. Die Fiberrinne ist ganz verwachsen, nur gegen den Stiel hin etwas offen.

Die Frucht reift anfangs September.

Der Baum wächst in der Jugend stark, läßt aber wegen früher Tragbarkeit bald nach, und wird nicht groß; die Sommertriebe sind lang, dünn, gelbbräunlich, auf der Sonnenseite und nach oben hin violett. Die Augen sind nicht sehr groß, an der Basis rund, oben stumpfspitzig, und stehen senkrecht ziemlich nahe an einander auf den Augenträgern. Diese sind hervorspringend, ohne Verlängerung auf dem Reis. Der Baum kommt gut fort und ist ziemlich fruchtbar. Das Blatt ist 3 Zoll 3 Linien lang, 1 Zoll 9 Linien breit, ziemlich regelmäßig nach beiden Enden, unten in einer sanften Spitze auslaufend. Die Farbe desselben ist hellgrün, unbehaart, aber nicht glatt,

Digitized by Google

der Rand tiefsägeförmig gezahnt. Der Blattstiel ist nicht stark, dünn, 6 bis 8 Linien lang; die oft gänzlich fehlenden Drüsen sind, wenn sie vorhanden, unvollkommen, und sitzen am Ende des Blattes.

Nr. 30. Die grüne Eierpflaume. II. R.

D. syst. Verz. S. 146. Nr. 61. Lgl. S. 195. Chr. Hd. Wb. S. 370.

Diese Pflaume scheint noch wenig bekannt zu seyn; denn die oben angeführten Autoren haben sie nur unvollkommen beschrieben, in dem von Gündero d'schen Pflaumenwerk ist sie nicht enthalten, da selbiges unvollendet blieb. Nach dem Hrn. Geheimerath Diel ist sie eine langeiförmig gestaltete Frucht von ansehnlicher Größe. Die Farbe ist gelbgrün; das Fleisch gelblich, saftvoll, weich und von einem süßen, angenehmen Geschmack.

Die Frucht reift im September.

Der Baum wird groß, geht hoch in die Luft, und ist fruchtbar. Nach Christ soll die Frucht die Größe der gelben Eierpflaume erreichen, und von vorzüglicher Güte seyn. Der Baum unterscheidet sich von dem der gelben Eierpflaume in Hinsicht des Blattes, auch sind die Sommertriebe desselben grün von Farbe.

Fünfte Abtheilung.

Bunte Früchte.

Nr. 31. Die Hahnenpflaume. Die Hahnenhode. Rognon de Coq. III. R.

v. Günd. II. H. S. 51. Taf. 9. D. Verz. Nr. 72. S. 149. Chr. Pom. S. 110. Nr. 21. Chr. Hd. Wb. S. 371. Gesprengelte Pflaume. Mey. II. H. S. 26. Nr. XXXII. Taf. IV. Nr. 22.

Die Frucht ist 1 Zoll 3 Linien lang, 1 Zoll und ½ Linie breit; von Form länglich, etwas eiförmig, so daß sie nach der Spitze zu etwas mehr, als nach dem Stiel abfällt, zuweilen ganz rund, oft endet sie in ein zitzenförmiges Spitzchen. Die Blüthennarbe ist ein bräunliches Pünktchen. Die Furche, welche über die Frucht hinläuft, ist flach, doch öfters zum Theil scharf eingeschnitten. Der dünne, hellgrüne, unbehaarte Stiel ist 8 Linien lang, oft etwas länger, und steht in einer unbedeutenden Höhle, fast flach auf der Frucht auf. Die Farbe der glatten Haut ist ein schmutziges Gelbgrün, wovon aber Weniges auf der Schattenseite rein zu sehen ist, indem ein dünnes Braunroth, welches sich auf der Sonnenseite am stärksten zeigt, sich selbst über die Schattenseite hin verbreitet. Die zahlreichen Punkte, welche über die Haut verbreitet sind, sind sehr fein, hellfahl, auf der Schattenseite dunkler eingefaßt, wodurch die Frucht ein getüpfeltes Ansehen erhält. Der starke Duft, womit die Haut überzogen ist, gibt ihr ein blauweißes, roth unterlegtes, schönes Colorit. Das Fleisch ist grüngelb, durchsichtig, weich, saftig, hängt fest am Stein, und

Digitized by Google

von einem säuerlich-süßen, matten, eben nicht sonderlichen Pflaumengeschmack. Der Stein ist 9 Linien lang, 5½ Linie breit, und 4 Linien dick, länglichspitz, die Schneide der breiten Kante tritt oben stark hervor, und läuft gegen die Spitze hin schmal zu. Die Fiberrinne ist tief und enge.

Die Frucht reift gegen die Mitte des Augusts.

Der Baum wächst anfangs ziemlich rasch, wird aber nicht sehr groß, die Zweige streben aufwärts in spitzen Winkeln, die Sommerschossen sind carminroth, und gleichen sehr denen der Zwetschen, sie sind stark mit einer hellgrauen Oberhaut überzogen. Die Augen sind kurz, rund, dick, etwas spitz, meistens von zwei Blüthaugen begleitet, stehen etwas abwärts vom Reis, auf nicht stark hervortretenden Augenträgern, welche sanft auslaufen. Das Blatt ist elliptisch nach beiden Enden zugespitzt, 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, trübes Grasgrün, der Rand unordentlich, sägeförmig gezahnt. An dem dünnen Blattstiel befinden sich nur Spuren von zwei unausgebildeten Drüsen.

Zweite Ordnung.

Mit runden Früchten. Zwetschenartige Damaszenen.

Erste Abtheilung.

Schwarzblaue Früchte.

Nr. 32. Die violette oder blaue Reneclode. La Reine-Claude violette. Blue Gage Plum. I. R.

v. Günd. IV. H. S. 107. Taf. 21. T. O. G. XXI. B. S. 64. Taf. 6. Kgl. S. 197. Mey. II. H. S. 7. Taf. III. Fig. 13. Chr. Pom. S. 122. Nr. 30. In D. Verz. S. 134. Nr. 21., und in Chr. Hd. Wb. S. 376. kommt sie unter dem Namen der schwarzen Reneclode vor, und ist wahrscheinlich dieselbe Frucht.

Diese schöne, noch nicht allgemein bekannte gute Pflaume ist in England erzogen worden, von da ist sie nach Frankreich gekommen, und wurde in Autreil bei Paris von dem Hrn. Doctor Sickler aufgefunden und nach Kleinfahnern gesendet. Die Frucht hat alle Eigenschaften der grünen Reneclode, und kommt ihr auch an Güte gleich, wahrscheinlich ist sie aus dem Kern einer Reneclode entstanden, und hat wie die Ranstleder Pflaume eine andere Farbe angenommen. Die Frucht ist von gedrückter Kugelform, oben etwas flacher, als unten, ohne Furche, und hat statt derer nur eine kaum etwas merkliche Linie, welche sich in den erhabenen grauen Pünktchen in der Blüthennarbe verliert. Daselbst ist sie meistens etwas lederfarbig und ein wenig auf-

Digitized by Google

gesprungen. Die Frucht ist 1 Zoll 3 Linien hoch und 1 Zoll 4 Linien breit, und gehört unter die mittelgroßen Pflaumen. Der starke gerade Stiel ist 6 Linien lang, behaart, und steht in einer flachen, engen Höhle. Die Farbe der dünnen, zarten Haut ist blauroth, auf der Sonnenseite schwarzblau, mit zwar sehr sichtbaren, jedoch nicht sehr starken Punkten besetzt, dabei ist sie mit einem feinen, blauen Duft überzogen. Das Fleisch ist gelb, etwas fest, saftig, von einem angenehmen, süßen Geschmack, der aber doch nicht das Feine der grünen Reneclode hat, sondern etwas matter ist. Der Stein ist 7 Linien lang, 6 Linien breit, 4 Linien dick, und liegt frei in einer geräumigen Höhle des Fleisches. Seine Form ist ein verschobenes Oval; an der starken und dicken Kante steht in der Mitte eine Erhabenheit hervor, welche aber nicht scharf ist; unten ist der Stein etwas gewölbter, als oben. Die Seitenbacken sind rauh, außer der Kante hat er einige kurze Rinnen, welche aufwärts laufen. Die Fiberrinne ist weit und offen, und auf dem Rande ungleich.

Die Frucht reift Anfang oder Mitte August; nach des Herrn Doctor Sickler's Beschreibung fällt ihre Reifzeit in den Monat September, welches auch bei mir der Fall ist, indem ich in meinem Garten einen Baum dieser Frucht besitze, welcher von Kleinfahnern stammt, aber einen schattigten, wenig besonnten Stand hat. In warmen Sommern und in einer guten Lage mag also wohl der Unterschied der Reifzeit liegen.

Der Baum hat einen ausgezeichnet kräftigen Wuchs, und wird ansehnlich groß, die Zweige gehen in ziemlich stumpfen Winkeln von den Ästen aus und machen schönes Holz, daher sein Wuchs leicht durch den Schnitt zu leiten ist. Die Sommerlatten sind sehr stark, stehen gerade, und laufen in einer stumpfen Spitze aus, welche gewöhnlich durch zwei bis drei vereinigte Knospen einen Knoten bilden. Das reife junge Holz ist dunkelviolett, mit einem weißen Oberhäutchen und Flecken überzogen. Die unreifen Triebe sind grün, mit trübem Roth verwischt, mit fahlen Flecken, und hier und da mit kleinen Warzen besetzt. Die Augen sind rund, lang, spitz, stark abstehend, etwas weißwollig, und folgen nahe auf einander. Die Augenträger sind unten breit, oben zugerundet, stehen etwas eingedrückt stark hervor, und bilden eine merkliche Fortsetzung auf dem Reis, so daß sie auf dem jungen Holze fast wie gerinnelt erscheinen. Das Blatt ist 4 Zoll 7 Linien lang, 2 Zoll 10 Linien breit, eiförmig gestaltet, nach dem Stiel hin kurz verlängert, unten in einer kurz eingebogenen Spitze auslaufend. Die Oberfläche ist matt dunkelgrün, kurz und dünn behaart, unten stärker, der Rand ist sehr seicht und unregelmäßig stumpf gezahnt. Der Blattstiel ist mit zwei starken, ungleichstehenden Drüsen versehen. Der Baum ist in Ansehung des Standes nicht empfindlich, ziemlich fruchtbar, und trägt meistens alle Jahre. Die Frucht läßt sich wegen des vielen Saftes, so wie die grüne Reneclode, nicht gut welken, gibt aber vortreffliche Compots und Marmeladen.

Digitized by Google

Nr. 33. Die spanische Damaszenerpflaume. Damas d'Espagne. I. R.

D. Verz. S. 136. Nr. 25. Chr. Hd. Wb. S. 367. Allg. T. G. M. 1816. II. B. S. 92. Taf. 13.

Diese noch wenig bekannte herrliche Frucht finde ich bloß in Chr. Hd. Wb. ziemlich kurz beschrieben; v. Günderode und der T. O. G. haben sie nicht. In Diel's systematischem Verzeichniß ist sie mit folgender kurzen Beschreibung S. 136. zu finden. Die Frucht wird so groß, wie die Königspflaume, und ist nach unten etwas länglich. Die Farbe dunkelblau. Das Fleisch ziemlich fest, goldgelb, mit einem erhabenen, apricosenartigen Geschmack. Der Baum wird groß und stark, und treibt starke Äste, ist dabei fruchtbar. Eine herrliche Frucht, welche im August und September reift. Nach der Christ'schen Beschreibung ist sie eine schöne, blaue, runde Pflaume, welche stark mit goldgelben Punkten besetzt ist. Ein hellbrauner Streif läuft der Länge nach herunter. Das Fleisch ist gelblich, fest, saftig, und hat einen guten, angenehmen Geschmack. Der Baum wird mittelmäßig groß, und macht starke Triebe. Im Allg. T. G. Magazin ist sie folgendermaßen genauer beschrieben. Ihre Form ist länglichrund, 14 Linien lang, 13 Linien breit. Die Furche, welche vom Stiel bis zum Blüthenpunkt hinläuft, wird hauptsächlich durch das Höherstehen der einen Seite gegen die Niedrigere bemerkbar. Der Blüthenpunkt ist klein, grau und kaum sichtbar. Der 1 Zoll lange Stiel steht fast ohne Höhlung obenauf. Die dünne, zähe Haut, welche sich gut vom Fleische abziehen läßt, ist anfangs hellroth, spielt ins Dunkelrothe, welches bei vollkommener Reife ins Schwarze oder Grauliche übergeht, dabei ist sie mit einem weißen Duft überzogen, welcher ihr ein bläuliches Ansehen gibt. Punkte findet man nicht auf der Haut, dagegen häufig große und kleine Baumflecken. Das hellgelbe Fleisch ist zart, von einigen starken Fibern durchzogen, es löset sich gut vom Stein, und hat einen anziehenden süßen Geschmack. Der Stein ist länglich, 7 Linien lang, 5 Linien breit und 4 Linien dick, am Stiel stumpfspitz, unten breit abgerundet, mit einer kurzen Spitze versehen. Die Kante hat in der Mitte eine scharf aufgeworfene Linie, die auf beiden Seiten von 2 flachen Seitenfurchen begrenzt wird. Die Fiberrinne ist tief, wie aufgesprungen oder gespalten. Die Backenseiten sind ziemlich genarbt.

Die Frucht reift in der Mitte oder Ende August.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, die Sommertriebe sind kurz, dünn, ganz grün und bräunlich gefleckt, aber nicht punctirt. Das Blatt ist länglich, in der Mitte am breitesten, und läuft nach beiden Enden gleich spitzig zu, der Rand desselben ist ungleich gebogen gezahnt, es ist dunkelgrau und von wolligem, sammtartigem Ansehen. Der Blattstiel ist kurz und hellgrün.

Digitized by Google

Nr. 34. Die Schweizerpflaume. Martinspflaume. Prune Suisse. Prune de St. Martin. II. R.

D. Verz. S. 147. Nr. 65. Chr. Hd. Wb. S. 377. Chr. Pom. S. 149. Nr. 52. Allg. T. G. Mag. VII. Jahrg. 1810. S. 460. Taf. 47.

In der Beschreibung dieser Pflaume weichen Sickler und Christ etwas in der Reifzeit von einander ab; nach Christ soll diese Pflaume anfangs, nach Sickler und Diel aber Ende Septembers reifen, welche Reifzeit auch Noisette S. 271. Nr. 60. angibt. Nach Hrn. GR. Diel ist die Frucht rund, violettblau, von der Größe einer Reneclode, und von Form wie die Herrnpflaume. Ihr Fleisch ist fest, saftvoll und von sehr angenehmem Geschmack. Die Frucht reift im October; der Baum wird nur mittelmäßig groß, und ist sehr fruchtbar. Die Christ'schen Beschreibungen weichen in manchen Stücken von einander ab, scheinen aber doch auf diese Pflaume zu passen. Die Frucht ist von ganz runder Form, unten und oben etwas eingedrückt, unten ein Stempelpunkt, und von mittelmäßiger Größe. Der ¾ Zoll lange Stiel steht in einer ganz kleinen Höhlung. Die Farbe der Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist ein schönes Violett, welches stark beduftet ist. Das Fleisch ist hellgelb, auf der Schattenseite etwas grünlich, vollsaftig und von einem stark süßen, angenehmen, erhabenen Geschmack. Der Stein hängt nicht fest am Fleische. Die Frucht reift vom Anfang September bis fast den Monat hindurch. Der Baum treibt stark, wird groß, und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind auf der Sonnenseite dunkelviolett, auf der Schattenseite heller, und mit feiner Wolle überzogen. Die Augen sind groß, kurz zugespitzt, und stehen nahe beisammen auf erhabenen Augenträgern. Das ovale Blatt hat einen kurzen Stiel, und der Rand desselben ist unmerklich gezahnt. Die ausführlichste Beschreibung dieser Pflaume aber liefert Sickler im Allg. T. G. Magazin VII. Jahrg. 1810. S. 460. Taf. 47., welche auch wohl die richtigere ist. Die Frucht ist 1 Zoll hoch und eben so breit, ihre Form ist rund, die Furche flach, unten ein kleiner grauer Blüthenpunkt. Der 1 bis 1¼ Zoll lange, starke und holzige Stiel steht in einer engen, flachen Höhlung. Die Grundfarbe der Haut ist gelb, mit Hellroth überzogen, über welches sich noch ein dunkleres Roth in großen und kleinen Flecken verbreitet, durch welches zarte, gelbe Punkte durchstechen. Der bläuliche Duft, womit die Frucht überzogen ist, gibt ihr ein violettes Ansehen. Das grünlichgelbe, ziemlich feste und saftige Fleisch ist von einem angenehm süßen Geschmack. Der Stein ist 7 Linien lang und 5 Linien breit, von länglicher Form, am Stiel stumpfspitz, unten mehr abgerundet und mit einer kaum merklichen Spitze versehen. Die Kante ist in der Mitte scharf erhaben, von zwei undeutlichen Furchen begrenzt; die Fiberrinne ist tief, die Backenseiten sind fein genarbt und mit einigen kurzen Linien besetzt.

Die Frucht reift Ende September.

Digitized by Google

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt aber sehr reichlich. Die Sommertriebe sind lang, dünn, unten grün und oben violettbraun. Die Augen sind klein, stumpfspitz, und stehen auf kleinen Augenträgern, welche eine kurze Verlängerung auf dem Reis bilden. Das Blatt ist länglich, fast oval, nach beiden Enden gleichmäßig abnehmend, unten in einer kurzen Spitze auslaufend, der Rand desselben ist scharf gezahnt. Der Blattstiel ist violett, gerinnelt, fein behaart und mit zwei ungleichstehenden Drüsen und feinen Afterblättchen besetzt.

Nr. 35. Die blaue Damaszene mit gefüllter Blüthe. Damas à fleur double. II. R.

D. Verz. Nr. 38. S. 137. Allg. T. G. Mag. 1809. Jahrg. VI. S. 98. Taf. 11. Mey. II. H. S. 3. Nr. XVI. Blaue Reneclode mit gefüllter Blüthe ist wahrscheinlich dieselbe.

Von Form und Größe ist diese Frucht, wie die kleine Damaszene, etwas größer, als die gelbe Mirabelle. Der Geschmack etwas süßweinsäuerlich. Die Frucht zeitigt im September. Der Baum wird nicht groß, die Blüthe ist gefüllt, übrigens ist er sehr fruchtbar. Herr Pfarrer Sickler beschreibt diese Pflaume im Allg. T. G. Magazin von 1809. S. 98. folgendermaßen: Die Form ist länglichrund, fast etwas walzenförmig, an beiden Enden gleichmäßig abgerundet, auf der einen Seite hat sie eine flache Furche vom Stiel bis zum Blüthenpunkt. Sie ist 1 Zoll und 3 Linien lang und 1 Zoll breit, häufig rund. Der schmutziggrüne Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang, und sitzt in einer nur geringen Höhlung. Die Farbe der starken Haut ist schwarzblau, mit einigen grauen Punkten besetzt und bläulichem Duft überzogen. Das Fleisch ist weißgelb, mit starken Fibern durchzogen, nicht übrig saftig und von einem wenig anziehenden Geschmack.

Die Frucht reift im August.

Der Baum wird stärker, als ein gemeiner Zwetschenbaum, die nicht sehr langen Zweige stehen aufrecht, die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark, rund und braunroth. Die Blüthe ist gefüllt, die Blüthenblätter liegen größtentheils rückwärts gebogen, und gewähren einen schönen Anblick. Das Blatt ist oval, fast ohne Spitze, und nur gegen den Stiel hin etwas Weniges abnehmend. Der Blattstiel ist kurz und dick, dunkelroth, gegen das Blatt hin blutroth. Der Baum trägt nicht reichlich, auch fallen dessen Früchte oft vor der völligen Reife bald ab. Verdient weniger wegen seiner Früchte, als wegen der Schönheit seiner Blüthen eine Stelle im Garten.

Nr. 36. Die damaszirte Pflaume. Prune damasquinée. I. R.

Hohenheimer Catalog S. 227. Nr. 19.

Eine kleine, runde, violette Pflaume, von einem süßen, angenehmen Geschmack; eine vortreffliche Frucht, reift im September.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, die Sommertriebe sind nicht stark, unten schmutziggrün, oben röthlichbraun. Die Augen sind

Digitized by Google

klein, spitz, stehen abwärts vom Reis auf schwachen Augenträgern, welche eine kaum bemerkbare Verlängerung bilden. Das Blatt ist länglich, nach beiden Enden gleichmäßig zugespitzt, der Rand desselben ist schön regelmäßig und oft doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist violett, gerinnelt, fein behaart, und mit zwei kleinen, bald gleich, bald ungleichstehenden Drüsen besetzt. Die Vegetation des Baumes zeigt einige Unterschiede von dem der schwarzen müskirten Damaszenerpflaume; beider Früchte konnten noch nicht mit einander verglichen werden, um zu entscheiden, ob nicht beide ein und dieselbe Sorte seyen.

Nr. 37. Pflaume von Briançon. Prune de Briançon. I. R.
D. Verz. S. 144. Nr. 55. Noisette S. 270. Nr. 58.

Die Frucht soll die Gestalt einer Reneclode haben, von Farbe dunkelblau, das Fleisch gelb, fest, saftvoll, und von einem süßen, weinhaften Geschmack seyn. Eine gute Frucht.

Die Frucht reift im September.

Der Baum wächst kraftvoll, und ist ziemlich tragbar. Die Sommertriebe sind stark, unten grün, oben violettbraun und unbehaart. Die starken, stumpfspitzen, geschuppten Augen stehen etwas ab vom Zweig. Das Blatt ist groß, oval, unten stumpfspitz, der Rand ist grob und doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist violett, gerinnelt, fein behaart, und mit zwei gleichstehenden Drüsen und fein gezackten Afterblättchen besetzt. — Nach Noisette ist es eine mittelmäßige Pflaume, die etwas Ähnliches von der Apricose hat (wahrscheinlich im Geschmack). Man pflanzt sie, um das Marmottöl daraus zu bereiten. Der Baum wird mittelgroß, trägt sehr reichlich und pflanzt sich durch den Stein ächt fort.

Zweite Abtheilung.

Rothe Früchte.

Nr. 38. Die rothe Mirabelle. La Mirabelle rouge. II. R.
D. Verz. S. 130. Nr. 8. v. Günd. II. H. S. 64. Taf. 12. Chr. Pom. S. 150. Nr. 53. Chr. Hd. Wb. S. 374. Meyer III. Hft. S. 20. Nr. LII.

Eine nicht überall bekannte niedliche Frucht, welche, dem Wuchs des Baumes nach zu schließen, eine Kernfrucht neuerer Zeit, und wahrscheinlich in dem südlichen Deutschland erzogen worden ist. Die Frucht ist fast ganz regelmäßig eiförmig, unten ein wenig eingedrückt; die Furche ist flach und kaum merklich, die Blüthennarbe ist ein starker, fahler Punkt, mit einem feinen Stich in der Mitte. Die Frucht ist in gewöhnlichen Jahren 1 Zoll lang und 11 Linien breit; in guten Jahren wird sie etwas stärker. Der nicht starke Stiel ist 6 Linien lang, etwas gebogen, hellgrün, meistens mit braunen Flecken und dünn mit kurzen Härchen besetzt, und sitzt flach auf der Frucht. Die Farbe

Digitized by Google

der dünnen Haut, welche keine Säure hat, ist blaulichroth, mit vielen sehr feinen, kaum sichtbaren Pünktchen besetzt, welche mit einem dunkleren Roth, als die Grundfarbe ist, umgeben sind. Die Schattenseite ist heller roth, die Frucht ist mit einem weißlichen Duft recht dick überzogen, welcher da, wo die rothe Hautfarbe durchschimmert, blaulichweiß aussieht oder ganz fehlt. Das Fleisch ist gelb, ziemlich saftig, mäßig süß, von lieblichem, angenehmem Geschmack, doch steht sie der gelben Mirabelle an Feinheit des Geschmacks nach. Der Stein ist 7 Linien lang, 4 Linien breit und 2½ Linie dick; er hat eine verschobene, elliptische Form, und ist am untern Ende stumpf abgerundet und flach.

Die Frucht fängt anfangs August an zu reifen, und hält sich den ganzen Monat hindurch.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, ist schwer zu bändigen, und verräth seine wilde Abkunft; er wird aber nur mittelmäßig groß, und seine Zweige stehen dicht in spitzen Winkeln aufwärts, ziemlich geschlossen, so daß er nur durch einen flüchtigen Schnitt in Ordnung erhalten werden kann. Die Sommertriebe sind bei jungen Bäumen sehr lang, stark und gerade, häufig mit Dornen besetzt, welche sich später verlieren, von Farbe rothbraun, unbehaart und dicht mit aschgrauen, groben Punkten übersäet. Die Augen stehen nahe beisammen, sie sind klein, rund, kurz, aber scharf zugespitzt, an der Basis etwas in das Reis eingedrückt, sie stehen aufrecht auf den kurzen, wenig hervorstehenden Augenträgern, welche nur eine geringe Verlängerung auf dem Reise bemerken lassen. Das Blatt ist 2 Zoll 10 Linien lang und 1 Zoll 6 Linien breit; es ist von elliptischer Form, am Stiel schmal abgerundet, unten nicht scharf zugespitzt. Die Farbe der Oberfläche desselben ist ein trübes Grasgrün, unbehaart, auf der untern Seite aber sind die Rippen und Adern mit feinen Härchen besetzt; der Rand ist tief, aber unordentlich gekerbt. Der Blattstiel ist 7 Linien lang, mittelmäßig stark, gerade, dicht am Blatte mit zwei kleinen, einander gegenüberstehenden Drüsen versehen. Der Baum ist nur mittelmäßig fruchtbar, auf Stand und Boden nicht eigensinnig, bei günstiger Witterung aber werden seine Früchte größer und besser von Güte, zumal in warmen, etwas feuchten Sommern.

Nr. 39. Die Carthäuser Pfirschenpflaume. Prune Pêche de Chartreux. I. R.

D. Verz. S. 149. Nr. 70. Hohenheimer Catalog S. 225. Nr. 11. Allg. T. G. Mag. IV. Jahrg. 1807. S. 449. Taf. 29. Meyer III. H. S. 27. Taf. IV. Nr. 23. In der berühmten Carthause zu Paris erzogen.

Mehre Sommer hintereinander erhielt ich diese niedliche Pflaume unter dem Namen der müskirten Damaszene von Kleinfahnern; genaue Vergleichungen der Frucht mit der Beschreibung der Pfirschenpflaume im Allg. T. G. Mag. ließen mich leicht diese darunter erkennen, und setzte mich in den Stand, die Sickler'sche Beschreibung

Digitized by Google

der Pfirschenpflaume noch etwas zu vervollständigen. Die Frucht ist etwas größer, als die gelbe Mirabelle, in ihrer vollkommenen Größe ist sie einen Zoll lang, eben so breit und dick, und erscheint etwas länglichrund, obgleich sie von gleicher Höhe und Dicke ist. Auf der einen Seite der Frucht läuft eine feine, selten deutliche Linie bis zum feinen, hellbraunen Stempelpunkt hin, doch ohne Furche oder Vertiefung beim Stempelpunkt. Der dünne, hellgrüne Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer kleinen, engen Höhlung. Die Farbe der feinen, mit bläulichem Duft überzogenen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist ein grünliches Gelb, welches in der Reife schmutziggelb wird, größtentheils aber mit einem schönen Pfirschenroth leicht überzogen ist, in welchem man viele bräunliche und dunkelrothe Punkte bemerkt, welche nach der Spitze der Frucht zu weißlich sind. Beschattete Früchte haben nur einen leichten Anflug von dieser Röthe, und es besteht solche oft nur aus röthlichen Punkten auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist zart, saftig, grünlichgelb, hat keinen Fiberkranz im Fleische unter ihrer Oberfläche, aber starke Fibern, die vom Steine nach der Peripherie hinstrahlen, und von einem angenehm süßsäuerlichen Geschmack, welcher von der Haut etwas säuerlich wird. Der Stein, welcher sich gut vom Fleische löset, ist im Verhältniß der Frucht klein, länglich, ½ Zoll lang, 4 Linien breit und 3 Linien dick, nach beiden Enden fast gleichmäßig zugespitzt, da wo, der Stiel gesessen ein wenig breiter abgerundet, an dem entgegengesetzten Ende mit einer kleinen, scharfen Spitze versehen. Die breite Kante hat drei aufgeworfene Linien, von welchen die mittelste etwas hervorsteht; zwischen diesen Linien sind zwei flache und undeutliche Vertiefungen auf jeder Seite, welche die Backen des Kerns begrenzen. Die Gegenkante hat auf ihrer Schärfe eine ziemlich starke, spaltartige Furche, die Backenseiten sind fein genarbt.

Die Frucht reift vom Anfang bis Mitte August.

Der Baum wächst lebhaft, die Sommerlatten sind gelbgrün, gegen die Sonnenseite zu violettbraun und unbehaart. Das Blatt ist lang, an der vordern Hälfte desselben am breitesten, von wo es sich nach vorn stumpf zuspitzt, nach dem Stiel hin wird es länger, und läuft endlich spitzig zu. Der Rand des Blattes ist mit kleinen, abgerundeten Zäckchen sehr enge aneinander besetzt. Der Blattstiel ist kurz und röthlich) stark gefurcht, an seiner Basis sitzen zwei Afterblättchen, und am Ende des Blattes zwei gelbe Drüsen.

Nr. 40. Die Kirschpflaume. La Cerisette. Prune Cerise. Prunus Mirabolanus. II. R.

D. Verz. S. 132. Nr. 14. v. Günd. V. H. S. 138. Taf. 28. Chr. Pom. S. 92. Nr. 8. Chr. Hd. Wb. S. 373. Lgl. S. 192. T. O. G. VIII. B. S. 376. Taf. 19. Mey. II. H. S. 25. Taf. IV. Nr. 21. D. O. C. VIII. Lief. Nr. 29.

Diese Frucht macht den Übergang von der Pflaume zur Kirsche, sie wird auch die Arabische Kirsche, auch Mirabolane genannt, und

Digitized by Google

verdient weniger wegen ihrer Güte, mehr aber wegen ihrer lebhaften Farbe und schönen Blüthe des Baumes, angezogen zu werden. Die Frucht ist gedrückt kugelförmig, unten ist sie aber abgerundet, und hat auf ihrem Gipfel eine schwache Erhöhung, worauf als Blüthennarbe ein hervorstehendes, schwarzes Pünktchen sichtbar ist. Oben am Stiel ist sie etwas plattgedrückt, und die Furche ist bloß durch einen dunklern Strich angezeigt. Eine vollkommene Frucht ist 1 Zoll 2½ Linie hoch, und 1 Zoll 3 Linien breit. Der dünne und unbehaarte Stiel ist 8 bis 12 Linien (franz. Maaß) lang, sitzt in einer kleinen und engen Stielhöhle, und die Frucht hängt an selbigem senkrecht herunter wie eine Kirsche. Die Farbe der sehr dünnen, glänzenden, straff ausgespannten Haut ist ein lebhaftes Kirschroth, welches auf der Sonnenseite bei völliger Reife braunroth wird, und bekommt dadurch, daß sie stellenweis durchsichtig ist, ein etwas marmorirtes Ansehen, auch ist sie noch überdieß mit einem dünnen, weißlichen Duft bedeckt. Das Fleisch ist gelb, durchsichtig, weich und saftig, von einem zwar süßlichen, aber matten Geschmack ohne Erhabenheit. Die Haut schmeckt säuerlich, und läßt sich nicht gut vom Fleische abziehen. Der Stein ist 6 Linien lang, 5 Linien breit und 3 Linien dick, von verschobener Form, bauchig, mit kurz aufgesetzter Spitze, ziemlich rauh, mit einer dicken, stumpfen Kante und tiefer Fiberrinne.

Die Frucht reift gegen die Mitte des Auguſt, und hält sich nicht lange in ihrer Reife.

Der Baum wächst in der Jugend sehr wild, treibt vieles Holz und lange dünne Zweige, die anfangs mit Stacheln besetzt sind, deren Knospen aber später Blüthen und dünne Fruchtzweige austreiben. Wegen seines frühen Safttriebes muß man ihn so früh als möglich durch die Copulation auf Zwetschen- oder Pflaumenwildlinge, oder im Sommer durch die Oculation auf Pflaumenwildlinge vermehren, auch soll er sich durch seine Steine ächt fortpflanzen. Seine Sommertriebe sind glatt, glänzend, rothbraun, auf der Schattenseite grün, lassen sich als Stecklinge leicht fortpflanzen, und sollen vorzüglich gute Unterlagen zu Zwergbäumen der Pflaumenarten abgeben. Er blüht zwar alle Jahre überreichlich, und hat mit der Kirsche gemein, viel zu blühen, aber nur spärlich zu tragen. Die kleinen, dünnen Augen stehen gewöhnlich von zwei Blüthenaugen begleitet, auf etwas hervorstehenden Augenträgern nahe bei einander. Das Blatt ist 3 Zoll lang, 1 Zoll 8 Linien breit, elliptisch geformt, oben etwas schmäler in eine nicht scharfe Spitze auslaufend, der Rand ist fein, tief und doppelt gezahnt. Die Farbe der glatten Oberfläche ist mehr dunkel, als hellgrün, an jungen Blättern glänzend, und nur dünn mit kaum sichtbaren Härchen besetzt. Der Blattstiel ist nicht stark, 6 Linien lang, röthlich angelaufen, mit einer ziemlich tiefen Rinne, und hat keine Drüsen an seiner Basis. Der Baum stammt aus Amerika, woselbst er wild an der Seeküste wächst; für uns hat er nur, als Anlagenholz, der Seltenheit halber, und hauptsächlich wegen seiner schönen und reichlichen Blüthe einigen

Digitized by Google

Werth, die Frucht selber aber verdient mehr wegen ihrer Schönheit, als Güte beachtet zu werden.

Nr. 41. Die Hyacinth-Pflaume. La Jacinthe. I. R.

D. Verz. S. 142. Nr. 46. v. Günd. VI. H. S. 170. Taf. 34. Chr. Pom. S. 131. Nr. 38. Chr. Hd. Wb. S. 371. Kgl. S. 199. Mey. III. H. S. 1. Taf. 5. Nr. 25.

Diese schöne Pflaume, welche wahrscheinlich in Hinsicht ihrer Farbe Ähnlichkeit mit dem Hyacinthedelstein hat, und ihren Namen nach diesem erhalten haben mag, ist bis jetzt noch wenig bekannt, und kommt auch bei den älteren französischen Schriftstellern nicht vor. Du Hamel hat diese Frucht zuerst beschrieben und genau bestimmt, die Beschreibungen der spätern Pomologen sind alle nach ihm, und der Hr. Regierungsrath von Günderode findet die Frucht ganz damit übereinstimmend. Die Frucht ist von mittler Größe, stumpfherzförmiger Gestalt, oben abgestumpft, und etwas breiter wie unten, woselbst sie sich sanft zurundet, mit einer sehr seichten Furche. Die Blüthennarbe sitzt in einer kleinen Einsenkung, und besteht aus einem hellbraunen ausgehöhlten Knöpfchen; an dieser Stelle ist die Frucht meistens ein wenig aufgerissen. Die Frucht ist 1 Zoll 7 Linien hoch und 1 Zoll 5 Linien breit. Der ziemlich starke Stiel ist 6 Linien lang, gerade, hellgrün, fein und kurz behaart, und steht in einer nicht weiten, aber tiefen Höhle. Die Farbe der ziemlich dicken, zähen, etwas säuerlichschmeckenden Haut ist dunkelponceauroth, mit vielen röthlichweißen Punkten besetzt; auf der Schattenseite scheint durch das blässere Roth eine gelbe Grundfarbe durch. Der Duft, womit die Frucht überzogen ist, ist dünn, bläulich, und gibt ihr ein schönes hellviolettes Ansehen. Das Fleisch ist weißgelb, ziemlich fest und saftig, von einem erfrischenden, süßen, sehr angenehmen Geschmack. Der Stein ist 9 Linien lang, 6 Linien breit und 4 Linien dick, liegt in einer weiten Steinhöhle, und hängt nur oben am Stiel etwas an, woselbst auch der Stein durch die etwas stärker hervorstehende Kante etwas breiter wie unten ist. Die dicke, stumpfe Kante rundet sich oben wie unten stumpf ab, und hat kaum die Spur einer Spitze. Die Fiberrinne ist sehr eng und tief.

Die Frucht reift zu Ende des August, Anfang September, und kann mit Recht, wegen ihrer Schönheit, zu den Tafelfrüchten gezählt werden.

Der Baum wächst lebhaft und wird ziemlich groß, die Sommertriebe sind kräftig, gerade, lichtrothbraun und stark grau punctirt. Die Augen sind groß, rund, etwas schuppig, und stehen auf den ziemlich stark hervorstehenden Augenträgern aufrecht. Das Blatt ist 3 Zoll 3 Linien lang, 1 Zoll 11 Linien breit, nach dem Stiel etwas mehr abnehmend, als nach unten, woselbst es sich sanft abrundet. Die größte Breite desselben fällt etwas über der Mitte nach der Spitze zu, es ist stark, am Rande ungleich und tief gezahnt, hellgrün und unbe-

Digitized by Google

haart. Der Blattstiel ist 7 Linien lang, stark, scharf gerinnelt, dünn behaart, und hat in der Nähe des Blattes zwei ungleichstehende, starke Drüsen. Der Baum verlangt einen guten Boden und eine geschützte Lage, wo er alsdann ziemlich fruchtbar ist.

Nr. 42. Die Damaszenerpflaume von Maugerou. Damas de Maugerou. I. R.

D. Verz. S. 141. Nr. 45. v. Gänd. II. Hft. S. 55. Taf. 10. Chr. Pomol. S. 126. Nr. 34. Chr. Hd. Wb. S. 366. T. O. G. X. B. S. 291. Taf. 15. Lgl. S. 198. Mey. I. Hft. S. 22. Taf. II. Nr. 12. D. O. C. VII. Lief. Nr. 7.

Diese schöne und vorzüglich gute Frucht wird bald Maugirou, bald Maugiron, auch Mougerou geschrieben, und kommt bei den alten französischen Schriftstellern nicht vor, weßhalb zu vermuthen ist, daß die Frucht wahrscheinlich in spätern Zeiten aus dem Kern einer Damaszenerpflaume erzogen worden ist, und vielleicht den Namen ihres unbekannten Erziehers führt. Die Frucht ist von gedrückter Kugelform, mit einer merklichen, doch offenen Furche, welche sich in der Blüthennarbe, welche mit einem starken lederfarbenen Punkt in einer kleinen Vertiefung stehet, endiget. Die Frucht ist 1 Zoll 5 Linien hoch und eben so breit, und gehört unter die großen Pflaumen. Der dünne, hellgrüne Stiel ist 10 Linien lang, unbehaart, und steht in einer engen, aber nicht tiefen Höhle. Die Farbe der zähen, dicken Haut, welche keine Säure hat und sich gut abziehen läßt, ist röthlichblau, auf der Sonnenseite schwärzlichroth. Die Haut ist glatt, mit vielen fahlen Pünktchen, und öfters mit großen lederfarbigen Flecken besetzt, und dabei mit einem feinen, weißlichblauen Duft überzogen. Das Fleisch ist grünlichgelb, es umschließt den Stein genau, löset sich aber gut von demselben ab; es ist dicht, fein, etwas weichlich, ohne sehr vielen Saft, und von einem süßen, sehr lieblichen Geschmack, welcher diese Pflaume zum Rang einer Tafelfrucht erhebt. Der Stein ist 8 Linien lang, 7 Linien breit und 4½ Linie dick, er hat eine ziemlich regelmäßige verkürzte Form, durch die nach oben stark heraustretende Kante aber wird er unregelmäßig; er ist ziemlich rauh und hat auf der Fläche eine Afterkante. Die Fiberrinne ist tief, offen, mit scharfem, ziemlich glattem Rande. Die Kante hat in der Mitte eine hervorstehende Schneide.

Die Frucht fängt Ende August an zu reifen, zeitigt nach und nach, und hält sich wohl gegen 4 Wochen am Baum; auch abgenommen, läßt sie sich 8 Tage erhalten.

Der Baum wird groß, treibt in der Jugend sehr stark, die Äste laufen in ziemlich stumpfen Winkeln aus, und bilden eine zertheilte, gut belaubte platte Kugelkrone. Der Schnitt kann wegen des häufig ansetzenden Fruchtholzes lang seyn; auch muß stets auf seitwärts gerichtete Augen geschnitten werden. Die Sommertriebe sind rothbraun, mit fahlen Pünktchen besetzt, unbehaart und stehen gerade. Die Au-

Digitized by Google

gen sind mäßig groß, rund, kurz zugespitzt, und stehen aufrecht auf stark hervorstehenden, kurz eingedrückten Augenträgern, ohne Verlängerung auf dem Reis. Das Blatt ist groß, gegen 4 Zoll lang und 2 Zoll breit, elliptisch, nach beiden Enden, besonders nach dem Stiel hin schmal zulaufend, unten kurz zugespitzt; der Rand ist ungleich, rund gezahnt, junge Blätter sind am Rande wellenförmig gebogen. Die Oberfläche des Blattes ist dunkelgrün, etwas glänzend, unten mattgrün und durchaus fein behaart. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang, dünn, oben tief gerinnelt und ganz braunroth, in der Nähe des Blattes stehen 2, bald gleich, bald ungleich gestellte Drüsen; oft sind es auch deren 3 bis 4. Der Baum ist mäßig fruchtbar, auch in Ansehung des Standorts nicht eigensinnig, und verdient, wegen der Güte der Frucht, wohl angepflanzt zu werden.

Nr. 43. Die rothe Damaszenerpflaume. Damas rouge. Red Damask Plum. I. R.

D. Verz. S. 137. Nr. 28. Chr. Hd. Wb. S. 367. T. O. G. IX. B. S. 340. Taf. 16. Kgl. S. 199. Hoh. Cat. S. 226. Noisette S. 265. Nr. 14.

Die Beschreibungen des T. O. G. und Christ's stimmen über diese Pflaume überein, Hr. Apoth. Liegel aber gibt ihr eine fast zwetschenförmige Gestalt von blaurother Farbe, süßes, nicht erhabenes Fleisch. Der Baum soll sehr groß werden und öfters strotzend voll Früchte hängen, und sich sowohl durch seine Wurzelausläufer, wie auch durch die Kerne fortpflanzen. Daß diese kurze Beschreibung nicht mit der im T. O. G. unter diesem Namen aufgeführten Frucht übereinstimmt, ist augenscheinlich, welche aber von beiden die wahre rothe Damaszenerpflaume ist, wage ich nicht zu entscheiden. Der Hr. GR. Diel beschreibt sie in seiner systematischen Anleitung S. 137. folgendermaßen, aber ohne die Form der Frucht anzugeben. **Damas rouge.** Mittelmäßig groß; dunkelroth, gegenüber heller; süßes Fleisch. Der Baum nicht fruchtbar; reift im August. Nach dem T. O. G. ist die Frucht mehr platt, als rund, scheint aber ziemlich rund zu seyn. Vom Stiel bis zum tiefstehenden Blüthenpünktchen, welches wie aufgesprungen aussieht, läuft eine seichte Furche. Die Frucht ist 1 Zoll 1 Linie hoch, 1 Zoll 3 Linien breit und 1 Zoll 4 Linien dick. Der Stiel ist fast so lang, als die Pflaume hoch ist. Die Farbe der etwas starken und zähen Haut ist dunkelroth, mit einem blauen Duft überzogen, wodurch sie mehr violett als roth erscheint. Die Frucht ist mit vielen zarten, ins Gelbliche spielenden Punkten, die zuweilen nur wie kleine Striche unter der Haut hervorschimmern, besetzt. Das Fleisch ist grünlichgelb, sehr zart, voller Saft, von einem süßen, delikaten Geschmack. Eine Hauptfiber schlängelt sich ungefähr eine Linie unter der Haut im Umkreis um den Stein herum, und vom Stein ausstrahlend in zärtere Fibern nach der Peripherie hin. Der Stein ist länglichrund, unten runder, als da, wo er auf dem Stiel aufsitzt,

Digitized by Google

er löset sich nicht gut vom Fleische, sondern hängt fest mit demselben zusammen. Die breite Kante zieht sich fast den dritten Theil zwischen den beiden Backenseiten herunter und hat eine andere Farbe, wie die Backenseiten, auf beiden Seiten laufen zwei zarte Furchen und fünf Ecken, von welchen die mittelste auf der Höhe die schärfste ist. Die schmale Kante hat eine starke Furche, welche tief ist und wie gespalten aussieht. Der Stein ist 7 Linien hoch, fast 6 Linien breit und 4 Linien dick, und ist auf beiden Seiten leicht und zart genarbt.

Die Frucht reift zu Ende August, und ist eine sehr gute Pflaume.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, die Äste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe, die Zweige sind kurz und steif, und das Tragholz steht in gehöriger Entfernung auseinander. Die Sommerlatten sind sehr stark, mittelmäßig lang und rothbraun von Farbe. Die Form der Krone hat die Gestalt einer Kugel, und so stehen auch die Äste zertheilt, und obgleich diese stark belaubt sind, so ist sie doch ziemlich durchsichtig. Das Blatt hat seine größte Breite in der Mitte, von welcher es fast gleichmäßig abnimmt, jedoch nach dem Stiel hin etwas schmäler werdend, nach dem entgegengesetzten Ende aber in eine langgedehnte Spitze auslaufend. Der Rand ist fein gezackt, dabei ist das Blatt fleischigt und von dunkelgrüner Farbe.

Nach dem Hohenheimer Catalog Nr. 14. S. 226. Eine mittelmäßig große, fast runde Frucht. Auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der Schattenseite etwas heller, mit wenig blauem Duft überzogen. Das Fleisch ist grüngelb, sehr zart, voll Saft, und von einem honigsüßen, delicaten Geschmack, welcher sie zu einer sehr guten Pflaume erhebt. Die Frucht reift Ende August. Der Baum trägt reichlich.

Nr. 44. Der rothe Perdrigon. Perdrigon rouge. I. R.

D. Berz. S. 139. Nr. 37. v. Gänd. VI. Hft. S. 183. Taf. 36. Chr. Hd. Wb. S. 375. Lgl. S. 200. Mey. II. Hft. S. 18. Tab. III. Nr. 15. D. O. C. VIII. Lief. Nr. 30.

Der rothe Perdrigon mag früher wohl häufig mit dem violetten Perdrigon verwechselt worden seyn, zumal dieser nicht so dunkel von Farbe, wie andere violette Pflaumen ist, weßhalb er sich auch nicht mit Bestimmtheit bei den ältern Schriftstellern aufsuchen läßt. Duhamel hat den richtigen Perdrigon rouge beschrieben und abgebildet, und rühmt von dem Baum, daß er fruchtbarer und weniger dem Harzfluß unterworfen sey, als wahrscheinlich der Violette. Die Frucht ist rund, mit einer sehr flachen Furche; die Blüthennarbe ist ein großer, grauer Punkt, sie ist 1 Zoll hoch und eben so breit. Der mäßig starke Stiel ist 4 Linien lang, gerade, dicht und fein behaart, und steht ziemlich flach auf der Frucht. Die nicht sehr starke, aber feste, säuerlichschmeckende Haut ist von Farbe röthlichblau, mit helleren Flecken

Digitized by Google

wie marmorirt, und mit bald stärkeren, bald feineren Punkten, welche lederfarbig sind, besetzt. Der Duft, womit die Frucht überzogen ist, ist blaulich und nicht stark aufgetragen. Das Fleisch ist röthlichgelb, durchsichtig, fest, fein, sehr saftig, von einem süßen, ganz vorzüglich feinen Geschmack, welcher die Frucht in den allerersten Rang der Tafelfrüchte erhebt. Der Stein ist 7 Linien lang, 5 Linien breit, 3 Linien dick, ist genau vom Fleisch umgeben, hängt aber nicht an. Seine Form ist etwas verschoben, die Kante ist nicht stark, obenher flach, nach unten tritt sie etwas schärfer hervor. Die Seite der Kante läuft unten gerader nach der Spitze hin, als die entgegengesetzte Seite; unten sitzt eine kleine, scharfe Spitze. Die Fiberrinne ist sehr tief, mäßig offen und hat glatte Ränder.

Die Frucht reift im September, und gibt geschält, ausgekernt und an der Sonne getrocknet, vortreffliche Prünellen.

Der Baum wird nicht sehr groß und hat einen gedrängten Wuchs, die Äste gehen in ziemlich spitzigen Winkeln in die Höhe; die Sommertriebe sind dünn, lang, gerade und von braunrother Farbe. Die Augen sind nicht groß, rund, sehr spitz, unten etwas breitgedrückt, und stehen oben etwas vom Reis abwärts. Die Augenträger sind breit, eingedrückt, stehen nicht stark hervor, und haben eine Verlängerung auf dem Reis. Das Blatt ist 3 Zoll lang, 2 Zoll breit, glatt, hellgrün, läuft nach beiden Enden fast gleich spitz zu, doch ist es nach unten etwas breiter, woselbst es in einer scharfen Spitze endigt. Der Blattstiel ist nicht sehr stark, unbehaart, und hat 2 ungleich stehende Drüsen in der Nähe des Blattes. Der Baum ist sehr fruchtbar, bedarf selbst als Hochstamm eben keinen besonders günstigen Standort, und kommt bei uns recht gut fort; soll, nach Christ, seine Blüthen besser, als der weiße Perdrigon, erhalten. Verdient wegen der Benutzung der Früchte zum Welken und zur Bereitung der Prünellen besonders häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 45. Die plattrunde Zwetsche. II. R.

Diese, wegen ihrer breitrundlichen Form merkwürdige Zwetsche schickte mir der sich vorzüglich um Bekanntmachung und Verbreitung neuer und guter Obstsorten verdient machende kaiserl. königl. östreichische Lieutenant Herr Donauer zu Coburg, als eine daselbst in dem Garten des Herrn Archivraths Göbel aus dem Samen entstandene neue Sorte, welche ihre Weiterverbreitung wohl verdient. Die Frucht ist von Ansehen länglichrund und auf beiden Seiten stark plattgedrückt, fast wie eine getrocknete Feige. Auf der einen Seite läuft eine nur bemerkbare Linie, anstatt der Furche, vom Stiel bis zum hellgrauen Blüthenpunkt hin, welcher mehr aus einem Spitzchen, als Punkt besteht. Die Frucht ist 1¾ Zoll hoch, fast eben so breit, und 1¼ Zoll dick. Der mittelmäßig starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, grün, oben etwas gekrümmt, und steht in einer kleinen flachen Höhlung obenauf. Die Farbe der ziemlich starken Haut, welche sich gut vom

Digitized by Google

Fleische abziehen läßt, ist braunröthlich, mit vielen gleichfarbigen Punkten besetzt, die in der Mitte einen hellgrauen Punkt haben, dabei ist sie noch mit einem feinen, hellblauen Duft überzogen. Das feste, zwetschenartige Fleisch ist weißlichgelb, fein, saftig, und von einem der gemeinen Zwetsche ziemlich ähnlichen, angenehm süßweinsäuerlichen Geschmack. Der Stein ist 1¼ Zoll lang, ¾ Zoll breit, länglich, am Stiel breit abgestumpft, unten stumpf abgerundet und mit einer Spitze versehen. Die Kante tritt von der Mitte gegen den Stiel hin stark und scharf hervor, die Seitenfurchen sind tief und von hohen Rändern begrenzt, die Fiberrinne ist tief, die Ränder derselben sind scharf gezackt; die Backenseiten sind fein genarbt und mit doppelten Afterkanten besetzt, übrigens löset er sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Ende September.

Der Baum unterscheidet sich durch nichts von dem der gemeinen Hauszwetsche, die Sommertriebe sind nicht stark, röthlich angelaufen und unbehaart; die Blätter sind eiförmig, am Ende zugespitzt, der Rand derselben ist gröblichstumpf gezahnt. Verdient, als Varietät der gemeinen Hauszwetsche, zumal sie, wie diese, zu jedem ökonomischen Gebrauche gleich gut ist, weiter verbreitet zu werden.

Dritte Abtheilung.

Gelbe Früchte.

Nr. 46. Die gelbe Reneclode. Reine-Claude jaune. I. R.

D. O. C. VII. Lief. Nr. 10.

Diese wahre Reneclode, welche sich nur durch ihre gelbe Grundfarbe von der großen, grünen Reneclode auszeichnet, stammt von Kleinfahnern, und ist wahrscheinlich daselbst von dem Hrn. Pf. Sickler angebaut, aber noch nicht beschrieben worden. Hr. Apoth. Liegel erwähnt in seiner systematischen Anleitung S. 193. Nr. 52. eine frühe, gelbe Reneclode, welche aus Paris abstammen und vortrefflich seyn soll. Die Meinige reift mit der grünen Reneclode zugleich; da nun jene aber, welche ich ebenfalls besitze, noch nicht getragen hat, so konnte ich bis jetzt noch keine Vergleichung anstellen, glaube aber, daß die Sickler'sche dieselbe sey, indem er in seinen letztern Lebensjahren viele Pflaumensorten von seinem Sohn, dem Herrn Doctor und nachmaligen Oberconsistorialrath Sickler zu Hildburghausen, aus Paris erhalten hatte, worunter wohl diese gelbe Reneclode mit daher abstammen kann. Die Frucht hat vollkommen die Gestalt und Größe der großen, grünen Reneclode, der einzige Unterschied, welchen ich bemerken konnte, war, daß die Mehrheit der Früchte eine etwas länglichrunde, weniger gedrückte Form, und in ihrer Grundfarbe ein helles Gelb, welches bei manchen Früchten gegen die Überreife zu dunkler wird, annimmt. Die Sonnenseite ist, so wie bei der grünen Reneclode, roth punctirt, doch ist diese Röthe heller und leb-

Digitized by Google

hafter, als wie bei ihrer Schwester, dabei ist sie ebenfalls mit einem feinen, weißen Duft überzogen. Die Furche ist tief und endet unten mit einer kleinen Vertiefung, in welcher der hellgraue Stempelpunkt steht. Sie ist 1 Zoll und 4 Linien hoch und 1 Zoll und 3 Linien breit. Der Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, stark, etwas gekrümmt und sitzt in einer engen Höhle. Das Fleisch ist durchaus gelb, sehr saftig, löset sich gut vom Stein, und hat den angenehm süßen, mit einer feinen Citronensäure gemischten Geschmack der grünen Reneclode. Um den Stein schlängelt sich eine weiße Fiber herum. Der Stein bietet keine Abweichung von dem der grünen Reneclode dar, sitzt aber loser, wie bei jener, im Fleische, er ist oval, unten mit einer kurzen Spitze versehen. Die Kante tritt nach unten etwas scharf hervor; die Fiberrinne ist tief und enge. Um seine Peripherie schlängelt sich eine weiße Fiber herum.

Die Frucht reift mit der grünen Reneclode zugleich, Stand und Jahreswitterung können nur einen kleinen Unterschied ausmachen; in unserer Gegend zeitigt sie vom Anfang bis zur Mitte des Augusts.

Der Baum bietet in seiner Vegetation keinen auffallenden Unterschied dar, die Blätter hingegen sind etwas länger und breiter, und gelber von Farbe, als die der grünen Reneclode. Die Sommertriebe sind stark, unten grün, oben röthlichbraun und unbehaart. Die Augen sind klein, spitzig, und stehen, von 2 Blüthenaugen begleitet, auf stark hervorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist lang, etwas breiter, als bei der grünen Reneclode, nach beiden Enden ziemlich gleichmäßig zugespitzt, der Rand desselben ist gebogen und doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist grün, nur wenig violett angelaufen, stark gerinnelt, sehr fein behaart und mit zwei ungleich stehenden Drüsen besetzt. Er trägt reichlich.

Nr. 47. Die weiße Jungfernpflaume. Virginale à fruit blanc. I. R.

D. Verz. S. 135. Nr. 22. Egl. S. 201.

Eine vortreffliche, der gelben Apricotée sehr ähnliche, noch wenig bekannte Pflaume, welche jährlich und reichlich trägt. Wahrscheinlich ist sie aus dem Stein einer gelben Abricotée entstanden. Die Form der Frucht ist verschieden, theils rund, unten und oben gedrückt, theils länglichrund, ohne eiförmig zu seyn, mit einer seichten, doch deutlichen Furche, welche sich in einem kleinen Grübchen endet, worin ein kleiner hellgrauer Blüthenpunkt sichtbar ist. Eine vollkommene Frucht ist 1 bis 1¼ Zoll breit und auch eben so hoch, doch gibt es deren viele, zumal wenn der Baum sehr voll hängt, welche kleiner sind und nur die Größe einer doppelten Mirabelle haben, mit welcher sie leicht verwechselt werden kann. Der Stiel ist kurz, ziemlich dick, ½ bis ¾ Zoll lang, und steht in einer geringen Vertiefung, oft oben auf der Frucht auf. Die Farbe der dünnen Haut, welche sich nicht gut vom Fleische abziehen läßt, ist ein weißliches Gelb, durch welches das Fleisch

Digitized by Google

durchschimmert und etwas dunklere Flecken hervorbringt, dabei ist sie mit einem feinen, zarten, weißlichen Duft überzogen. Das Fleisch ist zart, durchsichtig, weißlichgelb, voll Saft und von einem sehr angenehm süßen, mit nur wenig Säure gemischten Geschmack. Der Stein, an welchem beim Genuß der Frucht etwas Fleisch mit Fasern sitzen bleibt, ist länglichrund, nach dem Stielende zu etwas breit zugespitzt, unten abgerundet mit einer feinen Spitze; rund herum läuft eine erhabene Kante, welche an der breiten Seite mit 2 flachen Seitenfurchen und diese noch mit 2 Linien begrenzt sind. Die schmale Kante hat eine tiefere Furche, die Ränder derselben sind stark ausgezackt, die Backenseiten sind grob genarbt.

Die Frucht reift anfangs oder Mitte August, nach Diel schon im Juli, welches aber wohl nur in wärmeren Gegenden der Fall seyn mag.

Der Baum wächst schön in die Höhe und trägt sehr reichlich. Das Blatt ist länglichrund, unten und oben gleich spitz abgerundet und grob gezahnt. Die Sommertriebe sind auf der Sonnenseite violettbraun, auf der Schattenseite mehr grünlich. Die Augen, deren oft 2 bis 3 zusammensitzen, liegen flach auf dem Zweig auf, und manche haben Afterblättchen. Der Blattstiel ist violett, gerinnelt, fein behaart, mit zwei gleich stehenden Drüsen besetzt.

Nr. 48. Die gelbe Reneclode mit gefüllter Blüthe. La Reine-Claude à fleur double, ou semi-double. I. R.

D. Verz. S. 133. Nr. 18. Kgl. 195. Chr. Pomol. 104. N. 17. Chr. Hd. Wb. S. 876. v. Günd. I. Hft. S. 21. Taf. 3. D. O. C. VIII. Lief. Nr. 28.

Diese Frucht ist eine Varietät der grünen Reneclode, mit der sie die größte Ähnlichkeit hat, und sich nur durch eine gelbere Farbe und gefüllte Blüthe auszeichnet. Außer dieser gibt es noch mehre Pflaumensorten mit gefüllten Blüthen, welche violette oder blaue Früchte hervorbringen, in der Pom. Austr. S. 34. Taf. 182., und bei Meyer II. Hft. S. 3. Nr. XVI. kommt eine blaue Pflaume mit stark gefüllter Blüthe und doppelter Frucht vor. Die Frucht ist 1 Zoll 3 Linien hoch und eben so breit, zuweilen etwas breiter. Der größte Durchschnitt der Frucht fällt in den Anfang der untern Hälfte, doch ist die Form nicht beständig. Eine regelmäßige Frucht ist etwas hyperbolisch, so daß die Fruchtnarbe (Nabel) nicht auf den Gipfel der Frucht, sondern einige Linien auf der Seite der Furche abwärts, welche sich nicht ganz hinaufzieht, steht. Der Stiel ist 4 Linien lang, 1¼ Linie stark, ganz glatt, voll weißer Punkte, und steht in einer ziemlich tiefen, offenen Höhle. Die Farbe der zähen, säuerlichschmeckenden Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, ist weißgelb, auf der Schattenseite grünlichgelb, wodurch ein feines Grün durchschimmert, mit weißlichem Duft überzogen. Auf der Sonnenseite ist die Frucht bei voller Reife dunkelgelb, und hat meistens große, rothe Flecken und Tü-

Digitized by Google

pfen, welche unter dem Duft lackroth aussehen. Die Poren der Frucht sind so fein, daß sie das bloße Auge kaum erkennt, und werden nur dadurch sichtbar, indem der Duft um dieselben fehlt, wodurch die Frucht ein im Duft getüpfeltes Ansehen erhält. Das Fleisch ist sehr gelb, zart und weich, sehr saftig und hängt fest am Stein; der Saft ist süß, angenehm, der Reneclode ähnlich, fällt aber etwas auf der Zunge ab. Der Stein ist 8 Linien lang, 6 Linien breit und 4 Linien dick, auf der Seite der Kante weniger gebogen, als auf der andern. An der Kante steht die mittelste Schärfe etwas hervor. Unten ist der Stein in eine kurze Spitze abgerundet. Die Fiberrinne ist tief und enge.

Die Frucht reift gegen die Mitte des August.

Der Baum wächst ziemlich stark, unregelmäßig, sperrig, läßt sich nicht gut im Schnitt erhalten und muß kurz geschnitten werden, und wo möglich auf Seitenaugen. Die Sommertriebe sind ziemlich lang, an den Knospen etwas gebogen, schmutzig rothbraun und unbehaart. Die Augenträger sind kurz, sehr hervorragend und breit. Der Baum trägt nicht reichlich, aber fast alle Jahre. Die Blüthe besteht aus 6 Kronblättern, welche groß, flachrund ohne Zahnung sind, diese sind mit 6 bis 8 kleineren, unregelmäßig gestalteten Blättchen gedeckt. Die Staubfäden sind sehr kurz und liegen flach auf der Blüthe auf. Die Stieldrüsen sind ungleich und stark.

Nr. 49. Die große, weiße Damaszenerpflaume. Gros Damas blanc. II. R.

D. Verz. S. 137. Nr. 31. v. Günd. IV. Hft. S. 117. Taf. 23. Chr. Hd. Wb. S. 368. Mey. III. Hft. S. 16. Taf. VI. Nr. 35.

Diese Sorte der Damaszenerpflaumen kommt nur bei den neuern Schriftstellern vor und scheint erst später bekannt geworden zu seyn. Die Duhamel'sche Beschreibung stimmt mit den von Gündenrod'schen Beobachtungen über diese Frucht überein, die Pom. Austr. hat sie richtig, in der Pom. Franc. wird aber eine andere Frucht unter diesem Namen beschrieben und ist solche nach der Abbildung eher eine gelbe Zwetsche. Die Frucht ist von mittler Größe, länglichrund, oben und unten etwas gedrückt, nach dem Stiel etwas Weniges dünner, als nach unten. Die Furche ist ziemlich flach, die Blüthennarbe besteht aus einem kleinen, fahlen Punkte oder Knöpfchen, und sitzt gewöhnlich in einer geringen Vertiefung. Die Frucht ist 1 Zoll 4 Linien hoch und 1 Zoll und 3 Linien breit. Der dünne Stiel ist 6 Linien lang, etwas gekrümmt, unbehaart, und steht in einer mäßig tiefen Höhle. Die Farbe der dicken, zähen Haut ist ein blasses Grünlichgelb, auf der Sonnenseite mit rothen Punkten oder zusammenstoßenden Flecken besetzt und mit einem starken weißlichen Duft überzogen. Das Fleisch ist fest, saftig, gelblich von Farbe, und von einem zwar angenehm süßen, jedoch mit zuviel Säure vermischten Geschmack, welche besonders unter der Haut merklich wird. Der Stein

Digitized by Google

ist 8 Linien lang, 5 Linien breit und 4 Linien dick, hängt fest am Fleisch, und seine Gestalt ist ein verschobenes Oval, mit ganz kurzer Spitze; die Backen sind rauh und haben eine Afterkante; die Kante ist dick, glatt, und hat in der Mitte der Länge nach eine sehr schwache Schärfe. Die Fiberrinne ist tief und sehr eng.

Die Frucht reift zu Ende des August, anfangs September.

Der Baum wächst kräftig, die Äste und Zweige sind dicht verwachsen, so, daß der Baum ein etwas wildes Ansehen hat, in der Jugend hat er Stacheln, welche sich aber später verlieren; die Sommertriebe sind lang, gerade, braunroth, mit sehr vielen feinen, röthlichgelben Punkten besetzt, übrigens unbehaart und mit einem weißen Duft angelaufen. Die Augen folgen nahe aufeinander, sie sind kurzspitz, an der Basis etwas eingedrückt, und von dem Fleische des Blattstiels etwas umschlossen. Die Augenträger sind ziemlich hervorspringend, eingedrückt, ohne merkliche Verlängerung. Das Blatt ist in seiner Form veränderlich, gewöhnlich aber 3 Zoll lang und 1 Zoll 7 Linien breit, eiförmig-lanzettartig, oben rundlich zulaufend, unten in einer stumpfen Spitze endigend. Der Rand ist wellenförmig gebogen und bald stumpfsägezähnig, bald grob und unregelmäßig bogig gekerbt. Der Blattstiel ist 9 Linien lang, stark, unten und oben roth angelaufen, seicht gerinnelt und fein und dicht behaart, nahe oder entfernter vom Blatte ist er mit 2 ungleichstehenden, meistens unvollkommenen Drüsen besetzt.

Der Herr GR. Diel sagt in seiner systematischen Anleitung S. 137. von dieser Frucht: „Die Frucht reift im September, ist goldgelb und roth gefleckt, von der Größe der weiter unten vorkommenden Goldpflaume oder doppelten Mirabelle, und hat süßes, gelbes, kraftvolles Fleisch. Der Baum wird nicht groß, wächst lebhaft, macht feines Holz und ist sehr fruchtbar. Eine vortreffliche Frucht."

Nr. 50. Die kleine, weiße Damaszenerpflaume. Petit Damas blanc. Little green Damask. II. R.

v. Günd. IV. Hft. S. 122. Taf. 24. D. syst. Bz. S. 137. Nr. 32. Chr. Hd. Wb. S. 368. Mey. III. Hft. S. 21. Nr. LIII.

Die Frucht ist rund, 11 Linien hoch und 1 Zoll breit, an beiden Enden ist sie etwas eingedrückt, am Stiel mehr, als unten. Die Furche ist sehr flach; die Blüthennarbe besteht aus einem großen, fahlen Punkt. Die Farbe der dicken, säuerlichschmeckenden Haut ist weißgelb, etwas ins Grünliche spielend, mit vielen weißen, ganz feinen Punkten besetzt. Die Sonnenseite ist mit einem hartfleischfarbenen, verwaschenen, oft fein punctirten Roth angelaufen, welches unter dem feinen, weißen Duft, mit welchem die Frucht überzogen ist, wie lackroth erscheint. Das Fleisch ist gelb, trüb, ziemlich fest, saftig, und von einem feinsüßen, bei ungünstiger Witterung aber etwas wildartigen Geschmack. Der Stiel ist 8 Linien lang, mittelmäßig dick, unbehaart und leicht gekrümmt, und steht in einer flachen Höhlung.

Digitized by Google

Der Stein ist 6 Linien lang, 5 Linien breit, 3½ Linie dick, regelmäßig oval, ohne Spitze, und löset sich gut vom Fleisch. Die Kante desselben steht stark hervor und schärft sich nach der Mitte hin ab. Die Fiberrinne ist seicht, offen und hat glatte Ränder.

Die Frucht reift Ende August oder anfangs September, wird aber häufig wurmstichig.

Der Baum wächst gemäßigt, die Äste stehen aufrecht, gehen in spitzen Winkeln in die Höhe und setzen viel feines Fruchtholz an. Die Sommertriebe sind lang, nicht stark, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der Schattenseite hellroth, gegen die Spitze hin mit einem feinen, etwas weißlichen Duft angelaufen. Die Augen stehen auf hervorragenden Augenträgern, welche nur eine schwache Fortsetzung auf dem Reis bilden, ziemlich nahe aneinander, sie sind rund, etwas schuppig und ziemlich spitz zulaufend. Der Baum kommt gut fort, trägt aber nicht reichlich. Das Blatt ist 2 Zoll 6 Linien lang, 1 Zoll 5 Linien breit, lichtgrün, oval, an beiden Enden in eine ziemlich lange, unten etwas breitere und ein wenig eingebogene Spitze auslaufend; der Rand ist fein und seicht gezahnt. Der Blattstiel ist dünn, hat eine offene, roth angelaufene Rinne, und in der Nähe des Blattes zwei kleine, ungleichstehende Drüsen.

Anmerk. Duhamel S. 71. Taf. 3. hält sie für einen Abkömmling der großen, weißen Damaszenerpflaume, wogegen aber der Unterschied beider Baumarten und die Beschaffenheit ihrer Steine spricht.

Nr. 51. Die gelbe apricosenartige Pflaume. L'Abricotée jaune. Abricotée de Tours. The old Abricot Plum. I. R.

D. Verz. S. 134. Nr. 19. v. Günd. I. Hft. S. 15. Taf. 2. Chr. Pom. S. 96. Nr. 11. Chr. Hd. Wb. S. 365. T. O. G. XVI. B. S. 225. Taf. 11. Mey. III. Hft. S. 8. Taf. V. Nr. 27. Egl. S. 193. D. O. C. VIII. Lief. Nr. 27.

Diese noch mehr unter dem Namen der gelben Apricosenpflaume bekannte, ganz vorzügliche Frucht hat ihren Namen, so wie die Apricosenpflaume (Abricot), von dem der Apricose ähnlichen gelben Fleisch, besonders um den Stein, von der Farbe der Haut, so wie auch wegen des Steines selbst, und übertrifft solche öfters, zumal in ungünstigen Jahren, an Geschmack und Saftfülle, so, daß sie mit Recht unter die allerbesten Pflaumen gezählt werden kann. Die Frucht stammt aus Frankreich, und bei Duhamel befindet sie sich als Abricotée de Tours mit der unsrigen übereinstimmend beschrieben. Die Frucht ist 18 Linien breit und 16 Linien hoch, und hat eine schön in die Augen fallende gedrückte Kugelform. Die Furche ist ziemlich tief, breit, und vorzüglich nach unten sichtbar; die Blüthennarbe sitzt in einer kleinen Einsenkung. Der Stiel ist sehr kurz, 3 bis 4 Linien lang, stark, etwas gebogen, glatt und grün von Farbe, und steht in einer engen und flachen Höhle. Die Farbe der ziemlich zähen, etwas sauer

Digitized by Google

schmeckenden Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, ist in guten Sommern ein schönes Orleansgelb; bei ungünstiger Witterung ist sie mehr weißlichgrün. Die Haut ist mit weißlichen Punkten besetzt und mit einem starken weißen Duft überzogen, welcher der Frucht ein liebliches durchsichtiges Ansehen gibt. Nach Beschaffenheit des Bodens oder vielmehr der Unterlage des Baumes nimmt sie auch wohl zuweilen etwas Roth auf der Sonnenseite an, doch ist dieses nicht von jedem Baum der Fall, obgleich solche oft in gleichem Boden und gleicher Lage stehen, mithin ist dieses Roth kein charakteristisches Kennzeichen der Frucht. Das Fleisch ist mäßig fest, saftig, schön gelb, um den Stein röthlichgelb, und löset sich gut vom Stein, den es genau umschließt, und ist von einem feinen, angenehmen, erhabenen, süßen Geschmack. In gutem Boden ist sie eine der besten Pflaumen, in ungünstigem aber behält sie immer etwas von Wildheit bei. Der Stein ist 7½ Linien lang, 6½ Linien breit und 3½ Linien dick, und hat in Hinsicht der Breite etwas Ähnliches mit einem Apricosenstein. Er hat eine besonders nach oben hervorspringende starke Kante, unten eine ganz kurze scharfe Spitze. Die Fiberrinne ist eng und tief mit unregelmäßig ausgebogenen Rändern besetzt.

Die Frucht reift Ende August und anfangs September, und hält sich, bei trockener Witterung, lange am Baum.

Der Baum wird einer der allerstärksten unter den Pflaumenbäumen, und ist durch den Schnitt schwer zu bändigen. Die Zweige laufen in sehr stumpfen Winkeln aus, daher der Wuchs sperrig wird. Bei dem Schnitt darf nur auf seitwärts gerichtete Augen geschnitten werden; auch muß solcher kurz seyn, wenn sich der Baum gut belauben soll, indem nur wenig Augen austreiben. Die Sommertriebe sind sehr stark, mattgrün, auf der Sonnenseite und oft ganz bräunlichviolett, ganz glatt, nur an die Sonne gehalten, zeigen sich an dem ganz jungen Holz sehr feine, kurze Härchen, welche aber wieder verschwinden. Die Augen sind klein, breit, stumpf zugespitzt, und sitzen fast ganz in der Basis des Blattstiels auf kurzen, breiten, stark hervortretenden Augenträgern. Das Blatt ist groß und kräftig gewachsen, von Form elliptisch, mit einer kurzen Spitze, am alten Holze ist es oft breitlanzettförmig, mit einer stumpfen Spitze; der Rand ist stumpf, ungleich und meistens doppelt gezahnt. Die Oberfläche ist dunkelgrün, glatt, glänzend, die untere Seite aber mattlichtgrün, mit wenig feinen Härchen besetzt. Der Blattstiel ist nicht stark, oben braunroth, unten grünlich, er ist tief gerinnelt und hat in der Nähe des Blattes 2 dicke, runde, ungleichstehende, gelbliche Drüsen. Der Baum verlangt einen etwas schweren, fruchtbaren Boden und eine warme Lage, wo alsdann seine Früchte besser werden, als in kühlem, feuchtem Boden, wo sie leicht faulen; in trocknem, leichtem Sandboden bleiben sie fast ungenießbar. Verdient häufige Anpflanzung, zumal die Frucht sich recht gut welken läßt.

Digitized by Google

Nr. 52. Die ballonartige Damaszenerpflaume. Damas Ballon. II. R.

Hohenheimer Catalog Nr. 15. S. 226.

Die Frucht ist klein und fast rund, am Stiel ist sie mit einem merklichen Fortsatz versehen. Die Farbe der Haut ist gelblichgrün, mit wenig weißlichem Duft überzogen. Das etwas feste Fleisch ist nicht sehr saftig, aber recht wohlschmeckend.

Die Frucht reift gegen Ende August.

Der Baum wird nicht groß, ist aber recht fruchtbar. Die Sommertriebe sind nicht stark, unten gelbgrünlich, oben violettroth und unbehaart. Die Augen sind klein, spitz, liegen dicht auf dem Reis auf, die Augenträger sind schwach und haben eine undeutliche Verlängerung. Das Blatt ist klein, oval, unten stumpf zugespitzt, der Rand desselben ist grob und doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist kurz, violett, gerinnelt, fein behaart, und hat nur selten zwei feine, gleichstehende Drüsen. Es gibt noch eine Varietät von dieser Pflaume, die etwas kleiner und schmackhafter ist.

Nr. 53. Die weiße Kaiserin. Impératrice blanche. I. R.

D. Verz. S. 143. Nr. 50. v. Gänd. V. Hft. S. 151. Taf. 30. Chr. Pom. S. 140. Nr. 46. Chr. Hd. Wb. S. 373. Lgl. S. 201. Mey. III. Hft. S. 15. Taf. VI. Nr. 34.

Die Pomona Austriaca hat zwei Impératrices blanches, wovon die erstere diejenige ist, welche auch Duhamel beschrieben hat, die andere ist eine Varietät, deren Unterschied hauptsächlich nur in dem Holz und in den Blättern liegen soll. Diese vortreffliche Frucht scheint den Schriftstellern noch zu wenig bekannt zu seyn und noch nicht gar lange zu existiren, sonst möchte sie wohl mehr, als bis jetzt verbreitet seyn, zumal sie eine der besten Tafelfrüchte ist, welche noch das Gute hat, daß sie sich lange am Baum erhält. Die Frucht ist von mittler Größe, fast rund, und neigt sich etwas zur Eierform, nach dem Stiel hin nimmt sie an Stärke etwas ab, und unten ist sie ein wenig eingedrückt. Die Furche ist flach, die Blüthennarbe, welche etwas eingesenkt liegt, besteht aus einem grauen Punkt. Eine vollkommene Frucht ist 1 Zoll 5 Linien lang und 1 Zoll und 4 Linien breit. Der nicht starke Stiel ist 4 Linien lang, unbehaart, und steht in einer engen, ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der zähen, etwas bittersäuerlichschmeckenden Haut ist anfangs grünlichgelb, später wird sie hellgelb mit feinen, grünlichen Punkten besetzt; auf der Sonnenseite hat sie feine, rothe Punkte, auch ist die Haut stark mit weißem Duft überzogen. Das Fleisch ist gelb, fest, sehr saftig, und von einem feinen, süßen, vorzüglich guten Geschmack. Der Stein ist 8 Linien lang, 5½ Linie breit und 4 Linien dick, oval, mit einer kurz aufgesetzten kleinen Spitze. Die Kante ist dick, glatt und hat nur nach unten eine etwas hervorstehende Schärfe. Die Backenseiten sind rauh und

Digitized by Google

haben eine starke Afterkante. Die Fiberrinne ist sehr eng, tief und oft ganz überwachsen. Der Stein löset sich gut vom Fleisch.

Die Frucht reift zu Ende des August, anfangs September, und hält sich festhängend lange am Baum.

Der Baum wächst kräftig, die Zweige stehen in ziemlich spitzigen Winkeln, sind gut belaubt und bis untenhin mit Tragholz versehen. Die Sommertriebe sind stark, gerade, rothbraun, mit vielen bräunlichen, erhabenen Pünktchen besetzt. Die Augen stehen ziemlich nahe aneinander, sie sind groß, rund, spitz, unten breitgedrückt, und in den Augenträgern, auf welchen sie senkrecht aufsitzen, versenkt. Die Augenträger sind kurz, eingedrückt, springen etwas hervor, und haben eine schwache Verlängerung auf dem Reis. Das Blatt ist gewöhnlich klein, nur 2 Zoll 2 Linien lang und 1 Zoll 8 Linien breit, es ist länglichrund, und hat eine unbedeutende, oft gänzlich fehlende Spitze. Die Oberfläche desselben ist dunkelgrün, unbehaart, nicht glänzend, unten ist es mit einzelnen Härchen besetzt, der Rand ist sehr tief und meistens doppeltrund gezahnt. Der Blattstiel ist nur 4 Linien lang, nicht stark, nur auf der obern Seite schwach behaart und durchaus dunkelroth gefärbt. Der obere Theil hat eine sehr offene Rinne und ist nahe am Blatt mit 2 schwachen Drüsen besetzt. Der Baum ist fruchtbar, kommt selbst in mittelmäßigem Boden gut fort, und dessen Veredlung auf Zwetschenstämme schlägt wohl an. Verdient häufige Anpflanzung, indem die Frucht, wegen ihres festen Fleisches, zum Welken und zu Prünellen benutzt werden kann.

Nr. 54. Die weiße Diapre. Diaprée blanche. I. R.

D. Verz. S. 132. Nr. 13. v. Günd. V. Hft. S. 135. Taf. 27. Chr. Pom. S. 142. Nr. 48. Chr. Hd. Wb. S. 869. Lgl. S. 201. Mey. III. Hft. S. 22. Nr. LIV.

Diese Diapre ist später, als die übrigen, bekannt worden, und weicht sowohl in Hinsicht der Gestalt, so wie in der Farbe von den andern ab. Sie ist gleichförmig länglichrund, nicht wie die Rothe und Violette, welche mehr herzförmiger und am Stiel stärker, als nach unten zu gestaltet sind. Da sie übrigens ganz die gewöhnliche Form einer Pflaume hat, so ist kein eigentlicher Grund anzugeben, warum man sie unter die Diapres gesetzt hat. Sie ist bei den Schriftstellern, welche sie anführen, nur nach der Duhamel'schen Beschreibung zu finden, und daher wahrscheinlich eine Frucht neuerer Zeit. Die Frucht ist 1 Zoll 3 Linien hoch und 13 Linien dick. Die Form ist länglich dick, oben und unten zugerundet. Die Furche ist flach und besteht nur in einem zarten Strich, die Blüthennarbe ist ein grober, fahler Punkt. Der Stiel ist 8 Linien lang, dünn, etwas gebogen, und steht fast der Frucht gleich, in einer flachen Höhle. Die Farbe der zähen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist anfangs grünlichweiß, wird aber später gelblichweiß, und ist meistens auf der Sonnenseite mit rothen Fleckchen besetzt; dabei ist die Frucht mit einem starken

Digitized by Google

weißen Duft überzogen. Das Fleisch ist weißgelb, saftig, süß, sehr fein und angenehm von Geschmack, ohne Säure, es umschließt den Stein genau und löset sich von demselben gut ab. Der Stein ist klein, nur 7 Linien lang, 4 Linien breit, 2 Linien dick, auf der Seite der Fiberrinne ist er mehr, als auf der entgegengesetzten Seite gebogen, und läuft in eine kurze Spitze aus. Auf der breiten Kante steht die mittlere Erhöhung nach oben dünn und ganz scharf hervor; die Fiberrinne ist eng, tief, und hat auf den Rändern einige Einschnitte.

Die Frucht fängt anfangs September an zu reifen.

Der Baum wächst sehr stark, macht aber viel feines Holz, und ist daher leicht zu ziehen; die jungen Triebe sind mäßig stark, gehen ziemlich stumpfwinklig und unten etwas gebogen aus; sie sind rothbraun, unbehaart, haben viel grauen Überzug und fühlen sich etwas rauh an. Die Augen sind kurz, spitz, unten ziemlich breitgedrückt, rund, und folgen nahe auf einander. Die Augenträger sind breit, oben zusammengezogen, unten eingedrückt, stehen stark hervor, und haben eine zwar kurze, aber stark sichtbare Verlängerung auf dem Reis. Das Blatt ist 3 Zoll lang, 1 Zoll 9 Linien breit, länglichrund, unten in einer Spitze auslaufend, die Oberfläche ist matt hellgrün, mit kaum sichtbaren Härchen besetzt, unten ist es dichter, doch kurz behaart. Der Rand des Blattes ist mit stumpfen Zähnchen besetzt. Der Blattstiel ist ziemlich stark, hat oben eine flache Rinne, ist kurz behaart, und hat dicht am Blatte 2 ungleichstehende Drüsen. Der Baum kommt gut fort und ist fruchtbar; um der Frucht aber mehre Güte zu verschaffen, räth Duhamel, ihn am Spalier und in einer guten Lage zu erziehen.

Nr. 55. Die Brisette. Die späte Mirabelle. La Bricette. I. R. D. Verz. S. 147. Nr. 63. Chr. H. Wb. S. 365. Allg. T. G. M. 1810. VII. Jahrg. S. 271. Taf. 28. Chr. Pom. S. 151. Nr. 54. Mey. II. Hft. S. 28. Nr. 34. Taf. IV. Nr. 24.

Nach Diel und Noisette S. 270. Nr. 59. soll sie der Größe, Form und Farbe nach einer gelben Mirabelle ähnlich sehen und im September und October reifen. Sickler, welcher sie aus dem Jardin des Plantes zu Paris bekommen hatte, und nach ihm Meyer II. Hft. S. 28. Nr. 34. beschreiben sie folgendermaßen: Die Frucht ist 1 Zoll 1 Linie hoch und 1 Zoll 2 Linien breit. Ihre Gestalt ist kugelförmig, wie die Reneclode, mit einer deutlichen Furche und einem Blüthenpunkt, welcher in einer kleinen Vertiefung steht. Die dünne und zähe Haut, welche sich leicht abziehen läßt, ist röthlichgelb, mit großen und kleinen, hellen und dunkelrothen Flecken besetzt, zwischen welchen die Grundfarbe durchsticht, hier und da findet man graue Baumflecken an der Frucht; auch ist sie mit einem feinen Duft überzogen. Das Fleisch ist grünlichgelb, sehr zart, vollsaftig; unter der Haut schlängelt sich ein starker Fiberkranz durch dasselbe, es ist von

Digitized by Google

einem angenehm süßen, kräftigen Geschmack. Der Stein ist 8 Linien lang, 5 Linien breit und 4 Linien dick, länglich, gegen den Stiel stumpfspitz, unten mehr abgerundet, mit einer stumpfen Spitze versehen; die breite Kante tritt in der Mitte stark hervor und ist von zwei Seitenfurchen begrenzt; die Fiberrinne ist tief, die Backenseiten sind zart genarbt und haben starke Afterkanten; er löset sich nicht gut vom Fleische.

Die Frucht reift Ende September.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, die Zweige sind lang und schwank, die Sommertriebe unten grün und oben violett. Die kleinen Augen stehen auf platten Augenträgern. Das Blatt ist klein, länglich, nach beiden Enden fast gleichmäßig spitz zulaufend, der Rand fein gezahnt. Der Blattstiel ist violett, fein behaart, gerinnelt und mit zwei gleichstehenden Drüsen besetzt.

Vierte Abtheilung.

Grüne Früchte.

Nr. 56. Die große grüne Reneclode, oder Königin Claudia. Dauphinspflaume. La Grosse Reine-Claude. Dauphine. Abricot vert. Vertebonne. Green gage Plum. I. R.

D. Verz. S. 133. Nr. 16. v. Günd. IV. H. S. 97. Taf. 19. Chr. Pom. S. 103. Nr. 16. Chr. Hd. Wb. S. 375. T. O. G. II. B. S. 288. Taf. 13. Kgl. S. 195. D. O. C. VII. Lief. Nr. 9. Mey. III. H. S. 27. Nr. LVIII.

Diese allgemein bekannte und allervorzüglichste der Pflaumen kommt noch unter folgenden Namen vor: die große grüne Reneclode, zum Unterschied einer Gelben, welche ebenfalls aus Frankreich stammt, und noch wenig bekannt ist, sie heißt auch Dauphine, Abricot vert, Vertebonne, Damas verte, Trompe-valet. Ihren eigentlichen Namen hat sie von einer Tochter Ludwig's XII., der ersten Gemahlin Franz I., erhalten, welche Claudia hieß. Ihr eigentliches Vaterland ist Griechenland. Die Frucht ist von gedrückter Kugelform, mit einer ziemlich tiefen Furche, welche unten noch etwas über die Blüthennarbe hinausläuft; diese ist ein gelblicher oder graulicher Punkt, und sitzt in einer, durch die Verlängerung der Furche kerbeartig gebildeten Vertiefung. Eine vollkommene Frucht ist 1 Zoll 5 Linien hoch und 1 Zoll 7 Linien breit. Der Stiel ist 9 Linien lang, stark, etwas gekrümmt, mit braunen Flecken stellenweis überzogen, und sitzt in einer offenen, nicht sehr tiefen Höhle. Die Farbe der feinen, fast durchsichtigen Haut, wodurch man die Adern im Fleische sehen kann, ist nach der Witterung oder dem Standort mehr oder weniger gelblichgrün, auf der Sonnenseite ist sie roth punctirt, und mit einem weißen Duft überzogen, welcher der Frucht auf dem grünen Grunde ein graulicheres Colorit gibt, und wodurch die Punkte schön karmoisinroth erscheinen. Das

Digitized by Google

Fleisch ist dunkelgelb, mit Grün durchlaufen, klar, sehr zart und außerordentlich saftig, und von einem ausgezeichnet feinen, erhabenen, köstlich süßen Geschmack, welcher die Frucht zu einer der allerbesten Pflaumen erhebt. Der Stein ist 9 Linien lang, 6½ Linie breit und 4 Linien dick, hängt fest mit dem Fleisch zusammen, ist oval, und hat eine ganz kurze, stumpfe Spitze. Die Kante ist dick, herausstehend, nach unten etwas scharf, und die Fibertinne ist tief und ziemlich enge.

Die Frucht reift zu Anfang des August.

Der Baum hat einen sehr starken, kräftigen Wuchs, die Zweige gehen in stumpfen Winkeln aus, daher man, um dem Baum eine regelmäßige Gestalt zu geben, gewöhnlich nur auf Seitenaugen schneiden darf. Er verträgt den kurzen Schnitt, wodurch er dichter von Holz wird, und paßt auf Rabatten besser in Kesselform, als zur Pyramide erzogen, welche wegen des starken Triebes zu unregelmäßig, licht und sperrig wächst. Am Spalier bedarf er ebenfalls einen kurzen Schnitt, und muß stets auf Seitenaugen geschnitten werden. Alte Bäume lassen sich sehr gut durch das Abwerfen der starken Äste verjüngen, indem er bald und viele Schossen treibt, welche zur fernern Bildung des Baumes benutzt werden können. Der Baum gedeiht fast überall, selbst im nassen Boden werden seine Früchte gegen die Natur der Pflaumen noch gut, aber in sehr magerem und trocknem Erdreich kränkelt der Baum, und die Früchte werden gelb, zähe, trocken und herbe, so daß sie keine Ähnlichkeit mit einer guten Reneclode haben. Die Sommertriebe sind sehr kräftig, rothbraun, und mit einer grauen Oberhaut überzogen, im reifen Zustande sind sie dicht, fein und kurz behaart, welches aber nur selten zu sehen ist. Die Augen sind nicht groß, rundspitz, schuppig, und stehen auf starken, breit eingedrückten Augenträgern. Das Blatt ist 3 Zoll 10 Linien lang und 2 Zoll breit, oval, oben und unten in gleichförmiger, nicht sehr scharfer Spitze auslaufend, dick, glänzend, dunkelgrün, unbehaart, am Rande stumpfsägezähnig, meist doppelt gezahnt. Am Blattstiel befinden sich zwei ungleichstehende, starke Drüsen. Der Baum trägt nicht alle Jahre reichlich, ist aber doch fruchtbarer, wie viele anderen Pflaumenbäume, und sollte in keinem Garten fehlen.

Nr. 57. Die kleine Reneclode. La Petite Reine-Claude. II. R.

D. Verz. S. 133. Nr. 17. v. Günd. IV. H. S. 102. Taf. 20. Chr. Pom. S. 106. Nr. 18. Chr. Hd. Wb. S. 376. T. O. G. XX. B. S. 17. Taf. 8.

Wahrscheinlich eine Kernfrucht neuerer Zeit, da sie den ältern Pomologen nicht bekannt war, sie ist sicher aus den Kernen der großen Reneclode entstanden, mit welcher die Frucht und die Vegetation des Baumes übereinstimmt. Nur in Hinsicht der Größe stimmen die Beschreibungen im T. O. G., so wie bei andern Schriftstellern nicht ganz

Digitized by Google

überein, was aber wohl von dem Stand des Baumes und dem Boden, worin er steht, herrührt. Ihre Form ist die der großen Reneclode, nur an beiden Enden etwas gedrückter, sie hat eine flache Furche, und die Blüthennarbe ist ein runder, hellfahler Punkt. Eine vollkommene Frucht ist 1 Zoll 1 Linie breit und 1 Zoll hoch. Der dünne, unbehagrte, ein wenig gekrümmte Stiel ist 6 Linien lang, und steht in einer engen nicht sehr tiefen Höhle. Die Farbe der etwas zähen, säuerlich schmeckenden Haut ist grüngelb, mit vielen ganz feinen ungefärbten Punkten besetzt, welche auf der Sonnenseite roth eingefaßt sind, wodurch die Frucht das Ansehen erhält, als wäre sie fein roth angespritzt; auch fließt zuweilen diese Röthe in Flecken zusammen, und der starke weiße Duft, womit sie überzogen ist, gibt ihr ein weißliches Ansehen. Das Fleisch ist gelb, fest, fein, mittelmäßig saftig, und von einem sehr süßen, recht angenehmen Geschmack. Der Stein ist 6½ Linie lang, 4½ Linie breit und 3 Linien dick, löset sich nicht ganz gut vom Fleisch, von Form ist er fast oval, nur auf der Seite der Kante ein wenig mehr gebogen, ohne Spitze; die Kante ist dick und glatt, ohne Schärfe; die Fiberrinne ist seicht und verliert sich nach den Enden des Steines.

Die Frucht reift Mitte oder Ende August.

Der Baum hat einen kräftigen Wuchs, wird aber nicht so stark, wie jener der großen Reneclode; die Zweige stehen in mehr spitzen Winkeln, daher der Wuchs nicht so sperrig ist, wie bei jenem. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, aufrechtstehend, auf der Sonnenseite braunroth, auf der Schattenseite schmutziggrün, mit etwas roth verlaufen, unbehaart, aber nach der Spitze zu mit einem leichten Duft belaufen. Die kurzen, stumpfspitzen Augen stehen nahe aneinander, auf breiten, stark hervorspringenden, breiten Augenträgern, welche sich sanft auf dem Reis verlieren. Das Blatt ist 3 Zoll lang, 1 Zoll 11 Linien breit, oval, unten ein wenig breiter, als nach der Spitze zu; diese ist nicht scharf, und nur wenig eingebogen, der Rand ist seicht stumpfsägezähnig gekerbt. Der Blattstiel hat zwei unvollständige, ungleichstehende Drüsen, und eine tiefe, offene, fein behaarte Rinne. Der Baum kommt recht gut fort, und ist auch sehr fruchtbar, verdient also immer Anpflanzung.

Digitized by Google

Zweite Classe.

Pflaumen mit wolligten oder feinhaarigen Sommertrieben.

Erste Ordnung.

Mit langen Früchten. Damaszenenartige Zwetschen.

Erste Abtheilung.

Schwarzblaue Früchte.

Nr. 58. Die violette Diapre. Diaprée violette. I. R.

D. Verz. S. 131. Nr. 11. v. Günd. V. H. S. 127. Taf. 25. Chr. Pom. S. 123. Nr. 31. Chr. Hd. Wb. S. 368. Kgl. S. 198. Mey. I. H. S. 13. Taf. I. Nr. 5.

Von den Diaprées hat man bis jetzt nur drei bekannte Sorten, die violette, die rothe und die weiße, alle drei sind von vorzüglicher Güte, und verdienen häufig angepflanzt zu werden. Das Wort Diaprée wird nach einem Schriftsteller Bauhin hist. plant. Lib. II. p. 193. hergeleitet, wo dieser das aus der Pflaume verfertigte Mus electuarium diaprunum nennet, woher der Name Diaprée entstanden ist. Nach Christ sollen die Pflaumen wegen ihrer herzförmigen Gestalt, welches aber bei der weißen Diaprée nicht der Fall ist, also benannt worden seyn, obgleich das Wort diaprée diese Form nicht ausdrückt. Die Frucht ist ziemlich regelmäßig eiförmig, unten etwas spitzer zulaufend, doch auf der Seite der Furche etwas mehr gewölbt; die Furche ist so seicht, daß sie, wenn der Staub von der Frucht abgewischt worden, kaum noch zu unterscheiden ist. Eine vollkommene Pflaume ist 1½ Zoll lang und 1 Zoll 2 Linien dick. Der nicht starke Stiel ist 5 Linien lang, gerade, dicht und kurz behaart, und steht in einer ziemlich engen und tiefen Höhle. Die Farbe der dünnen Haut, welche sich gut ablösen läßt, ist schwarzblau, mit einem starken, blauen Duft überzogen, welcher um die feinen Punkte, welche auf der Haut befindlich sind, in einem kleinen Umkreis absteht. Das Fleisch ist gelblichgrün, durchsichtig, ziemlich fest, und von einem sehr lieblichen, süßen Wohlgeschmack, welcher der Pflaume einen vorzüglichen Rang gibt. Der Stein ist 9½ Linie lang, 4½ Linie breit, verschoben, eiförmig von Gestalt, mit einer stumpfen Spitze. Die Fiberrinne ist eng und scharf; die Kante tritt nach oben stark in einer Schärfe hervor.

Digitized by Google

Die Frucht reift in der ersten Hälfte des August, und gibt, geschält und ausgekernt, vortreffliche Prünellen.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und stark, die Zweige stehen in ziemlich stumpfen Winkeln, und wachsen, da der Baum frühzeitig tragbar wird, dicht in einander; er ist leicht durch den Schnitt zu leiten. Die Sommertriebe sind mäßig stark, nicht sehr lang, an den Augen etwas gebogen, hellgrau, und vorzüglich stark und dicht behaart, so daß sie weißlich aussehen. Die Augen sind groß, rund, dick, stumpfspitz, schuppig, abstehend und durchgehends von zwei großen Blüthenaugen begleitet. Das Blatt ist 4 Zoll lang und 2½ Zoll breit, oval, nach dem Stiel hin etwas schmäler, als nach dem entgegengesetzten Ende, woselbst es sich sanft zuspitzt, der Rand ist ziemlich tief, rund, und meistens doppelt gezahnt. Die Farbe desselben ist grasgrün; die Oberfläche dünn behaart, die untere Fläche aber stärker. Der Blattstiel ist 10 Linien lang, ziemlich stark, nicht tief gerinnelt, und am Ende des Blattes mit zwei schwachen, ungleichstehenden Drüsen besetzt. Der Baum blüht sehr reichlich, setzt viele Früchte an, und gedeiht überall gut, doch werden die Früchte in gutem Boden größer und feiner von Geschmack. Die Frucht läßt sich gut trocknen, und gibt herrliche Prünellen, weßhalb der Baum häufig angepflanzt zu werden verdient.

Nr. 59. Die kleine schwarzblaue Damaszenerpflaume.

Petit Damas. Little blak Damask Plum. II. R.

D. Verz. S. 137. Nr. 30. T. O. G. VIII. B. S. 241. Taf. 14. B. Chr. Pom. S. 116. Nr. 25. Chr. Hd. Wb. S. 366. D. O. C. VII. Lief. Nr. 17. Mey. II. H. S. 6. Nr. XX.

Diese kleine, vortreffliche Pflaume ist nicht allein zum frischen Genuß wegen ihres süßen, angenehmen Geschmacks beliebt, sondern noch mehr wegen ihres öconomischen Nutzens, indem sie sich, wie die große Damaszenerpflaume von Tours, sehr gut trocknen läßt, und ein ganz vorzüglich gutes Compot gibt. Die Frucht ist klein, von der Größe einer gelben Mirabelle, von Form länglichrund, nach dem Stiel etwas schmäler zulaufend. Eine zarte Furche, welche vom Stiel bis zum grauen Stempelpunkt hinläuft, scheint die Frucht gleichsam zu theilen; ihre gewöhnliche Größe ist 1 Zoll 1 Linie in der Höhe, 9 Linien in der Breite und 8 Linien in der Dicke, doch gibt es auch viel kleinere Früchte. Der dünne Stiel ist etwas über ½ Zoll lang, und scheint wie hineingesteckt zu seyn. Die Farbe der Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist schwarzblau, wie bei einer reifen Zwetsche, wird, wenn die Frucht lange am Baum bleibt, fast ganz schwarz, und ist mit einem weißlichen Duft überzogen. Das Fleisch ist grüngelb, zart, mit feinen weißlichen Fibern durchwebt, voll Saft, und von einem erquickenden, nachdrücklichen Geschmack. Der Stein ist länglich, und löset sich, wenn die Frucht reif ist, gut vom Fleisch, unten hat er eine stumpfe Spitze; die Rückenkante ist breit, und hat auf ih-

Digitized by Google

rer Schärfe und neben sich drei kleine, schmale Furchen. Er ist 8 Linien hoch, 5 Linien breit und 3 Linien dick.

Die Frucht reift Ende August, anfangs September, ist zum frischen Genuß vortrefflich, und zum Welken besonders geeignet, indem sie oft schon am Baume trocknet.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, die Äste gehen in nicht sehr scharfen Winkeln in die Höhe, die Zweige sind kurz und steif, stehen unordentlich durch einander, mit dicht stehendem Tragholz besetzt, und stark belaubt, bilden sie doch eine ziemlich durchsichtige, breite Krone. Die Sommertriebe sind unten grün, oben violettbraun und kurz und fein behaart. Die kleinen, stumpfspitzen Augen stehen auf stark hervorstehenden Augenträgern, welche eine Verlängerung auf dem Reis bilden. Das Blatt ist lang, nach beiden Enden fast gleichmäßig spitzzulaufend, unten in einer stumpfen Spitze endigend, der Rand desselben ist unegal, aber stark gebogen gezahnt, von Farbe ist es dunkelgrün. Der Blattstiel ist violett, gerinnelt, fein behaart, ohne Drüsen, zuweilen aber mit fein gezackten Afterblättchen besetzt. Trägt in guten Jahren reichlich, und ist wegen des ökonomischen Werths der Frucht vorzüglich zum Anbau zu empfehlen.

Nr. 60. Die Pflaume ohne Stein. Prune Sans-noyau. II. R.

v. Günd. VI. H. S. 155. Taf. 31. D. Verz. S. 148. Nr. 68. Chr. Hd. Wb. S. 377. T. O. G. XII. B. S. 84. Taf. 6. a. Mey. II. H. S. 29. Nr. XXXV.

Ist wahrscheinlich aus einem unvollkommenen Kern irgend einer Pflaumenart entstanden, als Frucht von geringem Werth, aber in Hinsicht ihres Samens merkwürdig. Die Frucht ist kleiner, als eine gelbe Mirabelle, 10 Linien lang und 7½ Linie breit. Ihre Form ist länglich, oft länglichrund, auf den Backen, besonders nach untenhin, etwas gedrückt, übrigens nicht immer regelmäßig, nach dem Stiel zu wird sie etwas stärker. Die Furche ist unbedeutend, und nur in der Stielhöhle merklich, die Blüthennarbe besteht aus einem starken, weißen Punkt, der etwas auf der Seite steht. Der Stiel ist mittelmäßig stark, fein behaart, 6 Linien lang, und steht in einer unbedeutenden Höhlung. Die Farbe der Haut ist schwarzblau, mit einem blauen, ziemlich starken Duft überzogen. Das Fleisch ist grün, ein wenig ins Gelbe spielend, trocken und von einem schlechten, sauern Geschmack. Die Steinhöhlung im Fleische ist sehr geräumig, mit Wärzchen besetzt, welche weißlich aussehen. Auf der breiten Seite dieser Steinhöhlung finden sich im Fleische statt des Steines gewöhnlich auf beiden, oft nur auf der einen Seite Spuren einer Kante, oder vielmehr eine abgesonderte, unvollständige Substanz der Kernschale. Der Kern liegt frei in der Frucht, und ist oft taub.

Die Frucht reift zu Ende des August, anfangs September.

Der Baum ist durch sein wildes Ansehen kenntlich, in der Ju-

Digitized by Google

gend ist er fast so stachlicht, wie der Schwarzdorn, und wird nicht stark. Die Zweige wachsen unordentlich und struppicht. Die Sommertriebe sind dunkelviolett, blaulich angelaufen, dünn und kurz behaart, an jungen Bäumen ziemlich stark. Die Augen sind klein, sehr kurz, unten breitgedrückt, aufrechtstehend, und folgen nahe aufeinander. Der Baum nimmt mit jedem Stand vorlieb, trägt zwar jährlich, aber wenige Früchte. Die Augen sind klein, kurz, unten breitgedrückt, stehen dicht aneinander auf nicht stark vorstehenden Augenträgern etwas abwärts vom Reis. Das Blatt ist 2 Zoll 4 Linien lang und 1 Zoll 4 Linien breit, länglichoval, die größte Breite fällt etwas über die Mitte nach oben, es läuft nach beiden Enden spitz zu, doch unten mehr, als oben. Die Farbe desselben ist schmutziggrün, und der Rand fein sägeförmig gezahnt. Der 6 Linien lange Blattstiel ist nicht stark, und roth angelaufen.

Nr. 61. Die Diamantpflaume. I. R.

Von dem Hrn. Hofgärtner Nietner zu Schönhausen bei Berlin beschrieben. Opora II. B. II. H. S. 120. Allg. Gartenzeitung Jahrg. 1835. Nr. 39.

Von wem diese Pflaume erzogen wurde, ist nicht angegeben; auch ich erhielt sie aus der Flottbecker Baumschule bei Hamburg, und hatte im Jahr 1836 zum erstenmal Gelegenheit, die Frucht zu untersuchen, und die Beschreibung des Hrn. Hofgärtner Nietner zu ergänzen. Die Frucht ist 1⅛ Zoll lang und 1½ Zoll breit, von Form ziemlich oval, nach dem Stiel zu etwas schärfer abgerundet, als unten, und auf der einen Seite mehr oder weniger stark gefurcht. Der Stiel ist 1 Zoll lang, grün, und sitzt in einer tiefen Höhlung. Die Farbe der ziemlich dünnen Haut, welche sich doch gut abziehen läßt, ist dunkelschwarzblau, mit einem weißblauen Duft überzogen, durch welchen die Frucht ein sehr reizendes Ansehen erhält. Das Fleisch ist gelb, löset sich gut vom Stein, und ist von einem angenehm weinsäuerlichen Geschmack, der etwas Pikantes hat. Der Stein ist länglich, und fast ganz wie der der gemeinen Hauszwetsche gestaltet, nur etwas dicker. Die Kante tritt in der Mitte scharf hervor, die Fiberrinne ist ziemlich tief, die Backenseiten sind fein genarbt, und haben Afterkanten.

Die Frucht reift anfangs September.

Der Baum wächst lebhaft, die Äste gehen ziemlich in gerader Richtung in die Höhe, die Sommertriebe sind von unten herauf braunschwarz mit weißen Punkten besetzt, nach der Spitze zu grünlich und etwas wollig. Das Tragholz ist schwach, von 2 bis 6 Zoll Länge, häufig sitzen zwei Fruchtstiele an einem gemeinschaftlichen Absatz, wo alsdann die Fruchtstiele nicht über ⅛ Zoll lang sind. Die Augen sind klein, spitz, und liegen tief, von zwei lanzettförmigen Afterblättchen in der Basis des Blattstiels begleitet. Das Blatt ist länglich eirund, dunkelgrün, glänzend, unten hellgrün und etwas wollig, der Rand ungleich gezahnt. Der Blattstiel hat am Anfange des Blattes zwei-

Digitized by Google

len zwei ungleichstehende, kleine Drüsen. Wahrscheinlich eine neue Kernfrucht des Hrn. Prof. van Mons.

Nr. 62. Die Ransslebens-Pflaume. Prune de Ransleben. I. R.

D. Verz. S. 140. Nr. 39.

Diese vortreffliche Pflaume erzog der Hr. Ober-Finanzrath von Ransleben in Berlin aus dem Kern einer Reneclode, und theilte seine Entdeckung dem Hrn. Geheimenrath Diel mit; dieser legte der Pflaume den Namen des um die Obstcultur und Landwirthschaft so hoch verdienten Mannes bei, und beschrieb sie unter obigem Namen in seinem systematischen Verzeichniß S. 140. Nr. 39., wie folgt. Die Ransslebens-Pflaume ist ansehnlich groß, von Form und Größe einer gemeinen Hauszwetsche sehr ähnlich. Ihre Farbe ist stark violettblau. Das gelbliche Fleisch ist saftvoll, löset sich nicht gut vom Stein, und hat einen angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Die Frucht reift im September. Der Baum wird groß und ist ziemlich fruchtbar.

Nach meinen Beobachtungen ist die Frucht 1½ Zoll lang, 1 Zoll breit, ähnelt in Gestalt und Farbe vollkommen der Augustzwetsche, nach dem Stiel läuft sie etwas mehr abnehmend, als nach dem entgegengesetzten Ende zu, woselbst sie sich etwas breit flach abrundet. Die Furche, welche die Frucht in zwei ungleiche Hälften theilt, ist kaum sichtbar, auf der Spitze läuft sie in eine feine Rinne aus, in welcher ein feines, hellbräunes Blüthenspitzchen steht. Der ziemlich starke Stiel ist ¾ Zoll lang, stark behaart, gelbbraun, und steht in einer kleinen, flachen Vertiefung. Die Farbe der feinen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist violettblau, zeitig schwarzblau wie die Zwetsche, und mit einem feinen, hellblauen Duft überzogen, durch welchen hier und da einige hellere Punkte durchscheinen. Das Fleisch ist gelb, fest, vollsaftig, und von einem delicaten, süßweinsäuerlichen Geschmack. Der Stein ist länglich breitgedrückt, löset sich nicht gut vom Fleische; er ist ¾ Zoll lang, ½ Zoll breit, am Stiel breit abgestumpft, gegen das andere Ende scharf zugespitzt. Die breite Kante ist in der Mitte nach dem Stiel hin etwas erhaben, und auf beiden Seiten mit zwei deutlichen Furchen begrenzt. Die Gegenkante hat eine tiefe Fiberrinne, deren Schärfen etwas ausgezackt sind. Die Backenseiten sind genarbt und mit einer Afterkante versehen, welche den Backen in gleiche Theile theilt.

Die Frucht reift anfangs oder Mitte September.

Der Baum wächst schön geschlossen, belaubt sich gut, und trägt ziemlich reichlich. Die Sommertriebe sind graugrünlich und fein, aber stark behaart. Die Augen sind klein, spitz, und sitzen auf nicht allzustarken Augenträgern, welche eine kleine Verlängerung auf dem Reis bilden. Das Blatt ist groß länglichrund, und läuft nach beiden Enden fast gleichspitzig aus. Der Blattstiel hat zwei feine, gleichstehende

Digitized by Google

Drüsen, ist oben gerinnelt und fein behaart. Im Allg. Deutschen Garten-Magazin vom Jahr 1808. S. 237. sagt der Hr. Ober-Finanzrath von Ransleben Folgendes von der Entstehung dieser neuen Kernfrucht: „Der Baum wurde aus dem Kern einer Reneclode erzogen; er zeichnete sich als Sämling vor vielen andern durch einen besonders kräftigen Wuchs aus, und hatte keine Stacheln wie die übrigen.“ Nach den Erfahrungen des Hrn. von Ransleben über die Erziehung neuer Steinobstfrüchte, liefern diejenigen Sämlinge, welche auf ihrem Platze, woselbst sie als Steine gelegt worden sind, verbleiben, viel früher Früchte, als wenn sie versetzt werden, und gedeihen besser. Die erste Frucht, welche der junge Baum hervorbrachte, war der Form nach der Mutterfrucht gleich, und fast noch etwas größer, als die Reneclode. Der Stein lösete sich aber besser vom Fleische, als bei dieser gewöhnlich der Fall ist, wodurch sie einen Vorzug vor jener erhält. Sie hatte die Süßigkeit der Mutterfrucht beibehalten, aber die Farbe verändert, und war blau wie die gemeine Hauszwetsche. Die Früchte, welche der Baum später trug, mögen nun wohl, wie es bei vielen Obstarten der Fall ist, eine längere Form angenommen, und sich in dieser Hinsicht mehr der Zwetsche genähert haben, wonach sie mit den später entworfenen Beschreibungen dieser Frucht übereinstimmen.

Nr. 63. Die feine Damaszenerpflaume. Damas fin. I. R.

Woher diese kleine, niedliche Pflaume stammt, möchte wohl schwerlich ausfindig zu machen seyn; sicher ist sie eine von denjenigen Früchten, welche vom Pfarrer Sickler von Paris bezogen, angepflanzt, aber noch nicht beschrieben worden sind. Mit der Juliuspflaume hat sie Ähnlichkeit, doch ihre Güte und spätere Reife unterscheiden sie hinlänglich von dieser. Die Frucht ist kleiner, als die blaue Weinpflaume, 1 Zoll lang, 7 Linien breit, etwas länglichrund, mit einer feinen Furche und deutlichem grauen Stempelpunkt versehen. Der Stiel ist stark, 3 Linien lang, gelblichgrün, unbehaart, mit braunen Flecken angelaufen, und steht in einer kleinen, flachen Vertiefung. Die Farbe der feinen Haut, die sich gut abziehen läßt, ist dunkelblau, über und über mit einem starken, hellblauen Duft überzogen. Das röhlichgelbe Fleisch ist saftig, fein, und von einem süßweinsäuerlichen, recht angenehmen Pflaumengeschmack. Der Stein ist länglich verschoben, nach dem Stiel breitspitz zulaufend, am andern Ende mehr abgestumpft. Die breite Kante tritt von der Mitte derselben nach dem Stiel zu stark und scharf hervor und ist von zwei flachen Furchen eingeschlossen. Die Gegenkante hat eine tiefe Fiberrinne, deren Ränder leicht gezackt sind. Die Backenseiten sind mit einer schwachen Afterkante besetzt und nur wenig genarbt.

Die Frucht reift in der Mitte des Septembers.

Der Baum wird nicht groß und trägt auch nicht reichlich. Die Sommertriebe sind unten grün, oben violettbraun und dicht mit feinen Härchen besetzt. Die Augen sind klein, spitz und sitzen auf unbedeu-

Digitized by Google

tenden Augenträgern. Das Blatt ist klein, länglich, nach beiden Enden gleich spitz zulaufend, gelbgrün, stark gezackt am Rande; der Blattstiel ist violettroth und mit 1 oder 2 feinen undeutlichen Drüsen und spitzigen Afterblättern besetzt.

Nr. 64. Die kleine Zuckerzwetsche. II. R.

D. Verz. S. 148. Nr. 67.

Ist sicher eine Varietät der gemeinen Hauszwetsche, welche sich durch besondere Kleinheit der Frucht auszeichnet. Die Frucht ist länglich, nach beiden Enden gleichmäßig stumpfspitz zulaufend, doch gegen den Stiel hin etwas mehr abnehmend, als unten. Anstatt der Furche zeigt sich auf der etwas Weniges gewölbten Seite eine dunkle Linie und unten ein hellgraues deutliches Blüthenpünktchen. Eine vollkommene Frucht ist 1 bis 1¼ Zoll lang und ½ bis ¾ Zoll breit. Der Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, dünn, grün, mit etwas Braun gefleckt und steht in einer seichten Höhlung obenauf. Die Farbe der feinen Haut, welche sich abziehen läßt, ist violettblau, wie die gemeine Zwetsche, sonst unter dem Duft, womit sie, wie diese, überzogen ist, schwarzbraun. Das Fleisch ist gelblich, fest, nicht überflüssig saftig, und von einem süßen, dem der gemeinen Zwetsche ganz ähnlichen Zuckergeschmack, fast ohne Säure. Der Stein ist 10 Linien lang, 6 Linien breit, länglich, am Stiel breiter zugespitzt, als unten, daselbst in einer scharfen Spitze endigend. Die Kante tritt gegen den Stiel hin scharf hervor, gegen die Spitze hin läuft sie aber in eine Furche aus, die Seitenfurchen, von welchen die Schärfe begleitet ist, sind flach; die Fiberrinne ist tief und hat gezackte Ränder, die Backenseiten sind genarbt und haben halbe Afterkanten.

Die Frucht reift Mitte oder Ende September.

Der Baum wächst lebhaft, wird sehr groß und ziemlich tragbar. Die Sommertriebe sind unten hellroth, oben röthlichbraun angelaufen und fein behaart. Die Augen sind klein, stumpfspitz und stehen auf ziemlich erhabenen Augenträgern, welche 3 Fortsetzungen auf dem Reis bilden. Das Blatt ist oval, nach beiden Enden gleichmäßig zugespitzt; der Rand ist grob und gebogen gezahnt. Der Blattstiel ist violett, schwach gerinnelt, fein behaart und mit 2 ungleichstehenden Drüsen besetzt.

Zweite Abtheilung.

Rothe Früchte.

Nr. 65. Der rothe Spilling. II. R.

Diese Pflaume wurde mir durch den Hrn. Regierungsrath Busch zu Arnstadt zugeschickt, welcher sie in der dortigen Gegend auffand und mir gütigst mittheilte. Wahrscheinlich ist sie aus dem Kern des blauen oder gelben Spillings entstanden, und eine Varietät dieser auf dem

Digitized by Google

Thüringerwalde häufig verbreiteten Pflaume. Form und Größe hat sie mit dem blauen Spilling überein; auch ist die Furche eben so, wie bei jenem, durch eine zarte Linie angedeutet, welche auf der Spitze mit einem hellgrauen, etwas erhabenen Punkt endet. Der Stiel ist ½ Zoll lang, grün, und sitzt in einer ziemlich tiefen Höhlung. Die Stielhöhlung ist etwas tiefer, als bei dem blauen Spilling. Die Farbe der starken Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist ein röthliches Braun, welches auf der Schattenseite und nach dem Stiel zu heller wird, dabei ist sie mit einem hellbläulichen Duft überzogen, welcher der Frucht ein röthlichblaues Ansehen gibt. Das Fleisch ist röthlichgelb, löset sich gut vom Stein, es ist fein, nicht überflüssig saftig, und von einem süßen, angenehmen Geschmack, der nur wenig Säure in sich enthält. Der Stein ist länglich, nach beiden Enden gleich spitzig zulaufend, die breite Kante desselben tritt in der Mitte nach dem Stiel zu etwas schärfer, als nach unten hervor und wird von zwei schwachen Furchen begrenzt, deren Ränder von zwei tiefern Seitenfurchen von den Backenseiten abgeschieden sind. Die Fiberrinne ist tief und mit fein ausgezackten Rändern besetzt, die Backenseiten sind stark genarbt und haben Afterkanten.

Die Frucht reift Ende Juli, anfangs August.

Der Baum ist dem des blauen Spillings in Allem ähnlich. Die Sommertriebe sind dünn, unten grün, oben violettbraun und fein behaart. Das Blatt ist oval, nach beiden Enden gleichmäßig stumpf zugespitzt, der Rand desselben doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist nur schwach gerinnelt, violettbraun, und hat 2 kleine, ungleichstehende Drüsen.

Nr. 66. Die lange, violette Dattelpflaume. Die türkische Zwetsche. Prune d'Autriche. Prune Datte. II. R.

D. Verz. S. 140. Nr. 41. Chr. Hd. Wb. S. 368. Chr. Pom. S. 89, Nr. 5. T. O. G. IV. B. S. 206. Taf. 11. Lgl. S. 191. Mey. II. Hft. S. 5. Nr. XVIII. D. O. C. VII. Lief. Nr. 3.

Eine durch ihre Form sich besonders auszeichnende, mehr für den rohen Genuß, als zum Gebrauch in der Wirthschaft tauglichs Pflaumenart, welche über Ungarn aus der Türkei zu uns gekommen ist, weßhalb sie auch unter dem Namen der ungarischen Zwetsche vorkommt. Ihre Form ist länglich, spindelförmig, gegen den Stiel dünner zulaufend, nach dem untern Ende läuft sie dicker zu und endigt mit einer mehr abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2 bis 2½ Zoll lang, und auf ihrer dicksten Stelle 1 Zoll und 2 bis 3 Linien breit. Vom Stiel läuft eine nicht sehr deutliche, doch bemerkbare Furche bis zum Stempelpunkt. Der dünne Stiel ist 1 Zoll und einige Linien lang und sitzt in einer kleinen Vertiefung. Die Farbe der etwas dicken, säuerlichschmeckenden Haut ist röthlich, wird in der Reife etwas bläulich und ist mit einem feinen, blauen Duft überzogen. Das Fleisch ist gelb, etwas fest, und von einem süßlichsauern, ziem-

Digitized by Google

lich guten Geschmack, aber nur zum rohen Genuß tauglich; zum Kochen ist sie zu sauer, und taugt deßhalb zum Welken nicht gut. Der Stein ist länglich, etwas gekrümmt, und an dem unteren Ende scharf zugespitzt, er löset sich gut vom Fleisch.

Die Frucht reift anfangs oder Mitte August, und wird mehr der Seltenheit, als des Nutzens wegen erzogen.

Der Baum treibt sehr stark und wild, wird ziemlich groß, läßt sich gut am Spalier ziehen, und ist bald und recht fruchtbar. Die Sommertriebe sind sehr lang und dünn, violettbraun, mit feiner Wolle überzogen. Das Blatt ist länglich, gegen den Stiel spitz zulaufend, gegen das Ende in eine stumpfe Spitze ausgehend; der Rand ist mehr ausgebogen, als gezahnt, und die Farbe desselben dunkelgrün. Der Blattstiel ist gefurcht, am Ende des Blattes stehen zwei kleine Drüsen.

Dritte Abtheilung.

Gelbe Früchte.

Nr. 67. Der gelbe Spilling. II. R.

T. O. G. VIII. B. S. 319. Taf. 18. Chr. Hd. Wb. S. 377. D. O. C. VIII. Lief. Nr. 36.

Nach der Vergleichung der in unserer Gegend häufig erzogenen Frucht des gelben Spillings mit der Abbildung und Beschreibung der Catalonischen Frühpflaume in dem von Günderod'schen Pflaumenwerk, III. Hft. S. 74. Taf. 14. bin ich fest überzeugt, daß beide Pflaumen zwei verschiedene Sorten sind, welche zeither nicht genauer untersucht worden sind. Wahrscheinlich kannte der Herr Regierungsrath von Günderode den gelben Spilling gar nicht, sonst würde er gewiß die Verschiedenheit beider Früchte dargethan haben. Die Beschreibung der Frucht und des Baumes im T. O. G. ist richtig und hier beibehalten worden. Diese Pflaume ist eine der ersten im Jahre und bei dem Landmann wegen ihrer frühen Reife beliebt. Die Frucht ist länglich eiförmig, mehr lang, als rund, und läuft ziemlich gleichförmig nach beiden Enden spitz zu. Der graue und harte Blüthenpunkt steht an dem untern, etwas spitziger zulaufenden Ende nicht in der Mitte, sondern etwas auf der Seite, so daß es aussieht, als habe die Frucht einen etwas krummen Buckel. Über diesen Rücken läuft vom Stiel bis zum Blüthenpunkt eine ziemlich deutliche Linie, die sich als eine seichte Furche im Blüthenpunkt verliert. Der mittelmäßig starke Stiel scheint in die Frucht hineingesteckt zu seyn und sitzt sehr locker an der Stielspitze, daher die Frucht bei völliger Reife bei der geringsten Bewegung des Baumes abfällt. Er ist halb so lang, als die Frucht groß ist. Die Frucht ist 1 Zoll 4 Linien lang und an der dicksten Stelle 1 Zoll breit; im Umfang hat sie eine Linie weniger, als im Durchmesser. Die Farbe der straff angezogenen, etwas säuerlich

Digitized by Google

schmeckenden Haut ist weißgelb, mit feinem, weißem Duft überzogen. Das Fleisch ist zart, fest, gelber, als die Farbe der Haut, um die Peripherie des Steines schlängelt sich eine zarte Fieber; der Saft ist nicht überflüssig vorhanden, von einem zuckersüßen, aber gewürzlosen Geschmack. Der Stein löset sich in der gehörigen Reife, zumal wenn die Frucht etwas gedrückt wird, gut vom Fleisch und bleibt nur an der breiten Kante etwas sitzen. Die Form des Steins ist länglich, 8 Linien lang, 5 Linien breit und 3 Linien dick, nach beiden Enden gleichspitzig zulaufend. Die Kante steht nur von der Mitte nach dem Stiel zu etwas hervor, woselbst sie in eine Schärfe ausläuft, die Backenseiten sind zart genarbt und mit einer undeutlichen Afterkante versehen. Die Fiberrinne ist flach, die Ränder derselben gezackt und ohne Quereinschnitte, wie bei dem Stein der Catalonischen Pflaume, wodurch sie sich ebenfalls von dieser unterscheidet.

Die Frucht reift Ende Juli, oder anfangs August, nach und nach und dauert demnach wohl 4 Wochen.

Der Baum macht einen mittelmäßig starken Stamm, die Haupt- und Nebenäste gehen in sehr spitzigen Winkeln in die Höhe und bilden eine umgekehrte, pyramidenförmige Krone. Die Sommertriebe sind kurz, dünn und behaart. Das Blatt ist grüngelb, ziemlich lang, es hat seine größte Breite etwas über der Mitte nach dem Stiel zu, und ist sehr fein gezahnt und auf den Rippen fein behaart. Der Genuß dieser Pflaume wurde sonst für schädlich gehalten, allein in der gehörigen Reife und nicht in Übermaß genossen, schadet sie nicht; auch ist sie zum Welken recht gut zu gebrauchen. Ihre nach beiden Enden gleich spitz zulaufende Form und der Mangel der Quereinschnitte an der Fiberrinne des Steines, welchen von Günderode bei dem der Catalonischen Pflaume genau auf der Zeichnung desselben angibt, sind zu deutliche Merkmale der Unterschiede beider Früchte.

Nr. 68. Die gelbe, frühzeitige Pflaume. Die Catalonische Pflaume. Prune de Catalogne, ou Jaune hâtive. II. R.

D. Verz. S. 129. Nr. 1. v. Günd. III. Hft. S. 74. Taf. 14. Chr. hd. Wb. S. 377. Allg. T. G. Mag. 5. Jahrg. 1808. S. 270. Taf. 17. Mey. III. Hft. S. 25. Nr. LVI.

Christ und andere Pomologen halten diese Pflaume mit dem gelben Spilling für eine Sorte, welches aber nicht der Fall ist, wie die Form der Frucht und die Beschaffenheit des Steines beider Früchte ergibt. Die Pflaume soll aus Spanien herstammen, ist aber lange schon in Frankreich unter dem Namen der gelben Frühpflaume bekannt. Die Frucht ist 1 Zoll 1 Linie lang und 11 Linien breit, von Form länglich, nach dem Stiel etwas mehr abnehmend, als unten, auf der einen Seite mit einer scharf eingezogenen Furche. Die Blüthennarbe besteht aus einem kleinen, braunen Pünktchen in einer kleinen Vertiefung. Der dünne Stiel ist 5 Linien lang, etwas gekrümmt, hellgrün, fein behaart, und steht in einer engen, nicht tiefen Höhle. Die

Digitized by Google

Farbe der zähen, durchsichtigen, etwas säuerlichschmeckenden Haut, ist ein blasses Wachsgelb, mit sehr feinen, weißen Pünktchen besetzt, dabei ist sie mit einem sehr dünnen, weißen Duft überzogen. Das Fleisch ist weißgelb, mäßig fest, ziemlich saftig, und von einem zwar angenehm süßen, doch matten Geschmack. Der Stein ist 9 Linien lang, 4½ Linie breit und 2½ Linie dick, elliptisch geformt, unten in eine stumpfe Spitze auslaufend. Die Kante ist ziemlich glatt und tritt nur gegen den Stiel hin etwas hervor, die Fiberrinne ist enge und offen, und die äußern Furchen der Kante, so wie die Ränder der Fiberrinne haben einige in spitzigen Winkeln laufende Quereinschnitte, welche bei dem Stein des gelben Spillings fehlen.

Die Frucht reift am Spalier im Anfang, sonst aber Mitte Juli.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark und ist von unregelmäßigem Wuchs, seine Zweige gehen in mehr stumpfen, als spitzigen Winkeln in die Höhe und setzen häufig Fruchtspieße an. Die Sommertriebe sind dünn, lang, gerade, unten graulichgrün, oben dunkelviolett und dicht mit kurzen Härchen besetzt. Die Augen sind dick, rundgespitzt, abstehend vom Reis, gewöhnlich von 2 Blüthenaugen begleitet und folgen nahe aneinander auf dem Reis. Die Augenträger stehen nur wenig hervor und laufen oben auf dem Rande sanft nach dem Auge zu, sie bilden keine merkliche Verlängerung auf dem Reis. Das Blatt ist elliptisch, nach dem Stiel schmäler zulaufend, als unten, von Farbe mattgrün, der Rand ist unordentlich stumpfsägeförmig gezahnt. Der Blattstiel ist dünn, fein behaart und hat 2 bis 4 kleine Drüsen an seiner Basis.

Nr. 69. Der punctirte Spilling. II. R.

Der königl. preuß. Justizcommissair und Notar, Herr Lämmerhirt zu Heinrichs, bei Suhla, sendete mir diese, so wie mehre andere Pflaumen- und Kirschensorten, welche er auf dem Thüringerwalde aufgefunden und der Bekanntmachung werth hielt. Hr. Justizcomm. Lämmerhirt unterhält eine Baumschule der vorzüglichsten Obstsorten, und sucht als Kenner und forschender Pomologe in der dortigen Gegend die besten Obstsorten zu verbreiten, und die Obstcultur auf den Höhen des Thüringerwaldes für die dortigen Bewohner um so segensreicher zu betreiben. Die Ansicht sehr vieler neuen Kern- und Steinobstfrüchte, welche er in dem dortigen rauhen Clima erzog, und welche meine Erwartungen übertrafen, verdanke ich diesem thätigen Manne, und liefern den Beweis, daß man durch Fleiß und Ausdauer selbst in den rauhesten Gegenden mit Einsicht die Obstcultur betreiben kann. Die Frucht ist 1 bis 1¼ Zoll lang und ¾ Zoll breit. Ihre Form ist länglicheiförmig, nach beiden Enden fast gleichmäßig abnehmend stumpf zugespitzt, doch häufig gegen den Stiel hin etwas mehr abnehmend, als unten, woselbst sie sich oft etwas breiter abrundet. Auf der einen Seite läuft anstatt der Furche ein rother Streifen vom Stiel bis zum kleinen, grauen Stempelpunkt hin. Der Stiel ist ¾ Zoll lang,

Digitized by Google

dünn, grün, oben etwas gekrümmt, und steht in einer kleinen, tiefen Höhlung. Die Grundfarbe der feinen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist schmutziggelb, die Sonnenseite ist mehr oder weniger stark carminartig geröthet, und die ganze Frucht mit sehr vielen, starken, dunkelrothen Punkten besetzt, welche auf der Schattenseite heller sind, und daselbst mehr kleine röthliche Kreischen bilden, in deren Mitte die gelbe Grundfarbe eingeschlossen erscheint, wodurch die Haut ein charakteristisch punctirtes Ansehen erhält, dabei ist sie mit einem feinen, weißlichen Duft leicht überlaufen. Das Fleisch ist gelb, ziemlich fest, saftig, löset sich gut vom Stein, und ist von einem angenehm reinen Zuckergeschmack ohne Säure. Der Stein ist gegen ¾ Zoll lang und 5 Linien breit, länglich, nach beiden Enden gleichmäßig zugespitzt, doch am Stiel etwas stumpfer, als unten. Die Kante ist in der Mitte nur wenig erhaben, mit einer seichten Rinne und von 2 flachen Seitenfurchen begrenzt. Die Fiberrinne ist flach und hat gezackte Ränder, die Backenseiten sind grob genarbt und haben Afterkanten.

Die Frucht reift anfangs August.

Der Baum trägt reichlich und ist wahrscheinlich aus dem Stein des gelben oder rothen Spillings entstanden, von welchem er sich nur durch seine charakteristische Punctirung unterscheidet.

Nr. 70. Der frühe Perdrigon. Le Perdrigon hâtif. I. R.

Von dem Herrn Hofgärtner Fuchs zu Wilhelmshöhe bei Cassel.

Neuerer Zeit findet man in mehren Baumschulen-Catalogen neue Perdrigons angeführt, welche die ältern Pomologen nicht kannten, sie sind wahrscheinlich aus dem Stein des weißen Perdrigons entstanden, und weichen von diesem sowohl in Hinsicht der Form und Beschaffenheit der Frucht, als auch in der Vegetation ihrer Bäume von einander ab, so, daß es nothwendig wird, sie durch eine genauere Beschreibung von einander zu unterscheiden. Die Frucht ist von länglichrunder Form, am Stiel etwas platter, als unten, woselbst sie sich schön abrundet, auf der einen Seite läuft eine feine Furche vom Stiel bis zum kleinen, hellgrauen Stempelpunkt hin, welcher obenauf steht. Eine vollkommene Pflaume ist 1¼ Zoll lang und 1 Zoll breit. Der dünne, gerade Stiel ist ¾ Zoll lang und steht in einer flachen Höhlung. Die Farbe der feinen Haut ist schönes, wachsartiges Gelb, ohne weitere Abzeichen, aber mit einem feinen weißen Duft überzogen, durch welchen das Fleisch durch die Haut stellenweise etwas dunkler hindurchscheint. Das Fleisch ist gelb, etwas fest, mit feinen, weißen Fibern durchzogen, vollsaftig, und von einem fein süßweinsäuerlichen, reizenden Geschmack. Der Stein ist oval, nach beiden Enden gleichstumpf abgerundet und stumpfspitz; die Kante tritt gegen den Stiel hin etwas Weniges hervor, die Seitenfurchen, womit diese Erhabenheit begrenzt ist, sind flach; die Fiberrinne ist tief und die Backenseiten sind zart genarbt.

Die Frucht reift Mitte oder Ende August.

Digitized by Google

Der Baum wächst gut und wird ziemlich bald tragbar. Die Sommertriebe sind röthlich und mit vielen feinen, weißen Härchen besetzt. Die Augen sind stark, stumpfspitz, geschuppt, und stehen auf schwachen Augenträgern etwas vom Reis ab. Das Blatt ist oval, nach dem Stiel stumpf abgerundet, am Ende in eine schöne Spitze auslaufend, es ist von Farbe gelblichgrün und der Rand desselben stark und doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist violettroth, gerinnelt, fein behaart, und hat nur selten ganz kleine, undeutliche Drüsen, aber keine Afterblätter an seiner Basis. Verdient, als vorzüglich gute Frucht, häufige Anpflanzung.

Nr. 71. Die glühende Kohle von Sicklern. Charbon rouge de Sickler. Courbon Plum. II. R.

T. O. G. XII. B. S. 142. Taf. 9. Chr. Hd. Wb. S. 368. D. O. C. VIII. Lief. R. 23.

Nach Christ heißt diese Pflaume auch rothe **Diaprée, Roche Courbon (Roche Corbon)**, welche beide französische Benennungen von Quintinye und Duhamel herrühren und wahrscheinlich den Namen eines Dorfes bezeichnen, woselbst sie erzogen worden ist, oder ein französisches **Patois** sind. Nach Salzmann hat diese Pflaume den Namen **Roche Corbon** von einem Dorfe bei Tours. Aus der Baumschule des Hrn. Geheimenraths von Könitz zu Jerusalem bei Meiningen erhielt ich eine Pflaume unter dem Namen: **Virginische Pflaume, Prune de St. Louis**, welche, als der Baum trug, keine andere, als die ächte Sickler'sche glühende Kohle war. Die eigentliche **Diaprée rouge** ist sie nicht, der Hr. RR. von Günderode beschreibt diese in seinem V. Heft S. 132., es ist dieses eine ganz andere Pflaume und die wahre des Duhamel, wie aus deren Beschreibung hervorgeht. Den Namen: glühende Kohle (**Charbon rouge**) führt sie in der That, indem diese schöne Frucht wirklich das Ansehen einer glühenden Kohle in ihrer Reifzeit annimmt und alsdann eine der schönsten unserer bekannten Pflaumen ist. Die Sickler'sche und Christ'sche Beschreibung trifft ganz genau mit meinen Beobachtungen zu, und der Vergleich mit der aus Kleinfahnern bezogenen glühenden Kohle und der Virginischen Ludwigspflaume, Chr. Hd. Wb. S. 378., lassen fast keinen Zweifel übrig, daß beide eine und dieselbe Pflaume sind. Die Frucht ist cylindrisch, mehr von länglicher, als runder Form, oben und unten stumpf abgerundet, am Stiel nur wenig platter. Vom Stiel bis zum grauen Blüthenpunkt, welcher nicht ganz in der Mitte in einer kleinen Vertiefung steht, läuft eine seichte Furche, welche aber bei manchen Früchten tiefer ist, und endigt in der Vertiefung des Blüthenpunktes. Eine vollkommene Frucht ist 1½ bis 1¾ Zoll lang und 1¼ Zoll breit, doch finden sich auch welche, deren Länge und Breite fast gleich ist. Der starke, hellgrüne, mit hellbraunen Flecken getüpfelte Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer engen, aber ziemlich tiefen Höhlung, woselbst die Furche etwas aufgesprungen erscheint. Die

Digitized by Google

Farbe der etwas starken Haut ist in ihrer Grundfarbe ein helles Orangengelb, welches nach der Sonnenseite zu dunkler wird und in ein glühendes Roth übergeht, welches der Frucht ein besonders ins Auge fallendes prachtvolles Ansehen gibt. Auf der Schattenseite besteht dieses Roth in feinen Punkten, welche gegen die Sonnenseite zu stärker werden, wozwischen die Röthe zusammenfließt und nur hier und da die Grundfarbe durchscheint. An manchen Früchten findet man noch einzelne Flecken, welche ein schmutziges Blau haben, auch zuweilen einzelne Rostflecken. Bei ungünstiger Witterung bekommt die Frucht kleine, schwarze Flecken und Punkte. Das Fleisch ist gelb, zart, durchsichtig, nicht übrig saftig, mit starken Fibern durchzogen, und von einem zwar süßen, aber nicht sonderlich erhabenen Geschmack. Der Stein ist länglich, am Stiel breit zugespitzt, an einer groben Fleischfaser festsitzend; übrigens löset er sich gut vom Fleisch. Das untere Ende ist stumpf abgerundet und mit einer kleinen scharfen Spitze versehen. Die breite Kante hat in der Mitte eine erhabene Schärfe und ist mit 4 schmalen Seitenfurchen begrenzt, die schmale Kante besteht in einer ansehnlichen Furche, die Backenseiten sind zart genarbt und haben schwache Afterkanten.

Die Frucht reift von der Mitte bis zum Ende August.

Der Baum wird nicht stark, Haupt- und Nebenäste setzen sich quirlförmig an, die Sommerlatten sind kurz und dünn, auf der Sonnenseite fahlbraun, auf der Schattenseite blaßgrün und mit feiner Wolle überzogen. Die Krone bildet eine platte Kugelform. Die Augen sind klein, spitz, stehen etwas abwärts vom Reis auf platten Augenträgern, welche eine Verlängerung auf dem Reis bilden. Das Blatt ist eirund, in der Mitte am breitesten, nimmt nach beiden Enden gleichmäßig ab und läuft in eine stumpfe Spitze aus. Die Zahnung am Rande ist ungleich und die Farbe desselben dunkelgrün; der Blattstiel hat 2 feine Afterdrüsen. Verdient, wegen reichlicher Tragbarkeit und besonderer Schönheit der Frucht, häufiger angebaut zu werden.

Nr. 72. Die kleine, glühende Kohle. II. R.

Diese schöne, mittelmäßig große Pflaume fand ich in einem Garten um Gotha, aller Wahrscheinlichkeit nach ist sie aus dem Kern der Sickler'schen glühenden Kohle entstanden, mit welcher Frucht und Baum viel Ähnliches hat. Die Frucht ist länglichrund, am Stiel breit, unten flach abgerundet, auf der einen Seite befindet sich eine flache Furche, aber kaum angedeutet, welche sich unten in einer sehr kleinen Vertiefung endet, in welcher ein feiner, grauer Punkt sichtbar ist. Die vollkommene Pflaume ist 1¼ bis 1½ Zoll lang und 1⅛ Zoll breit. Der Stiel ist mittelmäßig stark, grün, braun angesprengt, ¼ bis ½ Zoll lang, und steht in einer schönen, trichterförmigen Höhle. Die Grundfarbe der ziemlich starken Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist ein trübes Gelb, welches auf der Sonnenseite ins Röthliche

Digitized by Google

übergeht, dabei ist die ganze Frucht mit starken zusammengeflossenen, oder einzeln stehenden, dunkelcarmoisinrothen Flecken, wie marmorirt, worunter zuweilen auch blaue Flecken vorkommen. Eigentliche Punkte sieht man nicht in der Grundfarbe. Das Fleisch ist grünlichgelb, fein, saftig, von einem sehr angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack, welcher um den Stein säuerlicher wird. Der Stein, an welchem viel Fleisch sitzen bleibt, ist länglich, unten und oben fast gleichmäßig zugespitzt, am Stiel nur ein wenig abgestumpft, unten aber mit einer fühlbaren scharfen Spitze versehen. Die breite Kante tritt in der Mitte etwas hervor und ist mit 2 flachen Seitenfurchen umgeben. Die schmale Kante oder Fiberrinne ist tief und hat glatte Ränder, die Backenseiten sind stark und tief genarbt und in der Mitte derselben mit einer Afterkante versehen.

Die Frucht reift von der Mitte bis Ende September.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt seine Äste etwas zerstreut und ist tragbar. Die Sommertriebe sind dünn, unten grün, oben violett angelaufen und kurz und fein behaart. Die Augen sind klein, spitz, geschuppt und stehen auf schwachen, glatten Augenträgern. Das Blatt ist fast oval, an beiden Enden gleichmäßig stumpf zugespitzt, dunkelgrün, auf der untern Seite weißwollicht, der Rand fein gezahnt. Der Blattstiel hat 2 undeutliche Drüsen, wovon oft nur eine deutlich zu sehen ist, er ist gerinnelt, violett und fein behaart.

Nr. 73. Der neue weiße Perdrigon. Le Perdrigon nouveau. I. R.

Diese schöne Pflaume erhielt ich durch die Güte des Hrn. Pastor Fuhrmann zu Hamm in Westphalen, welcher sie, so wie mehre andere neue Pflaumensorten, von dem Hrn. Kunstgärtner Commans in Cöln erhalten hatte. Die Frucht ist von länglicher, fast walzenförmiger Gestalt, am Stiel ist sie etwas platter, als unten, woselbst sie sich etwas breitlich abrundet. Auf der einen Seite theilt eine tiefe, starke Furche die Frucht in gleiche Hälften, und verliert sich unten in einem starken, hellgelben Blüthenpunkt, welcher oben aufsteht. Ihre Länge beträgt 1¼ bis 1½ Zoll, und ihre Breite 1 bis 1¼ Zoll. Der dünne, grüne Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, braun gefleckt, und steht in einer weiten, tiefen Höhlung. Die Farbe der feinen Haut ist ein schönes Wachsgelb, die Sonnenseite und die Stielwölbung ist leicht rosenroth angehaucht, und mit starken Carminpunkten hier und da gefleckt, dabei mit einem feinen, weißen Duft überzogen, durch welchen die Frucht ein sehr reizendes Colorit erhält. Das Fleisch ist weißlichgelb, fest, fein und saftig, löset sich gut vom Stein, und ist von einem fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack, welcher aber dem des weißen Perdrigons an Feinheit nachsteht. Der Stein ist ¾ Zoll lang, ½ Zoll breit, etwas länglich verschoben, am Stiel ist er breit, unten stumpf und scharf abgerundet; die Kante tritt von der Mitte bis zum Stielende hin etwas scharf hervor, gegen die Spitze des Steins aber

Digitized by Google

läuft sie in eine Rinne aus. Die Fiberrinne ist geschlossen, deren Ränder sind ausgezackt, die Backenseiten sind zart genarbt und haben feine Afterkanten.

Die Frucht reift gegen die Mitte des September.

Der Baum wächst recht lebhaft, scheint aber nicht allzureichlich zu tragen. Die Sommertriebe sind unten grün, oben violettgrün und sehr stark, auch sind sie fein behaart. Die Augen sind klein, sehr spitz, liegen dicht am Zweig auf schwachen, glatten Augenträgern auf. Das Blatt ist schön oval, nach beiden Enden gleichmäßig sehr stumpf zulaufend, der Rand desselben ist sehr fein und doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist lang, violett, gerinnelt, fein behaart, und hat zwei gleichstehende, gelbe Drüsen.

Anmerk. Die genauern Unterscheidungsmerkmale der verschiedenen weißen Perdrigons werden in meiner pomologischen Handtabelle für das Steinobst ausführlich angegeben werden.

Nr. 74. Die holländische Pflaume. Prune d'Hollande. II. R.

Die von Christ beschriebene holländische Pflaume oder gestreifte Zwetsche, Chr. Hd. Wb. S. 380., scheint die hier beschriebene nicht zu seyn, obgleich die Hauptkennzeichen beider zutreffen, bis auf die Röthe auf der Sonnenseite, welche bei der meinigen fehlt. Ebenfalls findet an den Sommerlatten ein großer Unterschied Statt, welche nach Christ gestreift und weiß punctirt, bei dieser aber nur einfarbig violettbraun erscheinen, auch sieht man an den Blattstielen gar keine Afterblätter, wie Christ anführt. Die Frucht ist von mittler Größe, 1¼ bis 1½ Zoll lang und 1 bis 1¼ Zoll breit. Ihre Form ist länglich, nach beiden Enden gleichmäßig verloren abgerundet. Auf der einen Seite läuft eine seichte Furche bis zum dunkelbraunen Stempelpunkt, welcher ohne Vertiefung oben aufsteht. Der Stiel ist mittelmäßig stark, gegen 1 Zoll lang, grün, hier und da braungefleckt, und steht ohne Vertiefung auf der Wölbung der Frucht auf. Die Farbe der feinen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist ein goldartiges Gelb ohne Röthe; auf der Sonnenseite dagegen findet man mehre große und kleine, fast wie eingesenkte carminrothe Flecken an der Haut, welche in der Mitte wie beduftet aussehen; außer diesen charakteristischen Carminflecken sieht man noch kleinere, bräunliche Punkte, und in der Haut ganz feine, weiße Fleckchen. Das ziemlich feste Fleisch ist gelb, zart, saftig, von einem guten, fein weinsäuerlichen Geschmack, doch ohne Aroma. Der Stein, welcher sich nicht gut vom Fleische löset, ist länglichbreit, da wo er am Stiel gesessen, etwas breitstumpf zugespitzt, am entgegengesetzten Ende in eine scharfe Spitze auslaufend. Die breite Kante ist in der Mitte scharf erhaben, auf jeder Seite von zwei Seitenfurchen begrenzt; die Gegenkante hat eine tiefe Fiberrinne, deren Ränder gezackt sind. Die Backenseiten sind fein genarbt, mit einer Afterkante versehen, welche aber nur bis auf die Mitte des Backens läuft.

Digitized by Google

Die Frucht reift von der Mitte bis Ende September.

Der Baum wächst lebhaft, die Sommertriebe sind auf der Sonnenseite röthlichbraun, auf der entgegengesetzten aber grün, mit Violett hier und da angelaufen und kurz und fein behaart. Die Augen sind ziemlich groß, spitz, geschuppt, stehen etwas ab vom Reis auf nicht allzustarken Augenträgern, welche in der Mitte und auf beiden Seiten in sichtbare Verlängerungen auslaufen. Das Blatt ist länglich, nach dem Stiel spitzer, als gegen das Ende desselben, woselbst es sich ziemlich stumpfspitz verliert, oben ist es dunkelgrün, unten stark weißwollicht, der Rand regelmäßig und fein gezackt. Der Blattstiel ist stark gerinnelt, violett, sehr fein behaart, und hat weder Drüsen noch Afterblätter in seiner Begleitung, wodurch sich derselbe von dem der Christ'schen holländischen, gestreiften Zwetsche ebenfalls unterscheidet.

Vierte Abtheilung.

Grüne Früchte.

Nr. 75. Die weiße indische Pflaume. Prune d'Inde blanche. I. R.

D. Verz. S. 146. Nr. 60. Chr. Hd. Wb. S. 872. Mey. III. H. S. 18. Taf. VI. Nr. 36. T. O. G. XV. B. S. 86. Taf. 4. B. D. O. C. VIII. Lief. Nr. 24. Chr. Pom. S. 108. Nr. 20.

Über die Identität dieser Pflaume herrscht noch bis jetzt Zweifel. Der Hr. GR. Diel legt ihr außer obigem Namen noch den der von Du Hamel beschriebenen Isle verte bei; Sickler vermuthet selber, daß beide Pflaumen ein und dieselbe seyn könnten; Christ hingegen beschreibt sie von einander getrennt, als zwei verschiedene Sorten. Von Günderode beschreibt die grüne Inselpflaume, l'Isle verte, genau, ohne die weiße indische Pflaume als synonym anzuführen, welche ihm doch bekannt seyn mußte, daher zu vermuthen, daß er beide Sorten für verschieden hielt. Da bei mir die Isle verte noch nicht getragen hat, so kann auch ich nicht mit Bestimmtheit darüber entscheiden, aber so viel habe ich nach der Vergleichung der weißen indischen Pflaume mit der v. Günderod'schen Beschreibung der grünen Inselpflaume ersehen, daß wohl beide Früchte verschieden seyn müssen, da sie schon in Hinsicht der Güte derselben, so wie auch in der Farbe von einander abweichen. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, von Form länglich, nach beiden Enden gleichspitz zulaufend; anstatt der schwachen Furche läuft oft nur eine röthliche Linie vom Stiel bis zum grauen Stempelpunkt hin, welches oft aus einem feinen, hellbraunen Spitzchen besteht, und welches häufig etwas auf der Seite steht. Eine vollkommene Frucht ist 1¾ Zoll lang und 1 Zoll breit, auf der Seite, woselbst sich die Furche oder Linie befindet, ist sie etwas gebogen. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang, und steht flach auf der Spitze obenauf. Die Farbe der dünnen Haut, welche sich gut abziehen läßt, und im

Digitized by Google

Kauen keine Säure hat, ist grün, in der vollen Reife wird sie vom Stiel bis in die Mitte gelblich, von woaus sie aber grasgrün bleibt, nur mit einigen gelbgrünlichen Flecken oder Streifen in der Grundfarbe. Die Punkte sind sehr häufig an dieser Pflaume, und bestehen aus feinen, weißen Tupfchen, die auf der Sonnenseite eine zart rothe Einfassung haben, dabei ist sie mit einem dichten, weißlichblauen Duft überzogen. Das Fleisch ist hellgrün, sehr fein und schmelzend auf der Zunge, vollsaftig, und von einem zuckersüßen, mit nur wenig Säure gemischten, vortrefflichen Geschmack, welcher die Frucht mit unter die des ersten Ranges erhebt. Der Stein ist sehr lang und schmal, nach beiden Enden fast gleich scharf zugespitzt, doch unten etwas schärfer, als am Stiel. Die Kante tritt in der Mitte etwas scharf hervor, wodurch diese Seite etwas gebogen erscheint; die Seitenfurchen sind flach, eben so die Fiberrinne, auch sind die Backenseiten glatt.

Die Frucht reift anfangs September.

Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind unten grün, oben braunroth, weißlich getüpfelt und behaart. Die Augen sind rundspitz, schuppig, und stehen auf nicht dicken, glatten Augenträgern, welche eine nur erhöhte Linie anstatt einer Verlängerung auf dem Reis zeigen. Das Blatt ist von Farbe auffallend gelbgrün, nach unten eiförmig mit einer kurzen Spitze, gegen den Stiel hin schmalspitz zulaufend, der Rand desselben ist gebogen gezahnt. Der fast 1 Zoll lange Blattstiel ist dunkelroth, gerinnelt, und mit zwei gelblichen Drüsen besetzt. Die Frucht kann noch außer dem frischen Genuß zu vorzüglich guten Confitüren benutzt werden.

Anmerk. Nach Christ soll die Frucht anstatt der Furche eine rothe Linie haben, welche ich aber noch nicht an meinen Pflaumen gefunden habe.

Nr. 76. Die Traubenpflaume. Prune Raisin. II. R.

Ist bis jetzt noch nicht beschrieben worden.

Dieses niedliche Pfläumchen, welches seinen Namen wahrscheinlich wegen der Ähnlichkeit mit einer grünen Weinbeere erhalten hat, ist eine der kleinsten unter den Pflaumen; sie hat viel Ähnliches von der grünen Weinpflaume, unterscheidet sich aber von dieser durch geringere Größe und längere Form. Die Frucht ist länglichrund, fast oval, nach beiden Enden gleichmäßig zugerundet, 7 Linien lang und 5 bis 6 Linien breit. In der Mitte der Frucht läuft auf der einen Seite statt der Furche eine dunklere Linie, als die Farbe der Haut ist, vom Stiel bis zum hellgrauen Stempelpunkt hin, welcher ohne Vertiefung oben aufsteht. Bei manchen Früchten hingegen ist die Furche deutlicher, und theilt die Frucht in gleiche Hälften. Der dünne Stiel ist 5 Linien lang, hellgrün, mit einigen braunen Punkten besetzt, und steht in einer unmerklichen Vertiefung obenauf. Die Farbe der starken Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, ist gelblichgrün, mit einem feinen, weißlichen Duft überzogen; wird dieser abgewischt, so erscheinen

Digitized by Google

feine, weiße Punkte in der Haut, auch zeigen sich dunkle, glasartige Stellen unter dieser im Fleische. Das Fleisch ist grünlichgelb, fest, zusammenhängend, mit weißen Fasern durchzogen, nicht allzusaftig, und von einem süßweinsäuerlichen, traubenähnlichen Geschmack. Der für diese kleine Frucht ansehnlich große Stein ist länglich, 5 Linien lang, 3 Linien breit, nach beiden Enden fast gleichmäßig zugespitzt, da wo der Stiel gesessen, etwas Weniges breiter, als an dem entgegengesetzten Ende, woselbst er stumpfspitz zuläuft. Die breite Kante ist in der Mitte nur wenig erhaben, die Seitenfurchen sind flach und mit Fasern ausgefüllt; die Gegenkante hat nach dem Stielende hin eine starke Fiberrinne, die sich nach der Spitze zu verliert. Die Backenseiten sind fein genarbt, und mit einer undeutlichen Afterkante versehen. Der Stein löset sich nicht gut vom Fleische.

Die Frucht reift von der Mitte bis Ende September.

Der Baum wird nicht groß, belaubt sich schön, und scheint nicht reichlich zu tragen, die Sommertriebe sind grünlichbraun, und mit feinen Härchen besetzt. Die Augen sind klein, stumpf abgerundet, und stehen auf unbedeutenden Augenträgern. Das Blatt ist länglich, nach beiden Enden gleichförmig zugespitzt, dunkelgrün, der Rand fein gezackt; der Blattstiel ist nur selten mit einer feinen Drüse besetzt, er ist violett, gerinnelt, kurz behaart, und hat gegen die Spitze des Zweiges hin Afterblättchen.

Fünfte Abtheilung.

Bunte Früchte.

Nr. 77. Die zweimal blühende und zweimal tragende bunte Pflaume. Venetianische Pflaume. La Bonne deux fois l'an. La Venicienne. II. R.

D. Verz. S. 145. Nr. 57. Chr. Hd. Wb. S. 380. Allg. T. G. Mag. 1808. V. Jahrg. S. 269. Taf. 16. Meyer II. Hft. S. 5. Nr. XIX. möchte wohl dieselbe seyn.

Von der Sickler'schen, im T. O. G. XXI. B. S. 123. Taf. 10. vorkommenden, zweimal tragenden Pflaume ist sie hinlänglich durch ihre Farbe unterschieden. Nach Diel ist sie eine kleine, gelblichröthliche Pflaume von geringer Güte, nur wegen ihrer doppelten Tragbarkeit merkwürdig. Die Frucht hat die Gestalt und Größe einer Olive, anstatt der Furche einen Strich. Der dünne Stiel ist ½ Zoll lang. Die zweite Frucht ist kleiner und länger. Die Farbe der fast durchsichtigen Haut ist röthlichgelb und braun gefleckt (nach Diel grüngelb und roth gefleckt), und stark mit weißem Duft überzogen. Das Fleisch ist hellgelb, weich, zwar sehr süß, aber fade von Geschmack. Nach Noisette S. 263. ist die erste Frucht fahlgelb und gut von Geschmack. Der Stein ist länglich, am Stiel stumpf, unten scharf zugespitzt, und hängt fest mit dem Fleische zusammen. Die breite

Digitized by Google

Kante ist in der Mitte stark erhaben, die Fiberrinne wie gespalten, und die Backenseiten sind zart genarbt.

Die ersten Früchte reifen anfangs oder Mitte August, die zweite Frucht Ende October, nach Diel schon im September.

Der Baum wird nicht groß, und treibt nur schwache, feine Äste, die Sommertriebe sind stark, röthlichbraun und unbehaart. Die zweite Blüthe kommt im Juni hervor, und ist traubenförmig gestaltet. Das Blatt ist klein, lang und wenig ausgezackt. Der Blattstiel ist violett, oben gerinnelt, fein behaart, und mit 2 bis 3 starken Drüsen besetzt. Verdient nur der Seltenheit wegen eine Stelle im Garten.

Nr. 78. Die bunte Zwetsche. Die holländische gestreifte Zwetsche. Prune panachée. II. R.

D. Verz. S. 140. Nr. 40. T. O. G. XXI. B. S. 165. Taf. 14. Chr. Hd. Wb. S. 380. Chr. Pom. S. 111. Nr. 22. Mey. II. H. S. 19. Taf. III. Nr. 18. Lgl. S. 196. Nr. 35.

Auch diese Frucht ist noch zu wenig bekannt, um mit Gewißheit bestimmen zu können, ob sie nicht schon unter einem andern Namen vorkommt, mit der in Christ's Handwörterbuch S. 380. beschriebenen holländischen gestreiften Zwetsche ist sie wohl eine Sorte, nach Hrn. Pfarrer Meyer ist die geflammte Kaiserpflaume dieselbe. Ebenfalls könnte Diel's grüngestreifte Pflaume, Prune panachée, dieselbe Zwetsche seyn. Die Frucht scheint ziemlich rund zu seyn, ist aber doch mehr platt, 1 Zoll und 3 Linien hoch, 1 Zoll und 4 Linien breit und 1 Zoll und 2 Linien dick. Nach der Abbildung im T. O. G. ist sie aber länglichrund, am Stiel etwas breiter, als unten, 1½ Zoll lang und 1¼ Zoll breit, und stimmt demnach nicht mit der obigen Formbeschreibung überein. Vom Stiel bis zum starken Blüthenpunkt läuft eine seichte Furche fast durchgängig etwas schief über die Frucht, und theilt sie mehrentheils in zwei ungleiche Hälften. Nach Liegel ist sie fast eiförmig, gelblich, mit grünlichen Streifen oder Flammen, worunter auch zuweilen etwas Rothes erscheint, mit himmelblauem Duft überzogen. Der etwas starke Stiel ist ¾ Zoll lang, grün, und sitzt in einer geringen Höhlung. Die Grundfarbe der Haut ist anfangs grünlichweiß, mit Grün gestreift, bei vollkommener Reife wird sie gelblichgrün, die Sonnenseite und oft der größere Theil der Frucht ist mit einem Lackroth überzogen, durch welches die Grundfarbe in Flammen und Streifen durchscheint. Genau betrachtet, besteht diese Röthe nur aus lauter feinen Punkten, und der himmelblaue Duft, mit welchem die Haut überzogen ist, gibt der Frucht ein violettes Ansehen. Das Fleisch ist hellgelb, nicht übrig saftig, und von einem hinreichend süßen, angenehmen Geschmack, doch ohne Vorzüge. Der Stein ist länglichbreit, nach beiden Enden gleichmäßig stumpf zugespitzt, er ist 8 Linien lang, 6 Linien breit und 4½ Linie dick, und löset sich gut vom Fleische; da, wo er am Stiel ansitzt, hängt er an einer starken,

Digitized by Google

weißen Fiber fest. Die Kante hängt etwas am Fleisch an, die Backenseiten sind stark genarbt oder höckerig.

Die Frucht reift gegen Ende August, anfangs September.

Der Baum wächst stark, die Äste gehen in sehr spitzen Winkeln in die Höhe, er belaubt sich dicht und trägt äußerst voll, häufig findet man Zwillinge unter den Früchten. Die Sommerlatten sind stark, auf der Sonnenseite lackroth, öfters rosenroth gestreift oder mit sehr vielen kleinen, weißen Punktchen überstet, die untere Seite ist papageygrün, mit weißen Streifen und Punktchen besetzt, und mit feiner Wolle überzogen. Die Augen sind klein, rund, gelb, an ihrer Basis roth, und stehen abwärts vom Reis. Das Blatt ist groß, stark, fleischig, die Breite fällt in die Mitte, von wo es sich nach beiden Enden gleichmäßig zuspitzt, oben ist es dunkelgrün, unten weißwollig, der Rand ist mit stumpfen Zähnchen gleichmäßig besetzt. Die jungen Blätter sind in der Mitte weißgefleckt, welches sich aber später wieder verliert. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang, und hat zwei stark ausgezackte Afterblätter.

Zweite Ordnung.

Mit runden Früchten. Damaszenen. Damas.

Erste Abtheilung.

Schwarzblaue Früchte.

Nr. 79. Die frühe schwarze Pflaume. Johannispflaume. Die schwarze Pflaume von Montreuil. La Grosse noir hâtive. Noire de Montreuil. Damas noir hâtif. II. R.

D. Verz. S. 129. Nr. 2. v. Günd. II. H. S. 41. Taf. 7. Chr. Hdb. Wb. S. 370. G. Mag. Jahrg. 1809. S. 304. Taf. 32. Chr. Pom. S. 114. Nr. 23. D. O. C. VII. Lief. Nr. 8. Meyer I. H. S. 15. Taf. II. Nr. 7. Johannispflaume.

Diese frühe und gute französische Pflaume kommt auch unter dem Namen der Marokko-Pflaume vor, und wird häufig mit der **Grosse Damas de Tours** verwechselt, mit welcher sie die größte Ähnlichkeit hat, nur daß diese 14 Tage später reift, und einen etwas feinern Geschmack hat. Die Frucht ist fast oval, doch fällt ihre größte Breite etwas unter die Mitte, an welchem Ende die Frucht auch stumpfer ist. Die Furche ist sehr seicht, und oft gegen den Stiel hin aufgesprungen. Die Blüthennarbe ist ein concaves, fahles Punktchen. Eine vollkommene Pflaume ist 1 Zoll und 2 Linien lang und 1 Zoll breit. Der ziemlich starke Stiel ist 6 Linien lang, und dicht mit feinen Haaren besetzt. Die Farbe der dünnen Haut, welche sich ziemlich gut abziehen läßt, aber viel Säure hat, ist durchaus blau-

Digitized by Google

schwarz, mit vielen fahlen Pünktchen besetzt, und mit einem bläulichen Duft überzogen, durch welchen die Punkte durchscheinen. In manchen Jahren findet man häufig zwei Früchte aneinander gewachsen, wie bei der Zwetsche. Das Fleisch ist gelbgrünlich, durchsichtig, sehr saftig, löset sich gut vom Stein, und hat einen feinen, lieblichen Geschmack, dem aber mehr Süßigkeit fehlt, um ganz gut zu seyn. Der Stein ist 8 Linien lang, 5 Linien breit, ziemlich rauh, von verschobener elliptischer Form, und auf der Seite der Kante obenhin glatt, wie abgeschliffen, und endigt unten mit einer stumpfen Spitze.

Die Frucht reift gegen die Mitte des Juli.

Der Baum wächst kräftig, ist gut zu ziehen, und seine Bildung erfordert nicht viel Kenntnisse, nur muß er nach innen zu frei gehalten werden. Die Zweige sitzen in ziemlich stumpfen Winkeln auf den Ästen, und sind schön belaubt. Die Sommertriebe sind lang, stark, und gehen in eine stumpfe Spitze aus, auf der Sonnenseite sind sie braunroth mit lichten Pünktchen besetzt, und mit einem grauen Oberhäutchen überzogen, sie sind dicht mit weißlicher Wolle überzogen. Die Augen sind sehr klein, stumpfspitz, stehen stark ab vom Reis, und auf diesem nahe beieinander, und sind gewöhnlich von zwei Blüthenaugen begleitet. Die Augenträger sind sehr breit, hervorspringend, am Auge breitrund, und haben eine flache, doppelt gerinnelte Fortsetzung. Das Blatt ist länglichrund, die größte Breite fällt etwas über die Mitte gegen die Spitze hin, woselbst es sich stumpf zuspitzt, gegen den Stiel läuft es schmäler zu, der Rand ist sägezähnig gezackt. Der Blattstiel ist roth angelaufen, und hat nahe am Blatte zwei ungleichstehende Drüsen. Der Baum ist fruchtbar, und verdient wegen der frühen Reife seiner Früchte häufig angebaut zu werden.

Nr. 80. Die frühe Herrnpflaume. Prune de Monsieur hâtive. II. R.

D. Verz. S. 129. Nr. 4. Chr. Hd. Wb. S. 871.

Die Frucht ist kleiner und etwas länglicher, als die Herrnpflaume, von Farbe violettblau, von angenehmem Fleisch. Die Reife fällt ins Ende Juli. Der Baum wird groß, trägt voll, ist aber empfindlich in der Blüthe. Nach Christ gleicht der Baum und die Frucht der Herrnpflaume oder Herzog von Orleans sehr, die Frucht unterscheidet sich nur durch frühere Reife von dieser; als Reifzeit derselben ist die Mitte des Juli angegeben. Hat bei mir noch nicht getragen. Von Kleinfahnern erhielt ich unter dem Namen der Herrnpflaume eine vortreffliche, große und frühe Pflaume, welche mit der schwarzen Frühpflaume zugleich reifte, und sicher unsere frühe Herrnpflaume ist. Hr. Pfarrer Sickler erhielt die zu seiner Zeit bekannten französischen Pflaumen durch seinen Herrn Sohn, den Doctor Sickler, von Paris gesendet; sicher war die frühe Herrnpflaume darunter, mochte aber noch nicht getragen haben, weßhalb sie auch, wie so viele andere Früchte, noch nicht beschrieben worden ist, indem sich niemand nach

Digitized by Google

dem Tode jenes würdigen Mannes dazu fand. Die Früchte sind von verschiedener Größe, von 1½ bis 1¾ Zoll lang und 1¼ bis 1½ Zoll breit. Ihre Form ist oval, oben und unten ein wenig plattgedrückt, auf der einen Seite, welche ebenfalls einen leichten Druck hat, läuft eine feine Furche vom Stiel bis zum länglichen Stempelgrübchen, neben welchem ein feines, graues Pünktchen noch auf der Rundung der Frucht steht. Der Stiel ist 7 bis 8 Linien lang, und sitzt in einer engen, nicht tiefen Höhle. Die Farbe der Haut ist schwarzblau, abgewischt erscheinen viele kleine und große röthlichgraue Punkte und größere Rostfiguren darauf, wovon aber nur wenig zu sehen ist, indem ein starker, blauer Duft die ganze Frucht überzieht. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr saftig und von einem recht angenehmen, süßsäuerlichen, etwas feigenähnlichen Geschmack, auch riecht die Frucht stark feigen- oder zwetschenartig. Der Stein, welcher sich gut vom Fleische löset, ist länglich, in der Frucht etwas röthlich angelaufen, nach beiden Enden fast gleichmäßig zulaufend, unten und oben mit Spitzchen versehen. Die breite Kante tritt etwas über der Mitte nach oben zu scharf heraus, und hat auf beiden Seiten zwei Seitenfurchen, die Gegenkante hat eine tiefe Fiberrinne, die Backenseiten sind stark genarbt.

Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum wächst stark, und bildet eine schön geschlossene, gut belaubte, runde Krone. Die Sommertriebe sind stark, violettbraun, und sehr fein behaart. Die kleinen spitzen Augen sitzen häufig von zwei Blüthenaugen begleitet auf ziemlich starken Augenträgern, welche eine kleine Verlängerung auf dem Reis machen. Das Blatt ist groß, oval, nach beiden Enden ziemlich gleichmäßig zugespitzt, der Rand desselben ist abwechselnd gebogen und spitz gezahnt. Der lange Blattstiel ist oben violett, gerinnelt, und hat zwei ungleichstehende Drüsen, aber keine Afterblätter. Von der Herrnpflaume unterscheidet sich die Frucht durch 8 bis 14 Tage frühere Reife, indem sie mit der schwarzen Frühpflaume zugleich reift, durch eine längere Form, feinern, zwetschenartigern Geschmack, auch hat deren Stein keine Afterkante, wie der der Herrnpflaume.

Nr. 81. Die große Damaszenerpflaume von Tours. Gros Damas de Tours. II. R.

D. Verz. S. 129. v. Günd. VI. H. S. 166. Taf. 3. Chr. Hd. Wb. S. 367. Chr. Pom. S. 117. Nr. 26. Allg. T. G. M. Jahrg. 1810. S. 139. Taf. 15. Lgl. S. 197. Mey. I. H. S. 18. Taf. II. Nr. 10.

Diese Pflaume hat mit der Nr. 80. beschriebenen frühen, schwarzen Pflaume sehr viel Ähnliches, unterscheidet sich aber hinlänglich durch ihre Reife, welche gewöhnlich 14 Tage später, als bei jener eintritt; auch hat sie ihren Beinamen Groß nur zum Unterschied der kleinen Damaszenerpflaume erhalten, denn ihre eigentliche Größe ist nur mittelmäßig. Diese allgemein bekannte, mittelmäßig große Frucht ist von Gestalt länglichrund, am Stiel etwas flacher, als unten, und

Digitized by Google

anstatt der Naht hat sie einen kaum merklichen Strich. Die Blüthennarbe ist ein weißlichgrauer Punkt. Eine vollkommene Frucht ist 1 Zoll 1 Linie hoch und 1 Zoll breit. Der mittelmäßig starke Stiel ist 6 Linien lang, behaart, und steht in einer engen, nicht tiefen Höhle, bei vollkommener Reife fällt die Frucht leicht von demselben ab. Die Farbe der zähen, säuerlich schmeckenden Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, ist schwarzblau, mit sehr feinen, weißen Pünktchen besetzt, und mit einem dicken, blauen, ins Weißliche schillernden Duft überzogen. Das Fleisch ist weißlichgelb, klar, ziemlich fest, fein, saftig, von einem angenehmen, ziemlich süßen Geschmack, so daß die Frucht vortrefflich wäre, wenn die Haut nicht zu viel Säure hätte. Der Stein ist 8 Linien lang, 4½ Linie breit und 3 Linien dick, und bildet ein verschobenes Oval so, daß seine Basis etwas seitwärts steht; die Spitze ist abgerundet, die Kante dick, doch ohne hervorstehende Schärfe. Die Fiberrinne ist offen, ziemlich tief, und hat rauhe Ränder; der Stein ist dicht von dem Fleisch umschlossen, läßt sich aber in der vollen Reife der Frucht von demselben losziehen.

Die Frucht reift in der zweiten Hälfte des Juli, mehr gegen Ende desselben, und ist zum Welken vorzüglich gut.

Der Baum wird ziemlich stark; die Zweige gehen in ziemlich stumpfen Winkeln in die Höhe, und bilden eine lichte, nicht stark belaubte Krone. Die Sommertriebe sind kräftig, gerade, auf der Sonnenseite violett, auf der entgegengesetzten Seite aber schmutziggrün; sie sind fein behaart, und mit einem weißlichen Oberhäutchen überzogen. Die Augen sind klein, sehr kurz, unten stark gedrückt, oben spitz, und stehen auf breiten Augenträgern, welche ohne Verlängerung sanft auf dem Reis abfallen. Das Blatt ist 3 Zoll 6 Linien lang, 2 Zoll 2 Linien breit, eiförmig gestaltet, die stärkste Breite fällt ⅔ vom Stiel, oben rundet es sich sanft schmal zu, nach dem entgegengesetzten Ende aber in eine kurze Spitze auslaufend, der Rand ist ziemlich tief und unordentlich rund gezahnt. Der Blattstiel ist stark, nicht tief gerinnelt, violett und fein behaart, mit zwei ungleichstehenden Drüsen besetzt. Der Baum verdient, wegen des Nutzens der Frucht, welche gewelkt ein vortreffliches Compot gibt, häufig von Frankreich nach Deutschland ausgeführt wird, und einen wichtigen Handelsartikel abgibt, auch in unserer Gegend fleißiger angebaut zu werden, nur verlangt er einen warmen Stand und guten Boden, um reichliche Erndten zu liefern.

Nr. 82. Die königliche Pflaume von Tours. Königin von Tours. Royale de Tours. I. R.

D. Verz. S. 130. Nr. 9. v. Günd. I. H. S. 37. Taf. 6. Chr. Pomol. S. 129. Nr. 36. Chr. Hd. Wb. S. 374. Lgl. S. 199. Mey. II. H. S. 10. Taf. III. Nr. 14.

Diese schöne Pflaume hat ihren Namen von dem Ort, woselbst sie

Digitized by Google

erzogen worden ist, und das Prädicat Königlich deutet auf eine vorzügliche Eigenschaft, welche bei dieser Frucht in ihrer schönen Form und Farbe liegt. Sie kommt unter den alten Schriftstellern nicht vor, und ist wahrscheinlich eine Kernfrucht neuerer Zeit, welche aus dem Kern einer Damaszenerpflaume entstanden ist, zu welchem Geschlechte sie auch gehört. Ihre besondern Vorzüge haben ihre Anpflanzung sehr befördert, so daß sie bei den neuern Pomologen fast allgemein vorkommt, doch hat sie der T. O. G. nicht. Die Frucht ist etwas cylindrisch, oben und unten gedrückt, so daß sie eben so gut auf der untern, wie auf der obern Fläche aufsteht. In ihrem Umfang ist sie ebenfalls auf beiden Seiten etwas eingedrückt. Die Blüthennarbe liegt gewöhnlich in einer flachen Vertiefung, aus welcher sich eine seichte Naht nach der Stielhöhle hinzieht; oben wird diese Naht tiefer und enger. Die Frucht ist 1 Zoll 5 Linien hoch und 1 Zoll 4 Linien breit. Der Stiel ist stark, gerade, behaart, ungefähr 6 Linien lang, und steht in einer geschlossenen, tiefen Höhle. Die Farbe der dünnen Haut, welche sich gut abziehen läßt, wird gegen die Zeit der Reife hin weiß; auf der Sonnenseite erhält sie zuerst einen leichten Anflug von schönem Lackroth, welches sich nach und nach über die ganze Frucht verbreitet, und derselben bis zur völligen Reife ein ungemeines, schönes Ansehen gibt; bei völliger Reife ist die Frucht dunkelkirschroth, und auf der Schattenseite heller. Die Haut ist stark mit sehr feinen, lebhaft fahlen Pünktchen besetzt, welche jedoch auf der Schattenseite weniger sichtbar sind. Das Fleisch ist weißgelb, mäßig fest, sehr saftig, etwas wenig grob auf der Zunge, aber nicht rauh, und löset sich gut vom Stein, welchen es genau umschließt. Der Geschmack des häufig vorhandenen Saftes ist erfrischend, süß, lieblich, ohne sich jedoch durch Feinheit besonders auszuzeichnen. Der Stein ist 8 Linien lang, 6 Linien breit und 4 Linien dick, seine Form ist ein verschobenes Oval; an der Spitze ist er fast rund, dabei rauh, und hat in der Mitte der Backenseite eine Afterkante. Die Kante ist dick und stumpf, die Fiberrinne durchaus scharf gezogen.

Die Frucht reift gegen Ende des Juli, anfangs August, nach Christ Mitte August.

Der Baum wächst nur mäßig stark, und wird nicht sehr groß, die Sommerlatten sind stark und von Farbe braunviolett, und sehr fein behaart. Die Augenträger springen sehr hervor, sind auf dem Rücken gekielt, und zu beiden Seiten des Kiels eingedrückt, und laufen fast bis zur nächsten Knospe am Zweig herunter; die Augen sitzen fast senkrecht auf den Augenträgern, und bilden mit dem Reis einen sehr spitzigen Winkel, sie sind kegelförmig, kurz und scharf zugespitzt. Die Form des Baumes läßt sich recht gut durch den Schnitt bilden, und dieser braucht nicht kurz zu seyn, indem gewöhnlich 8 bis 10 Augen austreiben. Das Blatt ist 4 Zoll lang, 2 Zoll 9 Linien breit, die Form ist breit elliptisch, nach dem Stiel etwas schmal oder kurz auslaufend, nach dem entgegengesetzten Ende stumpf zugespitzt; der Rand

Digitized by Google

ist seicht rundgekerbt. Die Oberfläche desselben ist dunkelgrün, glatt, die untere Seite heller mattgrün, die Mittelrippe und die Adern sind mit weißen Härchen besetzt. Der Blattstiel ist sehr stark, und hat zwei in die Höhe stehende Drüsen, wovon die eine oft auf dem untersten Kerbzahn stehet. Der Baum ist auf Stand und Boden nicht sehr empfindlich, doch geräth die Frucht an einer nicht zu nassen, sonnigen Stelle vorzüglicher, und wird feiner im Geschmack.

Nr. 83. Die Herrnpflaume. Prune de Monsieur. II. R.

D. Verz. S. 129. Nr. 5. v. Günd. III. H. S. 87. Taf. 17. Chr. Hdb. Wb. S. 871. Chr. Pom. S. 115. Nr. 24. Mey. I. H. S. 16. Taf. II. Nr. 8. D. O. C. VIII. Lief. Nr. 25.

Nach Christ heißt diese Pflaume auch die Orleanspflaume, Herzog von Orleans; der Hr. Regierungsrath von Günderode bemerkt aber, daß die englischen Pomologen eine ganz andere Pflaume Orleans-Pflaume nennen, welche blaßroth von Farbe, und auf der Schattenseite oft weißlichgrün seyn soll, weßhalb man wohl nur ihren eigentlichen Namen beibehalten sollte. Die Pflaume hieß bei den älteren französischen Schriftstellern **Brignole violette**, wurde aber zu Ehren des **Monsieurs**, Bruder Ludwig XIV, **Prune de Monsieur** genannt, unter welchem Namen sie auch häufiger vorkommt. Die Frucht ist von mittler Größe, fast rund, oben und unten ein wenig gedrückt, und ist öfters dicker, als hoch. Die Furche ist flach, an der Stielhöhle gewöhnlich etwas aufgeplatzt. Die Blüthennarbe sitzt als ein kleines Pünktchen von fahler Farbe platt erhaben auf. Eine vollkommene Frucht ist 1 Zoll 6 Linien hoch und 1 Zoll und 5 Linien breit. Der mäßig starke, etwas gebogene, fein behaarte Stiel ist 7 Linien lang, und steht in einer engen, nicht tiefen Höhle. Die Farbe der feinen Haut, welche sich in der Reife abziehen läßt, ist schwarzblau, dicht mit röthlich weißen Pünktchen besäet, auch hat die Frucht oft Lederflecken. Der Duft, womit sie überzogen ist, liegt dick auf der Haut, und hat eine schöne reine Berliner blaue Farbe, welche sich auf keiner andern Pflaume so schön und lebhaft zeigt. Das Fleisch ist gelblichgrün, zart, klar und saftig, von einem angenehmen, ziemlich süßen, doch gar nicht ausgezeichneten Geschmack. Der Stein ist 9 Linien lang, 6 Linien breit und 4½ Linie dick, löset sich gut vom Fleisch, seine Form ist ziemlich regelmäßig oval, oben und unten abgerundet, an dem untern Ende mit einem ganz kleinen Spitzchen, wie ein scharfes Sandkörnchen, versehen; die Kante ist sehr stark, glatt, in der Mitte hervorragend, ohne scharf zu seyn. Die Backen sind rauh, und haben eine Afterkante. Die Fiberrinne ist eng, und nur von dem Stiel an bis in die Mitte hin offen.

Die Frucht reift anfangs August.

Der Baum hat einen starken kräftigen Wuchs, die Zweige stehen in stumpfen Winkeln in die Höhe und sind dicht und gut belaubt. Die Sommertriebe sind kräftig, dick, am Anfang etwas gebogen, dun-

Digitized by Google

kelviolett, mit einzeln stehenden, gelben Punkten besetzt, auf der Schattenseite sind sie grün und fein behaart, auf der Sonnenseite aber mit einem feinen Silberhäutchen bedeckt. Die Augen sind kurz, dick, stumpfspitz, rauhschuppig, etwas breitgedrückt, stehen dicht beisammen auf kurzen, ziemlich hervorstehenden Augenträgern, welche keine Verlängerungen auf dem Reis bilden. Das Blatt ist 2 Zoll 9 Linien lang, 2 Zoll breit, länglichrund, mit einer kurzen Spitze, nach dem Stiel oft etwas schmäler zulaufend, von Farbe dunkelgrün, oben glatt, und der Rand tief sägezähnig gekerbt. Der ziemlich starke Blattstiel ist röthlich, mit einer flachen Rinne, kurz behaart und dicht am Blatte mit zwei ungleichstehenden Drüsen besetzt. Der Baum ist fruchtbar, und nicht sehr empfindlich auf seinen Stand, und verdient wohl angepflanzt zu werden.

Nr. 84. Diel's Königspflaume. Prune royale de Diel. I. R.

Eine neue vortreffliche Kernfrucht, wahrscheinlich von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen, und dem so hoch verdienten Hrn. Geheimerath Diel gewidmet. Eine ansehnlich große und schöne Pflaume, welche in der Form viel Ähnliches von der glühenden Kohle hat. Ihre Gestalt ist oval oder länglichrund, oben und unten breit abgeschnitten, doch oben beim Stiel weniger breit, als unten. Von der Mitte aus läuft der Bauch fast ziemlich gleich abnehmend nach beiden Enden zu. Auf der einen Seite ist die Frucht etwas breitgedrückt, und hier läuft eine bald mehr, bald weniger tiefe Furche vom Stiel bis zum Blüthenpunkt, welche die Frucht in zwei gleiche Hälften theilt. Die Blüthenspitze sitzt in einer durch die Furche gebildeten länglichen Vertiefung, am Ende derselben doch noch erhaben. Der kurze Stiel ist kaum ¼ Zoll lang, etwas gekrümmt, grünlichbraun, und steht in einer tiefen, geräumigen Höhle. Die Frucht ist 1¼ Zoll lang und 1¼ Zoll breit, manche Früchte erscheinen mehr länglich, als rund. Die Farbe der feinen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist anfangs ein schönes Hellgelb, welches sich aber gegen die Reife hin schön hellroth färbt, und in der vollen Reife dunkelroth wird, dabei ist die Schale mit einem feinen, bläulichen Duft überzogen, durch welchen die dunkle Röthe auf der Sonnenseite durchscheint, auf der Schattenseite aber ein lichteres Roth oder die anfangs sichtbare gelbe Grundfarbe sichtbar werden läßt. Abgewischt erscheinen kleine, bräunliche Punkte auf der Haut, und hier und da findet man auch bei manchen Früchten hellbraune Rostflecken, wie bei der gemeinen Zwetsche. Das Fleisch ist grünlichgelb, fein, saftig und von einem sehr angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Der Stein ist länglich, unten und oben stumpfspitz abgerundet, da wo der Stiel gesessen, etwas spitziger zulaufend, und löset sich gut vom Fleisch. Die breite Kante ist in der Mitte breit erhaben, ohne Rinne, blos nach dem Stiel zu mit einer unbedeutenden Schärfe hervortretend, und von zwei starken Seitenfurchen begrenzt. Die Fi-

Digitized by Google

berrinne ist breit und tief, die Ränder derselben sind glatt. Die Backenseiten sind genarbt, und haben in der Mitte eine Afterkante.

Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wächst lebhaft, die Sommerlatten sind grün, oben violettbraun und fein behaart. Das Blatt ist oval, unten und oben gleichmäßig stumpf zugespitzt, auf der Oberfläche dunkelgrün, unten weißwollicht und stark behaart. Der Blattstiel ist fast ein Zoll lang, gerinnelt und mit zwei kleinen, fast gleichstehenden Drüsen und Afterblättern besetzt. Trägt reichlich.

Nr. 85. Die Königs-Pflaume. Prune Royale. I. R.

D. Verz. S. 130. Nr. 6. v. Günd. III. H. S. 80. Taf. 15. Chr. Pom. S. 124. Nr. 32. Chr. Hd. Wb. S. 373. Kgl. S. 198. Mey. I. H. S. 21. Taf. II. Nr. 11.

Den Namen der Königlichen führt diese Pflaume wegen ihrer Vortrefflichkeit, indem sie von allen neuern Schriftstellern als eine der vorzüglichsten Pflaumen angeführt wird, selbst Quintinye legt ihr diese guten Eigenschaften bei. Die Frucht ist von gedrückter Kugelform, ohne Furche, mit einer leichten, kaum bemerklichen Linie; die Blüthennarbe ist ein fahler, erhabener Punkt, welcher in einiger Vertiefung steht. Eine ausgewachsene Frucht ist 1 Zoll 3 Linien hoch und 1 Zoll 4 Linien breit. Der ziemlich starke Stiel ist 9 Linien lang, gerade, dicht und fein behaart, und steht in einer flachen, nicht tiefen Höhle. Die Farbe der dicken und zähen Haut ist ein dunkles Blauroth, mit graulich blaulichem Duft stark überzogen, unter welchem viel feine, fahle Punkte sichtbar sind; abgewischt ist die Haut sehr glänzend, und hat öfters lederfarbene Strichelchen und Flecken. Das Fleisch ist grünlichgelb, ziemlich durchsichtig, saftig, fest, sirupartig süß, mit einer feinen Säure beigemischt, welche ihren Geschmack sehr erhöht. Der Stein ist 8 Linien lang, 7 Linien breit und 4 Linien dick, vom Fleisch genau umschlossen, löset sich aber gut davon, er ist von einer regelmäßig länglichrunden Form, unten etwas breiter, als am Stiel, wo er eine abgestumpfte, kurze Spitze macht, unten ist er ohne Spitze, abgerundet. Die Kante hat eine breite, flache Furche, die Fiberrinne ist deutlich, die Backenseiten sind genarbt und haben feine Afterkanten.

Die Frucht reift in der Mitte des August, und ist mehr zum frischen Genuß, als zu anderen Zwecken zu benutzen.

Der Baum hat einen kräftigen und starken Wuchs, die Zweige stehen in stumpfen Winkeln, so daß die Krone des Baumes weit auseinander steht; die Sommertriebe sind stark, lang, gerade, an der Sonnenseite röthlichbraun, auf der Schattenseite grün und stark behaart. Die Augen sind sehr spitz, ziemlich lang, unten stark, und in die Augenträger versenkt, sie stehen ziemlich weit auseinander und stark vom Reis ab. Die Augenträger sind breit, stark hervorspringend, eingedrückt, und auf dem Reis besonders mit den Seitenkielen sehr sichtbar fortlaufend. Das Blatt ist 3 Zoll lang, 2 Zoll breit, unbeständig

Digitized by Google

in der Form, gewöhnlich aber umgekehrt eiförmig, nach dem Stiel schmal zulaufend, an dem entgegengesetzten Ende abgerundet, mit einer kurzen Spitze versehen, der Rand ist meistens doppelt sägezähnig gekerbt. Die Farbe der dünn und kurzbehaarten Oberfläche des Blattes ist ein mattes Lichtgrün. Der 10 Linien lange Blattstiel ist mäßig stark, dicht behaart, auf der seichten, aber engen Rinne blauroth angelaufen, und mit zwei ungleichstehenden Drüsen besetzt. Der Baum ist sehr fruchtbar, und verdient häufige Anpflanzung, verlangt aber einen guten, fruchtbaren Boden.

Nr. 86. Die italienische Damaszenerpflaume. Damas d'Italie. I. R.

D. Verz. S. 136. S. 26. Chr. Hd. Wb. S. 366. Kgl. S. 197.

Diese schöne Pflaume ist bis jetzt noch sehr unvollständig beschrieben worden; da ich nun im Jahr 1834 mehre Früchte von ihr von einem jungen Baum erhielt, so war ich im Stande, eine genauere Beschreibung von dieser Pflaume zu liefern, doch will ich zum Vergleich die Beschreibungen der angeführten Autoren zugleich mit beisetzen. Nach dem Hrn. GR. Diel hat die Frucht die Größe der spanischen Damaszenerpflaume, ihre Farbe ist rothblau. Das Fleisch ist von einem vortrefflichen, süßen und erhabenen Geschmack. Die Frucht reift im August. Der Baum wird groß, geht gut in die Luft und ist fruchtbar. Herr Apotheker Liegel ganz nach Diel. Die Christ'sche Beschreibung hingegen weicht in vielen Stücken von obiger kurzen Beschreibung ab, und nach meinen Vergleichungen zu urtheilen, möchte er wohl nicht die echte italienische Damaszene vor sich gehabt haben, wie sich schon aus der spätern Reifzeit derselben ergibt. Nach Christ ist die Frucht nicht groß, fast rund, mit einer deutlichen, doch nicht tiefen Naht. Der Stiel ist sehr kurz. Die Farbe der Haut ist in der vollen Reife schwarz, mit einem starken, violetten Staub bedeckt. Das Fleisch ist grünlich, der Saft gezuckert, mit etwas Säure vermischt, und von gutem Geschmack. Der Stein löset sich gut vom Fleisch, und hat unten eine scharfe Spitze. Die Frucht reift gegen Ende September. Der Baum wird ziemlich stark, ist fruchtbar, und hat etwas kleine Blätter. Ist sicher eine andere Pflaume. Ich fand die Frucht 1½ Zoll lang und 1¼ Zoll breit, von länglichrunder Form, oben am Stiel ist sie etwas breiter abgerundet, als unten, woselbst sie etwas mehr abnehmend von der Mitte aus zuläuft, und eine fast herzförmige Gestalt annimmt. Ihre Peripherie ist fast ganz rund, nur auf der Seite, wo sich die schwache Furche befindet, ist sie ein wenig breitgedrückt oder vielmehr etwas verschoben. Die Furche ist nur schwach angedeutet, und zieht sich nach unten mehr nach einer Seite zu, wodurch die Pflaume in zwei ungleiche Hälften abgetheilt erscheint, und endet in einer kaum bemerkbaren Vertiefung, woselbst ein feiner, grauer Punkt wie eine kaum fühlbare Spitze steht. Der Stiel ist ¼ Zoll lang, gelblichgrün, unbehaart, krummgebogen, und steht in einer engen, geringen

Digitized by Google

Höhlung. Die Farbe der feinen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist röthlich, auf der Sonnenseite dunkler, mit einem hellblauen, feinen Duft überzogen, welcher ihr ein röthlichblaues Ansehen gibt. In dem dunklern Roth sieht man viele ziemlich starke, hellbräunliche Punkte, welche sich nach der Schattenseite zu, schwächer werdend, verlieren. Das Fleisch ist gelb, saftig, etwas markig und von einem süßen, erhabenen Geschmack, der nur wenig Säure in sich enthält. Der Stein ist länglich, etwas breitgedrückt, unten und oben stumpfzugespitzt, doch am Stiel spitzer, als unten, woselbst er sich stumpfspitz abrundet, und mehr in eine breite Spitze ausläuft. Die breite Kante tritt, da wo der Stiel gesessen, scharf hervor, läuft aber nach unten in einer tiefen, breiten Furche aus, die Seitenfurchen sind flach. Die Fiberrinne ist tief und mit ausgezackten Rändern eingefaßt. Die Backenseiten sind genarbt und mit einer Afterkante versehen.

Die Frucht reift gegen Ende August.

Der Baum wächst gut, und bildet eine schöne, kugelförmige, geschlossene Krone, scheint auch bald tragbar zu seyn. Die Sommerlatten sind lang, dünn, unten grün, oben violettbraun und kurz, und sehr fein behaart. Das Blatt ist oval, unten und oben gleichmäßig stumpfspitz zulaufend, 2½ bis 3 Zoll lang und 1½ Zoll breit, oben glatt und dunkelgrün, unten weißlichgrün und unbehaart. Der Blattstiel ist etwas über ½ Zoll lang, fein behaart, gerinnelt, zuweilen mit einer oder zwei kleinen Drüsen besetzt, dagegen stehen dicht am Blatte zwei lanzettförmige Afterblätter, an welchen noch zwei kleinere sitzen.

Nr. 87. Schwarze müskirte Damaszenerpflaume. Damas musqué. I. R.

D. Verz. S. 136. Nr. 24. Chr. Hd. Wb. S. 367. Noisette S. 264. Nr. 10. Bisam- oder Muscatellerdamaszene ist sicher dieselbe.

Nach Diel's systematischem Verzeichniß ist es eine etwas kleine, schwarzblaue Frucht. Das gelbe Fleisch ist saftvoll, von zuckerartigem Geschmack, eine sehr gute Frucht.

Die Frucht reift im August.

Der Baum wird groß und ist tragbar.

Nach Christ, die müskirte blaue Damaszenerpflaume. Damas musqué. Eine etwas kleine, oben und unten plattgedrückte Frucht, mit einer starken Furche und kurzem Stiel. Die Farbe der Haut ist fast schwarz, mit starkem blauen Duft überzogen. Das Fleisch ist grün, zart, voll von süßem Saft, und von einem etwas müskirten Geschmack. Der Stein ist stark, länglichrund, ziemlich glatt, ohne scharfe Kante, und löset sich gut vom Fleisch. Die Frucht reift gegen Ende August. Das Blatt gleicht dem des weißen Perdrigons oder der Reneclode, sitzt aber auf keinen hohen Augenträgern. Der Baum wächst kräftig und stark; die Sommertriebe sind stark, unten mattgrün, oben größtentheils violettbraun angelaufen und dicht mit feinen weißlichen Härchen besetzt. Die Augen sind klein, spitz,

Digitized by Google

stehen abwärts auf dem Reis auf ziemlich starken Augenträgern, welche in der Mitte und auf beiden Seiten Verlängerungen bilden. Das Blatt ist oval, nach dem Stiel stumpf, unten mehr spitz auslaufend, der Rand desselben ist stark und doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist kurz, dick, wenig geröthet, gerinnelt, fein behaart, mit 2 feinen Drüsen und stark ausgezackten doppelten Afterblättchen besetzt.

Nr. 88. Die kleine, blaue Juliuspflaume. Die Krieche. Prunus subrotunda. (Bechst.) Petit St. Julien. II. R.

D. syst. Verz. S. 145. Nr. 56. Chr. Hdw. S. 373. Noisette S. 271. Nr. 64. 65.

Die Frucht ist klein, rund, schwarzblau. Das Fleisch ist wie das der kleinen Damaszenerpflaume.

Die Frucht reift im August oder September.

Der Baum wächst pyramidalisch in die Luft und ist fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, unten grün, oben violettbraun und sehr fein und dünn behaart. Die Augen sind klein, spitz und stehen auf starken Augenträgern, welche in der Mitte eine Verlängerung auf dem Reis bilden. Der Blattstiel ist stark, gerinnelt, violett, fein behaart und hat 2 gleichstehende Drüsen und feine Afterblättchen.

Nach Christ heißt sie noch die Krieche, Krecke, Augustpflaume, Haferpflaume, Jacobspflaume, Zipparte, Zipperlein (Linné Prunus insititia, Bauheim Pruna sylvestria praecocia; in England Bullacetree). Eine kleine, runde Pflaume, etwas mehr, als noch einmal so groß, als die Schlehe. Die Farbe der Haut ist röthlichbraun, fast schwärzlich, mit blauem Duft überzogen. Das Fleisch ist saftig, weich, süß, von geringem Geschmack. Der Stein ist rund und löset sich nicht gut vom Fleische. Die Frucht reift Ende August. Der Baum wird groß und stark, hat buntes Holz und behält lange Stacheln an seinen Zweigen. Das Blatt ist eirund, ein wenig wollig und am Rande gebogen gezahnt. Seine Wildlinge dienen noch zur Veredlung der Pfirschen. Nach Noisette S. 271. Nr. 64. giebt es auch eine große St. Juliuspflaume von mittelmäßiger Größe, dunkelviolett von Farbe, welche ebenfalls zur Unterlage der Pfirschen und Apricosen dienen soll.

Nr. 89. Der violette Perdrigon. Perdrigon violet. I. R.

D. Verz. S. 138. Nr. 34. v. Günd. VI. Hft. S. 174. Taf. 35. Chr. Hd. Wb. S. 374. T. O. G. XVII. B. S. 38. Taf. 3. Chr. Pom. S. 125. Nr. 33. Lgl. S. 197. Mey. 1. Hft. S. 20. Taf. II. Nr. 10. D. O. C. VII. Lief. Nr. 13.

Die Perdrigons, wovon es mehre Arten gibt, sind schon längst bekannt, und werden durchgängig, so wie die Damaszenerpflaume, unter die vorzüglichsten Pflaumensorten gezählt. Doch werden auch häufig andere gute Pflaumen unter dem Namen Perdrigon verbreitet, welches zu häufigen Verwirrungen Anlaß gibt, indem noch kein bestimm-

Digitized by Google

ter Charakter der Perdrigons aufgefunden worden ist, wonach man sie von anderen Pflaumensorten unterscheiden könnte. In frühern Zeiten kannte man nur den violetten und den weißen Perdrigon, späterhin wurde dieser Name mehren Pflaumensorten beigelegt, und man erzog einen Perdrigon rouge, Normand, hâtif, tardif und noir, in der Pomona Franconica kommen sogar 12 Perdrigons vor, wovon nun wohl manche Sorten synonym aufgeführt seyn mögen. Die älteren Perdrigons sollen aus Spanien abstammen und ihren Namen von dem Feldhuhn (Perdrix) erhalten haben, welches an Geschmack alle andern Vögel übertrifft, so wie diese Pflaume alle übrigen bekannten Pflaumen an Wohlgeschmack weit hinter sich läßt. Andere Schriftsteller leiten den Namen von dem Magen des Feldhuhns her, mit welchem die Pflaume Ähnlichkeit haben soll; noch andere von den Eiern des Feldhuhns, welche dem Perdrigon ähnlich punctirt sind u. s. w. Quintinye räumt den Perdrigons den ersten Rang unter den Pflaumen ein, und sagt, daß sie selbst in den kleinsten Gärten einen Platz an einer Mittagswand, gleich den Pfirschen, zu erhalten verdienen. Die Frucht ist länglichrund, gewöhnlich nach dem Stiel zu etwas mehr abnehmend, als nach unten, so daß die stärkste Dicke etwas über die Mitte nach unten hin fällt; unten und oben ist die Frucht etwas eingedrückt. Die Furche ist seicht und nur wenig merklich; die Blüthennarbe ist ein feines, fahles Knöpfchen, meistens mit einem Lederfleckchen umgeben. Eine vollkommene Frucht ist 1 Zoll 5 Linien hoch und 1 Zoll 3 Linien breit. Der nicht starke, ein wenig gekrümmte und dichtbehaarte Stiel ist 10 Linien lang und sitzt in einer engen und tiefen Höhle. Die Farbe der Haut ist blaulichroth, auf der Schattenseite heller roth, mit lebhaft fahlen Pünktchen häufig besät und dabei mit einem silbergrauen Duft sehr stark überzogen, welcher der Frucht ein sehr liebliches und reizendes Ansehen gibt. Das Fleisch ist klar, gelblichweiß, etwas ins Rothgelbe spielend, ziemlich fest, sehr süß und zart, von einem feinen, sehr köstlichen Wohlgeschmack, ohne alle Säure, wodurch sie eine der allerbesten Pflaumen wird. Der Stein ist 9 Linien lang, 6 Linien breit und 4 Linien dick, er ist vom Fleisch genau umschlossen, und löset sich, im trockenen Boden erzogen und bei vollkommener Reife, gut vom Fleisch, im feuchten aber, wie Duhamel und Quintinye angeben, bleibt Fleisch am Steine hängen. Die Form des Steines ist ein verschobenes Oval mit stumpfer glatter Spitze; oben tritt die scharfe Kante etwas hervor. Die Fiberrinne ist flach, auf dem Rande gekerbt, die Backenseiten sind ziemlich rauh und etwas roth angelaufen.

Die Frucht reift Ende August, anfangs September, und ist eine der allerbesten Tafelfrüchte.

Der Baum hat einen sehr mäßigen Wuchs und setzt das junge Holz in sehr spitzigen Winkeln an. Die Sommerlatten sind lang und dünn, gerade, schmutzig braunroth, mit vielen grauen Punkten und Flecken besetzt und kurz und dicht behaart. Die weit auseinanderste-

Digitized by Google

henden Augen sind kurz, spitz, unten breit und stehen etwas ab vom Reis auf breiten, doppelt gekielten Augenträgern. Das Blatt ist 3 Zoll 4 Linien lang, 2 Zoll 3 Linien breit, eiförmig gestaltet, nach oben breiter, an beiden Enden mit kurzer, stumpfer Spitze auslaufend; der Rand ist grob gekerbt und die Oberfläche des Blattes ist blaßgrün von Farbe, es ist unten und oben fein behaart, und fühlt sich besonders dünn und weich an. Der Blattstiel ist gerinnelt, fein behaart und mit 2 flachen, gleichstehenden Drüsen besetzt, welche aber oft fehlen. Der Baum ist nicht fruchtbar, sehr empfindlich in Ansehung des Standes, indem seine Blüthe leicht durch den Frost leidet, daher auch Quintinye und Duhamel anrathen, ihn, wenn man ihm nicht eine sehr geschützte Lage geben kann, lieber an dem Spalier zu erziehen, wo er jedoch auf der Morgenseite gut fortkommt. In unserer Gegend möchte wohl seine Anpflanzung als Hochstamm nicht wohl anzurathen seyn, denn nur bei sehr warmen Sommern erreichen die Früchte ihre Vollkommenheit, aber am Spalier werden sie auch bei uns vortrefflich, und können, im Überfluß vorhanden, getrocknet, und zu vorzüglich guten Prünellen verwendet werden.

Nr. 90. Die blaue Weinpflaume. II. R.

Chr. Pom. 148. N. 51. Chr. Hd. Wb. S. 378. T. O. G. XIII. B. S. 222. Taf. 12. Mey. II. Hft. S. 29. Nr. XXXVI.

Diese kleine, mehrentheils runde, zuweilen auch mehr länglichrunde Pflaume ist wahrscheinlich eine Kernfrucht der in Wäldern wildwachsenden großen Schlehe, und sicher eine deutsche Nationalfrucht. Ihre Form ist rund, obgleich sie zuweilen ein längliches Ansehen hat, sie ist 11 Linien hoch und auch eben so breit, und ihre Dicke beträgt auch nicht mehr. Auf der einen Seite hat sie eine flache Furche, welche vom Stiel herabläuft und in dem kleinen, grauen Blüthenpünktchen endiget. Der sehr dünne Stiel ist 1 Zoll lang und sitzt in einer kleinen, flachen Vertiefung. Die Farbe der zarten, zähen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist röthlich, später dunkelbraun, mit einem weißlichen Duft überzogen, welcher der Frucht ein dunkelblaues Ansehen gibt. Das Fleisch ist gelblich, markicht, hat zwar keinen überflüssigen Saft, doch einen angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack, der unter der Haut etwas säuerlich fällt. Der Stein ist länglichrund, hat am Stiele eine etwas abgestumpfte Spitze, welche am entgegengesetzten Ende in eine kleine, etwas schärfere Spitze ausläuft, und löset sich nicht gut vom Fleische. Die Kante ist in der Mitte erhaben und hat auf beiden Seiten 2 flache Seitenfurchen. Die Fiberrinne ist flach, die Backenseiten sind genarbt und mit feinen Afterkanten besetzt.

Die Frucht reift anfangs September und hält sich nach und nach reifend wohl über 4 Wochen am Baum. Sie ist keine besondere Tafelfrucht, doch aber in der Wirthschaft zum Einmachen mit Zucker und Essig sehr gut zu gebrauchen.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, die Zweige sind nicht

Digitized by Google

übrig lang und bilden eine platte, kugelförmige Krone, er trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind stark, unten grün, oben violettbraun, und sehr kurz und fein behaart. Die Augen sind sehr klein, stumpfspitz und sitzen versteckt auf starken Augenträgern, welche auf beiden Seiten und in der Mitte Verlängerungen auf dem Reis bilden. Das Blatt ist 2 Zoll lang, oval, nach beiden Enden fast gleichmäßig abnehmend, unten kurz zugespitzt, der Rand desselben ist stark, doch ungleich und gebogen gezahnt. Der Blattstiel ist stark, violett, tief und breit gerinnelt und fein behaart. Am Blatte stehen nur selten zwei feine Drüsen, aber an der Basis des Blattstiels starke, doppelte Afterblätter.

Nr. 91. Die schwarze Mirabelle. La Mirabelle noire. II. R.

Chr. Hd. Wb. S. 374.

Die Frucht ist dicker und runder, als wie die gelbe Mirabelle, mit einer seichten Furche und kurzem Stiel. Die Farbe der Haut ist braunschwarz, mit einem starken violetten Duft überzogen. Das Fleisch ist grünlichgelb, zwar nicht so gut, wie das der gelben Mirabelle, wird aber doch bei warmem Sonnenstand und gehöriger Reife der Frucht angenehm. Die Mirabelle reift erst Ende September, obgleich sie sich schon früher färbt und schwarz wird, man muß sie so lange hängen lassen, bis sie weich wird, alsdann löset sich auch das Fleisch vom Stein.

Anmerk. Ich finde diese Frucht noch von keinem andern Schriftsteller erwähnt, es könnte wohl seyn, daß sie schon unter einem andern Namen vorkommt; leider trug mein Baum davon noch keine Frucht, um darüber entscheiden zu können. In Chrisi's Pomologie kommt sie nicht vor.

Nr. 92. Die späte Königspflaume von Paris. La Royale de Paris tardive. I. R.

Diese neue, vortreffliche Frucht erhielt ich, nebst vielen Andern, von dem Herrn Oconomierath Fürst zu Frauendorf. Die Frucht ist von breitlichrunder, unten und oben etwas gedrückter Form, 1 Zoll hoch und $1\frac{1}{4}$ Zoll breit. Vom Stiel läuft eine schwache Furche bis zu dem grauen Blüthenpunkt hin, der in einer kleinen Vertiefung steht. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dünn, grün, mit Braun gefleckt, und steht in einer kleinen Höhlung. Die Farbe der ziemlich starken Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist anfangs gelb, später färbt sie sich nach und nach röther und wird zuletzt dunkelschwarzblau. Die Punkte sind sehr zahlreich und deutlich über die ganze Pflaume verbreitet, bald sind sie fein, bald stark und von hellgrauer Farbe, dabei ist sie noch mit einem feinen, hellblauen Duft überzogen. Das Fleisch ist weißlichgelb, fest, doch sehr saftig und von einem vorzüglich süßen, mit einer feinen Säure gemischten, vortrefflichen Geschmack. Der Stein ist länglich verschoben, nach beiden Enden gleichstumpf abge-

Digitized by Google

rundet, am Stiel etwas mehr zugespitzt. Die Kante ist flach und tritt nur unten am Stiel etwas hervor, die Seitenfurchen derselben sind flach und mit Fibern ausgefüllt. Die Fiberrinne ist meistens verwachsen und hat gezackte Ränder, die Backenseiten sind zart genarbt, in der Mitte etwas erhaben, doch ohne eigentliche Afterkanten.

Die Frucht reift Ende September.

Der Baum hat einen lebhaften Wuchs und bildet eine schöne, runde, gut belaubte Krone, trägt auch bald und reichlich. Die Sommertriebe sind unten schmutziggrün, oben violett und stark behaart. Die Augen sind klein, spitz, stehen etwas abwärts vom Reis, auf kleinen Augenträgern, welche eine nur schwache Fortsetzung auf dem Reis bilden. Das Blatt ist oval, nach beiden Enden gleichmäßig zugespitzt, der Rand desselben ist weit bogig gezahnt. Der dicke Blattstiel ist violett, stark gerinnelt, behaart, und hat an seiner Basis doppelte, gelbe Afterblättchen, und am Blatte 1 bis 2 kleine Drüsen. Diese neue vortreffliche Kernfrucht verdient häufige Anpflanzung, da sie sich sehr gut zum Welken eignet.

Nr. 93. Die späte, schwarze Damaszenerpflaume. Damas noir tardif. II. R.

D. Verz. S. 148. Nr. 66. Chr. H. Wb. S. 367.

Christ und Noisette S. 264. Nr. 13. geben die Reifzeit dieser Pflaume Ende August an, welches wohl im südlichen Frankreich der Fall seyn kann, der Hr. GR. Diel aber Ende September, in welcher Zeit sie auch in meinen Gärten reifte. Die Form der Frucht ist von Ansehen etwas länglichrund, manche aber sind fast ganz rund, 1 Zoll lang und 1 Zoll und 1 Linie breit. Am Stiel ist sie etwas breiter, als unten, woselbst sie sich abrundet. Die seichte Furche läuft vom Stiel bis zum hellgrauen Blüthenpunkt hin, welcher auf der Mitte der Wölbung steht. Der Stiel ist ½ Zoll lang, grün und steht in einer ziemlich tiefen Höhlung. Die Farbe der etwas dicken Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, ist schwarzblau, mit feinen, hellgrauen Pünktchen besetzt und stark mit hellblauem Duft überzogen. Das etwas feste Fleisch ist grünlich, auf der Sonnenseite gelblich, doch saftig, und von einem mehr säuerlichen, als süßen Geschmack. Der Stein ist rundlich, etwas verschoben, am Stiel breiter abgerundet, als unten, woselbst er in eine feine, kaum fühlbare Spitze endet. Die Kante tritt gegen den Stiel hin etwas scharf hervor, die Seitenfurchen derselben sind flach; die Fiberrinne ist breit und die Backenseiten sind zart genarbt.

Die Frucht reift Ende September oder anfangs October.

Der Baum wächst kräftig, wird aber nur mittelmäßig groß, und trug bisher noch nicht reichlich. Die Sommertriebe sind unten grün, oben violett und fein behaart. Die Augen sind sehr klein und spitz. Das Blatt ist länglich, gegen den Stiel spitzer zulaufend, als unten, woselbst es sich breitspitz abrundet, der Rand desselben ist stumpf und

Digitized by Google

doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist violett, gerinnelt und hat 2 kleine, ungleichstehende Drüsen.

Nr. 94. Die sauere Weinpflaume von Yorkshire. Sour Wine-Plum of Yorkshire. II. R.

Loudons Gartenencyclop. S. 943. Nr. 40. Forsyth S. 26. Flottbecker Catalog, Nachtrag S. 6.

Diese in England zum Einmachen in Essig sehr geschätzte Pflaume wächst in Yorkshire auf kalkartigen oder kiesigten Bergabhängen wild, sie hat von unserer großen Schlehe, welche uns zu demselben Zweck dienet, viel Ähnliches, nur daß ihr Baum nicht die Dornen hat, wie der der großen und kleinen Schlehe. Die Frucht ist von länglichrunder Form, 1¼ Zoll lang und 1 Zoll breit; nach dem Stiel zu nimmt die Frucht von der Mitte aus etwas mehr ab, als nach dem entgegengesetzten Ende, woselbst sie sich etwas breiter abrundet. Die Furche, welche vom Stiel bis zu dem kleinen, hellgrauen Blüthenspitzchen hinläuft, ist flach, nach dem Gipfel zu wird sie aber tiefer, so, daß die Blüthenspitze in einer kleinen Vertiefung steht. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, dünn, grün, etwas braungefleckt, und steht in einer kleinen Höhlung. Die Farbe der ziemlich starken Haut ist röthlichbraun; hier und da mit feinen, bräunlichen Rostflecken getüpfelt und mit hellblauem Duft überzogen, der sie violettblau färbt. Das Fleisch ist gelb, fest, nicht übrig saftig und von einem süßweinsäuerlichen, dem der großen blauen Schlehe ähnlichen Geschmack. Der Stein ist länglich, nach beiden Enden fast gleich stumpfspitz zulaufend, am Stiel etwas breiter, als unten, daselbst mit einer kleinen Spitze besetzt. Die Kante ist breit, flach, nur gegen den Stiel hin etwas Weniges hervortretend, fast ohne Furche. Die Fiberinne ist verwachsen, und die Backenseiten sind zart genarbt.

Die Frucht reift Ende September oder anfangs October.

Der Baum wächst in gutem Boden ziemlich lebhaft, und bildet eine gut geschlossene Krone, scheint auch bald und reichlich zu tragen. Die Sommertriebe sind unten grün, oben violett und sehr fein behaart, die Zweige haben keine Dornen. Die Augen sind klein, stumpfspitz, und stehen auf kleinen Augenträgern, welche lange Verlängerungen auf dem Reis bilden. Der Blattstiel ist violett, gerinnelt, fein behaart, und mit zwei ungleichstehenden Drüsen besetzt. Die Frucht soll eine der Vorzüglichsten zum Einmachen seyn, und wird als solche jährlich in großer Menge von England nach andern Ländern in Essig eingemacht ausgeführt.

Digitized by Google

Zweite Abtheilung.

Rothe Früchte.

Nr. 95. Die rothe Aprikosenpflaume. Prune d'Abricot rouge. I. R.

D. Verz. S. 137. Nr. 29. Chr. Hd. Wb. S. 365. Mey. III. Hft. Nr. LI. S. 18. D. O. G. VII. Lief. Nr. 12.

Sickler erhielt diese schöne Pflaume mit vielen andern aus Paris und verbreitete sie von Kleinfahnern aus in hiesige Gegend, aber eine Beschreibung davon lieferte er weder im T. O. G. noch im Allg. T. Gartenmagazin. In der Christ'schen kurzen Beschreibung finde ich die Frucht, welche ich von Kleinfahnern erhielt und mit dieser verglich, ziemlich richtig beschrieben. Nach Christ hat sie die Gestalt einer Reneclode, eine tiefe, breite Furche, und einen kurzen, flachaufsitzenden Stiel. Die Sonnenseite ist nach ihm roth, die Schattenseite weißlichgrün; das Fleisch gelb, fest, der Saft häufig, süß, ziemlich angenehm und muskirt, der Stein ablösig. Reifzeit zu Anfang September. Der Baum wird ziemlich stark, hat röthliche Sommertriebe und kleine aufliegende Augen. Nach meinen Beobachtungen gleicht die Frucht vollkommen einer etwas länglichrunden Aprikose, 1½ bis 1¾ Zoll hoch und fast eben so breit. Die breite Furche läuft vom Stiel ziemlich flach bis auf ⅔ der Frucht fort, von wo sie sich aber plötzlich stark vertieft und bis zur Blüthennarbe solchergestalt fortläuft. Die Blüthennarbe ist ziemlich tief und mit einem starken, grauen Punkt bezeichnet. Auf beiden Seiten der Furche erheben sich die Ränder derselben, hauptsächlich nach dem Stiel zu, aprikosenartig, wodurch die Vertiefung der Furche mehr ins Auge fällt und die Frucht das Ansehen einer Aprikose erhält. Der nicht übrig starke Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, grün, und steht in einer ziemlich weiten, tiefen Höhlung. Die Farbe der dünnen Haut, welche sich gut vom Fleische abziehen läßt, ist anfangs ein helles Zinnoberroth, welches spätet dunkelroth wird, dabei ist sie stark mit einem bläulichen Duft überzogen, welcher der Frucht ein fast bläuliches Ansehen gibt. Hier und da findet man auch hellgraue, mehr oder weniger starke Lederflecken auf der Haut. Das Fleisch ist gelb, etwas fest, doch in der Reife zart, dabei vollsaftig, und von einem angenehm süßen, etwas muskirten Geschmack. Der Stein löset sich gut vom Fleische, er ist ¾ Zoll lang, ½ Zoll und 2 Linien breit, oval, hochbauchigt, gegen den Stiel etwas breitspitz, unten abgerundet. Die Kante tritt in der Mitte stark hervor und hat in ihrer Fläche eine Furche, diese Erhöhung ist noch von Seitenfurchen begrenzt, wovon die eine gewöhnlich sehr breit und tief, die entgegengesetzte aber nur flach ist. Die Fiberrinne ist tief und hat gezackte Ränder; die Backenseiten sind stark genarbt und haben in der Mitte eine hohe und auf beiden Seiten 2 undeutliche Afterkanten.

Digitized by Google

Die Frucht reift Ende August.

Der Baum wächst recht lebhaft, wird groß und trägt auch reichlich. Die Sommertriebe sind stark, lang, röthlichbraun, unten grünlich und dicht mit feinen, weißen Härchen besetzt. Die Augen sind klein, spitz, abstehend vom Reis und stehen auf ziemlich starken Augenträgern. Das Blatt ist oval, nach beiden Enden läuft es fast gleichmäßig stumpfspitz zu und rundet sich unten in einer stumpfen Spitze ab. Der Rand desselben ist schwach wellenförmig gebogen, gezahnt; die Oberfläche ist dunkelgrün und glatt, die untere Seite aber weißlichgrün und mit feinen kurzen Härchen besetzt. Der Blattstiel ist ½ Zoll lang, dick, nur wenig violett angelaufen, oben schwach gerinnelt, am Ende des Blattes mit 2 ungleichstehenden kleinen, hellbräunlichen Drüsen besetzt. Verdient Anpflanzung, indem sich die Frucht gut zum Welken eignet.

Nr. 96. Die rothe Jungfernpflaume. Virginale à fruit rouge. I. R.

D. Verz. S. 135. N. 22. Vgl. S. 200. Mey. II. Hft. S. 24. Nr. XXX.

Die Frucht hat fast die Form und Größe einer großen grünen Reneclode. Um den Stiel herum bis über die Mitte der Frucht ist sie stark dunkelroth, wie gefleckt, nach unten gelb. Das gelbe Fleisch ist sehr saftvoll, und von einem köstlichen Geschmack. Die Frucht reift im August und September. Der Baum wird groß, macht feines Holz und ist fruchtbar. An einigen Früchten, welche ich im Sommer 1833 Gelegenheit hatte, zu untersuchen, konnte ich Folgendes in der Diel'schen Beschreibung ergänzen. Die Frucht hatte die Größe einer kleinen Reneclode, ihre Form war länglichrund und weniger gedrückt, als bei dieser, nach dem Stiel zu mehr abnehmend, als nach dem entgegengesetzten Ende, woselbst sie sich schön abrundet. Vom Stiel bis zum deutlichen grauen Blüthenpunkt, welcher in einer kleinen Vertiefung sitzt, läuft eine feine, doch sichtbare Furche bis zur Blüthengrube hin. Der ½ bis ¾ Zoll lange, ziemlich dicke Stiel ist grün, mit einigen braunen Flecken besprengt und steht in einer geringen Höhlung auf der Frucht auf. Die Grundfarbe der feinen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist ein schönes Gelb, wie bei der gelben Mirabelle; auf der Sonnenseite geht die Grundfarbe in das Röthliche über, und ist daselbst mit starken und feinen, dunkelrothen Punkten und größern Flecken besetzt, welche die ganze Sonnenseite überziehen und um den Stiel herum, so wie nach der Schattenseite zu feiner werdend, ¼ Theil der Frucht einnehmen. Der feine, bläuliche Duft, womit die Frucht auf der Sonnenseite überzogen ist, gibt ihr ein bläulichrothes, sehr reizendes Ansehen, sie ähnelt darin ganz dem rothen Perdrigon. Das feine Fleisch ist gelblich, vollsaftig, durchsichtig, so daß man die feinen Fleischfasern deutlich darin sehen kann, und von einem delicaten, süßweinsäuerlichen Geschmack, welcher um den Stein herum etwas säuerlicher auffällt. Der kleine Stein ist fast oval,

Digitized by Google

nach dem Stiel hin ein wenig zugespitzt, nach unten abgerundet, mit einer kleinen stumpfen Spitze versehen; er löset sich nicht gut vom Fleische, auch bleiben beim Genuß der Frucht viele Fasern daran sitzen. Die sehr breite Kante ist in der Mitte nur wenig erhaben, auch sind die Seitenfurchen derselben nur flach. Die Gegenkante ist nur durch eine flache Fiberrinne angedeutet, die Backenseiten sind fein genarbt und haben auf ihrer Mitte da, wo der Stiel gesessen, eine undeutliche Afterkante.

Die Frucht reifte in meinem Garten anfangs oder in der Mitte des Septembers.

Der Baum wächst sehr lebhaft und bildet eine schöne, doch lichtbelaubte Krone. Die Sommertriebe sind stark, violettbraun und sehr fein behaart. Die Augen sind klein, spitz und stehen auf schwachen Augenträgern platt auf dem Zweig auf. Das Blatt ist länglich, nach beiden Enden fast gleich zugespitzt, dunkelgrün, am Rande doppelt gebogen gezahnt. Der violette Blattstiel ist ein Zoll lang und mit 2 bis 4 Drüsen besetzt. Nach meinem Urtheil eine der vorzüglichsten Pflaumen, und besser, als die weiße Jungfernpflaume.

Nr. 97. Die Vacanzpflaume. Michaelispflaume. Septembers Damaszenerpflaume. Prune de Vacance. Damas de Septembre. II. R.

D. Verz. S. 146. Nr. 59. Chr. Pom. S. 133. Nr. 40. Chr. Hd. Wb. S. 877. Mey. II. Hft. S. 16. Taf. III. Nr. 16. Allg. T. G. M. Jahrg. VII. 1810. S. 141. Taf. 16. Aus dem Jardin des Plantes zu Paris.

Nach Hrn. GR. Diel ist sie etwas größer, als eine gelbe Mirabelle, nach oben etwas verjüngt zulaufend, fast schwarz und von einem saftvollen, süßweinhaften Fleisch, welches in warmen Herbsttagen recht gut wird. Die Frucht reift nach der gemeinen Zwetsche im September und October. Der Baum wird nicht groß, trägt ungeheuer voll, und bekommt, mit Früchten beladen, hängende Äste. Christ und Sickler beschreiben sie genauer und übereinstimmend; letzterer im Allg. T. G. Magazin VII. Jahrg. 1810. S. 141. wie folgt. Die Frucht ist von mittler Größe, 13 Linien hoch, 15 Linien breit und 14 Linien dick. Ihre Form ist plattrund, breiter und dicker, als hoch; die vom Stiel herablaufende Furche ist flach und endigt unten in einer großen Vertiefung, in welcher ein starker, grauer Stempelpunkt steht. Der starke und holzige Stiel ist gegen 1 Zoll lang und steht in einer engen Höhlung. Die Farbe der starken, spröden Haut, welche sich nicht gut vom Fleische abziehen läßt, ist in der Grundfarbe rothbraun, auf der Sonnenseite schwarzbraun, mit gelben Punkten oder Strichen besetzt und fein beduftet. Hier und da findet man auch Baumflecken auf der Haut. (Nach Christ dunkelviolett und fein bestaubt.) Das Fleisch ist gelb, hängt nicht fest mit dem Stein zusammen, von diesem laufen weiße Fibern in starken Strahlen nach der Peripherie hin;

Digitized by Google

der Saft ist nicht überflüssig vorhanden, und von einem anziehend süßen und stärkenden Geschmack. Der Stein ist länglichrund, 7 Linien lang, 6 Linien breit und 4 dick, löset sich gut vom Fleische. Am Stiel ist er ziemlich rund, unten ebenfalls, mit einer scharf aufgesetzten, einer Nadelspitze ähnlichen Spitze. Die breite Kante hat 4 aufgeworfene Linien, zwischen welchen flache Furchen laufen, von welchen die Mittelste die schwächste ist. Die Fiberrinne ist wie gespalten, die Backenseiten sind sehr ungleich und haben Linien und Vertiefungen.

Die Frucht reift zu Anfang Septembers und hält sich bis zum October am Baum. Nach Christ Ende September.

Der Baum wird stark, die Zweige sind stark und steif, die Sommertriebe sind lang und stark, auf der Sonnenseite schmutzig braun, unten grün und gefleckt und mit feinen Härchen besetzt. Die Augen sind klein und spitz. Das Blatt ist länglich, nach dem Stiel spitzer zulaufend, als unten, woselbst es sich breiter abrundet und in einer kurzen Spitze endet, der Rand ist fein und seicht gezahnt. Der Blattstiel ist kurz und schmutzigbraun. Trägt sehr reichlich.

Nr. 98. Wilmot's Orleanspflaume. Wilmot's Orleans Plum. I. R.

Loudon's Gartenencyclop. S. 942. Nr. 10. Hortic.-Tr. III. S. 362. Taf. 14.

Von einem Herrn Wilmot in England im Jahr 1808 aus Samen gezogen. Diese Frucht ist groß, rund, dunkelpurpurroth und das saftige Fleisch besonders wohlschmeckend.

Die Frucht reift im September.

Der Baum soll gut tragen. Die Sommertriebe sind wolligt. Nach Loudon ist es eine vortreffliche, frühzeitige Pflaume. Hat bei mir noch nicht getragen.

Dritte Abtheilung.

Gelbe Früchte.

Nr. 99. Die gelbe Mirabelle. La Mirabelle jaune. Prunus syriaca. I. R.

D. Berz. S. 130. Nr. 7. v. Günd. III. Hft. S. 69. Taf. 13. Chr. Pom. S. 154. Nr. 56. Chr. Hd. Wb. S. 374. T. O. S. II. B. S. 284. Taf. 13. Lgl. S. 202. D. O. C. VIII. Lief. Nr. 84. Mey. III. Hft. Nr. LVII.

Diese vortreffliche, kleine Pflaume ist zwar längst in Deutschland bekannt, wird aber noch zu wenig angebaut, obgleich die Frucht eine der nutzbarsten unter den Pflaumensorten ist, indem sie gewelkt alle übrigen übertrifft und einen sehr einträglichen Handelsartikel abgibt, wobei die Fruchtbarkeit des Baumes noch besonders berücksichtiget zu wer-

Digitized by Google

den verdient. Die Frucht ist etwas länglichrund, oft ganz rund, mit einer flachen Furche, die Blüthennarbe ist ein hellbraunes Pünktchen. Eine vollkommene Mirabelle ist 1 Zoll lang und 11 Linien breit. Der dünne Stiel ist 7 Linien lang, weißgrün, fein behaart und sitzt in einer sehr unbedeutenden Vertiefung. Die Farbe der dicken Haut, welche etwas Säure hat, ist ein reinglänzendes Gelb, auf der Sonnenseite ist sie mit größern und kleinern rothen Fleckchen besetzt, und mit einem feinen, weißen Duft überzogen. Das Fleisch ist fest, gelb, hat nicht sehr vielen Saft, aber einen sehr feinen, süßen und sehr angenehmen Geschmack. Der Stein ist 6 Linien lang, 4½ Linie breit, 2 Linien dick, fast oval, oben und unten abgerundet, die Spitze, welche einen feinen Punkt bildet, steht etwas auf der Mitte nach der Kante hin, und diese ist stark, glatt und in der Mitte etwas hervorstehend. Die Fiberrinne ist eng, aber nicht tief.

Die Frucht reift in der Mitte des August, und ist sowohl zum frischen Genuß vortrefflich, gewelkt aber übertrifft sie alle andern Pflaumen, zumal wenn solche ausgekernt und in der Sonne getrocknet worden sind.

Der Baum wächst nicht stark und bildet viel feines Holz, die Zweige gehen in stumpfen Winkeln in die Höhe, sind sehr leicht durch den Schnitt in alle Formen zu ziehen, und paßt deßhalb recht gut zu Hecken oder an's Spalier, woselbst er auf viele Jahre durch das Verjüngen wieder erneuert werden kann. Die Sommertriebe sind bei jungen Bäumen stark und lang, auf der Sonnenseite violettbraun, auf der Schattenseite schmutzig hellgrün und dicht behaart. Die Augen folgen nahe aufeinander, sie sind stark und spitz, stehen aufrecht auf den Augenträgern, und sind fast immer von Blüthenaugen begleitet. Die Augenträger sind hervorspringend, breit, oben abgerundet und ihre Fortsetzung verliert sich allmählig auf dem Reis. Das Blatt ist 3 Zoll lang, 1 Zoll 9 Linien breit, von Gestalt breit lanzettförmig, mit allmählig verlängerter stumpfer Spitze und ausgebogenem Rande. Die Oberfläche desselben ist etwas glänzend dunkelgrün, dünn und kurz behaart. Der Blattstiel ist 5 Linien lang, dick, oben braunroth, fein behaart, mit einer starken, offenen Rinne, nahe am Blatte stehen 2 starke Drüsen sich gleich gegenüber. Der Baum nimmt mit jedem Boden und Stand vorlieb, nur zu große Nässe kann er nicht vertragen, weil sonst die Früchte leicht faulen; er ist ungemein fruchtbar, trägt seine Früchte büschelweise, und verdient auch in unserer Gegend die häufigste Anpflanzung.

Nr. 100. Die Goldpflaume. Die doppelte Mirabelle. Drap d'or. La Mirabelle double. I. R.

D. Verz. S. 131. Nr. 10. v. Günd. II. Hft. S. 60. Taf. 11. Chr. Hd. Wb. S. 371. Chr. Pom. S. 155. Nr. 57. Lgl. S. 203. D. O. C. VII. Lief. Nr. 16. Mey. III. Hft. S. 12. Taf. VI. Nr. 32.

Auch diese bekannte und vortreffliche Pflaume wird noch häufig in

Digitized by Google

vielen Baumschulen unächt erzogen und mit andern verwechselt. Bei den ältern Schriftstellern kommt sie als Damas jaune vor, und sie zählen solche zu den Damaszenerpflaumen; selbst Duhamel ist dieser Meinung, obgleich seine Beschreibung ganz auf unsere Goldpflaume paßt, welche der Vegetation des Baumes nach unter die Mirabellen gehört. Der Hr. GR. Diel in seiner systematischen Anleitung S. 131. setzt sie ebenfalls unter die Damaszenen und folgt darin Merlet, welcher selbst die kleine, gelbe Mirabelle unter diese zählt. Die Frucht ist gedrückt kugelförmig, die Furche sehr flach, die Blüthennarbe ist ein hellgrauer Punkt. Die Frucht ist 1 Zoll hoch und 1 Zoll 1 Linie breit. Der mittelmäßig starke Stiel ist 6 Linien lang, gerade, hellgrün, sehr fein behaart und steht in einer engen, seichten Vertiefung. Die Farbe der dünnen, festen Haut, die sich nicht gut abziehen läßt, ist hochgelb, auf der Sonnenseite spielt sie ins Pomeranzengelbe und ist daselbst mit größern und kleinern rothen Punkten besetzt. Auf der Schattenseite sind kaum bemerkbare weiße Punkte zu sehen, dabei ist die Frucht mit einem sehr dünnen weißen Duft überzogen. Das Fleisch ist trübdurchsichtig, sehr fein, saftreich und zart, nur bei vollkommener Reife löset es sich vom Stein und ist hochgelb von Farbe. Der Geschmack ist ungemein süß, nur die Haut etwas säuerlich, dabei sehr lieblich und feiner wie bei der gelben Mirabelle. Der Stein ist 7 Linien lang, 5 Linien breit, 3½ Linie dick, regelmäßig geformt, ziemlich glatt, unten breiter, als am Stiel, und mit einem kleinen Knöpfchen anstatt der Spitze versehen. Die Kante ist dick, nur nach unten tritt eine Schneide scharf hervor. Die Fiberrinne ist offen und tief und hat glatte Ränder.

Die Frucht reift in der Mitte des Augusts, und ist eine der besten Tafelfrüchte, welche gewelkt vorzügliche Compots gibt.

Der Baum wird nicht groß, wächst ziemlich dicht und ist gut zu leiten. Die Zweige stehen in stumpfen Winkeln in die Höhe, die Sommerschossen sind nicht lang, gedrängt und braunroth fein behaart. Die Augenträger springen stark hervor, sie sind ganz kurz eingedrückt und ohne Verlängerung. Die Augen stehen dicht beisammen, sie sind mittelmäßig groß, an ihrer Basis ein wenig angedrückt, rund und spitz, und sitzen aufrecht auf den Augenträgern. Das Blatt ist 2 Zoll 8 Linien lang, 1 Zoll 10 Linien breit, oval, am Stiel sanft zugerundet, unten mit einer ganz kurzen Spitze versehen. Der Rand ist tief und ungleich und meistens doppelt gezahnt. Die Oberfläche desselben ist hellgrasgrün und unbehaart, unten aber auf den Rippen und Adern schwach mit Härchen besetzt. Der ziemlich starke Blattstiel ist 6 Linien lang und in der Nähe des Blattes mit 2 ungleich, aber eng stehenden Drüsen besetzt. Der Baum ist nicht eigensinnig auf seinen Stand und nicht übrig fruchtbar, verdient aber doch, wegen Güte der Frucht, häufig angepflanzt zu werden, zumal sie zum Welken unvergleichlich ist.

Digitized by Google

Nr. 101. Reichenbach's Goldpflaume. I. R.

Obstkörbe von Reichenbach, S. 79.

Diese neue, vortreffliche Pflaume erzog der Herr Landrath von Reichenbach wahrscheinlich aus dem Kern einer doppelten Mirabelle, und sagt von ihr: Die Frucht ist gelblich, noch selten, und von einem köstlichen Geschmack. Der Baum trägt sparsam. Hat bei mir noch nicht getragen.

Nr. 102. Die Ottomannische Kaiserpflaume. Impériale ottomanne. II. R.

Hohenheimer Catalog, S. 225. Nr. 12.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe und etwas Weniges höher, als breit. Die Farbe der Schale ist goldgelb, mit Grün untermischt, dabei mit einem starken, weißen Duft überzogen. Das weiche, saftvolle Fleisch ist von einem süßen und angenehmen Geschmack.

Die Frucht reift im August.

Der Baum wächst außerordentlich stark und rasch, taugt daher eher zum Hochstamm, als an's Spalier, trägt aber reichlich. Eine neue Frucht.

Nr. 103. Die gelbe Aprikosenpflaume. Prune d'Abricot. The new Abricot Plum. I. R.

D. Verz. S. 134. N. 20. v. Günd. I. Hft. S. 9. Taf. 1. Mey. III. Hft. S. 11. Taf. VI. Nr. 31.

Diese noch wenig bekannte, gute Pflaume wird noch häufig mit der gelben Abricotée verwechselt, von welcher sie sich durch eine etwas längere Gestalt, dunklere Farbe und etwas frühere Reife hinlänglich unterscheidet. Diese Pflaume stammt aus Frankreich und ist selbst den ältern Pomologen nur wenig bekannt, und öfters mit jener verwechselt worden. In England wurde sie später als die eigentliche Abricotée bekannt, weßhalb man ihr auch den Namen der neuen Aprikosenpflaume beilegte. Die Frucht ist etwas länglichrund, am Stiel etwas stärker, als unten, und hat im Ganzen eine hyperbolische Gestalt, doch ist der Umriß auf der Seite der Furche mehr gebogen, als auf der andern. Die Furche ist flach, gegen den Stiel hin am sichtbarsten, und verliert sich nach dem Gipfel der Frucht hin; die Blüthennarbe ist ein hervorragender Punkt. Eine vollkommene Frucht ist 16 Linien hoch und 15 Linien breit. Der ziemlich starke Stiel ist 5 Linien lang, hellgrün, fein behaart und steht in einer seichten, aber engen Höhle. Die Farbe der nicht dicken, aber zähen Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, ist wachsgelb und spielt auf der Schattenseite ins Grünliche, bei ungünstigen Jahren bleibt die Frucht grüner; die Haut ist stark mit weißen Punkten besetzt, welche auf der Schattenseite, gegen

Digitized by Google

das Licht gehalten, grün erscheinen, besonnte Früchte haben einzelne rothe Punkte und größere rothe Stellen, welche wie verwischte Blutflecken aussehen, dabei ist die Frucht mit einem starken Duft überzogen, welcher ihr eine weißgelbe Farbe mittheilt. Das Fleisch ist weißgelb, auf der Sonnenseite röthlichgelb, sehr fest, und sieht daher strahlig von dem Stein, welchen sie genau umschließt, nach der Peripherie hin, aus. Das Fleisch läßt sich fast wie das Kernobst schneiden, ist selbst hart zu beißen, hat aber doch einen ziemlich häufigen, bei voller Reife sehr feinen, ganz eignen, erhabenen, köstlichen Geschmack, der die Frucht, ungeachtet des festen Fleisches, unter die Pflaumen allerersten Ranges setzt. Der Stein ist 8 Linien lang, 6 Linien breit und 4 Linien dick, ziemlich regelmäßig oval geformt, nicht rauh, unten abgerundet, mit einer nicht scharfen kurzen Spitze. Die Kante ist dick, glatt, ohne Schneide, die Fiberrinne ist tief und eng.

Die Frucht reift bei günstiger Witterung gewöhnlich in der Mitte des August, oder anfangs September, und hält sich lange am Baum. Bei nasser Witterung springt die Frucht gern auf; ist die Nässe aber nicht anhaltend, so vertrocknen die Risse leicht wieder, ohne Fäulniß zu veranlassen. Bei sehr warmer Witterung trocknen die Früchte schon am Baum, und sind deßhalb zum Welken vorzüglich geeignet.

Der Baum wächst mäßig und wird nicht übrig stark, die Äste gehen bogig aufwärts und machen viel feines Holz, der Schnitt der Zweige darf nicht zu lang seyn, indem nur höchstens 2 bis 3 der vordersten Augen austreiben, die übrigen aber viele Fruchtspieße machen. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, violett, mit vielen feinen Härchen besetzt, welche den Reisern ein wolliges Ansehen geben. Die Augen sind ziemlich groß, gerundet, scharf gespitzt, an der Basis etwas eingedrückt, und stehen nicht stark ab vom Reis, auf sehr kurzen, stark hervorstehenden breiten Augenträgern, welche nach der Basis des Blattstiels zu schmal zulaufen. Der Kiel desselben ist nicht sehr scharf, doch lange fortlaufend. Das Blatt ist groß, 3½ Zoll lang, 2½ Zoll breit, elliptisch geformt, mit einer sanft zulaufenden Spitze. Der Rand ist sehr tief und rund gezahnt, auf jeder Zacke befindet sich meistens ein kleiner Einschnitt. Die Oberfläche ist dunkelgrün, mit einzelnen Härchen besetzt, die untere Seite ist auf den Rippen stark wollig. Der Blattstiel ist nicht lang, oben braunroth, wollig und mit zwei ungleich stehenden Drüsen besetzt. Die Blätter leiden leicht durch ungünstige Witterung, weßhalb man sie im Herbst selten noch gesund findet, daher der Baum auch wenig belaubt aussieht. Der Baum ist nicht eigensinnig auf Stand und Boden, kommt selbst in einer kühlen, schattigen Lage gut fort, und trägt alle Jahre sehr reichlich. Verdient wegen seiner vortrefflichen Frucht zum Welken häufige Anpflanzung.

Digitized by Google

Nr. 104. Die Muskatellerpflaume. Prune musquée.

Hohenheimer Catalog, S. 230. Nr. 27.

Die Frucht sieht einer kleinen Reneclode sehr ähnlich, ist aber auf der Sonnenseite mehr röthlich angelaufen, sie reift Ende August, und ist wahrscheinlich aus dem Kern einer Reneclode entstanden.

Nr. 105. Die Octoberpflaume. Prune d'Octobre. I. R.

Obstbaumfreund V. Jahrgang S. 101. Nr. 13.

Eine von dem Hrn. Prof. van Mons aus dem Stein einer doppelten Mirabelle in der vierten Aussaat erzogene neue Steinfrucht, deren Beschreibung in den Verhandlungen des Gartenbau-Vereins zu Berlin, Jahrgang 1831, vorkommt, aus welchen sie der Obstbaumfreund aufgenommen hat. Nach dem Hrn. Prof. van Mons soll diese vorzüglich gute Pflaume die Waterloo, und die grüne Reneclode an Wohlgeschmack und Aroma übertreffen, und sich recht gut im Freien als Hochstamm erziehen lassen, welches bei der Waterloopflaume nicht der Fall ist, welche, obgleich aus dem Stein einer Eierpflaume erzogen, in dieser Hinsicht mehr verweichlicht, als ihre Stammmutter ist. Ihre Form soll nach dem Obstbaumfreund eirund und dick wie eine Eierpflaume seyn; die Farbe derselben ist ein lebhaftes Pomeranzengelb, mit röthlichen Punkten, und mit feinem Duft überzogen. Der dünne, lange Stiel steht auf der eirund abgewölbten Spitze in einer tiefen Einsenkung. Das Fleisch dieser vortrefflichen Pflaume übertrifft, wie schon gesagt, das der Reneclode und der Waterloopflaume an Wohlgeschmack und Zartheit, und wird schmelzender und aromatischer noch, wenn sie länger am Baum gehangen und um den Stiel herum Fältchen in der Haut bekommen hat. Der Stein löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift in der Mitte des Octobers, und soll sich, ohne zu faulen oder teig zu werden, bis in die Mitte des Novembers am Baume erhalten.

Der Baum trägt seine Zweige herabhängend, die Sommertriebe sind bräunlichroth, das Blatt ist glatt, dunkelgrün, mehr eingeschnitten, als gezahnt, auch ist es nicht so lang, als das der Waterloopflaume. Die Blüthe ist weiß, ohne strohgelbe Schattirung, und das zweijährige Holz treibt viele dornenähnliche Fruchtspieße. Der Baum ist nicht so eigensinnig auf den Stand, wie die Waterloopflaume, sondern trägt als Hochstamm im Freien reichlich seine herrlichen Früchte.

Da ich mehre Jahre hintereinander Gelegenheit hatte, diese Frucht zu untersuchen, so fand ich noch Manches an der Beschreibung des Hrn. van Mons zu berichtigen; es folgt demnach hier eine genauere Beschreibung dieser, wegen ihrer späten Reife, so schätzbaren Pflaume. Der Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, gelbgrün, ziemlich stark, mit vielen braunen Flecken besetzt, und steht in einer ziemlich weiten, doch flachen

Digitized by Google

Höhlung. Die Frucht ist etwas länglichrund, an beiden Enden plattgedrückt, doch unten mehr, als am Stiel, woselbst sie sich etwas abnehmend breit abrundet, unten hingegen ist sie breit, so, daß sie daselbst gut aufgestellt werden kann. Auf der einen Seite theilt eine starke Furche die Frucht in zwei gleiche Hälften, und endet unten in einen Spalt, in welchem der graue, deutliche Stempelpunkt steht. Eine vollkommene Frucht ist 1½ Zoll hoch und 1¼ Zoll breit; doch gibt es auch Früchte von gleicher Breite und Höhe, so wie überhaupt ihr Ansehen mehr rund, als lang ist. Die Farbe der etwas starken Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist anfangs grünlichgelb, später gelber, und mit zunehmender Reife der Frucht auf der Sonnenseite, und selbst auf der Schattenseite, mit einem feinen, lebhaften Carminroth dergestalt überzogen, daß nur die Grundfarbe auf der Schattenseite und am untern Ende der Frucht stellenweise durchscheint. Die Sonnenseite ist dunkler geröthet, die ganze Haut ist mit vielen gelblichen Punkten besetzt, welche lebhaft durch die Röthe und den feinen, bläulichen Duft durchscheinen, womit sie überzogen ist. Das ziemlich feste und saftige Fleisch ist weißlichgelb, löset sich gut vom Stein, und ist von einem in voller Reife vorzüglich guten, süßweinsäuerlichen und aromatischen Geschmack. Der Stein ist rundlich, gegen den Stiel zugespitzt, unten stumpf abgerundet; die sehr breite Kante hat in der Mitte eine kaum bemerkbare Furche, und die sehr schmalen Seitenfurchen sind mit weißen Fibern ausgefüllt; die Fiberrinne ist tief, und deren Ränder ausgezackt. Die Backenseiten sind etwas erhaben, stark genarbt, und haben vom Stiel abwärts eine kurze Afterkante und einige erhabene Nebenlinien.

Die Frucht reift von der Mitte October bis im November nach und nach, und hält recht gut einige leichte Fröste aus.

Der Baum hat herunterhängende Zweige, wächst etwas dicht und verwirrt, und trägt bald und reichlich. Die Sommerlatten sind braunroth und fein behaart, die sehr kleinen, spitzen Augen stehen auf gekielten Augenträgern. Das Blatt ist eirund, nach beiden Enden fast gleichmäßig zulaufend, es ist glatt, dunkelgrün, der Rand desselben stark eingeschnitten gezahnt. Der Blattstiel ist violett, stark gerinnelt, fein behaart, mit zwei feinen Drüsen, und gegen die Spitze der Sommerlatte hin mit zwei fadenförmigen Afterblättern besetzt.

Vierte Abtheilung.

Grüne Früchte.

Nr. 106. Die grüne Weinpflaume. Prunus vinaria. II. R.
Chr. Hd. Wb. S. 378. T. O. G. X. B. S. 296. Taf. 15. B.

Eine in hiesiger Gegend sehr bekannte und beliebte Pflaume. Sie gehört unter die kleinen Pflaumen, und wird nicht größer wie eine Mirabelle, nur runder von Gestalt. Ihre Form ist fast ganz rund,

Digitized by Google

vom Stiel bis zum Gipfel der Frucht läuft eine zarte Furche, die aber oft nur haardünn ist, und in einem kleinen, grauen Blüthenpünktchen endiget. Die Frucht ist 1 Zoll hoch, 1 Linie weniger breit, und auch in ihrer Dicke ist sie 1½ Linie weniger stark, als hoch. Der dünne, grüne Stiel ist 9 Linien lang, und steht fast in gar keiner Vertiefung. Die Farbe ist in der Reife gelbgrün, früher ist sie grasgrün, mit einigen sehr zarten, weißgrauen Pünktchen besetzt, und mit einem weißen Duft überzogen. Die sehr dünne Haut ist etwas zähe, und läßt sich gut vom Fleisch abziehen. Das Fleisch ist sehr zart, hellgrün, voller Saft, und von einem angenehmen, etwas pikanten, süßweinsäuerlichen Geschmack. Unter der Haut sieht man eine sehr zarte Fiber, die sich in ihrem Umkreise herumschlängelt. Der Stein, welcher sich bei voller Reife, bis auf ein wenig an der Kante, ziemlich gut vom Fleische löset, ist länglich, 8 Linien hoch, 3 Linien breit und 4 Linien dick. Die Kante ist breit, hat aber keine scharfen Ecken; in der Mitte läuft eine etwas starke Furche, welche sich von den beiden schwächern, welche auf den Seiten stehen, auszeichnet. Auf der schmalen Kante befindet sich gleichfalls eine schwächere Furche. Die Backenseiten sind zart genarbt, am Stiel ist er breitspitzig und unten rundlich, zuweilen mit einer kleinen, nadelscharfen Spitze versehen.

Die Frucht reift mit Ende August, anfangs September nach und nach, dauert am Baum wohl 4 Wochen, abgenommen aber nur 8 Tage.

Der Baum wird einer der stärksten unter den Pflaumenbäumen, die Äste gehen ziemlich in spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern in Gabeln an. Die Zweige sind kurz und steif, die Sommerlatten sind ziemlich stark, auf der Sonnenseite braunröthlich, auf der Schattenseite aber schmutziggrün, wo die Blätter ansitzen, immer grasgrün und feinbehaart. Die Äste sind stark belaubt, stehen aber zertheilt, und bilden eine plattrunde Kugel. Die Augen sind stark, stumpfspitz, stehen abwärts vom Reis auf kleinen, glatten, grünen Augenträgern. Das Blatt ist klein, oval, nach beiden Enden gleichmäßig abnehmend, unten stumpf zugespitzt, der Rand desselben ist gebogen, doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist violett, nur schwach gerinnelt, feinbehaart, und mit zwei gleichstehenden, gelben Drüsen besetzt.

Fünfte Abtheilung.

Bunte Früchte.

Nr. 107. Der Normännische Perdrigon. Schwarzer Perdrigon. Perdrigon de Normandie. I. R.

D. Verz. S. 139. Nr. 36. Chr. Hd. Wb. S. 375.

Auch diese vorzüglich gute Frucht ist nur unvollständig beschrieben, und scheint noch wenig bekannt zu seyn; der Hr. GR. Diel sagt von

Digitized by Google

Ehr in seiner systematischen Anleitung der in Deutschland vorhandenen Obstsorten S. 139. Folgendes: Die Frucht ist ziemlich groß, von Farbe schwarzblau, gegenüber röthlichgelb. Herrliches Fleisch. Der Baum wird ansehnlich groß, und ist im Freien fruchtbar. Die Frucht reift im August. Nach Christ's Beschreibung ist die Frucht groß, etwas länglichrund, ohne vertiefte Rinne, auf der Sonnenseite ist sie schwarzblau, auf der Schattenseite hell violett mit Gelb vermischt, und stark mit Duft überzogen. Das Fleisch ist hellgelb, fest, dabei fein, und von einem delikaten, süßen, erhabenen Geschmack.

Die Frucht reift gegen Ende August und anfangs September, springt aber gern im Regen auf, welches aber ihrer Güte nicht schadet.

Der Baum wird groß, und trägt selbst als Hochstamm reichlich. Die Sommertriebe sind stark, unten grün, oben violettbraun und sehr fein behaart. Die Augen sind groß, stark, stumpfspitz, geschuppt, und stehen auf starken, wulstigen Augenträgern. Das Blatt ist lang, nach beiden Enden fast gleichspitz zulaufend, der Rand desselben ist gebogen gezahnt. Der Blattstiel ist lang, violett, gerinnelt, sehr fein behaart, und hat zwei gleichstehende Drüsen, aber keine Afterblätter. Nach Noisette S. 265. II. B. ist es eine große, etwas längliche, nach dem Stiel hin aufgeschwollene Frucht, mit festem, feinem, delicatem Fleisch. Reift Mitte August. Baum groß, kräftig.

Nachfolgende, aus verschiedenen Baumschulen bezogene Pflaumensorten sind noch nicht geprüft und classificirt, und möchten darunter wohl manche davon schon unter einem andern Namen vorgekommen seyn. Die nähere Beschreibung und Berichtigung dieser Pflaumen wird in einem Anhange des Handbuchs, oder in der pomologischen Handtabelle des Steinobstes geliefert werden.

Nr. 108. Coc's golden drop. Loudon's Gartenencyclop. S. 943. Nr. 23. Forsyth. S. 18. Eine englische Frucht. Klein, rund, gelb, vortrefflich, reift Mitte October. Baum trägt gut.

Nr. 109. Caledonian-Nectarin-Plum. Loudon's Gartenencyclop. S. 943. Nr. 27. Forsyth. S. 18. Englische Frucht, sehr groß. Baum hart, kräftig wachsend.

Nr. 110. Gus-Erik. Orientalische Frucht.

Nr. 111. Ak-Erik. Desgleichen.

Nr. 112. Ananas-Zwetsche.

Digitized by Google

Nr. 113. Frühe Leipziger Damaszenerpflaume. Damas de Leipzic. Dresdner Catalog S. 86. Nr. 20. Reift anfangs Juli. Sehr gute, wegen ihrer frühen Reife schätzbare Frucht.

Nr. 114. Wahre Frühzwetsche, vom Hrn. GR. Diel, soll von der Augustzwetsche verschieden seyn.

Nr. 115. Meyer's Königspflaume.

Nr. 116. Aachener Aprikosenpflaume. Von Fulda erhalten, war mit der Cyprischen Eierpflaume ein und dieselbe Sorte.

Nr. 117. Marmorirte Pflaume. Ist die rothe Kaiserpflaume.

Nr. 118. Rothe Fasanenpflaume.

Nr. 119. Spiegelpflaume. Prune miroire.

Nr. 120. Mailänder Pflaume. Impériale de Milan violette.

Nr. 121. Perdrigon oder Pflaume mit dem gestreiften Blatt. Perdrigon à feuille panaché.

Nr. 122. Prune Transparente.

Nr. 123. Prune de Christ.

Nr. 124. Damas de Christ.

Nr. 125. Prune d'Altesse. Hoheitspflaume. Nach Chr. Hd. Wb. S. 372. die blaue Kaiserin. Imperatrice violette.

Nr. 126. Succombe's Non-such, aus England.

Nr. 127. Acks doppelte Mirabelle.

Nr. 128. Jesum Erik. Orientalische Sorte.

Nr. 129. Mirabelle tardive. Vielleicht die Catharinenpflaume.

Nr. 130. Grüne Pflaume.

Nr. 131. Washington Plum. England.

Nr. 132. Späte Damaszenerpflaume. Vielleicht Nr. 105.

Nr. 133. Damas Ballon panaché.

Nr. 134. Coburger Frühzwetsche.

Nr. 135. Mim's-Plum
Nr. 136. Kae's-Plum
Nr. 137. Charp's Emperor
} aus England.

Bemerkung.

Durch den kürzlich erfolgten Tod des Hrn. Doctor Diel's des Jüngeren steht zu befürchten, daß nun wohl die Vollendung und Herausgabe des Diel'schen Pflaumenwerkes dem pomologischen Publicum gänzlich entzogen würde, wenn nicht von Seiten der Familie des Verstorbenen die Vollendung desselben einem Sachverständigen Manne übertragen wird.

Digitized by Google

B. Pfirſchen.

Der Pfirſchenbaum (Amygdalus Persica, L., le Pêcher) ſtammt aus Perſien, und wurde von den Griechen und Römern nach Griechenland und Italien gebracht, von wo er ſich ſpäter über Frankreich, England und Deutſchland verbreitete. Aller Wahrſcheinlichkeit nach iſt aber ſein eigentliches Vaterland der untere Saum der hohen thibetaniſchen Gebirgskette, woſelbſt er eigentlich wild wachſend angetroffen wird. In Frankreich betrieb man in dem vorigen Jahrhundert die Cultur dieſer vorzüglichen Fruchtart mit großem Fleiß, und man wetteiferte unter der Regierung Ludwig's XIV. u. XV., die ſchönſten und ſchmackhafteſten dieſer Früchte zu erziehen, welche damals theuer bezahlt wurden. Bei dieſem Beſtreben, eine ſo beliebte Fruchtart zur größten Vollkommenheit zu bringen, konnte es auch nicht fehlen, daß man darauf verfiel, die damals bekannten Arten durch ihren Stein fortzupflanzen, und ſo entſtanden eine Menge neue Arten, welche ſodann bald mehr, bald weniger gut durch die Veredlung auf Wildlinge von Pflaumen oder Pfirſchen erzogen wurden, von denen wir noch bis jetzt die Vorzüglichſten davon beſitzen. Neuerer Zeit legten ſich mehre Baumzüchter auf die Erziehung neuer Obſtarten aus dem Samen, und unter dieſen zeichnete ſich vorzüglich der Hr. Prof. van Mons in Löwen aus, welcher unſere Gärten mit ſehr vielen neuen Kern- und Steinobſtfrüchten bereicherte, und ſich dadurch, wie ſchon in der Einleitung des Handbuchs erwähnt worden iſt, ein unſterbliches Verdienſt erwarb. Auch in England fand dieſer Eifer Nachahmung, und wir verdanken den Bemühungen der dortigen Pomologen und Kunſtgärtner ſehr viele neue Pfirſchenſorten, zumal der der glatten oder nackten Arten, welche Brugnons oder Nectarinen genannt werden. Dieſe Pfirſchenarten ſcheinen in England vorzüglich beliebt zu ſeyn, und vor Allen am meiſten erzogen zu werden. Selbſt Deutſchland hat mehre neue und vorzügliche Pfirſchenſorten aufzuweiſen, welche aber noch zu wenig bekannt ſind, um ihrem Werthe nach weiter verbreitet werden zu können.

Der Pfirſchenbaum, als aus einem wärmern Clima herſtammend, verlangt bei uns im nördlichen oder mittlern Deutſchland eine ſorgfältigere Pflege, als jede andere Obſtart benöthiget iſt. Der Baum verlangt bei uns zu ſeinem Gedeihen einen guten, lockern und fetten Boden, und durchgehends einen warmen Stand gegen Morgen oder Mittag. Viele Pfirſchenſorten, welche im ſüdlichen Frankreich oder in Italien im Freien und als Hochſtämme fortkommen, können bei uns nur unter Glasfenſtern zur Reife gebracht werden. Durchgehends erfordern die ſpät reifenden Sorten eine warme Mauer und vollen Mittagsſtand, und nur wenige der bekannteſten und frühen Pfirſchenſorten

Digitized by Google

eignen sich, an freistehenden Spalieren, oder in der Form als Hochstämme gezogen zu werden, und unter diesen wähle man nur die am frühsten reifenden Arten.

Da das Holz des Pfirschenbaumes sehr porös und markigt ist, so ist er in harten Wintern dem Erfrieren sehr leicht, und eher als jede andere Baumart unterworfen; vorzüglich leidet die Blüthe desselben, welche sehr früh hervorkommt, von den rauhen Frühlingswinden und späten Nachfrösten, welche vorzüglich der hiesigen Gegend eigen sind. Die Bäume schützt man am besten gegen den Winter durch vorgesetzte Strohmatten, welche auf dünne Stangen oder Rahmen aufgebunden sind, und die man leicht wegnehmen kann; doch müssen die Seiten derselben, welche bei dem schrägen Anlehnen dieser Decken offen stehen würden, um den Luftzug zu verhüten, mit kleinern Decken oder Matten verhängt werden. Im Frühjahr nimmt man diese Decken bei guter Witterung ab, setzt sie aber Abends wieder vor, damit nicht etwa ein Nachtfrost die Blüthe zerstören könnte, welche Vorsicht niemals zu unterlassen ist. Pfirschen oder Aprikosenbäume in Stroh einzubinden, ist nicht rathsam, indem sich die Nässe darin verhält und friert, und dem Baum dadurch nachtheiliger wird, als wenn er ohne Bedeckung da stände, zumal das Stroh doch auch nicht hinlänglich bei sehr kalten Wintern gegen das Erfrieren der Spalierbäume schützt.

Der Pfirschenbaum treibt in einem ihm angemessenen Boden und guter Lage sehr stark, und wird bald groß; in warmen Ländern mag er auch wohl ein hohes Alter erreichen, nicht so in unserem Clima, worin er selten ein Alter von 50 Jahren erreicht. Seine Äste sind nicht übrig stark und von braunröthlicher Farbe. Die Sommertriebe sind theils stark und kurz, theils lang und dünn, von Farbe grün oder grünlichgelb, und auf der Sonnenseite mehr oder weniger stark geröthet, sie sind glatt und ohne Wolle. Die Augen, welche auf diesen Trieben sitzen, sind verschieden; gegen die Spitze hin, woselbst die Laubungen stehen, sind sie dünn, spitz, weißwolligt, aus ihnen wird der Zweig zur Fortsetzung des Baumes erzogen; gegen die Mitte des Zweiges hin stehen neben dem Laubauge zwei Blüthenaugen, die weniger spitz und dicker von Gestalt, als jene sind, welche zuweilen Früchte liefern. Außer diesen Sommerzweigen findet man noch lange Fruchtzweige und kürzere Bouquetzweige, welche mit vielen Blüthenaugen besetzt sind, in deren Mitte ein Laubauge steht, welches als ein dünner Zweig austreibt, und durch die Herbeiziehung des Saftes den daran befindlichen Früchten Nahrung verschafft. Diese Bouquetzweige (**Branches à bouquet**) dürfen unter keiner Bedingung geschnitten werden, während man die vorher erwähnten Fruchtzweige (**Brindilles**), je nachdem es das Bedürfniß erfordert, durch einen längern Schnitt auf Frucht, oder durch einen kürzern Schnitt zu Leitzweigen erziehet, um vielleicht eine irgend entstandene Lücke des Spaliers damit zu bekleiden, wie weiter unten beim Schnitt des Baumes ausführlicher vorkommen wird.

Digitized by Google

Die Blätter des Pfirschenbaumes sind glatt, lang, ungetheilt, stehen wechselsweise an dem Zweig und gewöhnlich nach beiden Enden fast gleichspitz zulaufend, unten aber schärfer zugespitzt, als am Blattstiel. Der Rand des Blattes ist mehr oder weniger fein gezackt, oder sägezähnig eingeschnitten. Der Blattstiel ist kurz, dick, und läuft der Länge nach durch das Blatt in eine ziemlich starke Ader aus, welche oberhalb gefurcht, unten aber hervorsteht, und von welcher sich die vielen Seitenäderchen in schöner Ordnung durch das Blattgewebe hindurch verbreiten. An den Seiten des Blattstieles stehen in der Nähe des Blattes die kleinen gelblichen Drüsen (Glandes), welche durch die Verschiedenheit ihrer Formen, so wie durch den Mangel derselben bei manchen Pfirschenarten die Aufmerksamkeit neuerer Pomologen auf sich zogen, welche sie nun bei der systematischen Eintheilung ihrer Pfirschen zu Unterabtheilungen benutzten. An der Hauptrippe oder Ader des unteren Theiles des Blattes, wenn diese geröthet ist, erkennt man, ob der Baum eine stark rothgefärbte, oder gar nicht gefärbte Frucht trägt. Ist diese roth, so ist auch die Frucht des Baumes stark geröthet, im Gegentheil, so gehören die Früchte zu den Weißgefärbten. Die Farbe der Pfirschenblätter ist gewöhnlich grasgrün, oft glänzendgrün, zuweilen aber auch gelblichgrün, und manche derselben färben sich im Herbste röthlich.

Jedes Laubauge, welches sich im Winkel des Blattes im Verlauf des Sommers gebildet hat, treibt im Frühjahr 1 bis 3 Blätter, von welchen das Mittlere gewöhnlich das Größte ist. In jedem Winkel dieser Blätter bildet sich nun wieder ein Laubauge, und unter den Seitenblättern Blüthenaugen, daher oft nur ein Blüthenauge neben dem Laubauge steht, indem das Blatt, unter welchem sich die Augen bilden, gefehlt hat; daher gibt es einfache, doppelte und dreifache Augen.

Die Blüthe des Pfirschenbaumes, welche im Frühjahr noch vor dem Laube hervorkommt, gewährt durch ihre Menge, womit gewöhnlich diese Bäume überfüllet sind, so wie durch die Schönheit ihres Farbenspieles, welches vom blassesten Rosenroth in das dunkle Purpurroth übergehend einen Teppich von kleinen Rosen vorstellt, einen wahrhaft entzückenden Anblick, und vorzüglich schön ist der Pfirschenbaum mit gefüllter Blüthe, dessen Blüthen gleich kleinen Ranunkeln ganz ausgezeichnet schön sind. Die Pfirschenblüthe ist ein Zwitter, und besteht aus folgenden Bestandtheilen.

1) Einem becherförmigen Kelch, dessen Grund durchbrochen ist, von dunkelrother, auf der Schattenseite aber grüner Farbe, von 5 Abschnitten. Die Einschnitte derselben reichen bis in die Mitte des Kelchs, und die Lappen krümmen sich nach außen um und sind löffelförmig ausgehöhlt.
2) Aus 5 rosenförmig vertheilten Blumenblättern, deren es oft auch 6 sind; die gefüllte Pfirschenblüthe hat aber deren wohl 30. Diese Blätter sind löffelförmig ausgehöhlt, mehr oder weniger rund und gefärbt, bald groß, bald klein oder mittelmäßig. Die Verschie-

Digitized by Google

denheit der Form, Farbe und Größe der Blumenblätter ist ein Hauptcharakter, woran man die Sorten oder Varietäten der Pfirschen unterscheidet, und dienen, so wie die Stieldrüsen, zur Bestimmung oder Bezeichnung einer Unterabtheilung bei der Classification der Pfirschen.

3) Aus 20 bis 30 Staubfäden, die an den innern Wänden des Kelchs befestiget sind; sie laufen wie Spitzen aus, die wie Oliven geformt sind, und einen sehr feinen Samenstaub in sich enthalten.

4) In dem Mittelpunkte der Blume erhebt sich der Stämpel, der aus einem runden, glatten oder rauhen Fruchtknoten gebildet ist, und nach Maßgabe der Sorte in der Mitte des Kelchs steht und einen Griffel hat, der so lang, als die Staubfäden ist, worauf sich eine stumpfe Narbe befindet.

Aus dem Fruchtknoten wird nach der vorhergegangenen Befruchtung mit dem Blüthenstaub derselben Blüthe eine fleischige Frucht, nach deren innern oder äußern Beschaffenheit man die verschiedenen Pfirschensorten unterscheidet, und in 4 Abtheilungen eintheilt, nämlich:

1) Diejenigen Früchte, die eine mit feiner Wolle überzogene Haut, ein schmelzendes, sich vom Stein und der Haut leicht lösendes Fleisch haben. Man nennt sie eigentliche Pfirschen, **Pèches.**

2) Früchte mit wolligter Haut, deren Stein und Haut sich nicht gut vom Fleische löset; sie heißen Pavien, **Pavies.**

3) Pfirschen, deren Haut glatt und ohne Haare oder Wolle ist, und ein schmelzendes, sich gut vom Stein lösendes Fleisch haben; sie heißen Violetten, violette nackte Pfirschen, **Pèches violettes, Nectarines.**

4) Pfirschen, deren Haut glatt und ohne Wolle ist, deren Stein aber fest am Fleische hängt; man nennt diese Brunellen, **Brugnons.**

Die Varietäten jeder Art unterscheiden sich durch ihre Größe und Form, die Farbe der Haut und des Fleisches, ihren Geschmack, die Zeit ihrer Reife, die mehr oder wenigere Tiefe ihrer Furche, die die Backenseite der Länge nach theilt, so wie noch dadurch, ob die Frucht auf ihrem Gipfel mit einer Spitze versehen ist, oder nicht.

Die Frucht steht größtentheils bei allen Pfirschen auf einem sehr kurzen Stiel, der sich in eine mehr oder weniger tiefe und weite Höhlung senkt, deren Rand bald glatt und plattgedrückt, bald wulstig und unegal erhaben hervortritt. In der Mitte der Frucht befindet sich ein dicker, holziger und sehr harter Stein, der auf den Seiten ein wenig platt, oder ganz rundlich ist; nach dem Stiel zu rundet er sich bald breitlichspitz zulaufend, bald rundlich zu, hier befindet sich eine Vertiefung, in welche sich die Fasern des Stieles versenken. Das entgegengesetzte Ende des Steins ist bald mehr, bald weniger stark zugespitzt; die eine Seite oder Breite des Steins hat eine stark hervorstehende Kante, die andere aber eine sehr tiefe Furche oder Fiberrinne, vermittelst welcher man leicht den Stein daselbst mit einer Messerspitze öffnen

Digitized by Google

kann. Die Backenseiten sind braun oder bräunlichroth, stark genarbt und mit Furchen durchzogen, und häufig mit Fleischfibern besetzt, welche beim Bruch des Fleisches, wie z. B. bei den Pavien geschieht, daran sitzen bleiben. Der Stein schließt in seiner Höhlung eine ovalrunde Mandel ein, die etwas platt und am Ende zugespitzt ist, aus zwei Lappen besteht, welche mit einer bräunlichen Schale bedeckt sind, und aus ihr erwächst der Baum. Über die Reife einer Pfirsche muß das Auge entscheiden, ist sie auf ihrer Schattenseite noch grünlich von Farbe, so ist ihr eigentlicher Reifpunkt noch nicht eingetreten, obgleich die Frucht schön roth gefärbt seyn kann, man muß sie noch so lange hängen lassen, bis diese gelblich wird. Alsdann probiret man den Grad ihrer Reife, indem man die Frucht mit voller Hand anfaßt und sanft nach sich zieht, wobei man keine große Gewalt anwendet; ist die Frucht reif, so wird sie sich bald von dem kurzen Stiel lösen, welcher an dem Fruchtzweig sitzen bleibt, im Gegentheil läßt sie ihren Stiel nicht fahren, und bricht mit diesem ab. Die Nectarinen, Brugnons und Pavien sind erst dann für reif zu betrachten, wenn deren Früchte anfangen einzeln abzufallen; diese müssen noch einige Tage auf dem Lager nachreifen, bevor sie ihre vollkommene Güte erlangen. Die Pfirsche mit dem Druck des Fingers zu probiren, ob sie reif sey oder nicht, ist schädlich, indem jeder Druck einen braunen Fleck im Fleische erzeugt, welches die Fäulniß schnell herbeiführt. Die Schönheit und Güte einer Pfirsche besteht darin, daß sie vollkommen gesund sey, keine Quetschung und keinen faulen Fleck habe, und in ihrer eigenthümlichen Farbe erscheint. Man legt sie nicht übereinander in flache Wannen, welche mit Laub ausgelegt werden, damit sie sich nicht drücken, und wischt sie vor dem Genuß mit einem feinen Tuch vorsichtig ab, oder bürstet sie mit einer nicht allzusteifen Bürste sanft ab, wo alsdann ihre schöne Färbung besser hervortritt.

Kein Obst übertrifft die Saftfülle und Feinheit des Fleisches, so wie den süßweinsäuerlichen und muskirten Geschmack einer vollkommen reifen Pfirsche, zumal der bessern Art, und die Erziehung dieser vortrefflichen Frucht, obgleich mit mehr Mühe und Sorgfalt verknüpft, gewährt selbst in unserem rauhen Clima ihrem Erzieher einen lohnenden Ertrag, indem diese Frucht stets sehr gesucht und theuerer bezahlt wird, als anderes Obst. Die Gärten in Groß- und Kleinfahnern, die Herzogl. Hofgärten um und bei Gotha, so wie die Hausgärten in Erfurt liefern den Beweis, daß man diese Fruchtart auch bei uns so gut wie in Frankreich erziehen kann, indem von da aus unser Fruchtmarkt in guten Jahren reichlich mit dieser Frucht versehen wird; nur werden leider die Früchte oft zu früh abgenommen, bevor sie die ihnen so eigenthümliche Güte erlangt haben.

Der Pfirschenbaum läßt sich also aus dem Stein seiner Frucht erziehen; selten findet man aber dieselbe Frucht wieder, sondern mehr oder weniger gute Varietäten, weßhalb die Vermehrung der vorzüglichen bekannten Sorten nur durch die Veredlung auf dazu geeignete Wild-

Digitized by Google

linge geschieht. Häufig fallen aber auch aus den Steinen dieser Früchte, zumal in der zweiten und dritten Aussaat ihrer Steine, ganz vorzügliche neue Sorten aus, welche sich durch Schönheit und Güte der Frucht besonders empfehlen, und deren Bäume als Wildlinge auch besser unserem Clima zusagen, als die aus Frankreich herstammenden Sorten. Wer daher neue Pfirschensorten erziehen will, der lege die Steine vollkommen übereifer und vorzüglich schöner, an der Sonne erwachsener Früchte sogleich auf die Stelle, wo der Baum stehen bleiben soll, 2 Zoll tief mit der Spitze unterwärts gekehrt in die Erde, und an dem daraus hervorkommenden Baum schneide und künstle man nicht mehr daran, als nöthig ist, um demselben eine passende Form zu geben, und bald wird man im Stande seyn, die daran erwachsene Frucht zu prüfen, ob solche der fernern Verbreitung werth sey oder nicht. Ist die Frucht schlecht, so pfropft oder oculirt man den Baum mit einer bessern Sorte, wobei freilich einige Jahre verloren gehen, doch hat man eine gesunde Unterlage des Baumes, welche dem Erzieher desselben immer zu statten kommt. Die gewöhnliche Erziehung des Pfirschenbaumes geschieht durch die Veredlung. In warmen Gegenden nimmt man fast durchgehends die Wildlinge von Mandeln zur Unterlage, indem diese die Veredlung mit Pfirschen sehr gut annehmen. Da aber der Mandelwildling durchaus nur in einem warmen und leichten, sandigen Boden gut thut, bei harten Wintern aber leicht erfriert, so ist er in dieser Hinsicht nicht für unser nördliches Deutschland zu empfehlen. Ein Sortiment Pfirschenbäume, welches ich mir aus Frankreich hatte kommen lassen, aus 24 der vorzüglichsten Pfirschenarten bestehend, war auf Mandeln veredelt, und erfroren mir leider in dem harten Winter von 1829 bis 1830 diese Bäume bis auf die Wurzeln, während einige auf Pflaumenwildlinge veredelte Bäume nur an ihren Zweigen litten, und durch starkes Rückschneiden derselben im Frühjahr noch erhalten wurden. Man erziehe sich daher zur Veredlung der Pfirschen für unsere Gegend die Wildlinge aus den Steinen der allgemein bekannten und verbreiteten gelben Marunke oder Schafsacks, oder aus der Haferpflaume (St. Julien); für die nackten Pfirschen aber wähle man die Steine der kleinen schwarzen Damaszenerpflaume zu diesem Zweck, und setze seine Pfirschensorten darauf.

Die Veredlung der Pfirschen durchs Pfropfen in die Rinde, oder durch die Copulation im Frühjahr, ist mir bis jetzt, nach mancherlei angestellten Versuchen, noch nicht gelungen, und diejenigen Bäume, welche ich mit Mühe davon brachte, dauerten nicht lange, und gingen bald wieder ein. Besser gelang mir schon das krautartige Pfropfen oder die Copulation im Sommer §. 25., welches in dieser Hinsicht sicherer ist, obgleich ich die Oculation bei dieser Fruchtart durchaus vorziehe.

Da man im Frühjahr noch selten schöne reife Reiser der Pfirschenbäume hat, um Augen davon zu nehmen, welche man auf das treibende Auge nach §. 29. oculiren könnte, so ist die Oculation auf das schlafende Auge nach §. 30. die sicherste und angemessenste für unser

Digitized by Google

Clima, und gewähret bei nachstehender Behandlung mancherlei Vortheile vor dem Oculiren auf das treibende Auge. Sind die im August und September eingesetzten Augen angewachsen, so lüftet man den Verband, doch ohne diesen ganz zu lösen, hebt im Spätherbst die jungen oculirten Stämmchen aus, und setzt sie entweder in Töpfe oder schlägt sie in die Erde ein, wobei die eingesetzten Pfirschenaugen einige Zoll mit Erde bedeckt werden müssen. Diese Oculanten pflanzt man nun im Frühjahr an ihre Stellen, wohin sie bestimmt sind, eben so die in die Töpfe eingesetzten Stämmchen, welche man den Winter hindurch an einem frostfreien Orte aufbewahret hat, wodurch man dem Erfrieren derselben bei einem etwas harten Winter vorbeugt. Die Krankheiten, denen der Pfirschenbaum eher, als jeder andere Fruchtbaum unterworfen ist, und welche ihn nur zu häufig noch vor Erreichung seines natürlichen Lebenszieles tödten, sind folgende, und haben ihren Grund in zweckwidriger Behandlung in der Erziehung des Baumes, oder in dem Boden, in welchen er versetzt worden ist, in der Jahreswitterung, in der zu schnellen Abwechslung der Luftwärme, vor Allen aber in einem zu hohen Grad der Winterkälte. Jede Verwundung an der Rinde des Baumes zieht den Harzfluß leicht herbei, welcher sehr häufig in den Brand übergeht, wenn man nicht sogleich Mittel dagegen ergreift. Ein französischer Gärtner wendete mit Glück den ausgepreßten Saft des Sauerampfers durch Ätzung der ausgeschnittenen Wunde an, welches Mittel ich zwar bei kleinen Wunden für zulänglich befand, aber nicht bei größeren, die sich nicht in einem Jahre schließen konnten. Mein Verfahren, den Harzfluß bei dem Steinobst schnell und sicher zu heilen, ist, die Wunde mit einem scharfen Messer bis aufs gesunde Holz auszuschneiden, sie mit dem ausgepreßten Saft des Sauerampfers zu ätzen, und sobald sie abgetrocknet ist, mit erwärmtem Pech in der Ausdehnung, als man herausgeschnitten hat, zu bedecken, bei welcher Behandlung ich jedesmal das Übel gründlich heilte. Aus Vernachlässigung des Harzflusses entsteht der Brand und Krebs beim Steinobst; letzterer kann aber auch ohne vorhergegangenen Harzfluß entstehen. Es zeigen sich an den Ästen und Zweigen des Baumes kleine Buckeln oder Beulen, welche die Rinde zersprengen, und schwärzliche Flecken im Holze sichtbar machen. Die Rinde wird runzlig, ein Zweig nach dem andern stirbt von oben nach unten ab, bis der Baum endlich ganz verdorrt. Dieses Übel hat seinen Grund in einer nachtheiligen Mischung des Baumsaftes, welche vielleicht durch zu hitzige Düngung, oder in der schnellen Abwechslung der Witterung zu suchen ist; hier hilft selten das Messer und die Verwahrung der Wunde; ist der Baum noch jung, so muß er auf einen andern Ort versetzt werden, im Gegenfall aber durch Ersatz einer angemessenern Erde nachgeholfen werden.

Die Darrsucht, oder der Mangel an Wachsthum, entsteht gewöhnlich in einem zu magern Lande, auch wenn die Wurzeln des Baumes von Ratten, Mäusen oder Engerlingen angefressen worden sind. Der Baum treibt schwach, die Spitzen der jungen Zweige wer-

Digitized by Google

den schwarz, die Blätter und Früchte fallen ab, der Stamm bekommt Brandflecken und bedeckt sich mit Moos. Durch Vertilgung der Wurzelbeschädiger, so wie durch Verbesserung der Erde kann nur allein diesem Übel begegnet werden; aus derselben Ursache entsteht auch die Bleichsucht, wobei die Blätter gelblich werden und abfallen. Alle diese Krankheiten, welche den Pfirschenbaum vor andern Obstbäumen befallen, haben doch größtentheils ihre Entstehung einer fehlerhaften Beschaffenheit des Erdreichs und einem feuchten zu sehr beschatteten Stand des Baumes zu verdanken, und können durch Überlegung und richtige Behandlung des Baumes von seiner Erziehung an verhütet werden.

Die fernere Behandlung des Pfirschenbaumes nach seiner Erziehung ist zwar schon bei dem Schnitt der Spalier- und Pyramidenbäume §. 44. und §. 46. im Allgemeinen angegeben worden, doch erfordert dieser Baum etwas mehr Kenntnisse und Aufmerksamkeit in seiner Behandlung, als der Kernobstbaum. Wollte man den Pfirschenbaum ganz ohne Nachhülfe der Kunst aufwachsen lassen, so würde er zwar bald einige Früchte hervorbringen, aber auch bald dergestalt verwildern, daß für die Folge selten eine reichliche Erndte von ihm zu erwarten seyn würde, welches doch bei einer richtigen Behandlung desselben fast alljährlich der Fall ist. Aber eben so wenig möchte ich dem zu vielen und überkünstelten alljährlichen Beschneiden desselben das Wort reden, welches vielleicht wohl in Frankreich und England dem Baume weniger nachtheilig, in unserer Gegend aber oft verderblich wird. Eine goldene Mittelstraße ist hier die richtigere, und das nicht zu viele und nicht zu wenige Beschneiden dieses Baumes erhält seine Gesundheit und Tragbarkeit. In unserem Clima sollte der Pfirschenbaum eigentlich nur am Spalier an einer warmen Mauer oder Wand in Fächerform erzogen werden, indem man ihm da durch vorgehängte Strohdecken oder Matten einigen Schutz gegen die Winterkälte geben kann; noch wichtiger aber sind diese Decken im Frühjahr, wenn die Bäume blühen, um sie alsdann vor rauher Witterung oder vor Spätfrösten zu schützen; wer dieses vernachlässiget, wird selten Pfirschen bekommen, es sey denn, daß ein äußerst günstiges Frühjahr die Blüthe besonders begünstiget. An freistehende Spaliere pflanze man daher nur die allerfrüheſten Pfirschensorten, da man ihnen daselbst nicht den nöthigen Schutz gewähren kann, welchen man dem Baum an der Mauer zu geben im Stande ist; eben so ist es nothwendig, zu freistehenden Pfirschenpyramiden und halbstämmigen Buschbäumen, ebenfalls die allerfrüheſten und am wenigsten zärtlichen Sorten auszuwählen, und doch wird man von diesen nur selten viele Früchte erndten.

Die Erziehung der Spalier-Pfirschenbäume zu Montreuil, einem Dorfe unweit Paris, beschreibt uns ein Herr Butret sehr ausführlich und genau; nach ihm sind daselbst die Mauern dergestalt aufs schönste mit Zweigen und Früchten bedeckt, daß man nirgends eine Lücke sieht, und die Bäume einen sehr großen Raum an einer solchen Mauer ein-

Digitized by Google

nehmen. Man nennt den Zug dieser Pfirschenbäume à la Montreuil, und eine kurze Angabe jener Beschreibung über den dortigen Schnitt des Pfirschenbaumes kann auch hier bei uns benutzt werden, und war mir früher an meinen Bäumen, bevor der Winter sie tödtete, vorzüglich gut gelungen.

Der Schnitt des Pfirschenbaumes à la Montreuil zerfällt in 2 Hauptabschnitte: 1) in den des Frühlingschnittes, und 2) in den Sommerschnitt.

Im Frühjahr wird der junge Baum, welcher nach §. 44. bis zu 4 bis 6 Zweigen, oder auf 2 Hauptzacken, welche nun schon mit mehren Seitenzweigen besetzt sind, auf Frucht geschnitten, und zwar sobald im Frühjahr die Augen anfangen zu schwellen, so daß man die Laubaugen von den Blüthenaugen unterscheiden kann. Bevor man zu dem Schnitt auf Tragholz übergeht, muß man vor Allem die Vergrößerung des Baumes in allen seinen Theilen vorerst ins Auge fassen und berücksichtigen.

Hätte man nun einen Spalierbaum nach §. 44. und Taf. VI. Fig. 3. u. 4. erzogen, so ist es nunmehr Zeit, diesen auf Frucht zu schneiden, zugleich aber auch seine fernere Vergrößerung im Auge zu behalten. Man schneidet daher die sämmtlichen Leitzweige, je nachdem der Baum stark getrieben hat, auf $\frac{2}{3}$ Theil ihrer Länge ein, die schwächeren aber etwas kürzer, und heftet sie mit Binsen oder Bastbändern an das Spalier an, so daß sie so viel wie möglich wagrecht zu liegen kommen.

Aus den vorjährig beschnittenen Leitzweigen hat nun der Baum eine Menge dünnere Zweige aus den hinteren Augen desselben getrieben, welche man Fruchtzweige nennt, und die im Verlauf des Sommers an die Spalierlatten angebunden worden sind; diese Zweige sind nun von verschiedener Art: außer dem Leitzweig (Branche mère, Branche tirante), welcher nunmehr schon festes Holz bekommen und eine braune Farbe angenommen hat, und Holzzweig, Branche à bois, genannt wird, sind noch folgende Zweige von verschiedener Länge entstanden. Der stärkste dieser Zweige in der Dicke einer Federspule ist von 6 Zoll bis zu 2 Fuß Länge, ihre Farbe ist gegen die Mauer zu grün, aber auf der Sonnenseite mehr oder weniger geröthet; im Französischen heißen sie Lambourdes, oder Branches d'espérance, und es gibt deren viererlei Arten:

1) Mit dreifachen Augen, nämlich in der Mitte ein Holzauge von zwei Blüthenaugen begleitet.
2) Mit doppelten Augen, einem Holzauge und einem Fruchtauge.
3) Mit einfachen Augen, welches gewöhnlich Blüthenaugen sind.
4) 1 bis 3 Zoll lange Zweige, oben rundherum mit Blüthenaugen besetzt, in deren Mitte ein Holzauge steht; (Branches à bouquet) Bouquetzweige, diese werden niemals beschnitten.

Die Augen, womit diese Zweige besetzt sind, sind von verschiedener Form, und lassen sich gegen das Ende des Augusts hin sehr leicht un-

Digitized by Google

terſcheiden. Die Holzaugen ſind zugeſpitzt, die Fruchtaugen hingegen dick und rundlich, und jedes Auge hat ein Blatt an ſich ſitzen, von welchem es ſeine Nahrung erhält, und welches abfällt, ſobald dieſes ausgebildet iſt.

Die Frucht des Pfirſchenbaumes kommt gewöhnlich nicht eher zum Vorſchein, als bis ſie von einem Holzauge begleitet wird, welches ihr den zu ihrer Ausbildung benöthigten Saft zuführt, und den ſie bedarf, um ſo ſchmelzend und ſchmackhaft zu werden, als dieſe Frucht in ſo hohem Grade iſt. Jedes Blüthenauge, welches nicht von einem Holzauge begleitet wird, trägt dieſem Grundſatz nach keine Frucht, und die Blüthe, ſey ſie auch noch ſo vollkommen, und habe ſie wirklich ſchon eine Frucht angeſetzt, fällt ſpäter dennoch ab, indem ſie nicht die gehörige Nahrung findet. Solche Zweige, von denen die Blüthen und Früchte abgefallen ſind, bleiben bald nackt, und treiben ohne Holz und Frucht; man ſchneidet ſie daher im Frühjahr gar nicht ein, wenn ſie nicht vielleicht unterhalb der Blüthenaugen ein Laubauge haben, auf welches man ſchneiden kann, ſondern nimmt ſie ganz ab. Diejenigen Zweige aber, welche in der Mitte ein Laubauge haben, welches auf den Seiten von zwei Blüthenaugen begleitet iſt, werden über einem ſolchen geſchnitten, eben ſo die mit einem Laubauge von einem Blüthenauge begleiteten Zweige. In der Regel ſchneidet man die Zweige Nr. 1 und 2, je nachdem ſie ſtark ſind, auf 4 bis 6 Fruchtaugen, welches aber ſtets von einem Laubauge begleitet ſeyn muß, ohne welches keine Frucht zu erwarten wäre; die mit bloßen Blüthenaugen beſetzten Zweige Nr. 3 (Chiffonnes), ſobald ſie kein Laubauge an ihrem untern Ende zeigen, müſſen als unnütz weggenommen werden; zeigten ſich aber an ihrer Baſis ſolche, wie dieſes gewöhnlich der Fall iſt, ſo wäre die Erweckung dieſer zu zwei Fruchtzweigen für das künftige Jahr durch den Schnitt über einem ſolchen mit anzunehmen. Die Bouquetzweige Nr. 4. dürfen, wie geſagt, unter keiner Bedingung beſchnitten werden, da ſie ein Laubauge in ihrer Mitte haben, welches in einen kleinen Zweig austreibt, welcher den aus den Blüthen hervorgegangenen Früchten hinlängliche Nahrung zuführt. Dieſe Bouquetzweige liefern die ſchönſten Früchte beim Steinobſt, ſie verdorren, nachdem ſie ihre Function erfüllt haben, und werden alsdann abgenommen; es erzeugen ſich aber immer wieder neue gegen die Spitzen der Zweige zu. Nach Butret's Feſtſtellung der Regeln beim Schnitt des Pfirſchenbaumes tragen die Fruchtzweige dieſes Baumes nur einmal, man muß ſie daher alle Jahre wieder zu erneuern ſuchen, welches durch den Rückſchnitt der Leitzweige und Waſſerſchoſſen geſchieht, welche aus dem alten Holze hervorkommen, und zu dieſem Zweck benutzt werden müſſen. Iſt der Baum nun beſchnitten, und von allem dürren Holz und Blättern gereiniget worden, ſo unterſucht man den Schaft und die Zweige des Baumes, ob ſich nirgends eine Verwundung an denſelben findet, welche ſich durch den Harzfluß kund gibt, ſchneidet dieſe bis auf das geſunde Holz aus, und beſtreicht die Wunde mit geſchmolzenem Pech,

Digitized by Google

welches ich als das beste Heilmittel auch bei dieser weichlichen Baumart erkannt habe, und bindet ihn nun so sorgfältig und zierlich als möglich an seine Spalierlatten an. Ich ziehe Bastbänder den Weidenbändern vor, da letztere oft schädlichen Druck verursachen, und binde da lockerer, wo ich den Wuchs befördern will, und biege die Zweige mehr und hefte sie etwas fester an, wo der Trieb des Baumes gemäßigt werden soll; geschieht letzteres in den obern Theilen des Baumes, so strömt der Saft desto leichter in die untern, die außerdem nicht selten zu früh kahl werden, indeß zu vieler Saft nach oben stürmt. Nur durch dieses gründliche Beschneiden und sorgfältige Anheften des Baumes gelangt man dahin, denselben in seiner gehörigen Form zu erhalten, und den größtmöglichsten Vortheil von ihm zu ziehen.

Die fernere Behandlung des Pfirschenbaumes den Sommer hindurch erfordert ebenfalls Sorgfalt und eine ununterbrochene Aufmerksamkeit, um den Baum gesund zu erhalten. Außer dem nöthigen Begießen desselben bei heißen Sommertagen, ist auch ein öfteres Besprengen mit Wasser ihm sehr dienlich, zumal wenn es lange nicht geregnet hat, auch müssen die Blatt- und Schildläuse, welche sich häufig an die Zweige des Baumes ansetzen, mit Seifenschaum vertilgt werden. Auf den Schnitt im Frühjahr folgt nun das Ausbrechen der jungen überflüssigen Triebe (L'Ebourgeonnement), welches im Monat Mai oder Juni, wenn die stärksten Triebe 4 oder 5 Zoll erreicht haben, vorgenommen wird.

Da die im Frühjahr beschnittenen Leitzweige und Wasserschossen eine Menge Zweige getrieben haben, welche der Baum nicht wohl ohne Benachtheiligung der andern ernähren kann, so nimmt man diejenigen weg, welche gegen die Mauer oder nach vorne zu ausgetrieben sind, und läßt nur diejenigen stehen, welche sich seitwärts stehend befinden, welche die Zwischenräume der Hauptäste nunmehr ausfüllen und sich zu Fruchtholz ausbilden können. Sollte es sich bei der Durchsicht und Lichtung der Bäume finden, daß ein Leitzweig durch Abstoßen oder Verletzung des Auges durch ein Insect gelitten habe, und gar nicht, oder nur schwach ausgetrieben hätte, so wäre dieser Zweig sogleich bis zu dem nächstfolgenden und besser ausgetriebenen Zweig zurückzuschneiden und dieser in die bestimmte Richtung des Leitzweiges anzuheften, damit nirgends der Baum in seiner Vergrößerung zurückgehalten wird. Das Fruchtholz wird nicht eher berührt, bis sich die Früchte vollkommen angesetzt haben. Man schneidet dieses von der Spitze nach der Frucht zu, woselbst sich keine Frucht angesetzt hat, bis zum nächsten Zweig über die erste Frucht zurück und daselbst als unnütz ab. Alle Triebe, die neben den Früchten hervorgekommen sind, müssen auf 3 bis 4 Blätter zurückgeschnitten werden, und ein oder 2 der daraus getriebenen untersten Zweige dieser Fruchtzweige heftet man an, die schwächern aber schneidet man ab. Die Zweige, welche aus den im Frühjahr beschnittenen Leitzweigen hervorgekommen sind und keine Früchte angesetzt haben, schneidet man nun ebenfalls als unnütz ober-

Digitized by Google

halb eines tiefstehenden Laubauges ab, so erhält man von diesem für das kommende Jahr einige gute Fruchtreiser; auch ist es nothwendig, den zu lang getriebenen Loden der Leitzweige, außer den an der Spitze befindlichen, etwas von ihren Spitzen abzukneipen, wodurch ihr Wachsthum gehindert und viele derselben in Fruchtruthen umgewandelt werden, welches Verfahren man das Ersetzen des Fruchtholzes nennt. Anfangs August wird eine nochmalige Durchsicht des Baumes vorgenommen, bei welcher die unnützen, beim Abkneipen der Spitzen vernachlässigten Zweige, welche schwächlich sind, oder zu dicht beisammen stehen, auch wohl vorwärts oder hinterwärts des Baumes gewachsen sind, abgenommen werden. Die jungen, frischgetriebenen Zweige aber werden durchgängig und dergestalt angebunden, daß der Baum überall eine vollkommen zusammenhängende, ununterbrochene Fläche mit Zweigen, Blättern und Früchten bedeckt darbietet, und das ganze Spalier nirgends eine Blöße zeigt.

Hierbei ist noch, um recht schöne Früchte zu erlangen, zu beobachten, daß man alle die überflüssigen Früchte, welche zu dicht aneinander stehen, oder sich traubenförmig an den Bouquetzweigen angesetzt haben, ausbricht, damit die stehengebliebenen desto schöner werden. Fangen sich die Früchte der röthlichen Pfirschensorten an zu färben, so ist es in unserer Gegend nöthig, die sie bedeckenden Blätter nach und nach abzunehmen, welches mit einer Scheere geschehen muß, damit die Augen des Zweiges nicht beschädiget werden, sie bekommen dadurch eine schönere Farbe und einen gewürzhaftern Geschmack; es geschieht solches gewöhnlich 14 Tage vor ihrer völligen Reife. Die später zeitigenden Sorten aber können schon vom Anfange Septembers an von ihrer Bedeckung etwas entblößt werden, damit sie desto sicherer zu ihrer vollkommenen Reife gelangen. Sind die Früchte abgenommen, so wird der Fruchtzweig nun sogleich bis zu den conservirten neuen Fruchtreisern zurückgeschnitten. Durch dieses Zurückschneiden bekommen nunmehr die jungen Fruchtreiser, welche jene ersetzen müssen, mehr Luft und Nahrung, und können sich also demnach besser zu ihrer künftigen Bestimmung ausbilden. Man ersetzt also das Fruchtreis, welches im Sommer getragen hat, sogleich wieder durch ein anderes, wodurch der Baum immer tragbar erhalten wird.

Die Erziehung und der Schnitt des Pfirschen-Pyramidenbaumes ist schon im §. 46 und 49 hinlänglich behandelt worden und weicht im Allgemeinen von den daselbst angegebenen Regeln in nichts ab, und die Anwendung der Erzeugung des jährlichen Fruchtholzes nach der Butret'schen Manier kann auch bei diesen in Anwendung gebracht werden.

Die Erziehung des Pfirschenbaumes zur Topforangerie geschieht gewöhnlich in Pyramidenform als die geeignetste für diese Fruchtart; man gibt den Bäumen, sobald sie größer werden, größere Töpfe, als die für das Kernobst gebräuchlich sind, und noch besser kleine Orangeriekübel, und sorgt stets für eine gute fruchtbare Erde und völligen Abfluß

Digitized by Google

des Gießwassers durch die Abzugslöcher. Da man diese Bäume in Glashäusern oder an geschützten Orten früher zur Blüthe bringen kann, als es im Freien möglich ist, sie können auch die spät reifenden Pfirschensorten unter solchen Umständen im Topfe zur Reife gebracht werden, indem man ihre Bäume jedem nachtheiligen Witterungswechsel entziehen kann; doch gebe man ihnen soviel wie möglich frische Luft und Sonne, wenn es die Witterung erlaubt.

Die Pfirschen sind durch die Cultur außerordentlich vervielfältiget worden, man zählt deren über 100 Sorten, von denen aber viele, genau geprüft, wohl schon unter einem andern Namen vorgekommen und beschrieben worden sind. Auf keine Fruchtart übt der Stand, Boden, Clima und mehr oder weniger heiße Sommer einen so großen Einfluß aus, als auf diese, auch Herr Butret, dessen ausführliche Behandlung des Pfirschenbaumes ich so eben berührt habe, ist dieser Meinung und glaubt, daß die Téton de Vénus, die Royale und Bourdine eine und dieselbe Sorte seyen. Zu Paris, in dem Jardin des Plantes, woselbst Butret Aufseher war, zählte man zu seiner Zeit gegen 50 Sorten, welche auch der Hr. Hofgärtner Antoine in Wien in seinem Prachtwerke über die Pfirschen, durch naturgetreue Abbildungen und genaue Beschreibungen derselben uns kennbar gemacht hat, bis genauere Prüfungen dieser Früchte in Frankreich uns die Synonymen derselben kennen und beseitigen lernen werden.

Der Hr. GR. Diel, als ein competenter Richter, spricht sich über diesen Gegenstand, so wie überhaupt über die Pfirschen, in seinem systematischen Verzeichniß vom Jahr 1818 S. 104 wie folget, aus: Die Pfirsche, diese so häufig gesuchte, und wenn und wo sie vollkommen reift, ihren Pflanzer so herrlich belohnende, schöne Götterfrucht, wird noch zu selten in ihrer Ächtheit und wahren Verschiedenheit ihrer Sorten erkannt. Zum Theil liegt bei deutschen Gärtnern die Ursache in der groben Betrügerei der französischen Baumschulen, die hauptsächlich nur spätere Sorten, wegen leichteren Anschlagens in der Oculation, erzogen und versendeten. Der Empfänger traut nun dem Namen und verkauft wieder. Eine Haupturſache der Unkenntniß bei so manchen Sorten liegt aber darin, daß auch nicht die genaueste Beschreibung, keine noch so schöne Abbildung, keine Wachsform viele dieser Früchte so darstellen kann, daß man ihre Sorte zuversichtlich danach bestimmen könnte. Keine andere Frucht ist nach Jahreswitterung, Standort, Clima, Behandlung und vorzüglich nach dem Boden, an Größe, Form und Farbe, — des Geschmacks nicht zu erwähnen, — so verschieden, als die Pfirsche, ganz vorzüglich aber diejenigen, die im September reifen und alle die Späteren. Ihre Unterschiede sind zu klein, ihr Geschmack zu ähnlich und die Vegetation der Blätter mehr oder weniger gezähnt, so unbedeutend, daß nur der ganze Totaleindruck des Baumes aushelfen kann; und wer beschreibt diesen?

An köstlichen August- und Septemberpfirschen sind wir arm, reich an Spätpfirschen, und wie sehr recht sagte Duhamel schon in

Digitized by Google

Paris: „es gibt der späten Chevreusen und Purpurpfirschen so viele, die des Erziehens gar nicht werth sind, da sie selten reifen." — Wie weit mehr gilt dieses nun schon bei uns, und nur wenige Sorten bleiben für nördliche Gegenden übrig. — Die Carthause in Paris erzog 40 Sorten und Duhamel beschrieb 43. — Davon reifen bei uns 13 Sorten selten, als nur in Jahren wie 1811. — Wer möchte nun darauf warten? — Bei uns in guten Herbstjahren völlig reifenden Pfirschen gibt es nur gegen 30 Sorten, und Mayer (Verfasser der Pomona Franconica) hat mit Recht nur so viele abgebildet und beschrieben. — Wie manche späte Sorte habe ich mit Verdruß erzogen, um sie wieder des Gartens zu verweisen. Noch lächerlicher ist es, bei uns die Pfirschen hochstämmig im Freien, die aus Steinen erzogenen wilden Weinbergspfirschen zum Einmachen u. s. w. ausgenommen, zu erziehen. — Schon der Wind schlägt sie vor der Zeitigung ab. Nur mit einigen Sorten, vorzüglich mit der weißen Magdalene, geht es in Buschbäumen und in hoch eingeschlossenen Gartenanlagen an.

Die Pfirschen zerfallen in verschiedene Hauptfamilien, in denen wir die Charaktere derselben in ihrer Verwandtschaft wieder erkennen; der Oberpfarrer Christ gibt in seiner vollständigen Pomologie II. B. S. 9. eine Zusammenstellung der mit einander verwandten Arten. So gehören nach ihm z. B.

Zu den *Admirables* die Bellegarde, Blondine, Téton de Vénus, Royale, Belle de Vitry und Monstreuse.

Zu den *Alberges:* Avant pêche jaune, Rosanne, Genueser Pfirsche, Pêche de Genes, Charlestowner Ananaspfirsche, Jaune lisse.

Zu den *Chevreuses*, die starke, frechtreibende Bäume haben: Chevreuse hâtive, Belle Chevreuse, Chevreuse tardive, Pêche d'Italie, Chancelière.

Zu den *Druselles* mit durchaus rothem Fleisch: La Sanguinolle oder Betterave, Cardinal Fürstenberg.

Zu den *Madeleines*, welche tief gezähnte Blätter haben: die Madeleine blanche, Madeleine rouge, Pêche de Malte, Madeleine rouge tardive, Pavie Madeleine, Pavie blanc.

Zu den *Mignonnes:* Pêche de Troyes, double de Troyes, Pourprée vineuse, Pêche Cerise, Bourdine.

Zu den *Nivettes:* Montagne précoce, double Montagne, Nivette velouté.

Zu den *Pourprées:* Pourprée hâtive, Pourprée tardive.

Da aber bei andern Pfirschen diese Familiencharaktere fehlen, so ist nach dieser Eintheilung kein sicheres System zu gründen, welches auch die neuern Pomologen veranlaßte, bestimmtere Kennzeichen zur Begründung eines solchen aufzusuchen, wo denn auch dem Herrn Poiteau in seinem naturgemäßen System, nach welchem auch ich meine Pfirschen eingetheilt habe, vollkommen gelungen ist, wie wir weiter unten sehen werden.

Digitized by Google

Um die Kenntniß der Sorten zu erleichtern, ordnete man die ganze Familie der Pfirschen in nachfolgende Abtheilungen oder Classification, unter welcher sie zeither in mehreren Gartenbüchern und Baumschulenverzeichnissen vorkommen.

Pfirschen. Amygdalus Persica. La Pêche. The Peach.

I. Classe. Mit wolligter Haut.

1. Ordnung. Mit ablösigem Steine und zartem Fleisch (Pêches).
2. Ordnung. Mit nicht ablösigem Steine und Haut und hartem Fleisch. Härtlinge (Pavies).

II. Classe. Mit glatter, nackender Haut.

1. Ordnung. Mit ablösigem Steine (Violettes et Nectarines).
2. Ordnung. Mit nicht ablösigem Steine (Brugnons).

Neuere französische Pomologen, welchen dieses System nicht mehr genügte, und die Gelegenheit hatten, die Natur des Pfirschenbaumes und seiner Frucht genauer zu studiren, fanden eine bestimmtere Eintheilung der ihnen bekannten Pfirschenarten für zweckmäßiger, und benutzten zu dieser die mehr oder mindere Größe der Blüthen des Baumes, so wie die Verschiedenheit der Formen der an den Blattstielen befindlichen kleinen Drüsen, welche theils nieren-, theils kugelförmig gestaltet, theils deutlich sichtbar, theils gar nicht an denselben vorhanden sind, und die als constant und die Sorten charakteristisch bezeichnend befunden wurden, zu ihrer neuen Classification.

In Louis Noisettes vollständigem Handbuche der Gartenkunst von 1826. II. B. S. 240. finden wir diese neue Classification der Pfirschen als von einem Hrn. Desprez erfunden, eingeführt, und die darin vorkommenden Pfirschen nach diesem System eingetheilt.

Der Aufseher der Königl. Baumschulen in Paris, Hr. Poiteau, führte dieses System in seinem Bon Jardinier vollständiger aus, und nach diesem sind die Pfirschen folgendergestalt eingetheilt worden.

I. Classe. Wollige Pfirschen.

1. Ordnung. Mit ablösigem Steine (Pêches).

Erstes Geschlecht. Mit großer Blüthe.

1. Abtheilung. Mit kugelförmigen Drüsen.
2. Abtheilung. Mit nierenförmigen Drüsen.
3. Abtheilung. Ohne Drüsen.

Zweites Geschlecht. Mit mittelgroßer Blüthe.

1., 2. und 3. Abtheilung wie oben.

Drittes Geschlecht. Mit kleiner Blüthe.

1., 2. und 3. Abtheilung wie oben.

Digitized by Google

2. Ordnung. Mit nicht ablösigem Steine (Pavies).

Erstes Geschlecht. Mit großer Blüthe.

1., 2. und 3. Abtheilung wie oben.

Zweites Geschlecht. Mit mittelgroßer Blüthe.

1., 2. und 3. Abtheilung wie oben.

Drittes Geschlecht. Mit kleiner Blüthe.

1., 2. und 3. Abtheilung wie oben.

II. Classe. Glatte oder nackte Pfirschen.

1. Ordnung. Mit ablösigem Steine (Violettes. Nectarines).

Erstes Geschlecht. Mit großer Blüthe.

1., 2. und 3. Abtheilung wie oben.

Zweites Geschlecht. Mit mittelgroßer Blüthe.

Abtheilungen wie oben.

Drittes Geschlecht. Mit kleiner Blüthe.

Abtheilungen wie oben.

2. Ordnung. Mit nicht ablösigem Steine (Brugnons).

Mit denselben Unterordnungen und Abtheilungen wie oben.

Nach diesem sinnreichen System sind also die Pfirschen in zwei Hauptclassen eingetheilt, deren Unterschiede sich auf die Beschaffenheit der äußern Haut der Früchte gründet, ob diese mit Wolle überzogen ist oder nicht. Zu einer Hauptabtheilung dieser Classen bot die leichtere oder schwierigere Ablösung des Steines vom Fleische beim Bruch der Frucht sich dar, da sich dieser bei manchen leicht, bei andern aber sehr schwer vom Fleische löset und bei vielen stets welches daran sitzen bleibt. Der Unterschied der Blüthen in ihrer Größe gab dem Erfinder dieser Classification einen dritten Abschnitt zur nähern Bestimmung ihrer Bäume, er theilte sie in drei Geschlechter, mit großen, mittelgroßen und kleinen Blüthen ein, so wie sie die Natur an den verschiedenen Baumarten hervorbrachte, deren Charakter sich immer und unter verschiedenen Umständen gleich blieb, so wie die am Blattstiel befindlichen kleinen Drüsen. Diese wurden nun zuletzt zu den 3 Unterabtheilungen benutzt, welche nach der Beschaffenheit ihrer Form in kugelförmig und nierenförmig gestaltete, die zwei ersten Abtheilungen abgaben; diejenigen Pfirschenarten aber, deren Blattstiel gar keine aufzuweisen haben, die 3. Abtheilung dieser Unterabtheilungen ausmachte. Dieses ganz der Natur entnommene System bietet alle die Bedingnisse dar, welche man von einem Solchen bei der Eintheilung von Fruchtarten verlangen kann, und gereicht dem Erfinder desselben zum großen Ruhme.

Digitized by Google

Bei dem Aufsuchen und Vergleichungen der Pfirschen sind nachstehende pomologischen Werke benutzt worden, welche ich auch bei jeder Fruchtbeschreibung abbrevirt beigesetzt habe.

Ant. — Antoines, K. K. Hofgärtner im K. K. Paradiesgarten auf der Bastei zu Wien, Abbildungen von 51 Pfirschensorten, 1821 in Wien herausgekommen.

Chr. Pom. — Christ's vollständige Pomologie. II. B. Frankf. 1812.

Chr. Hd. Wb. — Christ's pomologisches, theoretisch-praktisches Handwörterbuch. Leipzig bei Voß und Comp. 1802.

T. O. G. — Teutscher Obstgärtner vom Pfarrer Sickler, 22 Bände. Weimar 1794 bis 1804.

G. Mag. — Allgemeines teutsches Gartenmagazin in Heften, von 1804 bis 1819. Weimar.

D. Verz. — Diel's systematisches Verzeichniß der vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen Obstsorten, von D. A. F. Adr. Diel. Frankfurt 1818.

Noiss. — Louis Noisette's vollständiges Handbuch der Gartenkunst. II. B. Stuttgart, in der Metzler'schen Buchhandl. 1826.

Hink. Hb. — Hinkert's pomologisches Handbuch. III. B. Steinobst. München bei A. Weber. 1836.

Rang-Bestimmung.

I. R. — Erster Rang, die hiermit bezeichneten Pfirschen zeichnen sich alle durch Schönheit, vorzügliche Güte des Fleisches und möglicher Reife in unserm Clima aus, und können von diesen vor Allen nachfolgende Sorten vorzugsweise im mittlern Deutschland zur Erziehung empfohlen werden.

1) Die Zwollsche Pfirsche. **Double de Troyes.**
2) Die große Lieblingspfirsche. Lackpfirsche. **Grosse Mignonne.**
3) Die rothe Magdalene. **Madeleine rouge.**
4) Die Bellegarde.
5) Die Wunderschöne. **L'Admirable.**
6) Die Venusbrust. **Téton de Vénus.**
7) Die Königspfirsche. **Royale.**
8) Die Royale George.
9) Die frühe Purpurpfirsche. **Pourprée hâtive.**
10) Die schöne Peruanerin. **Belle Chevreuse.**
11) Die Wespenpfirsche. **Bourdine.**
12) Die Persianerin. **Persique.**
13) Die rothe Frühpfirsche. **L'avante Pêche rouge.**
14) Die weiße Magdalene. **Madeleine blanche.**
15) Die kleine, frühe Violette. **La Violette hâtive.**
16) Die Newington's Nectarine.

Digitized by Google

II. R. — Zweiter Rang, bezeichnet alle diejenigen Pfirschen, deren Fleisch nicht so saftig und gewürzreich ist, als man von einer guten Pfirsche verlangt, so wie diejenigen Sorten, deren Früchte nicht wohl in unseren Gegenden zur Reife kommen, und deren Bäume man nur unter Glasfenstern oder in Töpfen erziehen kann.

Wenn ich bei Beschreibung von Kernobstsorten, Kirschen und Pflaumen mich zugleich erbieten konnte, von den meisten Sorten auch Hochstämme, oder doch wenigstens Pyramiden- und Spalierbäume abgeben zu können, so muß ich bedauern, daß ich dieß für jetzt nicht auch auf Pfirschen und Aprikosen ausdehnen konnte; allein sowohl die Lage, als Ausdehnung meiner Gärten gestattete dieß eben so wenig, als Mangel an Zeit, welche die Erziehung dieser edlen Gewächse ganz besonders erfordert, wenn selbige gleich anfänglich in der Art behandelt werden sollen, um dem künftigen Empfänger wahre Freude zu machen. Die Anschaffung des größeren Theiles der im Handbuche vorkommenden Pfirschen und Aprikosenarten, so wie deren Vermehrung werden mir in der Folge Gelegenheit geben, auch in dieser Hinsicht dem Bedürfniß manches Liebhabers dieser Fruchtart abzuhelfen.

Erste Classe.

Wollige Pfirschen.

Erste Ordnung.

Mit ablösigem Steine (Pêches).

Erstes Geschlecht.

Mit großer Blüthe.

Erste Abtheilung.

Mit kugelförmigen Drüsen.

Nr. 1. Die Fromentiner Weinpfirsche. La Vineuse de Fromentin. II. R.

Ant. S. 16. Taf. 41. Chr. Hd. Wb. S. 351. Roiss. S. 241. Nr. 3. G. Magaz. 1808. S. 217. Nr. 16.

Die Frucht ist 2½ Zoll hoch und eben so breit, von Form rund und etwas plattgedrückt. Die tiefe Furche, welche die Frucht in gleiche Hälften theilt, läuft bis zu dem kleinen Blüthenspitzchen hin, welches aber häufig gänzlich fehlt. Der kurze, dicke Stiel steht in einer

Digitized by Google

tiefen Höhlung. Die Grundfarbe der feinen Haut ist gelblichgrün, die Sonnenseite schönes Purpurroth, welches sich nach der Schattenseite zu lichter werdend verliert, durch welche lichtere Röthe die Grundfarbe stellenweise durchscheint. Die ganze Frucht ist mit einer sehr feinen, zarten Wolle leicht bedeckt. Das Fleisch ist weiß, saftreich, schmelzend, um den Stein dunkelroth, und von einem süßsäuerlichen Weingeschmack. Der Stein ist 1¼ Zoll lang, 1 Zoll breit, länglich, unten scharf zugespitzt, braunroth, und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wird groß und trägt reichlich, die Sommertriebe sind grün, auf der Sonnenseite aber dunkelroth. Die Blätter sind groß, dunkelgrün, der Rand derselben ist fein sägezähnig eingeschnitten. Die Blume ist groß und von lebhaft rother Farbe. Scheint noch wenig bekannt zu seyn.

Nr. 2. Die große Lieblingspfirsche. Große Prinzessinpfirsche. Lackpfirsche. Wollige Pfirsche des Merlet. La grosse Mignonne. La Veloutée de Merlet. I. R.

Ant. S. 17. Taf. 43. D. Verz. S. 112. Nr. 14. Chr. H. Wb. S. 352. Chr. Pom. S. 22. Nr. 13. G. Mag. 1808. S. 216. Nr. 9. Noz. S. 241. Nr. 6. Duhamel Tom. II. S. 18. Taf. 10. Quintinye Tom. I. S. 358.

Die Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll lang und eben so breit, von ganz runder Form. Die Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel läuft, ist tief und endet in einer kleinen Vertiefung, in welcher eine kleine Spitze steht. Der Stiel steht in einer weiten und tiefen Höhlung, deren Rand aufgeschwollen und unegal ist. Die Farbe der feinen, mit sehr feiner, sammtartiger Wolle leicht bedeckten Haut ist auf der Schattenseite hellgrünlichgelb, auf der Sonnenseite sehr dunkelpurpurroth, fast in das Braune fallend. Das Fleisch ist gelblichweiß, um den Stein lebhaft roth, fein, saftig, schmelzend, und von einem süßweinigen, gewürzhaften Geschmack, der die Frucht zu einer der vorzüglichsten Pfirschen erhebt. Der Stein ist im Verhältniß der Frucht nicht groß, 1½ Zoll lang und 1 Zoll breit; braunroth, oben ist er etwas breitspitz auslaufend, unten aber zugespitzt, beim Genuß der Frucht bleibt etwas Fleisch daran sitzen.

Die Frucht reift Ende August bis Mitte September.

Der Baum wird ansehnlich groß, treibt vieles Holz und trägt reichlich, verlangt aber einen warmen und trocknen Stand. Die Sommertriebe sind dünn, grün, oben dunkelroth angelaufen. Die Blätter sind groß, dunkelgrün, glatt und am Rande sehr fein und leicht gezähnt. Die Blüthen sind groß, weit offen und rosenroth, sie sind die Größten unter den Pfirschenblüthen. — Unstreitig eine der schönsten und besten Pfirschen für unsere Gegend, deren Baum zu den dauerhaftesten gehört und sich vorzüglich gut zu Hochspalieren eignet.

Digitized by Google

Nr. 3. Die runde, durchsichtige Pfirsche. La Transparente ronde. I. R.

Ant. S. 9. Taf. 22. G. Mag. 1808. S. 218. Nr. 19.

Die Frucht ist 2½ Zoll lang und eben so breit, von Form rund, doch an beiden Enden etwas plattgedrückt. Die Furche ist seicht und verliert sich gegen die sich unten befindende, aber kaum sichtbare Spitze hin. Der Stiel sitzt in einer nicht allzutiefen Höhlung. Die Farbe der feinen, mit sehr feiner, weißer Wolle leicht überzogenen Haut ist weißgelb, die Sonnenseite schön geröthet, und diese Röthe verwäscht sich leicht in der Grundfarbe ins Gelbliche übergehend. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbe spielend, um den Stein röthlich, fest, doch schmelzend und saftig, und von einem sehr süßen, mit etwas Säure gemischten angenehmen Geschmack. Der Stein ist 1¼ Zoll lang, 1 Zoll breit, unten zugespitzt und dunkelbraun von Farbe.

Die Frucht reift anfangs September.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, die Sommertriebe sind ziemlich stark, gelblichgrün, oben blaßroth angelaufen. Das Blatt ist von mittler Größe, schön grün, der Rand desselben ist nur wenig oder gar nicht gezahnt. Die Blüthen sind groß und von rosenrother Farbe. Ist noch wenig bekannt.

Nr. 4. Die Schöne von Beauce. La Belle de Beauce. I. R.

Ant. S. 15. Taf. 37. Chr. Hd. Wb. S. 348. Die Orleansche Pfirsche. Noiss. S. 241. Nr. 4. La Belle Bausse.

Die Frucht ist 2½ Zoll hoch und 2¾ Zoll breit, rund, an beiden Enden etwas plattgedrückt. Die Furche ist seicht, und verliert sich gegen den Gipfel hin daselbst in einer kleinen Vertiefung, in welcher zuweilen eine kleine stumpfe Spitze steht. Die Stielhöhle ist weit, tief, und deren Rand stark wulstig und unegal erhaben. Die Farbe der überall mit feiner Wolle bedeckten Haut ist anfangs gelblichgrün, zeitig gelb, die Sonnenseite ist schön carmoisinroth und mit dunklerm Roth marmorirt und fein getüpfelt, welches sich in die Grundfarbe nach der Schattenseite zu schwächer werdend verliert. Das Fleisch ist gelblichweiß, um den Stein rosenroth, es ist fein, schmelzend und von einem angenehm süßsäuerlichen, erhabenen Geschmack. Der Stein ist 1⅛ Zoll lang und 1 Zoll breit, oben breitlichrund, unten abgerundet, mit einer kurzen Spitze, er ist von Farbe braun, und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Mitte Septembers.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß; die Sommertriebe sind mittelstark, unten grün, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind groß, lang, schön grün, und am Rande wenig oder fast gar nicht ausgezackt. Die Blüthe ist groß und rosenfarbig. Nach Noisette ist diese Frucht zu Montreuil von einem Gärtner nicht durch Samen, son-

Digitized by Google

dem durch vervollkommnete Cultur von der großen Lieblings-Pfirsche, la grosse Mignonne, gewonnen worden (?).

Nr. 5. La belle Beauté. I. R.

Noiſ. S. 241. Nr. 5. G. Mag. 1808. S. 228. Nr. 26. Vgl. S. 184. Nr. 14.

Eine noch wenig bekannte, vortreffliche Pfirsche, die noch nicht vollkommen beschrieben worden ist. Die Frucht ist groß, schön, etwas länglich und stark scharlachfarbig geröthet. Das Fleisch weiß und von einem vorzüglich guten, weinigten Geschmack, so daß sie eine der vorzüglichsten Pfirschen ist.

Der Baum wächst kräftig, und paßt selbst zum Hochstamm erzogen ins Freie. Nach Noisette reift die Frucht schon Ende August, nach Andern und in hiesiger Gegend wohl erst Ende September.

Nr. 6. Die doppelte Montagne. Die große Bergpfirsche. La double Montagne. La Montagne précoce la grosse. La Montauban. Pêche de Lambert. I. R.

L. O. G. XIII. B. S. 354. Taf. 18. G. Mag. 1808. S. 220. Nr. 30. D. Verz. S. 115. Nr. 21. Chr. Hd. Wb. S. 353. Hohenheimer Catalog S. 213. Nr. 16. Chr. Pom. S. 30. Nr. 23.

Die Frucht ist 2 Zoll 7 Linien hoch und eben so breit, von Ansehen länglichrund, obgleich ihre Höhe und Breite sich gleich sind. Die Furche, welche sich aus der sehr weiten Stielhöhle über die eine Seite der Frucht hinzieht, ist tief, und theilt die Backenseite in zwei ungleiche Hälften; auf dem Gipfel der Frucht steht eine kleine etwas gekrümmte Spitze. Die Farbe der dünnen, mit starker Wolle bedeckten Haut ist gelbgrün, auf der Sonnenseite dunkel, fast braunroth, das sich nach der Schattenseite zu ins Hellrothe übergehend, sanft in der Grundfarbe verliert, so daß nur wenig von dieser rein zu sehen ist. Das Fleisch ist weißlichgrün, um den Stein stark geröthet, zart, mit wenig sichtbaren Fibern durchzogen, außer denen, welche mit dem Stein in Verbindung stehen, es ist saftig und von einem erhaben süßweinsäuerlichen, kräftigen Geschmack. Der Stein ist 1 Zoll 4 Linien lang und 1 Zoll breit, gegen den Stiel ist er stumpf zugerundet, unten scharf zugespitzt, er löset sich gut vom Fleische. Die Kante hat drei scharfe Erhöhungen, die oft wie abgebrochen erscheinen, zwischen welchen nicht allzutiefe Furchen hinlaufen. Die Gegenkante steht breit hervor, und hat auf ihrem Rücken eine breite, violettgefärbte Furche. Die Backenseiten sind tief genarbt und mit Fleischfibern besetzt, die beim Bruch der Frucht am Steine hängen bleiben.

Die Frucht reift Ende Septembers, und hält sich einige Zeit am Baum.

Der Baum wächst lebhaft, ist dauerhaft und tragbar. Die Sommertriebe sind von mittelmäßiger Länge und Stärke, unten blaßgrün, oben braunröthlich angelaufen, und an den Spitzen etwas wol-

Digitized by Google

ligt. Die Blätter sind ziemlich lang und schmal, an der Hauptrippe gekrümpelt, dunkelgrün, und am Rande sehr fein rundsägezähnig eingeschnitten. Die Blüthe ist groß und schön rosenfarbig. Der Hr. GR. Diel hält diese in Holland so berühmte Pfirsche mit der großen Lieblingspfirsche, **Grosse Mignonne**, für ein und dieselbe Sorte, so wie Knoop sie mit der Kanzlerpfirsche ebenfalls für eine Sorte hält. Chr. Pom. S. 15. Nr. 5. Fig. 5. führt daselbst eine frühe Montagne, **Montagne précoce** an, welche nicht mit dieser verwechselt werden darf, indem sie viel früher reift.

Zweite Abtheilung.

Mit nierenförmigen Drüsen.

Nr. 7. Die wahre frühe Purpurpfirsche mit großer Blüthe. La Pourprée hâtive véritable à grande fleur. The early Purple. I. R.

Ant. S. 12. Taf. 31. D. Verz. S. 110. Nr. 5. Chr. Hd. Wb. S. 355. Chr. Pom. S. 13. Nr. 8. Noiſ. S. 242. Nr. 7. G. Mag. 1808. S. 215. Nr. 7.

Die Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll hoch und eben so breit, rund, nach beiden Enden zu etwas plattgedrückt. Die Furche, welche aus der tiefen Stielhöhle hervorkommt, deren Rand etwas unegal erhaben ist, ist tief, und theilt die Frucht in gleiche Hälften, gegen den Gipfel hin endigt sie sich in einer mittelmäßigen Vertiefung, worin aber keine Spitze sichtbar ist. Die Farbe der mit einer feinen Wolle dicht und stark bedeckten Haut ist auf der Schattenseite gelblich, die Sonnenseite hingegen schön dunkelroth gefärbt, und gegen die Schattenseite zu stark roth getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, um den Stein etwas geröthet, es ist fein, schmelzend, saftig und von einem sehr süßen, etwas erhaben weinigen, muskirten Geschmack. Der Stein ist 1½ Zoll lang, 1 Zoll breit, länglich, oben breitlichspitz, unten sehr scharfspitz zulaufend, er ist braunroth und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wird groß, wächst stark, gedeiht in allen Lagen, kommt selbst als Hochstamm gut fort, und trägt ungemein reichlich. Die Sommertriebe sind lang, mittelstark, unten grün, oben schön geröthet. Die Blätter sind schön groß, grün, stark zugespitzt, und am Rande fein und seicht gezahnt. Die Blüthen sind groß, offen und von schöner Rosenfarbe. — Eine der besten und vorzüglichsten Pfirschen für unsere Gegend, der Baum kommt selbst auf der Ostseite fort, leidet aber in dieser Lage mehr, als andere Pfirschensorten an der Bleichsucht.

Digitized by Google

Nr. 8. Die weinige Purpurpfirsche. La Pourprée vineuse. I. R.

Hohenheimer Catalog Anhang S. 62. Nr. 31. Hink. Hd. S. 186. Nr. 7.

Über diese Pfirsche scheint man noch in Zweifel zu seyn, ob sie mit der im Allg. T. G. Magazin 1808. S. 218. Nr. 17. vorkommenden frühen, weinigen Purpurpfirsche ein und dieselbe Sorte sey oder nicht, indem deren Beschreibung wenig Unterschiede darbietet, hingegen ihre Reifzeit um 3 bis 4 Wochen verschieden ist. Bei der großen Anzahl neu entstandener Pfirschenarten ist es wohl möglich, daß Beide verschiedene Sorten sind, deßhalb halte ich für nöthig, die Beschreibung beider Pfirschen mit der Angabe ihrer Autoren auf einander folgen zu lassen. Antoine und Noisette haben sie nicht.

Die weinige Purpurpfirsche. La Pourprée vineuse.

Diese sehr gute Pfirsche ist groß, von Form fast rund, sie hat in ihrem Äußeren die größte Ähnlichkeit mit der frühen Purpurpfirsche, ist aber saftreicher und von erhabenerem Geschmack, und reift 14 Tage später, als diese. Die Farbe der Haut ist citronengelb und stark roth punctirt, auf der Sonnenseite aber dunkelroth verwaschen. Das zarte Fleisch ist weiß, schmelzend, am Stein etwas roth und von einem ganz vortrefflichen, weinigen Geschmack.

Die Frucht reift Ende August.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird stark, ist sehr tragbar, zeigt keine Verschiedenheit von dem der frühen Purpurpfirsche, und gedeiht sowohl als Hochstamm, wie als Zwergbaum.

Die frühe weinige Purpurpfirsche. La Pourprée vineuse hâtive.

Chr. Pom. S. 14. Nr. 4. Allg. T. G. Mag. 1808. S. 218. Nr. 17.

Nach Christ ist es eine schätzbare Frucht von 1 Zoll 9 Linien Höhe und 1 Zoll 10 Linien Breite. Ihre Form ist rund, gegen den Stiel etwas plattgedrückt, die Furche tief. Die mit einer sehr feinen, fahlen Wolle überzogene Haut, welche sich gut abwischen läßt, hat ein sehr glänzendes Colorit, die Schattenseite ist roth, auf der Sonnenseite ist sie ganz dunkelroth. Das Fleisch ist weiß, unter der Haut und um den Stein stark geröthet, der Saft ist häufig und von einem vortrefflichen Weingeschmack, und wird nie mehlig. Der Stein ist mittelmäßig groß und sehr roth gefärbt.

Die Frucht reift im ersten Drittheil des Augusts noch vor der weißen Magdalene.

Der Baum wird ziemlich stark, schickt sich in alle Lagen, und trägt gut. Die Sommertriebe sind lang, dünn, unten grün, oben dunkelroth. Die Blätter sind dunkelgrün, größer als die der Lackpfirsche, und am Rande gebogen gezahnt. Die Blüthen sind groß und von lebhaft rother Farbe.

Digitized by Google

Nr. 9. Die schöne Kanzlerin. Die Kanzlerpfirsche mit großer Blüthe. La véritable Chancelière à grande fleur. I. R.

Ant. S. 20. Taf. 50. D. Verz. S. 112. Nr. 12. Chr. Pom. S. 26. Nr. 19. Chr. Hd. Wb. S. 349. Noiſ. S. 245. Nr. 30. G. Mag. 1808. S. 216. Nr. 11.

Die Frucht iſt 2½ Zoll lang und faſt eben ſo breit, etwas länglichrund, und ähnelt der ſchönen Peruanerin. Die Furche, welche vom Stiel gegen den Gipfel zuläuft, woſelbſt eine ſtumpfe Spitze ſteht, iſt breit und tief, ſie theilt die Backenſeite in zwei ungleiche Hälften, wobei die eine Hälfte derſelben höher aufgeſchwollen erſcheint, als die andere, nach dem Stiel zu wird die Furche tiefer. Die Stielhöhle iſt tief und deren Rand aufgeſchwollen. Die Farbe der ſehr feinen, mit einer feinen Wolle nur leicht überzogenen Haut iſt blaßgelb, die Sonnenſeite hingegen iſt lebhaft geröthet, und mit dunklerm Roth geſtreift und getüpfelt. Das Fleiſch iſt weißlichgelb, um den Stein röthlich, ſaftig und von einem ſüßen, gewürzhaften Geſchmack. Der Stein iſt 1½ Zoll lang, 1 Zoll breit, länglich, unten ſcharf zugeſpitzt, ſtark genarbt und von braunröthlicher Farbe.

Die Frucht reift anfangs September.

Der Baum wird groß, iſt aber etwas weichlich, und erfriert leicht. Die Sommertriebe ſind ſtark, unten grün, oben lebhaft geröthet. Die Blätter ſind ſehr groß, ſchön glänzendgrün, und am Rande tief ſägezähnig eingeſchnitten. Die Blüthen ſind groß und roſenfarbig. Dieſe Pfirſche iſt eine der vorzüglichſten, ſie ähnelt in Allem der ſchönen Peruanerin, nur daß ſie 14 Tage ſpäter reift, als dieſe.

Nr. 10. Die Roſen-Pfirſche mit halbgefüllter Blüthe. Pêche à fleur semi-double. II. R.

Ant. S. 18. Taf. 45. Chr. Hd. Wb. S. 350. G. Mag. 1808. S. 223. Nr. 42. G. Mag. 1804. S. 315. Taf. 20. Noiſ. S. 242. Nr. 9.

Die Frucht iſt gegen 2 Zoll lang und eben ſo breit, von runder Form, gegen den Gipfel etwas ſtärker, als am Stiel. Die Furche, welche aus der ziemlich großen Stielhöhle hervorkommt, iſt bald ſeicht, bald tiefer, und endigt auf dem Gipfel der Frucht mit einer kleinen, etwas gekrümmten Spitze, welche in einer kleinen Vertiefung ſteht. Die Farbe der feinen, mit einer feinen Wolle bedeckten Haut iſt gelblich, die Sonnenſeite iſt leicht geröthet, und durch ein dunkleres Roth erhoben. Das Fleiſch iſt weiß, ohne Röthe um den Stein, zart, brüchig, ſaftig und von einem ſäuerlichſüßen, etwas bitterlich nachhaltenden Geſchmack. Der Stein iſt länglich, 1 Zoll lang und 9 Linien breit, gegen den Stiel hin iſt er ſtumpfſpitz, unten aber in eine lange, ſcharfe Spitze auslaufend; er löſet ſich gut vom Fleiſche. Die Kante hat in der Mitte nur eine Furche; die etwas ſchmälere Gegenkante iſt tief gefurcht, und hat an ihren Rändern einige Quer-

Digitized by Google

einschnitte. Die Backenseiten sind tief gefurcht und genarbt, sie sind braun von Farbe.

Die Frucht reift Ende September.

Der Baum wird groß und stark, und ist in seiner Blüthe eine wahre Zierde, zumal im Topf erzogen; wegen seiner gefüllten Blüthe bringt er aber nur wenig Früchte hervor. Die Sommertriebe sind nicht übrig stark, grünlich, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind mittelgroß, dunkelgrün und charakteristisch rinnenförmig gebogen, woran er auch außer seiner doppelt gefüllten Blüthe kenntbar ist; der Rand derselben ist nur wenig oder gar nicht gezahnt. Die Blüthe ist groß, dunkelrosenroth, sie hat gegen 30 Blumenblätter, auch wohl noch mehr, 1 bis 4 Griffel, und mehr oder weniger Staubfäden, je nachdem sich diese mehr oder weniger in Blumenblätter verwandelt haben. Die Früchte setzen sich an den Fruchtzweigen zu ein bis vierfach an, wovon aber gewöhnlich nur eine zur Vollkommenheit kommt, die andern aber gewöhnlich bei dem Steinmachen derselben wieder abfallen. Verdient nur zur Topforangerie erzogen zu werden. Nach der Christ'schen Beschreibung der Blüthe dieses Baumes möchte man wohl eher annehmen, daß solche eher zu dem des ganz gefüllt blühenden Pfirschenbaumes gehört.

Nr. 11. Der Pfirschenbaum mit ganz gefüllter Blüthe.
Le Pêcher à fleur double pleine. II. R.

G. Mag. 1809. S. 136. Taf. 16. Chr. Hdb. Wb. S. 350. Chr. Pom. S. 45. Nr. 38.

Christ hält diese Pfirsche mit der mit halbgefüllter Blüthe für ein und dieselbe Sorte, Sickler macht aber einen Unterschied zwischen beiden, wahrscheinlich kannte Christ die Pfirsche mit der halbgefüllten Blüthe nicht, und seine Beschreibung der Blüthe und Frucht (welche auch Antoine annahm) paßt also ganz auf diese. Antoine S. 18. Nr. 45. gibt zum Schluß der Beschreibung seiner Pfirsche mit halbgefüllter Blüthe die Kenntniß dieser Frucht kund, indem er sagt: Es gibt noch einen Pfirschenbaum mit großer und dickgefüllter, hellrosenfarbiger Blüthe, dessen Früchte noch um die Hälfte größer werden, als die so eben beschriebenen, von Farbe gelblichgrün, und auf der Sonnenseite ohne Röthe sind, sie sind gut von Geschmack, aber der Baum bringt nur selten Früchte hervor.

Nach Sickler ist die Frucht dieses Baumes rund, 1 Zoll und 10 Linien hoch und 1 Zoll und 9 Linien breit. Die Furche ist deutlich, spaltet sich auch wohl etwas, wenn die Frucht lange am Baum hängt, auf dem Gipfel steht ein kleines Bützchen von der Größe einer Stecknadelkuppe. Der kurze und dicke Stiel steht in einer geringen Vertiefung. Die Farbe der zarten, zähen Haut, welche sich abziehen läßt, ist blaßgelb, auf der Sonnenseite nur kaum ein Anstrich von Gelbroth zu sehen, sie ist mit sehr vieler zarter Wolle überzogen. Das Fleisch ist weißgelb, locker, von starken Fibern durchzogen, voll-

Digitized by Google

saftig und von einem angenehmen, erhaben weinsäuerlichen Geschmack. Der Stein ist 1 Zoll 4 Linien lang und 9 Linien breit, nach dem Stiel hin läuft er etwas schmal zu, und rundet sich daselbst breitlich ab, unten ist er so scharf und länglich zugespitzt, wie man dieß fast bei dem Stein keiner Pfirsche weiter findet, er ist fast spindelförmig. Die beiden Kanten sind von gleicher Stärke, und haben auf ihren Höhen Furchen; die Backenseiten haben tiefe und schief herabwärts laufende Furchen, welche die aus dem Fleische gehenden starken Fibern festhalten.

Die Frucht reift Ende September, und hält sich auf dem Lager bis zu Ende October, sie ist zum Genuß alsdann noch eine gute Pfirsche.

Der Baum wächst sehr lebhaft, er setzt vieles Tragholz an, welches meistens alle Jahre, nur nicht reichlich trägt. Die Sommertriebe sind lang, stark, unten meergrün, oben braunroth. Die Blätter sind lang und schmal, gegen den Stiel etwas breiter, als unten, woselbst sie in eine Spitze auslaufen, sie sind dunkelgrün und am Rande sehr zart gezackt. Der Blattstiel ist sehr kurz und braunroth. Die Blüthe ist ganz gefüllt, und es ist eine Pracht, ein solches Bäumchen im Topfe oder am Spalier blühen zu sehen. Die Blüthen und Früchte dieser beiden Pfirschenarten möchten doch wohl bei einer genauen Vergleichung derselben, bei gleichem Stand und Boden, für ein und dieselbe Sorte befunden werden, obgleich es auch bei den Pflaumen und Kirschen Bäume gibt, deren Blüthen zugleich halb und ganz gefüllt sind.

Dritte Abtheilung.

Ohne Drüsen.

Nr. 12. Die kleine weiße Frühpfirsche. Die frühe Muskatpfirsche. L'Avant-Pêche blanche. L'Avant-Pêche blanche musquée. The white Nutmeg. II. R.

Ant. S. 3. Taf. VI. Fig. 1. D. Verz. S. 108. Nr. 1. Chr. Pom. S. 11. Nr. 1. Chr. Hd. Wb. S. 348. Noif. S. 243. Nr. 12. Loudons S. Encycl. S. 926. Nr. 1. G. Mag. 1808. S. 213. Nr. 1. Du Hamel Tom. II. S. 5. Taf. 2.

Eine der kleinsten und früheſten Pfirschen. Die Frucht ist ¾ bis 1 Zoll lang und ½ bis ¾ Zoll breit, von Form länglichrund, und ähnelt einer kleinen Wallnuß. Die Furche ist tief, und endet unten in einer ziemlich scharfen, etwas gekrümmten Spitze, die bald kleiner, bald größer ist, häufig geht sie auch bis über die Spitze hinaus. Die Farbe der mit vieler Wolle besetzten Haut ist ganz weiß, ohne Röthe. Das Fleisch ist weiß und ohne Röthe um den Stein, und ist etwas an diesen angewachsen; der Saft ist von einem weinsäuerlichen, etwas süßen, muskirten Geschmack, und riecht bisamartig.

Digitized by Google

Der Stein ist sehr klein, weißbraun, am Stiel breit, unten etwas scharf zugespitzt.

Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum wird nur in gutem Boden ansehnlich groß, treibt wenig Zweige, trägt aber desto reichlicher. Die Sommertriebe sind schwach, unten grün, oben röthlich, die Augen sind klein und länglich-spitz. Die Blätter sind von mittelmäßiger Größe, länglich, mit Buckeln besetzt, rinnenförmig gefaltet, an verschiedenen Stellen umgekrümmt, schön grün, und an dem Rand fein, aber unegal gezahnt. Die Blüthen sind sehr groß, und von sehr bleicher Rosenfarbe.

Nr. 13. Die kleine rothe Frühpfirsche von Troyes. Die rothe Muskatpfirsche. L'Avant-Pêche rouge de Troyes. The red Nutmeg. II. R.

Ant. S. 3. Taf. VI. Fig. 2. D. Verz. S. 109. Nr. 2. Chr. Hd. Wb. S. 348. Noiss. S. 243. Nr. 13. Quintynie S. 342. u. 363. Du Hamel Tom. II. S. 7. Taf. 3. G. Mag. 1808. S. 214. Nr. 2.

Die Frucht ist 1¼ Zoll lang und eben so breit, rund, oft etwas länglichrund. Die Furche ist seicht, und läuft auf dem Gipfel der Frucht in eine kleine Vertiefung aus, in welcher nur selten eine kleine Spitze steht. Die Farbe der feinen, mit einer zarten Wolle bedeckten Haut ist weißlichgelb, die Sonnenseite lebhaft geröthet, und durch ein dunkleres Roth erhoben, welches sich in punctirter Manier über einen Theil der Schattenseite hin leicht verbreitet. Das Fleisch ist fest, weiß, schmelzend, um den Stein niemals geröthet, und von einem angenehm süßen, stark müskirten Weingeschmack. Der Stein ist klein, gegen das untere Ende hin zugespitzt, und löset sich nicht immer gut vom Fleische.

Die Frucht reift anfangs August.

Der Baum wird mittelmäßig groß, ist gesund und trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark, grün, oben braunroth angelaufen. Die Blätter sind glatt, schön grün, an der Mittelrippe manchmal gerunzelt, und am Rande fein und seicht gezackt. Die Blüthen sind groß und hellrosenfarbig.

Nr. 14. Die weiße Magdalene. La Madeleine blanche. I. R.

Ant. S. 2. Taf. 4. D. Verz. S. 110. Nr. 6. Chr. Hd. Wb. S. 351. Chr. Pom. S. 16. Nr. 6. A. O. G. XI. B. S. 277. Taf. 14. Noiss. S. 243. Nr. 15. G. Mag. 1808. S. 215. Nr. 6. Quintinye Tom. I. S. 361. Du Hamel Tom. II. S. 11. Taf. 6. D. Verz. S. 110. Nr. 6.

Die Frucht ist 2 Zoll hoch und fast eben so breit, am Stiel etwas platt, aber sonst von runder Form. Die Furche ist von der Stielhöhlung aus ziemlich tief, läuft seichter werdend nur etwas über die Hälfte der Frucht hinaus, woselbst sie sich aber verliert. Auf dem Gipfel der Frucht steht eine kleine Spitze, welche aber auch bei vielen

Digitized by Google

Früchten fehlt, wo alsdann eine kleine Vertiefung sichtbar ist. Der kurze und dünne Stiel steht in einer großen, geräumigen Höhlung. Die Farbe der nicht sehr dicken, mit einer feinen, weißlichen Wolle überzogenen Haut ist weiß- oder grünlichgelb, auf der Sonnenseite ist sie nur auf einer kleinen Stelle etwas röthlich angesprengt oder gestreift, häufig aber nur einfarbig. Das Fleisch ist weißgelblich, ohne Röthe um den Stein, es ist fein, zart, schmelzend, sehr saftreich und von einem angenehm weinsäuerlichen Geschmack und etwas bisamartigen Geruch. Der Stein ist 1 Zoll lang, 10 Linien breit und 8 Linien dick, am Stiel ist er breitspitz, unten in eine scharfe Spitze auslaufend. Die beiden Kanten sind scharf und schmal, und die eine geht etwas weiter herunter, als die andere; die Backenseiten sind tief genarbt und mit starken Fibern besetzt.

Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, und hat ein kraftvolles Ansehen, ist aber trotz dem sehr weichlich und empfindlich gegen die Nachfröste, welche sehr häufig seine Blüthen ruiniren, wodurch der Baum weniger, als andere, Früchte hervorbringt. Die Sommertriebe sind unten blaßgrün, oben röthlich angelaufen, von mittler Stärke, das Mark derselben ist dunkelbraun. Die Blätter sind groß, glänzend blaßgrün, und am Rand tief sägezähnig eingeschnitten; anstatt der Drüsen, welche gewöhnlich am Ende des Blattes stehen, hat dieser Baum eine blattartige Ausdehnung (Afterblatt) längs des ganzen Blattstiels. Die Blüthen sind groß, blaßroth und erscheinen frühzeitig. — Eine vorzüglich gute Frucht, aus deren Stein man sehr gute, weiße Pfirschenarten erziehen kann, welche halb hochstämmig erzogen und in eine warme, geschützte Lage gepflanzt, zwar reichlich Früchte geben, aber höchstens nur 6 Jahre dauern.

Nr. 15. Die Magdalenenpfirsche von Bollweiler. La Madeleine rouge de Bollwiller. I. R.

Hohenheimer Catalog S. 212. Nr. 11. Hinkert's pomol. Handb. S. 185. Nr. 5. Von den Herren Gebrüdern Baumann zu Bollweiler aus Samen erzogen, eine köstliche Frucht.

Die Frucht ist groß, von runder Form, die Furche ist seicht und endet auf dem Gipfel mit einer kleinen stumpfen Spitze. Die Farbe der Haut ist sehr hellgrün, fast weißlich, auf der Sonnenseite blutroth verwaschen, doch nicht so stark, wie bei der rothen Magdalene, mit der sie übrigens viel Ähnlichkeit hat. Das Fleisch ist weiß, um den Stein röthlich, und von einem vorzüglich guten Geschmack.

Die Frucht reift Mitte oder Ende August.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund und gegen Fröste nicht so sehr empfindlich, wie andere Pfirschenarten, und trägt reichlich. Die Blüthe ist groß.

Digitized by Google

Nr. 16. Die gelbe Frühpfirsche. L'Avant-Pêche jaune. II. R.

Ant. S. 1. Taf. 2. Chr. Hd. Wb. S. 348. Chr. Pom. S. 18. N. 9. Roiſ. S. 243. Nr. 14. Allg. T. G. Mag. 1808. S. 214. Nr. 4. Du Hamel Tom. II. S. 9. Nr. 4.

Die Frucht iſt 2 Zoll lang und faſt eben ſo breit, oder einige Linien weniger breit, als hoch, von etwas länglichrunder Form. Die Furche, welche von der Stielhöhle über die Frucht läuft, iſt ſeicht und verliert ſich unten in einer ziemlich ſtarken, etwas gekrümmten Spitze. Der kurze Stiel ſteht in einer tiefen und ſehr weiten Höhlung. Die Farbe der ſtark mit fahlgelber Wolle bedeckten Haut iſt goldgelb, die Sonnenſeite iſt dunkelbraunroth gefärbt oder marmorirt. Das Fleiſch iſt dunkelcitronengelb, zart, ſchmelzend, und von einem ſüßſäuerlichen, etwas aprikoſenartigen Geſchmack; um den Stein und unter der Haut ſoll es, nach Chriſt, etwas röthlich ſchillern, welches Antoine aber nicht auf ſeiner Abbildung angibt. Der Stein iſt 1½ Zoll lang und 1 Zoll breit, oben ſtumpf und breitlich abgerundet, unten in eine lange, etwas gekrümmte Spitze auslaufend; die Backenſeiten ſind ſtark genarbt.

Die Frucht reift gegen Ende Auguſt.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und hat in Allem viel Ähnlichkeit mit dem der Saffranpfirſche, und er ſetzt ſeine Früchte gut an. Die Sommerlatten ſind unten gelblichgrün, oben lebhaft roth angelaufen. Die Blätter ſind dunkelmattgrün, und werden im Herbſt röthlichbraun; der Rand derſelben iſt weitläufig und ſeicht gezahnt. Die Blüthen ſind klein und von lebhaft rother Farbe.

Nr. 17. Die rothe Magdalene. La Madeleine rouge. La Madeleine de Courson. I. R.

Ant. S. 12. Taf. 30. D. Verz. S. 111. Nr. 9. Chr. Hd. Wb. S. 352. Chr. Pom. S. 20. Nr. 11. G. Mag. 1808. S. 216. Nr. 10. Roiſ. S. 246. Nr. 38. Du Hamel Tom. II. S. 14. Taf. 7. Quintinye Tom. I. S. 342 und 870. G. Mag. 1818. S. 93. Taf. 13.

Die Frucht iſt 2½ Zoll hoch und eben ſo breit, rund, zuweilen am Stiel etwas platt gedrückt. Die Furche, welche aus der nicht allzutiefen Stielhöhle hervorkommt, iſt ſeicht und endet oben auf dem Gipfel in einer kleinen Spitze. Die Farbe der mit einer feinen Wolle leicht bedeckten Haut iſt anfangs gelblichgrün, zeitig ſchönes Gelb, die Sonnenſeite und oft faſt der größere Theil der Frucht iſt mit einem ſchönen Carminroth überzogen, in welchem noch purpurroth marmorirt und gegen die Schattenſeite zu lichter verwaſchen iſt. Das Fleiſch iſt weiß, um den Stein roſenroth geflammt, es iſt fein, ſaftig, ſchmelzend und von einem vorzüglich guten, ſüßerhabenen Geſchmack. Der Stein iſt 1½ Zoll lang und 1 Zoll breit, oben ſtumpf

Digitized by Google

abgerundet, unten eben so und in eine kleine Spitze auslaufend, er ist von Farbe gelblichbraun und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Ende August, anfangs September.

Der Baum wird groß und stark, trägt gut, ist aber etwas weichlich und empfindlich in der Blüthe, muß daher vorzüglich gut zu dieser Zeit abgewartet werden. Die Sommertriebe sind dick, unten grün, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind groß, glänzend dunkelgrün und am Rande tief gezahnt, und jede Zacke ist nochmals fein eingeschnitten. Die Blüthe ist groß und rosenfarbig. — Eine der vorzüglichsten Pfirschen für unsere Gegend, indem sie jedes Jahr reif wird.

Noisette führt außer dieser noch eine rothe Magdalene mit mittelgroßer Blüthe S. 246. Nr. 32. an, welche etwas länglich, mittelgroß, sehr roth und von einem vortrefflichen weinigen Geschmack seyn soll, welche Ende September reift, sie kommt als die späte rothe Magdalene vor. Antoine gibt ihr aber eine runde Form und volle Pfirschengröße, weßhalb es noch immer in Zweifel ist, ob beide eine Sorte sind. Ferner führt Noisette noch eine dritte rothe Magdalene S. 246. Nr. 33. an, welche ebenfalls nur von mittler Größe, oval, violettgrün, auf der Sonnenseite purpurroth und weißes, süßes, weiniges Fleisch haben soll und im August zeitigt. Wahrscheinlich sind dieses Abarten von der eigentlichen rothen Magdalene.

Nr. 18. Die große Blutpfirsche. Der Cardinal Fürstenberg. La Pêche Cardinal. Le Cardinal Fürstenberg. II. R.

Chr. Pom. S. 25. Nr. 17. Chr. Hd. Wb. S. 349. T. O. G. XII. B. S. 81. Taf. 5. G. Mag. 1808. S. 218. Nr. 18. Noiſ. S. 244. Nr. 18. Du Hamel Tom. II. S. 43. Taf. 31.

Die Frucht ist 2 Zoll und 1 Linie hoch, und 1 Zoll und 11 Linien breit, von gedrückter Kugelform, wahrscheinlich ist sie eine Abart von der Blutpfirsche. Die Furche, welche vom Stiel bis zur zarten Blüthennarbe hinläuft, ist flach, breit und endet unten mit einem kleinen, einer Nadelspitze ähnlichen Spitzchen, an welchem sich die Haut etwas hinanzieht. Der Stiel sitzt in einer ziemlich weiten Höhlung. Die Grundfarbe der dünnen Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite carmoisinroth, in welchem Roth noch dunklere, hier und da ins Violette und Schwärzliche spielende Flecken sichtbar sind, welche sich gegen die Schattenseite hin wie angesprengt verlieren, dabei ist sie mit einer feinen und dichten Wolle überzogen. Das Fleisch ist weiß, um den Stein blaßroth, welche Farbe sich etwas nach der Peripherie hinzieht und sich nach und nach verliert, es ist mit wenig starken, aber mit desto mehr feineren Fibern durchzogen, zart, schmelzend, und von einem süßweinigten Geschmack, besser, als die Blutpfirsche. Der Stein ist länglich, unten aber ungewöhnlich dick, die breite Kante hat auf jeder Seite eine starke Furche, welche mit starken Fibern, die vom Stiel auslaufen, ausgefüllt sind; die schmale Kante hat auf ihrem Rücken eine nur seichte

Digitized by Google

Fiberrinne, die sich aber gegen die Spitze des Steines hin verliert. Der Stein ist 1 Zoll und 2 Linien lang und 11 Linien breit, die Backenseiten sind etwas braunröthlich angelaufen, er löset sich gut vom Fleische. Die Mandel oder der Kern desselben ist gern doppelt und mit einer dicken, gelben und braungestreiften Haut bekleidet.

Die Frucht reift im Anfang des Septembers.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und stark, trägt aber gern und reichlich. Die Sommertriebe sind gelblichgrün, oben blaßroth angelaufen und mit gelben Punkten besetzt. Das Blatt ist eins der größten und längsten unter den Pfirschenblättern, am Stiel ist es breiter, als nach dem entgegengesetzten Ende zu, woselbst es immermehr abnehmend spitzig zuläuft, es ist dunkelgrün, und der Rand desselben zart und gebogen gezahnt. Die Blüthen sind groß und rosenfarbig. Verdient, mehr der Seltenheit, als des Nutzens wegen erzogen zu werden.

Nr. 19. Die Pfirsche von Malta. Die italienische Pfirsche. La Pêche de Malte. La Pêche d'Italie. I. R.

Ant. S. 18. Taf. 47. D. Verz. S. 112. Nr. 11. Chr. Hd. Wb. S. 352. Chr. Pom. S. 23. Nr. 14. G. Mag. 1808. S. 217. Nr. 14. Rois. S. 243. Nr. 16. Quintinye Tom. I. S. 369. Du Hamel Tom. II. S. 343.

Man hält diese Pfirsche für eine Varietät der weißen Magdalene.

Die Frucht ist 2¼ Zoll lang und eben so breit, von runder Form, am Stiel etwas plattgedrückt, die Furche, welche sich auf beiden Seiten der Frucht herumzieht, ist seicht, wird aber gegen den Gipfel zu tiefer, daselbst befindet sich ein kleines, stumpfes Spitzchen, welches aber auch oft fehlt. Die Farbe der mit einer feinen, weißlichen Wolle überzogenen Haut ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite auf blaßgelbem Grunde lebhaft geröthet, in welcher Röthe sie noch mit dunklerm Carminroth marmorirt ist. Das Fleisch ist weißlichgelb, um den Stein selten röthlich, saftreich, schmelzend, und von einem süßen, mit einer feinen Säure erhabenen, etwas muskirten Geschmack, welcher die Frucht zu einer der besten Pfirschen erhebt. Der Stein ist 1½ Zoll lang und 1 Zoll breit, länglich, am Stiel breitlichspitz zulaufend, unten sehr dick und in einer scharfen Spitze endend, er ist bräunlich von Farbe und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift gegen Ende September, nach andern Pomologen schon Ende August.

Der Baum wächst sehr lebhaft, hat viel Ähnliches von dem der weißen Magdalene und trägt auch, wie dieser, außerordentlich reichlich. Die Sommertriebe sind mittelstark, gelblichgrün, oben röthlich. Die Blätter sind groß, dunkelgrün, und am Rande tiefer und sägezähnig eingeschnitten, als die der weißen Magdalene, aber weniger tief, als die der rothen Magdalene. Die Blüthen sind groß und bleichrosenfarbig. Der Baum kommt sehr gut an einem gegen Morgen gelegenen

Digitized by Google

Spalier fort, läßt sich auch als Hochstamm erziehen, und die Frucht pflanzt sich durch ihren Stein in ihrer Ächtheit fort. Eine der vorzüglichsten Pfirschen für die Tafel.

Nr. 20. Die schöne Pfirsche von Tillemont. La Belle de Tillemont. I. R.

Ant. S. 5. Taf. 10. Chr. Hd. Wb. S. 356.

Nach Christ haben mehre Pomologen diese Pfirsche also benannt, doch ist zu vermuthen, daß Antoine die richtigere Benennung Tirlemont nach einer Stadt in Brabant angegeben hat. Die Frucht ist groß, 3 Zoll lang und 2¾ Zoll breit, von länglichrunder Form. Die Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel hinläuft, auf welchem eine kleine Spitze steht, ist tief und theilt die Backenseite in zwei ungleiche Hälften. Die Spitze ist meistens etwas rückwärts gebogen; die Stielhöhle ist tief, weit und deren Rand etwas wulstig erhaben. Die Farbe der mit einer feinen Wolle bedeckten Haut ist blaßgelb, die Sonnenseite sehr lebhaft geröthet und mit einem Purpurroth gestreift und punctirt, welches sich nach der Schattenseite zu, wie leicht marmorirt, in die Grundfarbe verliert. Das Fleisch ist weißgelb, um den Stein röthlich, vollsaftig, und von einem süßweinigten, sehr angenehmen Geschmack. Der Stein ist 1½ Zoll lang und 1 Zoll breit, oben breit und stumpfspitz, unten mehr abgerundet und in eine kleine Spitze auslaufend, er löset sich gut vom Fleische und ist röthlich angelaufen.

Die Frucht reift Ende September.

Der Baum wird groß und trägt gern. Die Sommertriebe sind stark, grün, auf der Sonnenseite dunkelroth. — Die Blätter sind groß, schön grün und am Rande stark sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthe ist groß und schön rosenroth gefärbt. Diese in der Abbildung so schöne Pfirsche möchte wohl häufigere Verbreitung verdienen.

Nr. 21. Die Blutpfirsche. Die rothe Rübe. La Sanguinole. La Betterave. La Druselle. II. R.

Ant. S. 17. Taf. 44. G. Mag. 1808. S. 223. Nr. 89. Chr. Hd. Wb. S. 356. G. Mag. 1804. S. 250. Taf. 16. Noiss. S. 244. Du Hamel Tom. II. S. 43. Nr. 41. Quintinye Tom. I. S. 347.

Die Frucht ist 2½ Zoll hoch und eben so breit, von runder Form. Die Furche, welche aus der ziemlich tiefen Stielhöhle ausläuft, ist seicht und endigt auf dem Gipfel mit einer kaum bemerkbaren Spitze. Die Farbe der mit einer aschgrauen Wolle stark bedeckten Haut ist ein schwarzes Purpurroth, welches auf der Schattenseite etwas lichter erscheint. Das Fleisch ist durchaus roth, wie bei einer rothen Rübe, mit vielen zarten Fibern durchzogen, es ist wenig saft-

Digitized by Google

reich, und nur in heißen Sommern von einem ziemlich guten, doch immer etwas bittern Geſchmack. Der Stein iſt 1¼ Zoll lang und gegen 1 Zoll breit, länglich, gegen den Stiel breitlich abgerundet, unten in eine ſcharfe Spitze auslaufend. Die breite Kante iſt unordentlich gefurcht, die Gegenkante hat auf ihrem Rücken eine tiefe Fiberrinne, er iſt röthlich angelaufen und löſet ſich gut vom Fleiſche.

Die Frucht reift Mitte October.

Der Baum wird mittelmäßig groß und trägt ziemlich reichlich. Die Sommertriebe ſind dünn, auf der Schattenſeite grün und hellpurpurroth getüpfelt, auf der Sonnenſeite dunkelroth. Die Blätter ſind mittelgroß, dunkelgrün, die Adern unterhalb des Blattes meiſtens purpurroth, und der Rand derſelben iſt nur wenig und fein gezackt; im Herbſte werden die Blätter bald röthlich. Die Blüthe iſt groß und roſenfarbig. Verdient nur, der Seltenheit wegen, eine Stelle im Garten, indem die Früchte ſelten zum rohen Genuß, beſſer aber zu Compots zu verwenden ſind.

Nr. 22. Die Zwergpfirſche. La Pêche naine. II. R.

Ant. G. 9. Taf. 23. Chr. Hd. Wb. S. 853. Noiſ. S. 244. Nr. 23. In Chriſt's Handwörterbuch kommt auch ein Zwergpfirſchenbaum mit gefüllter Blüthe vor.

Die Frucht iſt 2 Zoll hoch und eben ſo breit, von runder Form. Die Furche iſt tief und verliert ſich oben auf dem Gipfel in einer ſtarken Vertiefung, in welcher aber keine Spitze ſichtbar iſt. Die Farbe der Haut iſt gelblichgrün und nimmt ſelten auf der Sonnenſeite etwas Röthe an. Das Fleiſch iſt grünlich, ſaftig, aber von keinem beſondern Geſchmack. Der Stein iſt 1¼ Zoll lang und ¾ Zoll breit, länglich, oben breitlich, unten abgerundet, mit einer aufgeſetzten Spitze.

Die Frucht reift Mitte oder Ende October.

Der Baum iſt der kleinſte unter allen Pfirſchenbäumen, wird ſelten über 1 Fuß hoch, ſeine Sommertriebe ſind kurz, dick, grün, kaum einen Finger lang, und die Augen ſtehen auf ſelbigen ſo dicht, daß man kaum ein Auge zum Oculiren ausſchneiden kann, ohne andere zu beſchädigen. Die Blätter ſind groß, lang, dunkelgrün, rinnenförmig gebogen und am Rande tief und ſcharfſpitz ausgezackt. Die Blüthe iſt groß und blaßroth. Nur zur Topforangerie der Erziehung werth.

Digitized by Google

Zweites Geschlecht.

Mit mittelgroßer Blüthe.

Erste Abtheilung.

Mit kugelförmigen Drüsen.

Nr. 23. Die unvergleichlich Schöne. L'Incomparable en beauté. I. R.

Ant. S. 13. Taf. 33. Chr. Hd. W. S. 351. D. Verz. S. 111. Nr. 10. G. Mag. 1808. S. 225. Nr. 49.

Die Frucht ist 2¾ Zoll hoch und eben so breit, rund, an beiden Enden etwas plattgedrückt. Die Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel hinläuft und die Frucht der Länge nach theilt, ist seicht, und endet oben in einer kleinen, aufrechtstehenden Spitze. Die Farbe der mit einer feinen Wolle überzogenen Haut ist anfangs grünlichgelb, später gelb, die Sonnenseite schön carmoisinroth mit schönem Dunkelroth gestreift oder verwaschen. Das Fleisch ist weiß, um den Stein dunkelroth, fein, fest, doch schmelzend und saftreich, und von einem süßweinsäuerlichen, etwas müskirten Geschmack. Der Stein ist 1¼ Zoll lang und 1 Zoll breit, nach dem Stiel breitlichspitz, unten scharfspitz auslaufend, er ist braunroth, stark genarbt, löset sich aber gut vom Fleische.

Die Frucht reift anfangs September.

Der Baum wird ziemlich stark und groß und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, grün, oben dunkelroth. Die Blätter sind groß, schön grün, und am Rande seicht sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind groß und rosenroth. Die Frucht ähnelt in Allem der rothen Magdalene, nur ist ihre Färbung etwas dunkler, und die Blätter derselben sind rinnenförmiger und schärfer gezahnt, als wie bei jener.

Nr. 24. Die Wunderschöne. Die frühe Wunderschöne. Rothe Admirabel. L'Admirable. L'Avant-Pêche admirable. I. R.

Ant. S. 1. Taf. 1. G. Mag. 1808. S. 219. Nr. 22. Chr. Hd. Wb. S. 347. Chr. Pom. S. 28. Nr. 21. D. Verz. S. 116. Nr. 22. Noiss. S. 245. Nr. 25. Quintinye T. I. S. 343–357. Du Hamel T. II. S. 31. Taf. 21.

Die Frucht ist 3 Zoll lang und 2¾ Zoll breit, länglichrund, zuweilen auch ganz rund. Die Furche ist seicht, unten hat sie ein kaum bemerkbares Knöpfchen, welches aber auch oft fehlt. Der Stiel sitzt in einer nicht allzuweiten und tiefen Höhlung. Die Farbe der feinen, mit einer feinen Wolle überzogenen Haut ist ein helles Stroh-

Digitized by Google

gelb, die Sonnenseite ist schön und hell geröthet, welche Röthe sich nach der Schattenseite zu wie marmorirt verliert. Das Fleisch ist weißlichgelb, um den Stein röthlich, es ist ziemlich fest, fein, etwas brüchig, und von einem süßerhabenen und vortrefflichweinigten Geschmack. Der Stein ist in Verhältniß der Frucht klein, 1¾ Zoll lang und 1¼ Zoll breit, länglich, unten stumpf zugespitzt und braunröthlich angelaufen, er löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Mitte Septembers.

Der Baum wird groß und stark, paßt für jede Lage, trägt reichlich, verlangt aber einen guten Boden. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang, unten gelblichgrün, oben röthlich angelaufen, die Blätter sind groß, lang, glatt, schön grün und am Rande seicht sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthe ist klein und bleich rosenfarbig. Diese Pfirsche verdient vor Allem angepflanzt zu werden, da sie selbst in einem feuchtkalten Sommer eine gute Frucht bleibt und in hiesiger Gegend selbst auf der Morgenseite gut fortkommt.

Nr. 25. Die Schöne von Vitry. Die späte Wunderschöne. La Belle de Vitry. L'Admirable tardive. I. R.

Ant. G. 6. Taf. 15. G. Mag. 1808. S. 219. Nr. 25. Chr. Hd. Wb. S. 348. T. O. G. XI. B. S. 216. Taf. 11. Du Hamel Tom. II. S. 86. Taf. 25.

Die Frucht ist groß, 2½ Zoll hoch und fast eben so breit, von länglichrundem Ansehen. Die Furche, welche aus der geräumigen Stielhöhle hervorkommt, ist seicht, die entgegengesetzte Backenseite ist etwas breitgedrückt, auf dem Gipfel steht eine kleine, stumpfe, etwas gekrümmte Spitze. Die Farbe der feinen, mit einer feinen Wolle leicht bedeckten Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist anfangs grünlichgelb, später gelb, die Sonnenseite ist auf hellstrohgelbem Grunde schön geröthet und mit einem dunklern Roth marmorirt. Das Fleisch ist weißlichgelb, um den Stein blaßroth, eine starke weiße Fiber schlängelt sich eine Linie unter der Haut um den Stein herum, es ist zart, saftig, und von einem weinigen, süßerhabenen Geschmack. Der Stein ist länglich, 1 Zoll 5 Linien lang und 1 Zoll breit, gegen den Stiel breitrundlich, unten in eine scharfe Spitze auslaufend. Die Kante ist auf ihrem Rücken wie gespalten, von zwei starken Seitenfurchen begleitet, die Backenseiten sind stark genarbt und mit Fibern besetzt, er löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Ende September, und hält sich einige Zeit am Baum.

Der Baum wird groß und ist fruchtbar, aber gegen den Frost sehr empfindlich. Die Sommertriebe sind stark, grün, auf der Sonnenseite schön geröthet. Die Blätter sind groß, schmal, schön glänzendgrün und am Rande tief und scharf sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind klein und braunröthlich. — Eine schöne und vortreffliche Frucht, wenn sie einige Tage gelegen hat. Diel, Christ und

Digitized by Google

Noisette halten sie mit der späten Admirable für eine Sorte, nur Antoine macht zwei verschiedene daraus, und nennt jene, wahrscheinlich zum Unterschied dieser, die Admirable jaune tardive.

Nr. 26. Die gelbe, wunderschöne Spätpfirsche. Die Aprikosenpfirsche. Die Ananaspfirsche. L'Admirable jaune tardive. La Pêche Abricotée. La grosse Pêche jaune tardive. II. R.

Ant. S. 8. Taf. 19. Chr. Hd. Wb. S. 347. Chr. Pom. S. 35. Nr. 28. Nois. S. 242. Nr. 10. G. Mag. 1808. S. 223. Nr. 37. Du Hamel Tom. II. S. 362. Nr. 29. Taf. 24.

Die Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll lang und eben so breit, von runder, etwas platter Form, nach dem Gipfel zu etwas mehr abnehmend, als unten. Die Furche, welche vom Stiel die eine Backenseite in gleiche Hälften theilt, ist seicht, und endet mit einer kleinen Spitze. Die Stielhöhle ist weit und tief und deren Rand tritt wenig hervor. Die Farbe der mit einer feinen Wolle bedeckten Haut ist gelb, die Sonnenseite nur wenig geröthet. Das Fleisch ist aprikosenartig gelb, um den Stein röthlich, es ist fest, etwas trocken, und wird, wenn die Frucht zu lange am Baume hängt, mehlig. Bei warmen Sommern ist der Geschmack süßsäuerlich und aprikosenartig. Der Stein ist klein, unten scharf zugespitzt, röthlichbraun, er hängt etwas fest am Fleisch.

Die Frucht reift Mitte October.

Der Baum wird groß und trägt auch freistehend reichlich. Die Sommertriebe sind stark, gelblichgrün, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind lang, schmal, rinnenförmig und auswärts gebogen, mattgrün, und am Rande fein und scharf sägezähnig eingeschnitten, sie färben sich im Herbste gelb und an den Spitzen röthlich. Die Blüthe ist groß und rosenfarbig. — Diese Frucht gleicht der Wunderschönen oder frühen Admirable, und ist nur durch ihre gelbere Farbe und spätere Reife unterschieden. Christ in seiner Pomologie S. 35. Nr. 28. und Diel's Verzeichniß S. 118. Nr. 25. halten diese Pfirsche mit der Schönen von Vitry für ein und dieselbe Sorte. Nach Antoine sind sie aber wesentlich von einander unterschieden, indem diese gelbes, die Vitry aber weißes Fleisch hat.

Zweite Abtheilung.

Mit nierenförmigen Drüsen.

Nr. 27. Die frühe Peruanerin. La Chevreuse hâtive. I. R.

Ant. S. 16. Taf. 42. D. Verz. S. 110. Nr. 7. Chr. Hd. Wb. S. 350. Chr. Pom. S. 17. Nr. 7. Quintinye Tom. I. S. 359. Du Hamel Tom. II. S. 21. Taf. 13. Nois. S. 245. Nr. 29.

Christ hält diese Pfirsche mit der Belle Chevreuse für eine Sorte, Du Hamel aber und nach ihm Antoine und Noisette

Digitized by Google

führen sie als zwei verschiedene Sorten auf. Die Frucht ist 2½ Zoll lang und 2¼ Zoll breit, von länglichrunder Form. Die Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel hinläuft, auf welchem eine kleine, stumpfe Spitze steht, ist seicht und theilt die Backenseite in ungleiche Hälften. Bisweilen bemerkt man an der Frucht kleine Erhöhungen wie kleine Buckeln. Die Farbe der feinen, mit feiner Wolle leicht bedeckten Haut ist gelblichweiß, die Sonnenseite ist sanft geröthet und mit einem dunklern, lebhaftern Roth erhoben, dabei ist sie noch mit sehr feinen und kleinen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, um den Stein schwachröthlich, fein, saftreich, schmelzend, und von einem süßweinigten Geschmack. Der Stein ist 1¼ Zoll lang und gegen ¾ Zoll breit, länglich, oben breitspitz, unten scharf zugespitzt, er ist braun von Farbe und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift von Mitte bis Ende August.

Der Baum wird stark und groß, trägt sehr reichlich, verlangt aber einen trocknen und warmen Boden und paßt gut zum Hochstamm. Die Sommertriebe sind stark, gelblichgrün, oben geröthet. Die Blätter sind groß, schön grün, rinnenförmig gebogen und am Rande seicht und fein sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind klein und rosenfarbig. — Diese vortreffliche Pfirsche empfiehlt sich durch besondere Schönheit und frühe Reife der Frucht, und wenn sie nicht am Baume überreif geworden ist, durch ihren vortrefflichen Geschmack vor vielen andern Pfirschen als eine vorzügliche Marktfrucht, und da deren Baum selbst in kältern Gegenden gut fortkommt und sehr reichlich trägt, so verdient sie in dieser Hinsicht häufige Anpflanzung.

Nr. 28. Die gelbe Herzpfirsche. Die Saffranpfirsche. L'Alberge jaune. Pêche jaune. The yellow Alberge Peach. I. R.

Ant. S. 12. Taf. 29. D. Verz. S. 118. Nr. 17. Chr. Hd. Wb. S. 347. Chr. Pom. S. 21. Nr. 12. T. O. G. VIII. B. S. 229. Taf. 12. Roif. S. 245. Nr. 27. Quintinye Tom. I. S. 342. Du Hamel Tom. II. S. 10. Taf. 5.

Die Frucht ist 2½ Zoll lang und eben so breit, fast rund, oft etwas länglichbreit gedrückt; die Furche ist stark und tief und die Ränder derselben sind unegal, indem der eine stärker angeschwollen hervortritt, als der andere, unten steht eine kleine, krumme Spitze, einer starken Nadelspitze ähnlich, neben einer kleinen, flachen Vertiefung; auch läuft oft die Furche noch etwas über diese Spitze, doch flacher, als oben hinaus. Der kurze Stiel steht in einer tiefen, weiten Höhlung, deren Rand hoch aufgeschwollen erscheint. Die Farbe der mit vieler fahler Wolle überzogenen Haut, welche sich gut vom Fleische abziehen läßt, ist gelb, die Sonnenseite ist auf dunkelgelbem Grunde schön dunkelroth verwaschen und gegen die Schattenseite hin punctirt. Das Fleisch ist dunkelgelb, um den Stein dunkelroth, fein, schmelzend, saftig, und von einem süßweinigten Geschmack. Der Stein ist länglich und löset sich gut vom Fleische, die breite

Digitized by Google

Kante läuft fast ganz um den Stein und endet unten in einer scharfen, kleinen Spitze. Auf der Breite der Kante laufen zwei flache Furchen, welche von starken Fibern ausgefüllt sind und auf der Gegenkante nur in eine Furche auslaufen. Er ist 1 Zoll 4 Linien lang, 1 Zoll breit und 9 Linien dick, und ist auf seinen Backenseiten etwas röthlich angelaufen.

Die Frucht reift Ende August.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt viele Zweige, ist gut belaubt und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind mittelmäßig stark, lang, stahlgrün, nach Andern gelblichgrün und oben röthlich angelaufen oder punctirt. Das zweijährige Holz ist braunroth, verliert aber später seine Röthe. Das Blatt ist länglich und schmal, am Ende lanzettförmig zugespitzt, gegen den Stiel hin kürzer und stumpfer zulaufend; der Rand desselben ist mit sehr kleinen Zäckchen besetzt, die grüne Farbe des Blattes geht ins Schmutziggelbe über und wird gegen den Herbst roth. Die Blüthen sind klein und dunkelroth. — Eine der besten Pfirschen für unsere Gegend.

Nr. 29. Die schöne Peruanerin. La Belle Chevreuse. II. R. Ant. S. 8. Taf. 7. D. Verz. S. 111. Nr. 8. Chr. Hd. Wb. S. 350. hält sie mit der frühen Peruanerin für eine Sorte. G. Mag. 1808. S. 215. Nr. 8. Du Hamel Tom. II. S. 22. Nr. 18.

Die Frucht ist 2¾ Zoll lang und 2½ Zoll breit, länglichrund, die Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel hinläuft und die Frucht theilt, ist gegen den Gipfel hin tiefer, als am Stiel, und endet daselbst mit einer gekrümmten Spitze. Die Stielhöhle ist weit und tief, und deren Rand unegal aufgeschwollen. Die Farbe der stark mit Wolle bedeckten Haut ist gelb, die Sonnenseite ist schön geröthet, welche Röthe sich nach der Schattenseite zu fein streifenartig in der Grundfarbe verliert. Das Fleisch ist gelblich, um den Stein roth, es ist mit gelben Fibern durchzogen, mittelmäßig fein, halbschmelzend, und von einem zwar süßen, aber wenig erhabenen Geschmack. Der Stein ist gegen 1½ Zoll lang und 1 Zoll breit, gegen den Stiel läuft er wenig abnehmend stumpf abgerundet zu, unten in gleichem Verhältniß endet er aber in einer scharf aufgesetzten Spitze, von Farbe ist er braun.

Die Frucht reift mit Anfang Septembers, darf aber nicht überreif am Baume werden, sonst verliert sie den Saft.

Der Baum wird groß, wächst lebhaft und gut, und trägt auch reichlich. Die Sommertriebe sind stark, grün, auf der Sonnenseite roth. Die Blätter sind groß, schön grün und am Rande fein sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind klein und blaßroth. — Aus der Vergleichung der Beschreibung dieser Pfirsche mit der der frühen Peruanerin ergibt sich hinlänglich, daß beide Früchte sich zwar ähneln, aber doch in vielen Stücken, so wie auch in der Reife verschieden sind, mithin als 2 verschiedene Sorten aufgeführt werden müssen, wie es auch schon Du Hamel gethan hat. Nach dem Hohenheimer Catalog

Digitized by Google

S. 210. Nr. 5. ist sie etwas größer und länglicher, als die frühe Peruanerin und hat mehr Färbung und einen noch vorzüglichern Geschmack, als jene, reift auch 14 Tage später, wie diese.

Nr. 30. Die späte peruanische oder purpurfarbige Pfirsche. La Chevreuse tardive pourprée. I. R.

Ant. S. 14. Taf. 36. D. Verz. S. 118. Nr. 26. Roisi. S. 246. Nr. 31. G. Mag. 1808. S. 220. Nr. 28. Die spätreife Peruanerin, La Chevreuse tardive pourprée, ist von dieser verschieden und nur zum Einmachen zu gebrauchen, oder wurde vielleicht in einem ungünstigen Sommer untersucht.

Die Frucht ist 2¾ Zoll hoch und fast eben so breit, von etwas länglichrunder Form. Die Furche, welche aus der tiefen und weiten Stielhöhle, deren Rand unegal und wulstig hervortritt, ist ziemlich tief und theilt die Backenseite in zwei ungleiche Hälften; auf dem Gipfel der Frucht steht eine mittelmäßig große, aufrechtstehende Spitze. Die Farbe der mit einer feinen Wolle leicht bedeckten Haut ist grünlichgelb, die Sonnenseite ist auf gelblichem Grund lebhaft geröthet und mit Purpurroth marmorirt und getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, um den Stein lebhaft geröthet, es ist fein, schmelzend, und von einem vortrefflich süßen, mit einer feinen Säure erhabenen Geschmack. Der Stein ist 1¾ Zoll lang und 1 Zoll und 2 Linien breit, länglich, gegen den Stiel breitlichspitz, unten stumpfspitz auslaufend, es bleibt beim Bruch der Frucht zuweilen etwas Fleisch an demselben hängen.

Die Frucht reift Ende September.

Der Baum wird groß und stark und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind stark, unten grün, oben röthlich. Die Blätter sind groß, schön grün, und am Rande fein und seicht sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind klein und braunröthlich.

Nr. 31. Die Blondine. Die zartgefärbte Pfirsche. Le Teint-doux. I. R.

Ant. S. 8. Taf. 18. Chr. Hd. Wb. S. 356. Chr. Pom. S. 29. Nr. 22. G. Mag. 1808. S. 224. Nr. 45. Roisi. S. 245. Nr. 28. Du Hamel Tom. II. S. 356. Nr. 22. Taf. 19.

Diese schöne Pfirsche ist 2¾ Zoll lang und 2½ Zoll breit, fast ganz rund, mit einer flachen Furche, welche um die ganze Frucht herum läuft und sie in zwei ungleiche Hälften theilt; gegen den Stiel hin ist sie tiefer, und auf dem Gipfel hat sie eine kleine, gekrümmte Spitze, welche aber bei manchen Früchten fehlt. Der Stiel sitzt in einer weiten, tiefen Höhlung, deren Rand sich wulstig erhebt. Die Farbe der feinen, mit sehr feiner und leichter Wolle besetzten Haut ist blaßgelb, die Sonnenseite ist zart und fein rosenroth angelaufen oder gesprengt. Das feine Fleisch ist weiß, um den Stein röthlich und löset sich gut von diesem, der häufige Saft ist süß und von einem vortrefflichen Geschmack. Der Stein ist 1½ Zoll lang und 1 Zoll breit.

Digitized by Google

länglich, oben stumpf und breitspitz, unten breitlichrund zulaufend mit einer kleinen Spitze versehen, er spaltet sich gern in der Frucht, wodurch leicht Fäulniß entsteht.

Die Frucht reift Ende September, anfangs October.

Der Baum wird groß, die Sommertriebe sind lang und stark, unten grün, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind groß, glatt, dunkelgrün und am Rande nur wenig oder gar nicht gezahnt. Die Blüthe ist mittelmäßig groß und von blaßrother Farbe. — Eine der schönsten Pfirschen von Colorit.

Dritte Abtheilung.

Ohne Drüsen.

Nr. 32. Die Edelpfirsche. La Pêche noble. I. R.

Chr. Hd. Wb. S. 354. In Christ's Pomologie kommt sie nicht vor. Stammt aus dem Jardin des Plantes zu Paris.

Eine der vorzüglichsten Pfirschen, die aber noch nicht vollständig beschrieben worden ist. Die Frucht ist sehr groß, fast rund, von Farbe gelb, auf der Sonnenseite dunkelpurpurroth, das sich nach der Schattenseite zu wie marmorirt verliert. Das Fleisch ist weiß, um den Stein schwach geröthet, von einem vortrefflichen, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht reift anfangs September.

Der Baum ist dauerhaft und trägt reichlich. Die Blüthe ist groß.

Nr. 33. Die späte, rothe Magdalene. La Madeleine rouge tardive. I. R.

Ant. S. 14. Taf. 35. Rois. S. 246. Nr. 32. Chr. Pomol. S. 40. Nr. 33.

Die Frucht ist gegen 3 Zoll hoch und eben so breit, von ganz runder Form. Die Furche, welche von der Stielhöhle ausläuft, ist seicht und verliert sich gegen den Gipfel der Frucht zu, woselbst eine nicht allzugroße, doch schön gebildete stumpfe Spitze steht. Die Stielhöhle ist tief und weit und deren Rand unegal wulstig erhaben. Die Farbe der mit einer feinen Wolle leicht bedeckten Haut ist anfangs grünlichgelb, zeitig schönes Gelb, die Sonnenseite ist mit einem lebhaften Carminroth belegt, in welchem noch dunkelröthere Streifen sichtbar sind. Das Fleisch ist weiß, um den Stein rosenroth, es ist fein, saftreich, schmelzend, und von einem süßen, erhabenen Geschmack. Der Stein ist $1\frac{3}{4}$ Zoll lang und $1\frac{1}{4}$ Zoll breit, oben breitlich und stumpfspitz zulaufend, unten aber sehr scharf und lang zugespitzt, von Farbe ist er dunkelbraun.

Digitized by Google

Die Frucht reift Mitte October.

Der Baum wird groß und stark, die Sommertriebe sind stark, grün, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind groß, dunkelgrün und am Rande tief sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind klein und dunkelrosenfarbig. — Scheint noch wenig verbreitet zu seyn, Christ hält sie für eine Abart der rothen Magdalene.

Drittes Geschlecht.

Mit kleiner Blüthe.

Erste Abtheilung.

Mit kugelförmigen Drüsen.

Nr. 34. Die frühe Purpurpfirsche mit kleiner Blüthe. La Pourprée hâtive à petite fleur. I. R.

Ant. S. 19. Taf. 48.

Ist noch nirgends weiter beschrieben, wahrscheinlich ist sie eine Varietät von der frühen Purpurpfirsche mit großer Blüthe. Nach Antoine wird sie um Wien sehr häufig bei den dortigen Handelsgärtnern angetroffen, welche ihr auch fälschlich den Namen Violette beilegen; sie eignet sich besonders gut zum Treiben. Die Frucht ist 2½ Zoll hoch und eben so breit, rund, an beiden Enden etwas plattgedrückt, daher oft dicker, als hoch. Die Furche, welche von der tiefen, mit einem hochwulstigen und unegalen Rand umgebenen Stielhöhle ausläuft, ist ziemlich tief und theilt die Backenseite in unegale Hälften, indem die eine Seite derselben stärker hervortritt, als die andere. Die Furche endigt gegen den Gipfel hin in einer Vertiefung, in welcher eine kaum bemerkbare Spitze steht. Die Farbe der mit einer feinen Wolle nur leicht bedeckten Haut ist gelb, die Sonnenseite auf gelblichem Grund purpurroth und fast schwarzblau, welche dunkle Röthe sich nach der Schattenseite zu leicht verliert. Das Fleisch ist gelblichweiß, um den Stein roth, fein, schmelzend, sehr saftreich, von einem süßweinsäuerlichen, sehr erhabenen Geschmack. Der Stein ist 1¾ Zoll lang und 1 Zoll breit, länglich, nach beiden Enden ziemlich gleichmäßig abnehmend, oben breitspitz, unten in eine kleine Spitze auslaufend, er ist von Farbe dunkelbraunroth und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Ende August.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und stark und trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind mittelstark, grün, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind mittelmäßig groß, spitzig, schön grün und am Rande fein sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind klein und rosenfarbig. — Diese schöne, frühe Pfirsche ist etwas kleiner, als

Digitized by Google

die frühe Purpurpfirsche mit großer Blüthe, und möchte sich wohl für unser Clima recht gut eignen.

Nr. 35. Die kleine Lieblings- oder Prinzessinpfirsche. Große rothe Frühpfirsche. Doppelte von Troyes. Zwollsche Pfirsche. Zwolsche Perzig. La petite Mignonne. La Double de Troyes. II. R.

Ant. S. 2. Taf. 5. Chr. H. Wb. S. 852. Chr. Pom. S. 19. Nr. 10. D. Verz. S. 109. Nr. 3. Noiss. S. 248. Nr. 43. Du Hamel Tom. II. S. 8. Taf. 4. Allg. T. G. Mag. 1808. S. 214. Nr. 3.

Die Frucht ist 1¾ Zoll hoch und eben so breit, meistens rund, zuweilen von etwas länglicher Form. Die Furche, welche aus der nicht allzutiefen Stielhöhle hervorgeht, ist seicht und verliert sich auf dem Gipfel in einer kleinen Vertiefung, in welcher eine kleine, stumpfe Spitze steht. Die Farbe der zarten, mit einer feinen Wolle bedeckten Haut ist weißlichgelb, die Sonnenseite schön lebhaft geröthet, welche Röthe durch ein noch dunkleres Roth erhoben wird, und welches sich noch in punctirter Manier auf einen Theil der Schattenseite hin verbreitet. Das Fleisch ist weiß und selten um den Stein geröthet, es ist fest, fein, saftvoll, sitzt ziemlich fest am Stein, und ist von einem sehr guten, süßweinigten Geschmack. Der Stein ist klein, länglich, und unten scharf zugespitzt.

Die Frucht reift Ende August.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt aber stark und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind mittelstark, grün, oben geröthet. Die Blätter sind glatt, schön grün, an der Hauptrippe zuweilen runzelig, und am Rande fein und seicht gezahnt. Die Blüthen sind klein und blaßrosenfarbig. — Dieses ist die eigentliche Zwollsche Pfirsche, welcher Name mehren andern Pfirschen fälschlich beigelegt wird.

Nr. 36. Die schöne Wächterin. Der Stutzer. La Bellegarde. La Galante. I. R.

Ant. S. 11. Taf. 28. D. Verz. S. 113. Nr. 15. Chr. Pom. S. 24. Nr. 15. Chr. Hd. Wb. S. 848. T. O. G. IV. B. S. 202. Taf. 10. G. Mag. 1808. S. 217. Nr. 15. Noiss. S. 246. Nr. 35. Du Hamel Tom. II. S. 31. Taf. 20.

Der Pfarrer Sickler legt dieser Pfirsche den Namen Zwollsche Pfirsche bei, welcher ihr aber nicht zukommt, sondern der kleinen Lieblingspfirsche (Petite Mignonne). Diese schöne Frucht ist 2¼ bis 3 Zoll hoch und eben so breit, von fast ganz runder, nur zuweilen etwas länglicher Form. Die Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel der Frucht hinläuft, ist stark und endet auf der andern Seite 1 Zoll unterhalb der kleinen, geradestehenden Spitze, woselbst sie sich

Digitized by Google

auf dieser Backenseite verliert. Der sehr kurze Stiel steht in einer geräumigen und tiefen Höhlung, deren Rand sich wulstig erhebt, so, daß das Blüthenholz oft bis zur Hälfte seiner Dicke vom Fleische überwachsen ist. Die Farbe der dünnen, mit zarter Wolle überzogenen Haut, welche sich sehr gut abziehen läßt, ist weißgelb, die Sonnenseite dunkelroth, oft befinden sich in dieser Röthe blaßrothe, ins Hellgelbe übergehende Flecken; auch zeigen sich auf der Schattenseite an manchen Stellen feine, rothe Punkte, die aber auch oft wie zusammengeflossen erscheinen. Das Fleisch ist weißgelb, unter der Haut rosenfarbig, um den Stein blutroth, es löset sich gut von diesem, ist vollsaftig, schmelzend, und von einem erhabenen, muskirten, süßweinsäuerlichen Geschmack. Der Stein ist 1½ Zoll lang und 1 Zoll breit, länglich, oben breitspitz, unten sehr scharf zugespitzt, die Furchen desselben sind mit Fibern ausgefüllt, die Backenseiten sind grob genarbt, er löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Ende August, anfangs September.

Der Baum wird groß, hauptsächlich in gutem Boden, die Sommertriebe sind stark, gelblichgrün, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind groß, glatt, glänzend, dunkelgrün, und der Rand derselben ist seicht und weit sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind sehr klein und bleichroth. — Eine der schönsten und besten Pfirschen für unser Clima. Der Baum ist nicht weichlich, verträgt aber das zuviele Beschneiden nicht gut, indem er leicht an der Kräuselkrankheit leidet, soll sich auch gut zum Treiben eignen.

Nr. 37. Die König Georg's-Pfirsche. La Royale George. I. R.

Die Schwollische, Double Swolisch in Holland. Chr. Hd. Wb. S. 356. Chr. Pom. S. 25. Nr. 16.

Die Frucht ist gegen 3 Zoll groß, rund, mit einer tiefen Furche auf der einen Backenseite. Die Farbe der Haut ist weißlichgelb mit Roth getüpfelt, die Sonnenseite dunkelroth. Das Fleisch ist weiß, um den Stein röthlich, schmelzend, und von vortrefflichem, gewürzhaftem Geschmack.

Die Frucht reift nach Christ schon anfangs, nach Andern erst Mitte oder Ende September. — Ist besser und schöner, als die Königspfirsche.

Nr. 38. Die Wespen-Pfirsche. La Bourdine. La Narbonne. I. R.

Ant. S. 2. Taf. 8. G. Mag. 1808. S. 219. Nr. 23. D. Berg. S. 115. Nr. 20. T. O. G. IX. B. S. 329. Taf. 14. Chr. Hd. Wb. S. 349. Chr. Pom. S. 27. Nr. 20. Quintinye Tom. I. S. 365. Du Hamel Tom. II. S. 20. Nr. 16. Taf. 12.

Diese Pfirsche hat ihren Namen von einem Landmann, Bourdin aus Montreuil, der sie erzogen hat. Sie ist 2¼ Zoll hoch

Digitized by Google

und eben so viel oder etwas mehr in der Breite, ihre Gestalt ist rund, und oft mehr breitlich, als hoch. Die Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel der Frucht hinläuft, ist ziemlich breit und tief, und endet sich mit einer kleinen Spitze, an deren Basis sich die Haut der Frucht zu einem kleinen Wulst erhebt. Häufig ist die Furche nach dem Gipfel zu stärker, und theilt die Backenseite in zwei ungleiche Hälften. Der kurze Stiel steht in einer weiten, tiefen Höhlung, deren Rand sich unegal aufgeschwollen erhebt. Die Farbe der dünnen, mit einer zarten Wolle bedeckten Haut ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite ist sie schön geröthet, und mit dunklerm Roth marmorirt, welche Röthe sich nach der Schattenseite zu sanft in der Grundfarbe verliert. Das Fleisch ist weiß, mit einigen starken Fibern durchzogen, um den Stein röthlich, es ist sehr fein, schmelzend und von einem süßweinigten, erhabenen Geschmack. Der Stein ist 1 Zoll und 3 Linien lang und gegen 1 Zoll breit, länglich, und löset sich gut vom Fleische. Das obere Ende desselben läuft breitlichspitz, das untere aber in eine kleine, scharfe Spitze aus; die Backenseiten sind stark genarbt. Neben der breiten Kante laufen zwei tiefe Furchen hin, welche von starken Fibern ausgefüllet sind, die Gegenkante ist ebenfalls gefurcht, und mit einer Fiber verwachsen.

Die Frucht reift Mitte September.

Der Baum wird groß, stark und trägt sehr reichlich, er paßt gut zum Hochstamm, worauf er zwar kleinere Früchte trägt, die aber früher und schöner werden, als am Spalier. Zuweilen hängt er sich zu voll, so daß man, um schöne Früchte zu erhalten, viele ausbrechen muß. Die Sommertriebe sind mittelstark, unten grüngelb, oben nur wenig geröthet, dagegen mit zarten, grüngelblichen Punkten besprengt. Die Blätter sind sehr groß, glatt, schön grün, und am Rande fein sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind klein, blaß rosenfarbig, und am Rande der Blätter mit etwas dunklerm Roth eingefaßt. Soll sich durch deren Stein ächt fortpflanzen.

Nr. 39. Die Kanzler-Pfirsche mit kleiner Blüthe. La Chancelière à petite fleur. I. R.

Ant. S. 11, Taf. 26. Stammt aus der Carthause zu Paris.

Die Frucht ist 2¾ Zoll lang und eben so breit, rund, an beiden Enden etwas plattgedrückt. Die Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel hinläuft, auf welchem eine kaum sichtbare Spitze in einer kleinen Vertiefung steht, ist seicht. Die Stielhöhle ist weit, tief, und deren Rand unegal aufgeschwollen. Die Farbe der mit feiner Wolle leicht bedeckten Haut ist gelblichgrün, die Sonnenseite auf weißgelbem Grund schönes Roth, mit Purpurroth marmorirt. Das Fleisch ist weißgelb, um den Stein röthlich, sehr saftig, schmelzend und von einem süßsäuerlichen, etwas müskirten Geschmack. Der Stein ist 1½ Zoll lang, 1 Zoll breit, nach dem Stiel breitlichspitz, unten mehr ab-

Digitized by Google

gerundet und in eine kleine Spitze auslaufend, die Backenseiten sind genarbt und braunröthlich.

Die Frucht reift Mitte September.

Der Baum wird groß, die Sommertriebe sind stark, unten gelblichgrün, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind groß, schön grün, und am Rande fein sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind klein und dunkelroth. — Diese schöne Pfirsche ist noch von keinem Pomologen weiter beschrieben.

Nr. 40. Die Königs-Pfirsche. La Royale. I. R.

Ant. S. 10. Taf. 24. Chr. Hd. Wb. S. 356. G. Mag. 1808. S. 221. Nr. 34. Chr. Pom. S. 33. Nr. 26. D. Verz. S. 117. Nr. 28. G. Mag. 1805. II. Jahrg. S. 182. Taf. 12. Roiſ. S. 217. Nr. 41.

Ist so wie die Royale George wahrscheinlich eine Varietät der Admirable, zu welcher Familie sie gehört. Die Frucht ist 2 bis 2½ Zoll hoch und eben so breit, fast ganz rund, und gleicht nach Christ der Venusbrust, welches ich aber nach der Vergleichung beider Abbildungen nicht fand, sondern eher ihre Abstammung von der Admirable herleiten möchte. Die Furche ist seicht, und theilt die eine Backenseite in gleiche Hälften, von welchen die eine etwas erhaben, die andere aber breitgedrückt ist; auf dem Gipfel der Frucht bemerkt man zwei kleine Vertiefungen, und in einer von diesen steht eine mittelmäßig große Spitze aufrecht in die Höhe. Die Stielhöhle ist tief, enge und oval gestaltet. Die Farbe der unegalen, überall mit einer weißen Wolle bedeckten Haut ist anfangs gelblichgrün, zeitig gelb, die Sonnenseite aber auf weißlichgelbem Grund lebhaft geröthet und mit Dunkelroth marmorirt, welche Röthe sich sanft verwaschen in der Grundfarbe nach der Schattenseite zu verliert. Der Herr Doctor Sickler, welcher diese Pfirsche in Paris untersuchte und beschrieb, sagt von ihrer Farbe: die Schattenseite ist grünlich mit starken, gelben Reflexen, wodurch sie sich der Admirable nähert, die Sonnenseite aber ist fleischfarbig, mit langen Streifen von einem dunklern Roth durchschnitten, durch welche Färbung sie der Venusbrust ähnlich wird, sie ist mit einer leichten, sanften Wolle überzogen, welche der Frucht ein weißliches Ansehen gibt. Das Fleisch ist weiß, um den Stein röthlich, es ist fein, schmelzend und von einem süßweinigten, erhabenen Geschmack, der die Frucht zu einer der besten Pfirschen erhebt. Der Stein ist 1 Zoll 6 Linien hoch und 1 Zoll breit, unten sehr scharf zugespitzt, stark gefurcht, er löset sich gut vom Fleische, spältet sich gern in der Frucht, welches häufig die Veranlassung innerer Fäulniß wird.

Die Frucht reift Ende September.

Der Baum gleicht vollkommen dem der Admirable, er wird groß, stark und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind dick, gelblichgrün, auf der Sonnenseite roth angelaufen. Die Blätter sind groß, glatt, schön grün, und am Rande seicht sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind klein, von blaßrother Farbe und dunkler eingefaßt. —

Digitized by Google

Diese vorzügliche Pfirsche kommt in unserm Clima recht gut fort, und verdient vor Allem eine Stelle an einer Mittagswand.

Nr. 41. Die Venusbrust. Le Téton de Vénus. I. R.

Ant. S. 14. Taf. 34. G. Mag. 1808. S. 220. Nr. 27. Chr. Pom. S. 32. Nr. 25. Chr. Hd. Wb. S. 356. Noiss. S. 247. Nr. 38. D. Verz. S. 117. Nr. 24. L. O. G. XXI. B. S. 61. Taf. 5. Du Hamel Tom. II. S. 34. Taf. 23. Aus dem Jardin des Plantes zu Paris.

Unstreitig die schönste unter den Pfirschen, sowohl in Hinsicht ihrer Form, als auch ihres Colorits, und eine der saftreichsten und besten von Geschmack. Ihren Namen mag sie wohl von der einer Brustwarze ähnlichen Erhöhung, die einer Frauenbrust ähnelt, erhalten haben. Die Frucht ist 2½ bis 3 Zoll hoch und 2½ bis 2¾ Zoll breit. Ihre Form ist fast rund, zuweilen etwas höher, als breit; die Stielhöhle ist nicht allzuweit, aber ziemlich tief. Die Furche, welche vom Stiel über die Frucht hinläuft, ist oberhalb stark, unten seicht, und verliert sich in einer kleinen Vertiefung, in welcher eine bald kleine, bald größere Warze steht, welche aber auch zuweilen fehlt. Die Farbe der feinen, mit einer sehr feinen und sanften Wolle überzogenen Haut ist anfangs fleischfarbig, welche Farbe in der Reife feuriger und lebhafter wird, und sich von der Spitze der Frucht aus gegen die Mitte hin erstreckt, woselbst sie aber in ein schönes Carminroth übergeht, welches der Frucht ein überaus reizendes Ansehen gibt. Das Fleisch ist schneeweiß, um den Stein rosenroth, äußerst saftreich und schmelzend, und von einem äußerst angenehmen, gewürzhaften Geschmack und angenehmen Geruch. Der Stein ist 1½ Zoll lang und 1 Zoll breit, länglich, oben breitspitz, unten scharf zugespitzt, röthlichbraun, beim Genuß der Frucht bleibt etwas Fleisch daran sitzen.

Die Frucht reift Ende September bis Mitte October.

Der Baum wird sehr groß und stark, ist dauerhaft, und zeichnet sich besonders durch seine kräftige Vegetation aus, auch trägt er sehr reichlich. Die Sommertriebe sind dick, gelblichgrün, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind groß, glatt, schön grün, und am Rande fein sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind klein und rosenroth, und haben eine carmoisinrothe Einfassung. Verdient vor Allen eine Stelle im Garten, verlangt aber einen guten, leichten Boden, und eine Mittagslage an einer Mauer.

Nr. 42. Die wollige Nivette. Spitzpfirsche. Sammtpfirsche. La Nivette veloutée. II. R.

Ant. S. 13. Taf. 32. G. Mag. 1808. S. 220. Nr. 29. Chr. Hd. Wb. S. 354. Chr. Pom. S. 38. Nr. 30. Noiss. S. 247. Nr. 39. Du Hamel Tom. II. S. 39. Taf. 28. Quintinye Tom. I. S. 343. u. 359. D. Verz. S. 119. Nr. 28.

Die Frucht ist 3 Zoll lang und 2¾ Zoll breit, länglichrund, gegen den Stiel zu etwas mehr abnehmend, als unten. Die Furche

Digitized by Google

ist breit, flach, und endigt sich unten in einer seichten Vertiefung, in welcher zuweilen ein kleines, spitziges Knöpfchen steht. Die Haut ist stark mit einer feinen, weißen Wolle überzogen, in ihrer Grundfarbe ist sie gelblichgrün, in der vollen Reife gelb, die Sonnenseite ist sanft geröthet, und mit etwas dunklerm Roth leicht marmorirt und verwaschen. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Grüngelbliche spielend, um den Stein lebhaft geröthet, es ist fest, saftig und von einem süßsäuerlichen, angenehmen Geschmack. Der Stein ist 1½ Zoll lang, 1 Zoll breit, nach dem Stiel etwas breitspitz zulaufend, unten mehr breitlich abgerundet und stumpf zugespitzt, er ist von Farbe dunkelbraun und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Ende September, muß aber einige Tage liegen, bevor sie schmelzend wird.

Der Baum wird stark und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind dick, gelblichgrün, oben schwachröthlich angelaufen. Die Blätter sind groß, glatt, schön grün, und am Rande nur wenig oder gar nicht eingeschnitten. Die Blüthe ist klein und dunkelroth. Nach Noisette verlangt der Baum einen guten, warmen Boden und einen Mittagsstand, sonst wird die Frucht nicht recht zeitig und behält einen bittern Geschmack.

Nr. 43. Die Pfirsche von Pau. Bearner-Pfirsche. La Pêche de Pau. II. R.

Ant. S. 9. Taf. 21. Chr. Hd. Wb. S. 354. G. Mag. 1808. S. 217. Nr. 13. Noiss. S. 247. Nr. 40. Du Hamel Tom. II. S. 41. Nr. 89.

Von dieser Pfirsche gibt es mehre Abarten von mehr oder minderer Güte; die hier beschriebene ist die beste und verdient angepflanzt zu werden. Die im G. Mag. 1808. S. 217. vorkommende ist eine Abart von dieser, und nicht die wahre Pfirsche von Pau. Die Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll lang und eben so breit, von ganz runder Form, nur am Stiel etwas plattgedrückt. Die Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel der Frucht hinläuft, ist seicht, oft kaum bemerkbar, und endet unten in einer kleinen, häufig gekrümmten Spitze. Die Farbe der feinen Haut ist weißlichgrün, auf der Schattenseite etwas dunkler, und nimmt niemals etwas Röthe an, sie ist mit einer feinen Wolle leicht bedeckt. Das Fleisch ist weiß, mit weißgrünen Fibern durchzogen, um den Stein roth, schmelzend und von einem süßsäuerlichen, erhabenen Geschmack. Der Stein ist im Verhältniß der Frucht sehr groß, 2 Zoll lang und 1½ Zoll breit, länglich, oben breitspitz, unten in eine scharfe Spitze auslaufend, er ist gelbbraun und stark und tief genarbt.

Die Frucht reift Mitte October.

Der Baum wird groß und trägt gern; die Sommertriebe sind lang und stark, grün, oben wenig oder gar nicht geröthet. Die Blätter sind groß, schön dunkelgrün, glänzend, und am Rande fein sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthe ist sehr klein und dunkelrosenroth. —

Digitized by Google

Nach Vergleichung dieser Frucht mit den Beschreibungen Christ's, des Garten-Magazins, so wie Noisette's mit der von Antoine entworfenen geht hervor, daß jene nicht die eigentliche Pfirsche von Pau gekannt, sondern nur Abarten von dieser beschrieben haben, indem sie sie Alle mit mehr oder weniger Röthe auf der Sonnenseite darstellen, und für eine nicht gut zur Reife kommende Frucht erklären.

Zweite Abtheilung.

Mit nierenförmigen Drüsen.

Nr. 44. Die späte Purpurpfirsche. La Pourprée tardive. I. R.

Ant. S. 8. Taf. 20. Chr. Hd. Wb. S. 355. T. O. G. VIII. B. S. 308. Taf. 16. G. Mag. 1808. S. 221. Nr. 38. Du Hamel Tom. II. S. 17. Taf. 11. Nois. S. 242. Nr. 8. D. Verz. S. 118. Nr. 27.

Die Frucht ist 3 Zoll hoch und fast eben so breit, von Form rund, obgleich ihr Ansehen etwas länglich erscheint. Die Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel hinläuft, und daselbst in einer kaum sichtbaren, scharfen Spitze endet, ist seicht. Die Stielhöhle ist weit und tief, deren Rand tritt stark wulstig und unegal erhaben hervor. Die Farbe der mit einer feinen Wolle überdeckten Haut ist blaßgelb, die Sonnenseite auf gelbem Grund schön geröthet, und mit einem dunklen Purpurroth striemenförmig gezeichnet und marmorirt. Das Fleisch ist weißlichgelb, um den Stein dunkelroth, fein, saftig, schmelzend und von einem süßen, etwas mandelartig parfümirten Geschmack. Der Stein ist 1¾ Zoll lang und gegen 1¼ Zoll breit, länglich, oben breitspitz, unten abgerundet, mit einer aufgesetzten, scharfen Spitze, er löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift zu Anfang October.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und trägt gut. Die Sommertriebe sind stark, grün, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind groß, schön grün, lang, schmal und am Rande fein sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthe ist sehr klein und blaß rosenfarbig. Verdient wegen Größe und Schönheit der Frucht Anpflanzung, doch muß der Baum wegen der späten Reife derselben einen vollen Mittagsstand erhalten.

Digitized by Google

Zweite Ordnung.

Mit nicht ablösigem Steine.

Erstes Geschlecht.

Mit großer Blüthe.

Zweite Abtheilung.

Mit nierenförmigen Drüsen.

Nr. 45. Die Riesenpfirsche von Pomponne. Der monströse Härtling. Le Pavie rouge de Pomponne. Le Pavie monstreux. La Monstreuse. II. R.

Ant. S. 10. Taf. 25. Chr. Hd. Wb. S. 352. Chr. Pom. S. 44. Nr. 37. G. Mag. 1808. S. 222. Nr. 85. D. Verz. S. 120. Nr. 32. L. O. G. XXII. B. S. 241. Taf. 21. Noiſ. S. 248. Nr. 44. Quintinye Tom. I. S. 371.

Diese mehr wegen ihrer Größe, als Güte berühmte Pfirsche ist in dem ehemaligen Marquisat Pomponne ohnweit Cagny bei Paris erzogen worden. Die Frucht wird gegen 3 bis 4 Zoll hoch und eben so breit, ihr Durchmesser ist oft 4 bis 5 Zoll. Die Form ist rund, die Furche seicht, und endet auf dem Gipfel in einer ziemlich großen Warze. Die Farbe der dünnen, zarten, mit einer sehr feinen Wolle nur leicht überzogenen Haut ist gelblichgrün, die Sonnenseite auf weißgelbem Grunde schön lebhaft geröthet, und leicht dunkelroth gestreift. Das Fleisch ist blendendweiß, um den Stein roth, es ist fest, doch saftig, und von einem süßsäuerlichen, etwas müskirten Geschmack, wenn der Sommer günstig war, sonst aber ist es säuerlich und geschmacklos. Der Stein ist 1¼ Zoll lang und 1 Zoll dick, unten scharfspitz, mit Fasern besetzt, braunroth, und löset sich nicht vom Fleische.

Die Frucht reift Mitte oder Ende October.

Der Baum wird groß und stark und ist fruchtbar; die Sommertriebe sind dick und lang, unten grün, auf der Sonnenseite roth angelaufen. Die Blätter sind groß, schön grün, und am Rande seicht sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthe ist groß, rosenroth, sie öffnet sich nicht ganz, und ihre Blumenblätter sind löffelförmig ausgehöhlt. Verdient nur der Seltenheit wegen in unserem Clima erzogen zu werden, und verlangt einen sehr warmen Mittagsstand.

Digitized by Google

Dritte Abtheilung.

Ohne Drüsen.

Nr. 46. Der weiße Härtling. Die weiße Magdalene mit nicht ablösigem Stein. Le Pavie blanc. Le Pavie Madeleine. Schmith's Newington. I. R.

Ant. S. 15. Taf. 38. Chr. Hd. Wb. S. 352. Noiſ. S. 248. Nr. 45. D. Verz. S. 109. Nr. 4. Chr. Pom. S. 43. Nr. 36. Soll eine Varietät der weißen Magdalene ſeyn.

Die Frucht iſt 2½ Zoll hoch und eben ſo breit, von runder Form, und gleicht viel der weißen Magdalene. Die Furche, welche von der tiefen und wulſtig erhabenen Stielhöhle ausläuft, iſt unten und oben tiefer, als in der Mitte der Backenſeite, und endet unten zuweilen mit einer kleinen Spitze. Die feine, mit einer feinen Wolle leicht bedeckte Haut iſt auf der Schattenſeite weiß, auf der Sonnenſeite aber nur wenig ſchwach ſtreifenartig geröthet oder marmorirt. Das Fleiſch iſt weiß, um den Stein ſelten geröthet, es iſt feſt, doch ſaftig und von einem ſüßweinſäuerlichen, angenehmen Geſchmack. Der Stein iſt 1¼ Zoll lang und 1 Zoll breit, nach beiden Enden faſt gleichmäßig abnehmend abgerundet, er iſt mit vielen Fleiſchfaſern beſetzt, und löſet ſich noch ziemlich gut vom Fleiſche.

Die Frucht reift anfangs September, in warmen Sommern oft nach Mitte Auguſt.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, die Sommertriebe ſind grün, auf der Sonnenſeite röthlich. Die Blätter ſind groß, bleichgrün und am Rande tief ſägezähnig eingeſchnitten, doch weniger, als bei der weißen Magdalene. Die Blüthen ſind groß und hellroſenfarbig, faſt weiß. — Eine der vorzüglichſten Pfirſchen, welche wegen ihrer frühen Reife, Größe und köſtlichen Geſchmackes vorzüglich für unſere Gegend zum Anbau zu empfehlen iſt.

Zweites Geſchlecht.

Mit mittelgroßer Blüthe.

Dritte Abtheilung.

Ohne Drüſen.

Nr. 47. Die Melecathon. La Melcaton. Pavie Melcaton. I. R.

Ant. S. 19. Nr. 49. Eine neue noch wenig bekannte Pfirſche.

Die Frucht iſt ſehr groß, gegen 3 Zoll hoch und faſt eben ſo breit, von etwas ovaler Form, gegen den Stiel hin nimmt ſie etwas ab, gegen den Gipfel aber iſt ihr Durchmeſſer am ſtärkſten. Die Furche,

Digitized by Google

welche aus der tiefen und weiten Stielhöhle hervorkommt, ist tief, und theilt die Frucht in zwei ungleiche Hälften; gegen den Gipfel hin wird sie seichter, und verliert sich daselbst in einer kleinen Spitze, welche aber auch bei manchen Früchten oft gänzlich fehlt. Die Farbe der mit einer starken Wolle bedeckten Haut ist gelb, die Sonnenseite ist lebhaft geröthet, und mit einem dunklen Purpurroth marmorirt. Das Fleisch ist gelblichweiß, um den Stein dunkelroth, es ist saftig, schmelzend und von einem sehr süßen, etwas müskirten Geschmack. Der Stein ist 1¼ Zoll lang und etwas über 1 Zoll breit, länglich, oben stumpf und breitlichspitz, unten abgerundet, und mit einer scharfen Spitze endigend.

Die Frucht reift Ende September.

Der Baum wird groß und stark, die Sommertriebe sind mittelmäßig dick, grün, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind groß, schön grün und am Rande scharf sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind mittelmäßig groß und hellrosenfarbig. — Eine vorzüglich schöne Frucht von Ansehen.

Drittes Geschlecht.

Mit kleiner Blüthe.

Zweite Abtheilung.

Mit nierenförmigen Drüsen.

Nr. 48. Der Härtling von Anjoumois. Pfirsche von Anjoumois. Le Pavie Alberge d'Anjoumois. Pêche d'Anjoumois. II. R.

Ant. S. 5. Taf. 12. G. Mag. 1808. S. 221. Nr. 32. T. O. G. XXII. B. S. 163. Taf. 16. Chr. Hd. Wb. S. 348. Roiss. S. 249. Nr. 46.

Die Frucht ist 2½ Zoll lang und eben so breit, von ganz runder Form, aber häufig etwas plattgedrückt. Die Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel hinläuft, auf welchem eine kleine krummgebogene Spitze steht, ist seicht. Die Farbe der etwas starken, mit einer leichten Wolle bedeckten Haut, welche sich gut vom Fleische abschälen läßt, ist grünlichgelb, die Sonnenseite auf dunkelgelbem Grunde dunkel purpurroth marmorirt, welches sich gegen die Schattenseite hin leicht verliert. Das Fleisch ist gelblichweiß, um den Stein röthlich, ganz schmelzend und vollsaftig, und von einem süßerhabenen, mit etwas Säure gemischten Geschmack. Der Stein ist 1½ Zoll lang und 1 Zoll breit, länglich, oben breit abgerundet, unten in eine kurze Spitze auslaufend, er löset sich nicht vom Fleische, und ist mit vielen Fasern besetzt.

Die Frucht reift Ende September.

Digitized by Google

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, die Sommertriebe sind stark, unten grün, oben dunkelroth angelaufen. Die Blätter sind groß, mattgrün, am Rande scharf sägezähnig eingeschnitten, und färben sich im Herbste, besonders an den Spitzen, röthlichbraun. Die Blüthen sind klein und rosenroth.

Nr. 49. Der gelbe Härtling. Das gelbe Ungeheuer. Le Pavie jaune. II. R.

Ant. S. 4. Taf. 9. G. Mag. 1808. S. 223. Nr. 38. Chr. Hd. Wb. S. 355. Du Hamel Tom. II. S. 34. Nr. 31.

Die Frucht wird groß, zuweilen von der Größe der Pfirsche von Pomponne, gewöhnlich aber ist sie 2¾ Zoll hoch und fast eben so breit, von etwas länglichrundem Ansehen, häufig ist sie am Stiel etwas plattgedrückt. Die Furche, welche aus der ziemlich weiten und tiefen Stielhöhle hervorkommt, und deren Rand unegal erhaben hervorsteht, ist breit und flach, sie theilt die Backenseite in ziemlich gleiche Hälften, und endigt auf dem Gipfel mit einer mittelmäßig großen, stumpfen Spitze, die häufig krummgebogen ist. Auf der entgegengesetzten Seite ist der Backen etwas breitgedrückt. Die Farbe der mit vieler Wolle überzogenen Haut ist dunkelgelb, die Sonnenseite schön geröthet, und mit dunklerm Roth marmorirt. Das Fleisch ist dunkelgelb, um den Stein roth, es ist halbschmelzend, etwas trocken und von einem süßsäuerlichen, ziemlich guten Geschmack. Der Stein ist 1½ Zoll lang, 1 Zoll breit, länglich, nach beiden Enden fast gleichmäßig stumpf abnehmend, unten in eine kurze Spitze auslaufend, er hängt fest am Fleisch.

Die Frucht reift Mitte October.

Der Baum wird ziemlich groß, die Sommertriebe sind mäßig stark, unten grün, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind mittelgroß, mattgrün, am Rande fein und seicht sägezähnig eingeschnitten, sie färben sich gegen den Herbst an ihren Spitzen röthlich. Die Blüthe ist klein und rosenfarbig. Die Frucht gleicht sehr der gelben wunderschönen Spätpfirsche, nur daß sie oft größer wie diese wird; sie erfordert zu ihrer Reife einen günstigen Sommer.

Nr. 50. Die Charlestowner Ananaspfirsche. Pavie de Charlestowne. I. R.

Chr. Pom. S. 46. Nr. 39. Chr. Hd. Wb. S. 350.

Die Frucht stammt aus Charlestown in Amerika, und ist wahrscheinlich daselbst aus dem Stein einer gelben Alberge entstanden, indem die Frucht, wie diese, von außen und innen dieselbe goldgelbe Farbe wie jene hat, es ist eine Wildlingsfrucht, aber von vorzüglicher Güte. Noch gibt es eine kleine Charlestowner Ananaspfirsche, welche dieser sehr ähnlich sieht, nur daß sie kleiner ist, ihr Geschmack soll noch parfümirter seyn, als der der großen Ananaspfirsche. In Diel's systematischem Verzeichniß S. 120. Nr. 34. kommt eine Charlestowner

Digitized by Google

Ananaspfirsche vor, welche auch gelbes Fleisch hat, aber nur für die Küche zu gebrauchen seyn soll. Ihre Größe ist von jungen Bäumen nur mittelmäßig, später aber wird sie ansehnlich — 2 Zoll 7 Linien hoch und 2 Zoll 8 Linien breit. Ihre Gestalt ist rund, die Furche oft ziemlich stark. Die Farbe der zartwolligen Haut ist hochgelb, die Sonnenseite mit einem sanften, verwaschenen Roth überzogen, welches die blendend goldgelbe Grundfarbe vorzüglich schön erhebt. Das Fleisch ist goldgelb, um den Stein kaum merklich geröthet, es ist fest, doch saftig und von einem köstlich ananasartigen Geschmack; auch riecht die Frucht in ihrer Reife vollkommen wie eine Ananas. Der Stein ist nicht groß, wenig gefurcht und hat keine scharfe Spitze, er sitzt ziemlich fest am Fleische, beim Bruch der Frucht bleibt Fleisch daran hängen, weßhalb sie zu den Pavien gezählt werden muß.

Die Frucht reift Mitte October, hält sich lange am Baum und auf dem Lager, und wird dann immer besser von Geschmack.

Der Baum wächst als Wildling frech und trägt sehr reichlich, muß aber einen vollen Mittagsstand haben, um seine Früchte gehörig zur Reife zu bringen. Die Blätter sind schmal, und man sieht dem ganzen Bau des Baumes den Wildling an. — In dem hiesigen Herzogl. Schloßgarten fand ich wahrscheinlich diese schöne Frucht unter dem Namen Ananaspfirsche, konnte sie aber noch nicht mit andern ihr ähnlichen Pfirschen vergleichen, um die Gewißheit zu erlangen, ob sie die wirklich hier beschriebene Charlestowner Ananaspfirsche oder der gelbe Härtling sey, sie reifte aber schon im September.

Nr. 51. Die persische Pfirsche. Die Persianerin. La Persique. II. R.

Ant. S. 18. Taf. 46. G. Mag. S. 221. Nr. 31. Chr. Hd. Wb. S. 355. Chr. Pom. S. 39. Nr. 32. Du Hamel Tom. II. S. 40. Taf. 29. Quintinye Tom. I. S. 362.

Diese Frucht wird oft mit der Sammetpfirsche verwechselt, doch finden sich mehre Unterschiede in der Beschreibung beider Früchte, so, daß man sie wohl für verschieden von einander annehmen kann. Die Frucht ist 2¾ Zoll lang und 2½ Zoll breit, von länglichrunder Gestalt, und gleicht der Chevreuse in vielen Stücken, nur daß sie größer, als diese ist. Die Furche ist seicht und verliert sich unten gegen den Gipfel zu, auf welchem eine kleine Spitze steht. Der Stiel sitzt in einer ziemlich tiefen Höhlung, deren Rand wulstig hervortritt. Auf ihrer Oberfläche zeigen sich hier und da kleine Buckeln, wie kleine Warzen. Die Farbe der feinen, mit Wolle überzogenen Haut ist grünlichgelb, die Sonnenseite ist lebhaft geröthet und mit dunklerm Roth gestreift. Das Fleisch ist weiß, um den Stein röthlich, fest, recht saftig, und von einem erhaben weinigten, etwas säuerlichen Geschmack. Der Stein ist 1½ Zoll lang, 1 Zoll breit, oben breitspitz auslaufend, unten scharfspitz, von gelbbrauner Farbe, er löset sich ziemlich vom Fleische.

Digitized by Google

Die Frucht reift nach Christ zu Anfang, nach Antoine aber erst Ende October.

Der Baum wird groß, stark und trägt reichlich, läßt sich auch in freier geschützter Lage gut als Hochstamm erziehen. Die Sommertriebe sind dick, gelblichgrün, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind sehr lang, breit, an der Hauptader ein wenig gefaltet und mit Buckeln besetzt, und der Rand derselben ist scharf sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind klein und blaßrosenfarbig. — Die Frucht wird in Mitteldeutschland nur in sehr günstigen Sommern, und da erst im October reif, ist alsdann vortrefflich, sonst aber nur zum Einmachen zu gebrauchen.

Dritte Abtheilung.

Ohne Drüsen.

Nr. 52. Der Härtling von Newington. Le Pavie de Newington. II. R.

Ant. S. 7. Nr. 17. Stammt aus England.

Die Frucht ist 2½ Zoll lang und fast eben so breit, etwas länglichrund. Die Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel läuft, ist tief und theilt die Backenseite in zwei ungleiche Hälften; auf dem Gipfel befindet sich eine kleine, aber oft kaum sichtbare Spitze. Die Farbe der überall mit vieler Wolle bedeckten Haut ist in der Grundfarbe strohgelb, die Sonnenseite schön glänzend scharlachroth und mit dunklerm Purpurroth streifenartig gezeichnet, welche Röthe sich mit der Grundfarbe nach der Schattenseite zu verschmilzt. Das Fleisch ist weißgelb, am den Stein stark geröthet, es ist fein, schmelzend, und von einem süßsäuerlichen, etwas muskirten Weingeschmack. Der Stein ist 1½ Zoll lang und 1¼ Zoll breit und löset sich nicht gut vom Fleische, seine Form ist länglich, nach dem Stiel breitspitz, doch wenig abnehmend, unten abgerundet, mit einer stumpfen Spitze, die Backenseiten sind mit vielen Fleischfibern besetzt, er ist röthlich angelaufen.

Die Frucht reift Mitte October, nach Christ Mitte September.

Der Baum wird groß und ist sehr fruchtbar; die Sommertriebe sind stark, gelblichgrün, oben schön roth angelaufen. Die Blätter sind groß, dunkelgrün und am Rande seicht sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthe ist von mehr als mittelmäßiger Größe und von Farbe rosenroth. — Darf nicht mit der frühen Newington, The early Newington, Brugnon de Newington verwechselt werden, welche schon Ende August reift, eben so wenig mit der Old Newington, welches beides Nectarinen sind, diese ist aber eine Pavie.

Digitized by Google

Zweite Classe.

Glatte oder nackte Pfirschen.

Erste Ordnung.

Mit ablösigem Steine (Violettes et Nectarines).

Erstes Geschlecht.

Mit großer Blüthe.

Zweite Abtheilung.

Mit nierenförmigen Drüsen.

Nr. 53. Die weiße Nectarine. La Violette blanche. The white Nectarine. I. R.

Ant. S. 7. Taf. 16. Chr. Hd. Wb. S. 354. scheint sie mit dem weißen, glatten Muskatellerhärtling für eine Sorte zu halten. Stammt aus England. Chr. Pom. S. 50. Nr. 43. White Nectarine of Weitzenfeld.

Die Frucht ist 2½ Zoll lang und 2¼ Zoll breit, länglichrund, mit einer seichten Furche, die sich gegen den Gipfel hin leicht verliert, woselbst eine ziemlich starke Spitze steht. Die Stielhöhle ist weit und tief und deren Rand unegal aufgeschwollen. Die Farbe der glatten Haut ist ein glänzendes Weiß wie Atlas, die Sonnenseite ist mit einem schönen, sanften Roth leicht punctirt, welches aber bei den mehresten Früchten oft gänzlich fehlt; vor der völligen Reife ist die Schattenseite weißlichgrün, welches sich aber mit zunehmender Reife in jenes schöne Atlasweiß verwandelt. Das Fleisch ist weiß, hat keine Röthe um den Stein, es ist fest, doch schmelzend, und von einem süßweinsäuerlichen, etwas müskirten Geschmack. Der Stein ist 1¼ Zoll lang und gegen 1 Zoll breit, länglich, gelbbraun und löset sich gut vom Fleische, oben am Stiel ist er breitspitz, unten sehr scharf zugespitzt, und die Backenseiten sind genarbt.

Die Frucht reift Mitte September.

Der Baum wird groß und trägt gut, soll aber sehr zärtlich seyn und leicht im Winter erfrieren. Die Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, grün, auf der Sonnenseite blaßröthlich angelaufen. Die Blätter sind groß, lang, schön glänzendgrün und am Rande seicht und weitläufig sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind groß und blaß rosenfarbig. — Von der weißen Muskatbrunelle, Le Brugnon

Digitized by Google

blanc musqué, welche Christ mit dieser für eine Sorte hält, unterscheidet sie sich durch spätere Reife.

Nr. 54. Die Goldnectarine. The golden Nectarine. I. R.

Chr. H. Wb. S. 853. Chr. Pom. S. 49. Nr. 42. Stammt aus England.

Eine vortreffliche Sorte von Violetten, aber sehr schwierig zu erziehen, sie verlangt einen warmen Stand und guten Boden, und ist sehr zärtlich gegen Kälte. Die Frucht ist 1 Zoll 8 Linien hoch und fast eben so breit, von runder Form, und hat eine etwas starke Furche, aber keine Spitze auf dem Gipfel. Die Farbe der glatten Haut ist gelb, stark besonnte Früchte sind öfters ganz roth. Das Fleisch ist gelblichweiß, um den Stein dunkelpurpurroth, welche Röthe sich aber nicht weit ins Fleisch erstreckt, es ist zart, schmelzend, vollsaftig, und von einem delicaten, muskatellerartigen Geschmack, weßhalb sie auch leicht von den Ameisen und Ohrwürmern angefressen wird. Der Stein ist nicht groß, gegen unten am dicksten, daselbst in eine scharfe Spitze auslaufend, er ist ganz dunkelroth angelaufen und löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Mitte September, und hält sich über 8 Tage auf dem Lager.

Der Baum wächst nicht stark, ist sehr zärtlich, und dem Erfrieren leicht unterworfen.

Nr. 55. Die Newington's Nectarine. The Newington's Nectarine. I. R.

Chr. Pomol. S. 51. Nr. 44.

Diese Pfirsche wird, nach Christ, häufig mit andern ihr ähnlichen verwechselt, sie gleichet der Goldnectarine sehr, ist gewöhnlich einige Linien größer, hat eine seichtere Furche, und ihre Hautfarbe ist dunkelröther, in welcher Röthe noch mit dunklerm Roth gestreift ist. Auf der grünlichgelben Schattenseite bemerkt man rauhe, zusammenhängende, bräunliche Rostflecken, welche sich auch über die Sonnenseite hin erstrecken; auf dem Gipfel steht ein Spitzchen. Das Fleisch ist weiß, um den Stein etwas hell purpurroth, es ist fein, und von einem vortrefflichen, etwas pikanten und parfümirten Geschmack.

Die Frucht reift Ende September.

Der Baum macht ein stärkeres Gewächs, als jener der Goldnectarine, seine Sommertriebe sind stärker, unten grün, oben braunröthlich. Die Blätter sind schmal, an der Hauptrippe krümplig, nach beiden Enden laufen sie spitz zu, doch unten in einer sehr langen Spitze endigend, am Rande sind sie sehr tief und spitz, doch regelmäßig gezahnt.

Digitized by Google

Nr. 56. Die glatte, gelbe Pfirsche. La Jaune lisse. La Manfreine. II. R.

Ant. H. 6. Taf. 13. Chr. Hd. Wb. S. 351. S. Mag. 1808. S. 228. Nr. 41. Noiſ. S. 249. Nr. 50. Chr. Pom. S. 52. Nr. 45.

Die Frucht iſt 1¾ Zoll hoch und eben ſo breit, rund, zuweilen breiter, als hoch, mit einer ſehr ſeichten Furche; auf dem Gipfel ſteht in einer kleinen Vertiefung eine kaum bemerkbare kleine Spitze. Die Farbe der glänzendglatten Haut iſt gelb, die Sonnenſeite iſt ſchön roth marmorirt und getüpfelt. Das Fleiſch iſt gelb, ohne Röthe um den Stein, es iſt feſt, ſaftig, und in guten Jahren von einem ſüßen, müskirten Geſchmack. Der Stein iſt 1 Zoll lang und ¾ Zoll breit, unten mit einer Spitze verſehen, er löſet ſich gut vom Fleiſche.

Die Frucht reift gegen Ende October und läßt ſich lange aufbewahren.

Der Baum wird ziemlich ſtark, ſeine Sommertriebe ſind mittelmäßig dick und lang, unten gelblichgrün, oben blaßröthlich angelaufen. Die Blätter ſind mittelgroß, mattgrün und am Rande fein und ſeicht gezahnt, ſie werden im Herbſte gelb. Die Blüthe iſt mittelmäßig groß und roſenfarbig.

Drittes Geſchlecht.

Mit kleiner Blüthe.

Zweite Abtheilung.

Mit nierenförmigen Drüſen.

Nr. 57. Die ſpäte, nackte Violette. Die marmorirte Violette. La Violette tardive. La Violette marbrée. La Violette panachée. II. R.

Ant. G. 5. Taf. 11. Chr. Hd. Wb. S. 357. L. O. G. XIX. B. S. 29. Taf. 2.

Die Frucht iſt 2½ Zoll lang und 2¼ Zoll breit, von länglichrunder Form und gleicht der großen, frühen, nackten Violette. Die Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel hinläuft, iſt ſeicht und theilt die Backenſeite in gleiche Theile, wovon die eine Hälfte derſelben etwas hervortritt, die andere aber niedriger iſt. Anſtatt der Spitze ſteht ein kleiner Blüthenpunkt auf dem Gipfel der Frucht. Die Farbe der dünnen, glatten und glänzenden Haut iſt lichtgelb, auf der Sonnenſeite dunkelroth, mit Purpurroth marmorirt und fein getüpfelt. Das Fleiſch iſt weißgelblich, um den Stein roth, faſt ohne Fibern, ſaftig, und von einem weinſäuerlichen, mit etwas Bittere gemiſchten Geſchmack. Der Stein iſt 1¼ Zoll lang und faſt ein Zoll breit, er

Digitized by Google

ist länglich, oben breit und stumpfspitz, unten in eine scharfe Spitze auslaufend. Die Kante hat eine tiefe Furche, die Gegenkante ist scharf erhaben, von zwei seichten Furchen begrenzt, die Backenseiten sind tief genarbt, er löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift Mitte October und hält sich lange am Baum und auf dem Lager.

Der Baum wird groß und stark und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind stark, unten grün, oben dunkelroth angelaufen. Die Blätter sind groß, schön grün und am Rande fein sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind klein und bleichröthlich von Farbe.

Zweite Ordnung.

Mit nicht ablösigem Steine.

Erstes Geschlecht.

Mit großer Blüthe.

Zweite Abtheilung.

Mit nierenförmigen Drüsen.

Nr. 58. Der blutrothe, glatte Muskatellerhärtling. Die Römische Nectarine. Le Brugnon violet musqué. I. R.

Ant. S. 11. Taf. 27. G. Mag. 1808. S. 219. Nr. 24. Chr. Pom. S. 53. Nr. 46. Chr. Hd. Wb. S. 354. Du Hamel Tom. II. S. 29. Taf. 18.

Die Frucht ist 2½ Zoll lang und eben so breit, von runder Form. Die Furche, welche aus der ziemlich tiefen Stielhöhle, deren Rand unegal erhaben ist, hervorkommt, ist seicht und verliert sich gegen den Gipfel hin fast ganz; auch sieht man auf diesem keine Spitze. Die Farbe der glatten, nackten und glänzenden Haut ist auf der Schattenseite gelblichweiß, auf der Sonnenseite aber ein dunkles Blutroth oder Violet, das sich, nach der Schattenseite zu heller werdend, in der Grundfarbe verliert; da, wo die Röthe schwächer wird, bemerkt man noch große, weiße Punkte. Das Fleisch ist gelblichweiß, um den Stein roth, es ist fest, saftig, und von einem vortrefflichen, weinartigen Muskatellergeschmack. Der Stein ist 1½ Zoll lang und 1 Zoll breit, länglich, nach beiden Enden gleichmäßig abnehmend, unten in eine kurze Spitze auslaufend, er ist röthlich und löset sich niemals vom Fleische.

Die Frucht reift gegen Ende September.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und stark, treibt vieles

Digitized by Google

Holz und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind stark, lang, unten grün, oben roth angelaufen. Die Blätter sind schön grün und am Rande fein gezackt. Die Blüthen sind groß und rosenfarbig. — Eine der vorzüglichsten Pfirschen in ihrer vollen Reife, sie muß so lange am Baum hängen, bis sie anfängt, etwas runzlig zu werden, alsdann muß man sie noch einige Tage auf dem Lager nachreifen lassen.

Nr. 59. Der weiße, glatte Muskatellerhärtling. Die weiße Muskatbrunelle. Le Brugnon blanc musqué. II. R.

G. Mag. 1808. S. 224. Nr. 43. Pom. Franc. Tab. XVIII. Roif. S. 250. Nr. 52. Bisam Brugnon.

Die Frucht ist groß, fast ganz rund; die Farbe der glatten Haut ist ein blasses Strohgelb, auf der Sonnenseite ist sie etwas roth gesprengt. Das Fleisch hat einen angenehmen, muskirten Geschmack.

Die Frucht reift Mitte October.

Der Baum wächst kräftig, paßt in jeder Lage ans Spalier und gedeiht selbst als Hochstamm nach Noisette, welches wohl in Frankreich, aber nicht in Deutschland der Fall seyn mag. — Nach Christ Hd. Wb. S. 354. weiße Nectarine, so wie nach Mayer Pom. Franc. II. B. S. 354. Nr. 19. ist dieser weiße Muskatellerhärtling und die weiße Nectarine ein und dieselbe Sorte, doch fehlen darüber noch genauere Bestimmungen.

Drittes Geschlecht.

Mit kleiner Blüthe.

Zweite Abtheilung.

Mit nierenförmigen Drüsen.

Nr. 60. Die Kirschenpfirsche. La Pêche Cerise. II. R.

Ant. S. 4. Taf. 8. Chr. Hd. Wb. S. 349. G. Mag. 1808. S. 216. Nr. 12. T. O. G. XXII. B. S. 245. Taf. 22. Chr. Pomol. S. 26. Nr. 18.

Dieses kleine, niedliche Pfirschchen verdient zwar keine Stelle an einem Spalier, gewährt aber als Scherbenbaum mit Früchten beladen einen niedlichen Anblick. Die Frucht ist nur 1 bis 1¼ Zoll hoch und einige Linien breiter, als hoch, von ganz runder Form. Die Furche ist breit und tief, und endet auf dem Gipfel der Frucht mit einer ziemlich großen, langen Spitze, welche aber doch auch bei manchen Früchten fehlt. Die Farbe der feinen, glatten und glänzenden Haut ist wachsgelb, auf der Sonnenseite hingegen ein schönes Hochroth, sie ähnelt einer schön gefärbten Bigarreau blanc, und die Rein-

Digitized by Google

heit in der Auftragung ihrer Farben macht sie zu einer der schönsten Pfirschen. Das Fleisch ist weißgelb, gegen den Stein hin oft von rothen Fibern durchlaufen, es ist fein, schmelzend, nicht übrig saftreich, und von einem ziemlich guten und süßen Geschmack, wenn sonst die Lage und ein warmer Sommer die Reife der Frucht begünstiget. Der Stein ist klein, rund, gelbbraun und hängt nicht fest am Fleische.

Die Frucht reift anfangs September.

Der Baum wird nicht groß, trägt aber sehr reichlich. Die Sommertriebe sind dünn, gelblichgrün, auf der Sonnenseite schön geröthet. Die Blätter sind lang, schmal, glatt, schön grün, und am Rande fein sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind ziemlich groß und blaßröthlich von Farbe.

Nr. 61. Die kleine, rothe, glatte Frühpfirsche. La petite Violette hâtive. La Violette d'Angervillières. The Violet Nectarine. I. R.

Ant. S. 16. Taf. 40. G. Mag. 1808. S. 218. Nr. 20. Chr. Pom. S. 48. Nr. 40. Chr. Hd. Wb. S. 353. T. O. G. VI. B. S. 321. Taf. 30. Du Hamel Tom. II. S. 26. Taf. 16. Fig. 2.

Die Frucht ist 1 Zoll 9 Linien hoch und 2 Zoll breit, ihre Form ist rund, erscheint aber etwas länglichrund, welches aber nicht der Fall ist, gewöhnlich ist die eine Hälfte derselben etwas niedriger, als die andere, wodurch sie ein etwas schiefes Ansehen erhält. Die Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel der Frucht hinläuft, ist seicht, und theilt die Frucht in gleiche Hälften, unten ist sie tiefer, und verliert sich in einer kleinen Blüthennarbe, in welcher ein feines Spitzchen steht. Der kurze, mittelstarke Stiel steht in einer flachen Höhlung. Die Farbe der zarten, nackten Haut ist auf der Schattenseite grünlichgelb, auf der Sonnenseite hingegen braunroth, ins Violette schillernd, welches sich ins Röthlichgelbe übergehend in der Grundfarbe verliert. Auf der Schattenseite bemerkt man deutlich feine, weiße Fleckchen. Das Fleisch ist grünlichgelb, um den Stein rosenroth, und löset sich gut von demselben, der Saft ist häufig vorhanden, und von einem vortrefflichen, süßen, stark müskirten Geschmack. Der Stein ist 1 Zoll 8 Linien lang und 1 Zoll und 6 Linien breit, länglich, unten mit einer kleinen Spitze versehen. Die Kante ist gefurcht, welche Furche sich bis auf Weniges um den Stein herumzieht, sie ist mit Fibern ausgefüllt, welche von dem Stiel ausgehen; die Backenseiten sind genarbt und von gelblichbrauner Farbe.

Die Frucht reift anfangs September.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt nicht stark ins Holz, trägt aber reichlich. Die Sommertriebe sind unten grün, oben ziemlich roth angelaufen, und reichlich mit guten Blüthenaugen besetzt. Das Blatt ist klein, und gleicht dem des Weidenbaumes, es ist schmal, unten in eine sehr scharfe Spitze auslaufend, von glänzend

Digitized by Google

hellgrüner Farbe, der Rand desselben ist sehr fein und ausgebogen gezahnt. Die Blüthe ist sehr klein und von braunröthlicher Farbe. Der Baum kommt in unserer Gegend recht gut fort und verdient Anpflanzung.

Nr. 62. Die große, rothe, glatte Frühpfirsche. La grosse Violette hâtive. The Great violet Nectarine. II. R.

Ant. S. 15. Taf. 39. Chr. Hd. Wb. S. 857. Chr. Pom. S. 49. Nr. 41. G. Mag. 1808. S. 218. Nr. 21. Noiss. S. 251. Nr. 56. T. O. G. X. B. S. 81. Taf. 4. Du Hamel Tom. II. S. 27. Taf. 16. Fig. 1.

Diese Nectarine ist der kleinen, frühen Violette in vielen Stücken ähnlich, unterscheidet sich aber von jener durch mehr Größe und geringere Güte des Fleisches. Die Frucht ist 2 Zoll 1 Linie hoch und 2 Zoll 2 bis 3 Linien breit, von gedrückter Kugelform, nur zuweilen etwas länglich. Die Furche, welche vom Stiel herabläuft, ist nicht sehr merklich, und vertieft sich gegen den Gipfel hin nur wenig, woselbst eine kleine, oft kaum sichtbare Spitze steht. Der Stiel sitzt in einer ansehnlichen Vertiefung, steht aber nur wenig aus dieser hervor. Die Farbe der etwas dicken, zähen und glatten Haut ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite dunkelroth, ins Violette schillernd, und mit vielen grauen Punkten besetzt, wo hingegen die Schattenseite mit hellrothen Pünktchen wie angesprengt ist. Das Fleisch ist gelblichweiß, um den Stein blutroth, und löset sich gut vom Stein, es ist sehr zart und mit einigen zarten, weißen Fibern durchzogen, ziemlich schmelzend und von einem süßen, mit nur wenig Säure vermischten, gewürzhaften Geschmack. Der Stein ist 1 Zoll und 2 Linien lang, 1 Zoll breit und 1 Zoll dick, länglichrund, unten spitz, die breite Kante läuft erhaben mit einer starken Furche bis zur Hälfte herab, die Backenseiten sind genarbt, gelblichbraun, er löset sich gut vom Fleisch.

Die Frucht reift Mitte Septembers, 14 Tage später, als die kleine Violette.

Der Baum wird ziemlich groß und stark, ähnelt dem der frühen, kleinen Violette, und trägt wie dieser reichlich. Die Sommertriebe sind mittel stark, grün, oben röthlich angelaufen. Die Blätter sind mittelmäßig groß, schön grün, und am Rande seicht sägezähnig eingeschnitten. Die Blüthen sind sehr klein und braunröthlich. Paßt gut zum Hochstamm. Die Frucht bekommt in feuchtem Boden und in nassen Jahren Risse.

Digitized by Google

C. Aprikosen (Abricot).

Der Aprikosenbaum (**Prunus armeniaca, L'Abricotier**) stammt so wie die sämmtlichen edlern Fruchtarten aus dem mittlern Asien, und sein eigentliches Vaterland scheint Armenien zu seyn, indem er von da zuerst durch Alexander den Großen nach Griechenland, und später durch die Römer unter dem Namen armenischer Apfel, **Mala armeniaca, Mala precocia**, nach Italien, und von da weiter über die von den Römern besetzten Theile von Europa verbreitet wurde.

Der berühmte Botaniker, Ritter Linné, versetzte diesen früher den Äpfeln zugetheilten Baum, wegen seiner dem Pflaumenbaum ähnlichen Blüthe, unter die Pflaumen, und setzte ihn demnach in die erste Ordnung und zwölfte Classe seines Pflanzensystems, die er **Icosandria Monogynia** nennt, und beschreibt dessen Blüthen folgendermaßen: **Prunus (armeniaca) floribus sessilibus, foliis subcordatis**, das ist: Pflaume mit festsitzenden Blumen und fast herzförmigen Blättern. Diese sind fünfblättrig, und folgen auf dieselbe große, rundliche, gelbe und fleischige Früchte, welche einen Kern enthalten, der mit einer steinartigen, harten Schale umgeben ist.

Der Aprikosenbaum wird als Hochstamm selten über 25 Fuß hoch, und treibt eine Pfahlwurzel, eine weit ausgebreitete, gut belaubte Krone, ohne jedoch in der Mitte derselben zu dicht zu seyn. Seine ziemlich starken Äste sind glatt, glänzend, braunröthlich, aber sehr brüchig, so daß sie leicht vom Sturme abgerissen werden, weßhalb man den Baum auch nicht allzusehr den Winden ausgesetzt anpflanzen muß. Der Stamm wird ziemlich stark, bei herannahendem Alter springt seine schwarzbraune Rinde auf, wird rauh, und bekommt oft große Risse. Die Sommertriebe sind glänzend, auf der Schattenseite grün, auf der Sonnenseite röthlich angelaufen, und zum Theil mit grauen Punkten besetzt. Die Augen stehen auf dem Zweig wie bei der Pfirsche doppelt oder dreifach, ja oft sitzen deren 4 bis 8 zusammen auf den stark hervorstehenden, wulstigen Augenträgern; sie sind bald kleiner, bald größer, und mehr oder weniger rund oder zugespitzt. Die Blüthenaugen sitzen gewöhnlich an ein oder zweijährigem Holze, auch finden sich bei diesem Baum, wie bei jedem andern Steinobstbaume, keine Bouquetzweige, sondern anstatt deren kleine Fruchtspieße, welche mit Blüthenaugen besetzt sind, in deren Mitte ein Laubauge steht, welches die Frucht ernähret, die häufig aus den Blüthen ansetzen, so, daß oft deren viele ausgebrochen werden müssen. Der Aprikosenbaum trägt, so wie der Pfirschenbaum, nur an ein- und zweijährigem Holze Früchte, worauf seine Fruchtzweige, sobald sie ihre Früchte geliefert haben, wieder absterben, und sich immer wieder nach der Spitze des Zweiges zu ersetzen, die untern Theile desselben aber

Digitized by Google

kahl lassen, weßhalb hier die Kunst des Schnittes, um dieses zu verhindern, nachhelfen muß. Die Blätter des Aprikosenbaumes sind mehr oder weniger groß, größtentheils herzförmig gestaltet und unten zugespitzt, welche Spitze häufig rückwärts gebogen oder wie eine Rinne einwärts gezogen ist. Die Farbe des Blattes ist schön dunkelgrün, und der Rand desselben mehr oder weniger stark, doch regelmäßig gezähnt. Der Blattstiel ist oft gegen 2 Zoll lang, röthlich angelaufen, und wie die der Pfirschenblätter mit Drüsen (Glandes) besetzt, häufig sind auch die Spitzen der Sommertriebe und deren junge Blätter röthlich gefärbt. Die Blüthe, welche fast zugleich mit der des Pfirschenbaumes, also eben so früh wie diese, und noch eher, als die Blätter, anfangs April hervorkommt, erscheint büschelweise, und sitzt an kleinen, kurzen Stielen auf dem Fruchtzweige. Sie bildet eine kleine, weiße Rose aus 5 weißen Blumenblättern bestehend, die mit einer sehr kleinen Spitze am Kelche befestiget sind, welcher sich wieder in 5 kleine Ausschnitte zertheilt, die sich auf den von außen röthlichen, nach innen aber grünlichen Becher wieder zurückbiegen. Aus der Mitte des Kelchs erhebt sich ein Bündel von 24 bis 30 Staubfäden, in deren Mitte sich ein länglichrunder, wolliger Fruchtknoten befindet, auf welchem der Stempel steht. Die Frucht, welche aus dieser Blüthe hervorkommt, ist wegen der Feinheit ihres Fleisches und des ihr eigenthümlichen, aromatischen, süßweinigten Geschmacks fast eben so köstlich, als wie die Pfirsche. Ihre gewöhnliche Form ist rund, doch gibt es auch deren, welche etwas plattgedrückt oder etwas länglich oder eirund sind, dabei ist die eine Backenseite mehr oder weniger tief gefurcht, und zuweilen mit einem verwelkten Blüthenstempel oder Grübchen auf dem Gipfel versehen. Die mit einer feinen, sammtartigen Wolle überzogene Haut, welche sich nicht so gut, wie bei einer Pfirsche, vom Fleische abziehen läßt, und hier und da mit Warzen oder Baumflecken besetzt ist, hat meistens einen etwas herben Geschmack, und ist bei den mehrsten Aprikosenarten von einer gelben Farbe, welche auf der Sonnenseite mehr oder weniger geröthet oder punctirt ist. Das vortreffliche Fleisch dieser Frucht ist mehr oder weniger gelblich, fein, fest oder milde, saftig, doch nicht so saftig, wie bei einer guten Pfirsche, und von einem süßweinigen, häufig stark müskirten Geschmack; in der Überreife wird es gern mehlig und alsdann geschmacklos. Die Früchte dürfen daher am Baume nicht überreif werden, müssen vor der eingetretenen Sonnenhitze abgenommen werden, und lieber einige Tage auf dem Lager nachreifen, wodurch das Mehligwerden der dazu geneigten Sorten verhindert wird, die Frucht auch an Feinheit des Geschmacks gewinnt. Der Stein, welchen das mehr oder weniger starke Fleisch umschließt, ist hart, holzig, auf den Backenseiten tief oder flach gefurcht oder knospricht anzufühlen, die breite Kante desselben hat gewöhnlich drei scharfe Ecken oder kantartige Erhöhungen, von welchen die Mittlere am stärksten hervortritt; zwischen diesen Erhöhungen laufen Furchen, die aber mehrentheils mit Fibern, welche mit dem Stiel in Verbindung stehen,

Digitized by Google

ausgefüllet sind. Die entgegengesetzte Seite hat eine bald hohe, bald flache Erhöhung, Gegenkante genannt, auf welcher eine bald tiefe, bald flache Furche oder Fiberrinne hinläuft, in welcher man leicht, vermittelst einer Messerspitze, den Stein auseinander sprengen kann; diese Fiberrinne endet unten bei manchen Aprikosensteinen in einer Spitze, oder wölbt sich rund ab. Der Stein schließt eine aus zwei Hälften bestehende, mit einer bräunlichen Haut überzogene Mandel ein, häufig findet man auch deren zwei in der glattpolirten Steinhöhle, welche, je nachdem die Sorte ist, bald einen süßen mandel- oder nußähnlichen, oder einen bittern Geschmack hat; diese Mandeln werden, so wie die der Pfirschensteine, zur Bereitung des bekannten Persico-Liqueurs benutzt, auch zu Backwerk und Confitüren verwendet. Die Frucht selber dient außer zum rohen Genuß zu vielerlei Gebrauch in der Conditorei und Küche, wie §. 83. genauer beschrieben vorkommt. Als Dessertfrucht kommt sie gleich nach der Pfirsche, und wird dieser oft noch vorgezogen, in Betracht ihres ökonomischen Nutzens aber nimmt sie hauptsächlich auf den Tafeln der Reichen einen hohen Rang ein, indem diese Frucht frisch und getrocknet bei selbigen sehr geschätzt ist.

Da die Aprikosen selten auf einmal am Baume reif werden, so hat man lange Zeit den Genuß derselben, diejenigen Sorten aber, welche zum Mehligwerden geneigt sind, z. B. die große und kleine Frühaprikose, nimmt man einige Tage vor ihrer völligen Reife ab, und läßt sie an einem kühlen Orte nachreifen. Hängen die Bäume zu voll, so bricht man, um schönere Früchte zu erlangen, einen Theil davon, sobald sich die Früchte anfangen gelblich zu färben, ab, und benutzt sie zum Einmachen oder zu Compots.

Der Aprikosenbaum pflanzt sich zwar durch seinen Stein fort, doch selten bekommt man dieselbe Frucht oder eine bessere Art davon wieder, gewöhnlich sind die Früchte solcher Sämmlinge, welche man Marillen nennt, klein, obgleich zum Theil schmackhaft, doch verdankt man der Aussaat dieser Steine manche edle, neue und schätzbare Sorte. Nach der Vorschrift des Hrn. Prof. van Mons soll man durch die Aussaat der Steine in der zweiten und dritten Generation, wie in der Einleitung des Handbuchs erwähnt worden ist, durchgehends gute Früchte erziehen; es ist daher kein Wunder, daß in den neuern Baumschulen-Catalogen immer neue Pfirschen- und Aprikosensorten angerühmt und verbreitet werden, welche sämmtlich aus Samen erzogen worden sind. Die Fortpflanzung der Aprikosenarten geschieht am sichersten durch die Oculation aufs schlafende Auge, welche Veredlungsart wie bei der Pfirsche die zweckmäßigste ist, wobei die Augen der in demselben Sommer erwachsenen Aprikosenreiser nur dazu verwendet werden dürfen, indem die vom älteren Holze nicht so gut anschlagen. Zur Unterlage der Aprikosenbäume sind hauptsächlich in unserm Clima die aus den Steinen der gewöhnlichen Hauszwetsche, des gelben Spillings, der Kirschpflaume, der kleinen schwarzen Damaszenerpflaume und der Haferpflaume (Prune St. Julien) erzogenen Wildlinge, in deren Er-

Digitized by Google

mangelung aber gut bewurzelte Zwetschen- und Pflaumen-Wildlinge zu gebrauchen. Die Kernwildlinge sind vorzüglich wegen ihres stärkern Wurzelvermögens zu hochstämmigen Bäumen, die Wurzelausläufer aber wegen ihres gemäßigten Wuchses zu den Spalierbäumen zu verwenden. Wildlinge aus Aprikosensteinen erzogen, nehmen zwar die Veredlung derselben gut an, geben aber für unsere Gegend keine so dauerhaften Bäume wie die auf den Zwetschen- oder Pflaumenwildlingen. Man setzt die Augen, wie bei den Pfirschen, einige Zoll über der Erde, und zwar auf beiden Seiten des Wildlings ein, damit wenn selbige austreiben, die beiden Hauptzweige des Spalierbaumes vorhanden sind; wäre dieses aber nicht der Fall, so müßte aus dem einen Auge der Stamm erzogen und nach der §. 43. und 44. ertheilten Vorschrift zur Bildung des Spalierbaumes, oder nach §. 46. zu der des Pyramidenbaumes ferner behandelt werden. Um hochstämmige Aprikosenbäume zu erziehen, läßt man die Wildlinge auf 5 bis 8 Fuß hoch heranwachsen, und oculirt sie alsdann in der Gegend, woselbst sich die Krone des Baumes bilden soll. Diese Hochstämme werden an Hochspaliere gesetzt, oder an hohe Wände der Gebäude zwischen niedrig gezogenen Spalierbäumen, woselbst sie regelmäßig geschnitten und wie bei dem Schnitt der Pfirschen angegeben worden ist, behandelt; die freistehenden Hochstämme jedoch nach §. 38. eingeschnitten und erzogen, wobei aber zu bemerken ist, daß man solche, sobald der Baum seine Figur gemacht hat, nicht mehr so stark schneiden darf, als am Spalier, doch muß stets das vertrocknete, so wie das nur halb abgestorbene Holz ausgeschnitten und, wie bei dem Pfirschenbaume, junges Holz nachgezogen werden, damit der Baum an seinen untern Ästen tragbar bleibt. Die Veredlung der Aprikosen durch das Pfropfen und Copuliren im Frühjahr ist mir zwar besser, als bei den Pfirschen gelungen, doch starben diese Bäume oft bald wieder ab; besser befanden sich die im Sommer vermittelst des krautartigen Pfropfens nach §. 25. aufgesetzten Abrikosenreiser, welche Bäume, um das noch nicht zur gehörigen Reife gelangte junge Holz vor dem Erfrieren zu schützen, ausgehoben, und in Töpfe verpflanzt im Hause aufbewahrt, und im Frühjahr erst wieder ausgepflanzt wurden, worauf sie nach dem Schnitt derselben freudig fortwuchsen.

Der Schnitt des Aprikosenbaumes weicht, wie schon gesagt, von dem des Pfirschenbaumes in gar nichts wesentlich ab, auch er muß wie dieser nach bestimmten Regeln im Frühjahr geschnitten, und sein Tragholz, welches wie bei der Pfirsche, nachdem es Frucht getragen, im ersten oder zweiten Jahre wieder abstirbt, durch junge Fruchtruthen vermittelst des Schnittes ersetzt werden, wobei ebenfalls die etwa aus der Rinde hervorgetriebenen Wasserschosse zur Bekleidung des Spaliers, da wo es nöthig ist, oder zum Ersatz eines Hauptastes, oder zur Hervorbringung von Fruchttrieben zu benutzen sind. Der Aprikosenbaum treibt nicht so lange Fruchtruthen wie der Pfirschenbaum, seine Fruchtspieße sind steif, anfangs klein, und vergrößern sich nach und nach,

Digitized by Google

stehen oft und um den Zweig, weßhalb man die hinterwärts befindlichen abschneidet, die nach vorn zu stehenden aber etwas einstutzt, damit sie nicht zu lang werden und sich erstarken.

Da der Aprikosenbaum sehr geneigt ist, seine Zweige weit auszustrecken und sein Haupttrieb sich mehr nach den Spitzen seiner Zweige hin erstreckt, wodurch dem mittlern und untern Theil desselben die Kraft entzogen wird, so, daß er häufig daselbst kahl und leer von Zweigen wird, so darf der Schnitt der Leitzweige auch nicht zu lang seyn. Um das richtige Verhältniß des Baumes herzustellen und zu erhalten, ist es demnach nothwendig, die Leitzweige auf ein Drittheil oder die Hälfte ihrer Länge, je nachdem sie stark oder dünn sind, zurückzuschneiden, und die überflüssigen Fruchtzweige oder Wasserschossen zu benutzen, leere Stellen des Spaliers durch Hervorbringung junger Zweige zu besetzen, welche im Verlauf des Sommers angebunden und im folgenden Frühjahr, je nachdem es nöthig ist, so wie bei dem Pfirschenbaum, entweder auf Holz oder auf Frucht geschnitten, verwendet werden können. Auch hier hat man aus dem im vorigen Frühjahr beschnittenen Leitzweig aus dem vordern Auge die Fortsetzung des Leitzweiges, und aus den weiter hinterwärts stehenden Augen 3 bis 6 Zoll lange Fruchtruthen erzielet, von welchen man die längsten und zu dicht stehenden im folgenden Frühjahr entweder ganz abnimmt, oder auf ein Laubauge, welches an ihrer Basis sitzt, schneidet, um daraus einen Zweig zu erziehen, wo solcher zur Bekleidung des Spaliers nöthig ist. Die Übrigen schneidet man auf 3 Augen zurück, indem sie stets von zwei Blüthenaugen begleitet sind, welche Früchte hervorbringen. Die kürzern Fruchtspieße aber von 3 Zoll Länge läßt man unberührt, sie sind die wahren Fruchterzeuger des Aprikosenbaumes, welcher keine eigentlichen Bouquetzweige wie der Pfirschenbaum hervorbringt, sie sind meistens nur mit einfachen Blüthenknospen besetzt, wachsen nur langsam, und bilden sich zu den den Bouquetzweigen ähnlichen kurzen, mit Blüthenaugen besetzten Fruchtspießchen aus, welche auch das folgende Jahr Früchte geben. Ebenfalls müssen die Leit- und Fruchtzweige in gehöriger Entfernung von einander regelmäßig angebunden, das dürre Holz oder die vertrockneten Blüthenzweige im Frühjahr ausgeschnitten, und jede etwas große Wunde mit geschmolzenem Pech verwahret werden; findet man bei der Durchsicht seiner Bäume Frost- oder Brandflecken an denselben, so müssen diese bis auf gesundes Holz ausgeschnitten werden, und wäre der Schade durch Vernachlässigung dieser Stellen so bedeutend, daß schon ganze Äste davon ergriffen wären, und deren krankhafter Zustand durch das Gelblichwerden und Verwelken ihrer Blätter sich verriethe, so ist die schleunige Abnahme derselben vom Hauptstamm, oder doch bis zum gesunden Theil des Astes unumgänglich nothwendig, bevor sich das Übel dem ganzen Baume mittheilt.

Auch im Verlauf des Sommers erfordert der Aprikosenbaum, so wie der Pfirschenbaum, fernere Aufmerksamkeit; sind seine Früchte abgenommen, so unterwirft man ihn nun ebenfalls dem Sommerschnitt.

Digitized by Google

Die den Sommer hindurch getriebenen Zweige, welche noch nicht angebunden worden sind, werden nunmehr in ihrer gehörigen Richtung befestiget, die nach der Mauer zu hervorgetriebenen Fruchtspieße werden abgeschnitten, und die nach Außen zu befindlichen dünnen Zweige werden auf 3 bis 4 Augen zurückgeschnitten, damit sie gehörig reif werden und erstarken; doch dürfen, wie schon gesagt, die eigentlichen kurzen Fruchtspieße, welche sich etwa aus den Trieben des Frühjahrschnittes gebildet haben, nicht mit dem Messer berührt werden, und bleiben stets verschont. Da wo man im Frühjahr oder den Sommer hindurch das Messer durch das Abkneipen der nicht an ihrer Stelle befindlichen Laubaugen entbehrlich machen kann, erzeigt man dem Baum eine Wohlthat, daher eine solche Berücksichtigung vorzüglich zu empfehlen ist. Bei dem Schnitt des Pfirschen- und Aprikosenbaumes im Sommer ist noch zu bemerken, daß man bei diesen sehr vorsichtig zu Werke gehe, nicht zuviel schneide, und an den Fruchtruthen, welche auf Holz oder Frucht geschnitten werden sollen, lieber einen kleinen Stummel von 3 bis 4 Linien über dem Auge, auf welchem geschnitten worden ist, stehen läßt, bis das Auge dergestalt ausgetrieben hat, daß solcher nun ohne Gefahr für den Zweig abgenommen werden kann. Auch diese Wunden müssen gut mit Pech oder Baumwachs verklebt werden, indem sie selten noch im Verlauf des Sommers zuheilen, und leicht der Zweig durch die Winterkälte, zumal in unserem Clima getödtet werden könnte.

Der Aprikosenbaum ist, so wie der Pfirschen- und Kirschenbaum, sehr dem Harzfluß unterworfen, welcher, wie bei diesen, durch beigebrachte Wunden, oder durch einen schnellen Witterungswechsel oder starken Frost im Frühjahr veranlaßt und nur durch schnelles Ausschneiden und Bestreichen der Wunde mit warmem Pech geheilt werden kann. Auch kann der Harzfluß durch eine Überfüllung von zu nahrhaften Säften entstehen, wenn der Baum in einem übermäßig gedüngten Erdreich seinen Stand hat; in diesem Falle ist Aderlassen anzuwenden, wo man dem kranken Ast oder Stamm durch leichte Einschnitte in die Rinde, der Länge nach gemacht, Luft verschafft, damit der Saftfluß nicht mehr gehemmt, sich durch die Saftröhren ergießen und die Zusammenheilung der gemachten Wunden bewirkt werden kann. Außer diesen Übeln ist der Aprikosenbaum, so wie der Pfirschenbaum, dem Brande und Krebs, der Darrsucht und der Bleichsucht unterworfen, welche Krankheiten hauptsächlich dem fehlerhaften Stand des Baumes, oder der nachtheiligen Einwirkung des Erdreichs, in welchem er steht, zuzuschreiben sind, wie schon bei den Pfirschen gezeigt worden ist.

Der Aprikosenbaum verlangt zu seinem Gedeihen einen trocknen, warmen, nahrhaften Boden; in magerm oder lockerm Sandboden kommt er zwar fort, wird aber bald darin von Krankheiten befallen und nur ein kurzes Lebensziel in solchem erreichen. In feuchter, thonhaltiger, kalter Erde wachsen die Bäume zwar anfangs stark und frech,

Digitized by Google

ihre Zweige strotzen von Saft, allein leider erfrieren diese Bäume um soviel leichter im Winter, indem ihre Saftgefäße zersprengt werden, worauf sie anfangen zu kränkeln, den Harzfluß bekommen, und von oben her nach und nach absterben.

Den Rabatten, auf welchen man Pfirschen- und Aprikosenbäume anpflanzen will, gebe man, im Fall der Boden daselbst zu schlecht wäre, eine mit Lehm und Sand gemischte gute Gartenerde, in welcher der Dünger zu einem, den jungen Wurzeln nun unschädlichen Humus umgesetzt ist, wobei man den Pfirschen mehr Lehm, als Sand, dem Aprikosenbaum aber gleichviel Lehm und Sand untermischt, und sucht diese Mischung noch durch einen Zusatz von Teichschlamm oder durch mehre Jahre verwitterten Kuhdünger nahrhafter zu machen. Diese Rabatten dürfen nicht mit allzusehr die Erde auszehrenden Gewächsen besetzt und keinesweges mit andern Baum- oder Straucharten bepflanzt werden, damit den Wurzeln der Aprikosenbäume nicht die Nahrung entzogen wird, welche doch eigentlich für sie bestimmt ist. Das mehrmalige und oft zu tiefe Umgraben der Rabatten im Frühjahr und Sommer ist dem Baume schädlich, indem seine Wurzeln flach liegen und dabei sehr leicht verletzt werden können, durch welches unvorsichtige Umgraben von unverständigen Gartenarbeitern schon mancher Pfirschen- und Aprikosenbaum die erste Veranlassung zu seinem Tode gefunden hat. Ein mehrmaliges behutsames Auflockern der Erde mit einer Spitzhacke ist hinlänglich, das darauf erwachsene Unkraut zu vertilgen; eben so thöricht wäre es, eine solche Rabatte, welche gewöhnlich die schönste Lage im Garten hat, außer der Bepflanzung derselben mit Bäumen sonst unbenutzt liegen zu lassen. Man besäet solche Stellen gewöhnlich im Frühjahr mit Salat oder andern Pflonzen, welche bald wieder wegkommen, oder das Land doch nur wenig aussaugen; in dem Umkreis von 3 bis 4 Fuß um die Wurzel eines Baumes aber darf nichts geduldet werden, damit die Sonnenstrahlen ihren freien Einfluß auf die Wurzeln des Baumes ausüben, und diese den Saft gehörig verarbeiten können, welchen sie allen Theilen desselben zuzuführen bestimmt sind. Um den Bäumen aber immer hinreichende Nahrung zu geben, ist es nothwendig, diese Rabatten alle 3 bis 4 Jahre einmal zu düngen; man bringt zu diesem Zweck im Herbst auf Triften gesammelten oder sonst alten verwitterten Kuhmist darauf, vertheilt solchen über die ganze Rabatte und läßt ihn den Winter hindurch darauf liegen. Im Frühjahr, nachdem die Bäume beschnitten wurden und abgeblüht haben, gräbt man den Mist doch nur mit einem halben Stich unter, wobei er aber nicht unmittelbar an die Wurzeln der Bäume zu liegen kommen darf, welches diesen nur nachtheilig seyn würde.

So wie man den Pfirschenbäumen soviel wie möglich in unserem mittlern oder nördlichen Deutschland eine Stellung gegen Mittag gibt, damit sie bei vollkommener Sonnenwärme ihre köstlichen Früchte zu jenem reizenden und aromatischen Geschmack, welcher mancher Pfirschen-

Digitized by Google

art eigenthümlich ist, hervorbringen können, so ist ein solcher nur für wenig Aprikosenarten geeignet. Die Früchte werden in heißen Sommern an einem völlig gegen Mittag gelegenen Spalier oder Wand bald mehlig und dauern nicht lange am Baume, während sie in einer Lage gegen Südost gerichtet ganz an ihrer Stelle sind und daselbst saftvolle und äußerst wohlschmeckende Früchte hervorbringen, welche sich lange am Baume erhalten und nach und nach reifen, so daß man wohl von einem Baume 4 bis 6 Wochen täglich reife Früchte abnehmen kann. Eine ganz östliche Stellung des Baumes hat den Nachtheil, daß die Strahlen der aufgehenden Sonne solchen alsbald treffen; wäre dieser nun in der Blüthe von einem Nachtfrost oder Reif befallen worden, wie dieses fast jährlich geschieht, so würde dieser das zu schnelle Aufthauen schaden und die Hoffnung auf Erndte für dieses Jahr rauben. Es müssen daher die gegen Osten stehenden Bäume vorzüglich gegen die Nachfröste durch Vorhängung von Strohmatten oder Tüchern, oder durch eine Bedeckung von Tannenreisig, welches zwischen 4 Stangen wie in einem Rahmen eingebunden ist, oder durch Rohrdecken jede Nacht geschützt werden, bis keine Fröste mehr zu befürchten sind. Wäre aber aus Unvorsichtigkeit die Bedeckung der blühenden Bäume vergessen und diese von einem Froste getroffen und bereift worden, so kann nur ein schleuniges Besprengen mit Wasser noch vor Aufgang der Sonne die Blüthe theilweise, doch selten ganz retten, welche aber ohne diese Vorsicht gänzlich verloren wäre. Das zu schnelle Aufthauen der Blüthen durch die Sonnenstrahlen zerstöret die feineren Organe derselben, während durch einen allmählichen Übergang von der Kälte zur Wärme, durch das Besprengen derselben mit Wasser die Wirkung des Frostes weniger nachtheilig wird. Ein noch vor Sonnenaufgang angezündetes Feuer, wozu feuchtes Heu oder Stroh gegeben wird, so angelegt, daß dessen warmer Rauch den Baum durchziehen kann, leistet noch bessere Dienste in solchem Falle, und kann die üblen Folgen des Frostes noch vor dem Eintritt desselben ganz abwenden, oder da, wo er sich schon aufgelegt hat, doch sehr unschädlich machen.

Da es vielleicht auch manchen meiner Leser angenehm seyn wird, etwas über die Treiberei der Pfirschen- und Aprikosenbäume in Glashäusern oder in Töpfen zu hören, so mag ein Auszug darüber aus dem interessanten und auf gründlicher Erfahrung beruhenden Werkchen: „Die vollkommene Aprikosen- und Pfirschenbaumzucht. Quedlinburg und Leipzig, 1821, bei Gottfried Basse," dessen Verfasser sich nicht genannt hat, hier an seiner Stelle seyn.

Der Herr Verfasser sagt, Aprikosen und Pfirschen verdienen vor allen andern inländischen Baumfrüchten im Glashause oder in Töpfen erzogen zu werden. Das Glashaus, in welchem diese Baumarten getrieben werden sollen, muß folgende Einrichtung erhalten. Die 5 bis 7 Fuß hohe Vorderwand steht auf einer 1¼ Fuß hohen Grundmauer, auf welcher die ¾ Fuß hohe Schwelle kommt, deren Höhe mit in jener Angabe begriffen ist. Diese Schwelle ruht auf den beiden Enden auf

Digitized by Google

den Giebelwänden und zwischen diesen auf 3 aufgemauerten Grundpfeilern. Zwischen den Pfeilern wird der Raum von der Schwelle bis zu dem Erdboden nur ausgemauert, damit die Baumwurzeln ungehindert in die freie Erde vor dem Hause kommen können. Von dieser Vorderwand liegen bis zur 9 Fuß hohen Hinterwand 8 Fuß lange Fenster in schräger Richtung, um die Kraft der Sonnenstrahlen gehörig aufzufangen; unter den obern Fenstern erhält man die schönsten und frühesten Früchte. Die Seitenwände werden in Fachwerk zugemauert und an der Hinterwand eine Thür angebracht. Von der senkrechten Vorderwand werden in Abstand von 1 bis 1½ Fuß, und in Zwischenraum von 8 bis 9 Fuß die Bäume gepflanzt, so, daß nach beiden Giebelwänden zu ein Raum von 4 Fuß leer bleibt. Hinter die Bäume wird ein leichtes Spalier dergestalt angebracht, daß der obere Theil desselben von den schräg liegenden Fenstern ¾ Fuß entfernt ist, damit die jungen Triebe des Baumes nicht vor dem Anbinden die Glasscheiben unmittelbar berühren und durch die Sonnenstrahlen verbrennen. Die Rabatte, in welche die Bäume zu stehen kommen, muß 2 Fuß breit und 3 Fuß tief, mit einer gut präparirten und nahrhaften Erde ausgefüllet seyn. Anfangs pflanzt man drei bis fünfjährige Spalierbäume, und zwischen ihnen eben so alte hochstämmig erzogene Bäume ein, um den ganzen Raum so vortheilhaft als möglich zu benutzen. Sind die Spalierbäume in so weit herangewachsen, daß ihre Zweige das obere, schrägliegende Geländer erreicht haben, so nimmt man die hochstämmigen Bäume wieder heraus und pflanzt sie ins Freie.

Im ersten Jahr werden die Bäume nicht durch künstliche Wärme getrieben, damit sie gehörig anwachsen und ihre Zweige nach dem Schnitt treiben können; man legt in dem ersten Sommer die Fenster nicht auf, und gießt die Bäume bei trockner Witterung soviel, als nöthig ist. So bleiben die Bäume jedes Jahr bis zum Herbst, man läßt sie einige leichte Nachtfröste aushalten, bevor die Fenster aufgelegt werden. Gegen Ende des Jahres fängt man an, in 2 Öfen, welche an den beiden Giebelseiten des Hauses angebracht sind und von außen geheizt werden, oder durch die in Gewächshäusern eingeführten Wärmecanäle oder Röhren zu heizen. In der ersten Zeit darf die Wärme nicht über 6 Grad Reaumür steigen, und jenachdem die Witterung kälter wird, fährt man fort, sie bis zu 9 und 10 Grad zu erhöhen. Höher darf man aber nicht kommen, weßhalb man einen Wärmemesser an die Mitte der Hinterwand anbringt, nach welchem man sich genau richten muß. Sollte im Frühling die Wärme durch die Sonnenstrahlen bis auf 15 Grad steigen, so öffnet man die Fenster. Sobald die Heizung anfängt, müssen die Bäume mittelst einer Handspritze Abends und Morgens mit Wasser, welches einen Tag im Hause gestanden hat, besprengt werden. Nur während der Blüthezeit wird dieses ausgesetzt, aber nachher täglich nur einmal und so lange wiederholt, bis man die ganze Fensterdecke bei hoher Luftwärme abnehmen kann. Während der Blüthezeit und kurz vorher muß sehr mäßig geheizt, auch wo möglich

Digitized by Google

etwas Luft gegeben werden, damit nicht die Knospen und Blüthen abfallen. Dieses Lüften des Hauses findet so oft Statt, als es nur die Witterung erlaubt, und wird dadurch am leichtesten erreicht, wenn man die untern Fenster mit daran befestigten Bändern und eisernen Stützen in die Höhe stellt, und die obern, schrägliegenden Fenster etwas herunterzieht, damit oben in der höchsten Spitze eine größere oder kleinere Öffnung nach Beschaffenheit des Luftkreises entstehe. Durch diese Öffnung werden die schädlichen Dünste aus dem Glashause abgeführt, besser, als wenn in jedem Giebel ein Klappfenster angebracht wird. Letzteres verursacht einen schädlichen Zug, und läßt sich auch nur da anbringen, wo das Haus wenigstens von drei Seiten ganz frei liegt, eine zur Ersparung des Holzes gar nicht vortheilhafte Lage.

Bei dieser Verrichtung kann man zwar jede Pfirschenart zur Reife bringen, doch wird man stets vorziehen, recht frühzeitig reifende Pfirschen zu brechen, als den spätreifenden den höchsten Grad der Vollkommenheit zu geben. Um bald Früchte zu haben, pflanze man folgende Arten:

Nr. 15. Die rothe Frühpfirsche, **L'Avant-Pêche rouge de Troyes.**
Nr. 8. Die frühe Purpurpfirsche, **La Pourprée hâtive à grande fleur.**
Nr. 25. Die frühe Peruanerin, **La Chevreuse hâtive.**
Nr. 6. Die doppelte Montagne, **La double Montagne.**
Nr. 2. Prinzessinpfirsche. Lackpfirsche. Große Lieblingspfirsche. **La grosse Mignonne.**
Nr. 35. Die kleine Lieblingspfirsche, **La petite Mignonne.**
Nr. 12. Die weiße Frühpfirsche, **L'Avant-Pêche blanche.**
Nr. 13. Die weiße Magdalene, **La Madeleine blanche.**
Nr. 60. Die kleine Violette, **La petite Violette hâtive.**
Nr. 54. Die Newington's Nectarine. **The Newington's Nectarine.**

Von den Aprikosenarten.

Nr. 3. Die große Frühaprikose. **L'Abricot précoce le gros.**
Nr. 20. Die Aprikose von Breda. **L'Abricot de Breda.**

Die beiden Giebelwände des Pfirschenhauses können mit Kirschen, Pflaumen oder Weinstöcken bepflanzt werden. So lange die Bäume nicht das ganze Spalier bekleiden, können im Hause noch Topforangeriebäume von Pfirschen oder Aprikosen getrieben werden.

Die Topforangeriebäume der Pfirschen und Aprikosen gewähren ihrem Erzieher, sobald sie richtig behandelt werden, ebenfalls einen großen Genuß, und können da, wo man ihnen kein Glashaus zu ihrem Schutz anweisen kann, bei nachfolgender Behandlung von jedem Liebhaber dieser Baumzucht mit Nutzen betrieben werden. Die Töpfe, welche man zu diesen Bäumen anwendet, müssen 10 Zoll tief und eben so weit seyn, und auf beiden Seiten starke Knöpfe zum Anfassen haben; sie werden etwas stark aus gutem Thon verfertiget, und dürfen nicht glasirt seyn, indem die Glasur zu stark die Sonnenhitze

Digitized by Google

aufnimmt, wodurch die Wurzeln des Baumes zu sehr leiden. Man füllet diese Töpfe, nachdem man das Abzugsloch mit einem etwas hohlliegenden Stück Scherben gedeckt hat, 2 Finger hoch mit Wassersand an, und auf diesen die nach §. 52. zubereitete fruchtbare Erde, in welche man nun die hierzu bestimmten Bäume pflanzt. Jeder Topf muß einen Untersatz haben, welcher 2 bis 3 Zoll weiter als der Topf seyn muß, vermittelst welchen man den Baum während der Sonnenhitze etwas Feuchtigkeit zukommen lassen kann. Nach dem Einsetzen läßt man die Bäume 8 Tage lang an einem schattigen Ort stehen, damit sie anwachsen, alsdann bringt man sie in die Sonne. Im ersten Sommer läßt man den Baum ungehindert fortwachsen, benimmt ihm aber seine Blüthen, wenn er deren hervorbringt. Die fernere Behandlung dieser Bäume ist im §. 50. ausführlich behandelt, für jede Baumart angegeben, und bedarf also hier keiner Wiederholung. Den Sommer hindurch stehen die Bäume in freier Luft, bis sie einige leichte Fröste erlitten haben, worauf man sie in ein kaltes Zimmer bringt, worin es jedoch nicht friert und das bei zu strenger Kälte etwas geheizt werden kann. Da diese Bäume nicht getrieben werden sollen, so gibt man ihnen sehr viel Luft, ja selbst bei gelindem Frostwetter, und sorgt nur dafür, daß die Erde nicht in den Töpfen friert. Man gießt sie den Winter hindurch nur nothdürftig und zwar mit etwas verschlagenem Wasser, welches höchstens den Winter hindurch nur dreimal nöthig seyn wird. Die Bäume, welche den vorhergehenden Sommer Früchte getragen haben, erhalten jährlich zu Anfange des Aprils die halbe Versetzung nach §. 54, und alle vier Jahre wird der Baum ganz umgesetzt.

Sind die Bäume den Winter hindurch etwas kalt gehalten worden, so kann man sie schon bei guter Witterung im März ins Freie bringen; doch müssen sie, sobald kalte Witterung einfällt, wieder unter Dach kommen, damit ihnen die späten Nachfröste nicht schaden. Die zu warm gehaltenen und schon etwas getriebenen Bäume aber bringt man vor Anfang Aprils nicht ins Freie, und sorgt überhaupt dafür, die Bäume vor Kälte und Frost im Frühjahr zu schützen, denn nur dieser Sorgfalt hat man den Genuß einer guten Erndte bei richtiger Behandlung des Baumes zu verdanken, der Vernachlässigung dieser aber den Verlust seiner Blüthen und Früchte.

Sobald die Bäume anfangen, zu treiben, werden sie feuchter, als im Winter gehalten. Im Frühling begießt man sie des Morgens, im Sommer aber Abends, während der Blüthe und des Fruchtansetzens aber gibt man den Bäumen mehr Feuchtigkeit, und bei heißen Tagen vermittelst des Untersatzes; doch darf das Gießwasser niemals zu kalt seyn. Bei anhaltendem Regen kehrt man die Untersätze um und setzt die Bäume darauf, damit deren Wurzeln nicht zu viele Feuchtigkeit einsaugen und faulicht werden. Ist die Witterung anhaltend heiß und dürre, so müssen die Bäume Abends mit verschlagenem Wasser besprengt werden; auch darf niemals unterlassen werden, die Erde in den Töpfen

Digitized by Google

aufzulockern und von Unkraut rein zu halten. Im Herbst, sobald die Fröste eintreten, bringt man seine spät reifenden Pfirschensorten in ein gegen Mittag gelegenes Zimmer, worin sie hinlängliche Luft und Sonne haben, und läßt sie darin zur völligen Reife gelangen. In einem solchen Zimmer lassen sich auch im Frühjahre die früheren Aprikosen- und Pfirschenarten treiben, so, daß sie bei günstiger Witterung oft schon zu Anfang des März in voller Blüthe stehen, und einen Monat früher, als im Freien Früchte liefern.

Für Kunstgärtner, um die Tafel oder Blumentische ihrer Herrschaft mit blühenden und fruchttragenden Obstbäumen zu schmücken, oder für Handelsgärtner sich einen Vortheil durch deren Verkauf zu verschaffen, sind diese niedlichen Bäumchen vorzüglich geeignet und finden überall ihre Liebhaber.

In Bezug auf diesen Aufsatz mögen wohl noch die Erfahrungen des Herrn Kunst- und Handelsgärtners Fuhrmann in Berlin, welche ich §. 57. mitgetheilt habe, als hierher gehörig nachzulesen seyn.

Die Aprikosensorten, welche hier im Handbuche beschrieben vorkommen, sind noch lange nicht hinlänglich untersucht worden, um jede als eine eigenthümliche Sorte fest bestimmen zu können; dieß beweisen die verschiedenen Namen, welche ihnen von mehren pomologischen Schriftstellern beigelegt werden. So hält der Hr. GR. Diel die Rotterdamer Aprikose, welche Christ als eine selbstständige Sorte beschreibt, mit der Aprikose von Breda für gleich, welche außer ihrem bezeichnenden Namen noch eine Menge andere Benennungen führt, als die Ananas-, Holländische und Orangen- oder Oranienaprikose, welche letztere Namen wieder andern Aprikosenarten beigelegt werden. Ebenso verhält es sich mit der großen und kleinen Aprikose von Angoumois, welche eine Sorte seyn können, deren mehr oder wenigere Größe von gutem oder schlechtem Erdreich und deren Färbung von einem mehr oder weniger günstigen Stand des Baumes bedingt ist, die aber auch ebensowohl zwei nur wenig verschiedene Sorten seyn können. Selbst die Aprikose von Nancy, welche doch ihrem Namen nach eine französische Südfrucht ist, führet noch außer diesem die Beinamen Brüsseler und Lothringer Aprikose, welche beide Namen ihr doch sicher nicht zukommen. Aus allen diesen verwirrten Namenbezeichnungen geht hervor, daß diese Fruchtart noch von keinem Pomologen critisch untersucht worden ist. Es wäre demnach sehr zu wünschen, daß sich ein Liebhaber dieser Fruchtart fände, welcher in günstiger Lage diese einzige der bis jetzt bekannten, noch nicht classificirten Obstsorten in einem Garten vereinigt anpflanzte, prüfte und fest constatirte. Aus den schwankenden und oft zu freiwillig ertheilten Benennungen der Aprikosen ist die Aufsuchung der Sorten erschwert und die Verwirrung der Namen entstanden, daher sämmtliche Pomologen, welche bis jetzt diese Frucht beschrieben haben, keine feste Garantie dafür nach ihrem eigenen Geständnisse bieten. Ich habe demnach die in den mir zu Gebote stehenden pomologischen Werken zusammengetragenen bessern Apri-

Digitized by Google

kosensorten in meinem Handbuche aufgenommen, nach ihrer daselbst angegebenen Reifzeit geordnet, aufgeführt, und überlasse es nun einem critischen Forscher, die etwaigen Irrthümer darin zu sichten, so wie auch ich zu diesem Zweck schon eine Topforangerie vor einigen Jahren aufstellte. Bei der geringen Anzahl der zeither bekannten Aprikosenarten hat man es noch nicht der Mühe werth gefunden, eine eigentliche Classification derselben aufzustellen. Die Eintheilung der Aprikosen in zwei Abtheilungen mit süßem oder bittern Kern, welche man zwar versucht hat, bieten zu wenig Charakteristisches dar, um als Classenbezeichnung gelten zu können, und könnte nur zu einer Unterabtheilung benutzt werden. Sicher finden sich bei einer genauen Beobachtung der Bäume der verschiedenen Aprikosenarten, so wie ihrer Blätter, Blüthen und Blattstiele, ebenso wie bei den Pfirschen Unterschiede, welche in Verbindung mit den auffallenden Formen der Früchte und ihrer mehr oder weniger mit Wolle überzogenen Haut und Färbung derselben als Hauptkennzeichen aufgefunden und zu einer Classification derselben benutzt werden könnten.

Nr. 1. Die kleine Frühaprikose. Die frühe Muskateller-Aprikose. L'Abrieot précoce. L'Abricot hâtif musqué. II. R.

Chr. Pom. S. 59. Nr. 1. Chr. Hd. Wb. S. 6. T. O. G. VIII. B. S. 313. Taf. 17. D. Verz. S. 122. Nr. I. Noiſ. S. 257. Nr. 6. Eine der früheſten Früchte im Jahre.

Die Frucht ist 1 Zoll 7 Linien hoch und 1 Zoll 10 Linien breit, von Form rund und etwas plattgedrückt. Die Furche, welche die Backenseite in ungleiche Hälften theilt, ist vom Stiel aus tief, wird aber immer flacher gegen den Gipfel zu, woselbst sie mit einem kleinen, harten, schwarzen Blüthenspitzchen endet. Der Stiel ist sehr kurz, und ragt kaum einige Linien über die Stielhöhle hervor. Die Farbe der zarten, mit einer feinen Wolle überzogenen Haut ist hellgelb, am Stiel mit dunklerm Gelb strahlenförmig gezeichnet, die Sonnenseite ist goldfarbiger und nur zuweilen etwas geröthet, oder mit Roth getüpfelt. Das Fleisch ist röthlichgelb, mit einer Fiber um den Stein, es ist sehr fein und zart, und von einem angenehm süßen, zuweilen etwas müskirten Geruch und Geschmack. Bei der Überreife, die schnell eintritt, wird es mehlig. Der Stein ist 10 Linien lang und 9 Linien breit, am Stiel ist er breit, unten abgerundet, mit einer kleinen nur fühlbaren Spitze; die breite Kante hat 3 scharfe Ecken, zwischen welchen 2 breite Furchen liegen, die mit Fibern ausgefüllt sind; er löset sich gut vom Fleische. Die in dem Stein befindliche Mandel schmeckt bitter.

Die Frucht reift anfangs oder Mitte Juli, nach Christ's Pomologie schon Ende Juni, nach Sickler im Anfang August, welche Reifzeit wohl etwas zu spät angegeben worden ist.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, blüht zuerst im Früh-

Digitized by Google

jahr, und ist sehr empfindlich in seiner Blüthe, muß daher nur an eine Wand, am besten halb Mittag und Abendseite seinen Stand erhalten, und die Nacht über bedeckt seyn, er trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark, hellbraun, am Zweig gegen die Spitze hin grau punctirt. Die Augen sind dick, länglichspitz, mehrentheils dreifach, und folgen dicht aufeinander. Das Blatt ist breitherzförmig, unten in eine scharfe Spitze auslaufend, die meist gekrümmt oder löffelartig gebogen ist. Es ist unter allen Aprikosenarten das zärteste, von Farbe schön grün, und am Rande fein, enge und scharf gezahnt. Die Rippen des Blattes stehen, wie fast bei allen Aprikosenblättern, stark hervor, der Blattstiel ist 1½ Zoll lang, und an beiden Seiten desselben stehen viele rothe Drüsen.

Nr. 2. Die kleine weiße Frühaprikose. Die kleine Pfirschenaprikose. L'Abricot blanc. L'Abricot-Pêche petit. II. R.

Chr. Pom. S. 60. Nr. 2. D. Verz. S. 122. Nr. 2. Roisi. S. 257. Nr. 7

Ich habe sie zur genauern Bezeichnung die Kleine benannt, da sie leicht mit der eigentlichen Pfirschenaprikose verwechselt werden könnte. Eine Abart von der kleinen Frühaprikose. Die Frucht ist 1 Zoll 2 Linien hoch und 1¼ bis 1½ Zoll im Durchmesser, von ganz runder Form, am Stiel plattgedrückt und stark gefurcht. Die Farbe der mit mehr Wolle überzogenen Haut, als man gewöhnlich bei den Aprikosen antrifft, ist ganz blaßgelb; auf der Sonneseite wird dieses wachsartige Gelb dunkler, und geht ins Braunröthliche über, beschattete Früchte aber bleiben ganz weiß. Das Fleisch ist weiß, etwas fester, als das der kleinen Frühaprikose, es ist sehr saftig, aber von keinem besonders erhabenen Geschmack. Der Stein ist nicht groß, hängt fest am Fleisch, seine Mandel schmeckt bitter.

Die Frucht reift Ende Juni fast mit der Vorigen zugleich, bei uns wohl erst Mitte Juli.

Der Baum gleicht gänzlich dem der kleinen Frühaprikose, blühet sehr frühzeitig, und trägt äußerst reichlich, paßt gut zum Hochstamm. Die Sommertriebe sind etwas kürzer, als bei dem Vorigen, und unten etwas breitgedrückt; die Blätter sind ebenfalls kleiner, und ihre Zahnung am Rande ist nicht so tief, wie bei denen der kleinen Frühaprikose.

Nr. 3. Die wahre große Frühaprikose. L'Abricot précoce le gros. I. R.

Chr. Pom. S. 61. Nr. 3. Chr. Hd. Wb. S. 6. T. O. G. XII. B. S. 139. Taf. 8. D. Verz. S. 123. Nr. 3.

Die Frucht ist 1 Zoll 9 Linien hoch und 1 Zoll 8 Linien breit, von etwas länglicher Form; die Furche ist stark, und die Frucht springt gern daselbst auf, auf dem Gipfel steht ein scharfes Spitzchen von vertrocknetem Stempel. Der kurze dicke Stiel steht in einer geräumigen Höhle. Die Farbe der sammtwolligen Haut ist röthlichgelb, auf der Sonnenseite ist sie mit vielen großen und kleinen, hell und dunkel-

Digitized by Google

rothen Punkten besetzt, die ins Violette schillern, häufig auch zusammenfließen und Baumflecken bilden. Das Fleisch ist goldgelb, fest, saftig und von einem köstlichen, erhabenen Aprikosengeschmack, welcher die Frucht zu dem allererſten Rang erhebt. Der Stein ist 1 Zoll lang und 9 Linien breit, ziemlich platt, nach beiden Enden ziemlich gleichmäßig abgerundet, unten mit einer kleinen, scharfen Spitze. Die breite Kante ist in der Mitte erhaben, auf beiden Seiten von zwei breiten, flachen Furchen begrenzt, in welchen noch eine zart aufgeworfene Linie sich zeigt, auch sie sind noch von zarten Linien eingeschlossen. Die schmale Kante hat nur eine scharfe Linie, die sich in eine kleine Furche senkt. Die Backenseiten sind braungelb und zart genarbt. Die Mandel des Steins schmeckt bitter.

Die Frucht reift im Anfang, in unserer Gegend erst Mitte Juli.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, eignet sich gut zum Hochstamm und trägt reichlich. Die Sommertriebe sind lang, dünn, hellgrün und oben stark braunroth gefärbt. Das Blatt ist etwas länglich, dunkelgrün, und am Rande enge und stumpf gezahnt. Der Blattstiel ist lang und dunkelroth. — Eine der vorzüglichsten Aprikosen, welche auch unter dem Namen der römischen Aprikose, **Grande Royale**, in manchen Baumschulcatalogen vorkommt; in Erfurt wird sie häufig erzogen.

Nr. 4. Die kleine rothe Frühaprikose von Angoumois. L'Abricot d'Angoumois. I. R.

Chr. Pom. S. 62. Nr. 4. Chr. Hd. Wb. S. 6. T. O. G. XI. B. S. 221. Taf. 12. Noiſ. S. 257. Nr. 10.

Die Frucht ist nicht sehr groß, gehört aber auch noch nicht unter die kleinsten der Aprikosen, sie ist gewöhnlich 1 Zoll 5 Linien hoch und 1 Zoll 4 Linien breit, von mehr breitlänglicher, als runder Form, und nimmt gegen den Stiel hin etwas ab. Die Furche, welche auf der schmalen Seite bis zum Gipfel der Frucht hinläuft, ist ziemlich stark, und endigt sich daselbst mit einer kleinen, scharfen Spitze. Der Stiel steht in einer engen, ziemlich tiefen Höhlung. Die Farbe der dünnen, mit feiner Wolle überzogenen Haut ist schwefelgelb, die Sonnenseite mit einer sanften Röthe überzogen, in welcher sich noch röthere, größere und kleinere Punkte zeigen. Das Fleisch ist gelb, zart, nicht übrig saftreich und von einem sehr angenehmen, etwas müskirten Geschmack. Der Stein ist 10 Linien lang und 7½ Linie breit, von länglicher Form, und löset sich gut vom Fleische. Da wo er am Stiel ansitzt, ist er dünn, schmal und breitlich abgestumpft, gegen die Mitte schwillt er an, unten rundet er sich ab mit einer kleinen aufgesetzten Spitze. Die breite Kante hat eine schmale Schärfe, welche durch zwei Furchen und scharfe Seitenerhöhungen begrenzt ist, die Backenseiten sind zart genarbt, bräunlichgelb, und haben Afterkanten; die Mandel, welche er einschließt, schmeckt süß wie eine Haselnuß.

Die Frucht reift zu Anfang oder Mitte Juli.

Digitized by Google

Der Baum wird nach Sickler ziemlich groß, und nach Christ's Pomol. aber bleibt er klein, und seine Rinde hat eine weißlichaschgraue Farbe; die Zweige setzen sich gern gabelförmig an, seine Sommertriebe sind lang, zart, glatt, glänzend und rothbraun angelaufen. Die Augen sind groß, oval und stehen dreifach auf den Augenträgern. Die Blätter unterscheiden sich besonders von andern Aprikosenblättern durch ihre geringere Größe und Feinheit, sie laufen nach beiden Enden spitzig zu, und der Rand derselben ist fein und tief gezahnt. Die Blattstiele sind gegen 1½ Zoll lang.

Nr. 5. Die Muschmusch-Aprikose. L'Abricot Muschmusch. I. R.

Noisette S. 259. Nr. 18. Vgl. S. 138. Nr. 18. Hohenheimer Catalog, Anhang S. 66. Nr. 11.

Stammt aus der Stadt Musch auf der türkischen Grenze gegen Persien hin, von woher sie ein Reisender mitbrachte. Hr. Noisette erhielt sie von dem Director und Professor am botanischen Garten zu Marseille, Hrn. Lacour-Gouffé, der sie aus dem königlichen Garten zu Madrid bekommen hatte. Die Frucht ist von mittler Größe, und breiter, als hoch. Die Furche ist am Stiel tief, verliert sich aber gegen den Gipfel hin, woselbst sie in ein kaum bemerkbares Spitzchen endet. Die Farbe der mit einer feinen Wolle überzogenen Haut ist strohgelb, die Sonnenseite ist mit einem schönen Carmoisinroth überzogen und fein marmorirt. Das Fleisch ist hellgrünlichgelb, fast durchsichtig, schmelzend und von einem vortrefflichen, weinig-erhabenen Zuckergeschmack, welcher dem einer Reneclode fast gleich kommt. Der Stein enthält eine süßschmeckende Mandel, nach Noisette aber einen bittern Kern.

Die Frucht reift Ende Juli, anfangs August.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und wächst buschig, trägt reichlich, ist aber etwas weichlich und verlangt einen Mittagsstand am Spalier. Die Sommertriebe sind nicht lang, glatt, grün, auf der Sonnenseite röthlich angelaufen. Das Blatt ist herzförmig, hellgrün, und am Rande doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist mit 6 Drüsen besetzt. — Die Frucht wird als eine der Vorzüglichsten gerühmt. Hr. Noisette erwähnt S. 259. Nr. 19. noch eine große Musch-Aprikose, welche eine ziemlich große, auf der einen Seite tief gefurchte, auf der entgegengesetzten aber etwas plattgedrückte Frucht seyn soll, die ein saftiges, gewürzhaftes und sehr wohlschmeckendes Fleisch hat, deren Mandel aber süß schmeckt, und ebenfalls zu Ende Juli reift, also von der vorherbeschriebenen verschieden ist.

Nr. 6. Die große Orangenaprikose. Aprikose von Angoumois. L'Abricot gros d'Orange. L'Abricot d'Angoumois. I. R.

D. Verz. S. 124. Nr. 7. Vgl. S. 139. Nr. 10.

Diese Aprikose, welche nur der Hr. GR. Diel und nach ihm

Digitized by Google

der Hr. Apotheker Liegel unter den mir bekannten pomologischen Schriftstellern aufführen, scheint doch eine andere Frucht, als die kleine rothe Frühaprikose von Angoumois zu seyn, indem sie als groß beschrieben und ihre Mandel von bittrem Geschmack seyn soll, während der der kleinen Angoumois süß wie eine Haselnuß schmeckt. In dem kleinen, recht schätzbaren Werkchen: Die vollkommene Aprikosen- und Pfirschenbaumzucht, Quedlinburg und Leipzig 1821 bei Gottfried Basse, finde ich sie ebenfalls, so wie auch die Rotterdamer Aprikose, als eine eigene Sorte aufgeführt und, wie folget, beschrieben. Die Frucht ist groß, von etwas länglicher Form (nach Diel rund und mittelgroß), die Furche ist flach. Die Farbe der Haut ist hochgelb, welches auf der Sonnenseite in das Rothe übergeht. Das Fleisch ist hochgelb, zart, sehr saftig, und ähnelt im Geschmack dem der Bredaer Aprikose. Die Mandel hat einen bittern Geschmack.

Die Frucht reift Ende Juli oder anfangs August.

Der Baum trägt gewöhnlich sehr reichlich, da er aber sehr bald blühet, so verlangt er vorzüglich eine Bedeckung gegen die starken Nachtfröste.

Nr. 7. Die gemeine Aprikose. Die große gemeine Aprikose. L'Abricot commun. Le gros Abricot ordinaire. H. R.

Chr. Pom. S. 63. Nr. 5. Chr. Hd. Wb. S. 7. T. O. G. VI. B. S. 318. Taf. 29. Noiſ. S. 256. Nr. 1. D. Verz. S. 123. Nr. 5. Eine der größten und schönsten Aprikosen.

Die Frucht ist 2 Zoll 6 Linien hoch und eben so breit, auf den Hochstamm wird sie aber nur 2 Zoll hoch und breit. Die Form ist rund, doch gibt es auch deren zumal am Spalier, welche eine etwas längliche Form annehmen. Die starke Furche, welche vom Stiel bis zum Gipfel hinläuft, ist tief, theilt die Backenseite in zwei ungleiche Hälften, und endet auf dem Gipfel mit einem Stempelpunkt. Die Farbe der etwas dicken, sammtartig wolligen Haut ist schön dunkelgelb, die Sonnenseite ist hochroth gefärbt, und da wo diese Röthe in die Grundfarbe übergeht, ist sie zuweilen roth getüpfelt, auch zeigen sich zuweilen leichte Baumflecken an derselben. Das Fleisch ist röthlichgelb, etwas fest, mit Fibern durchzogen, es ist saftig und von einem süßen, doch etwas faden Geschmack, der aber auf dem Hochstamm erzogen aromatischer wird; in der Überreife wird die Frucht mehlig. Der Stein ist länglichrund, glatt, da wo der Stiel gesessen, findet man eine kleine Höhle, an dem untern Ende hat er eine kleine Spitze. Die breite Kante hat drei scharfe Erhöhungen, zwischen welchen Furchen laufen, in denen wieder kleine erhöhte Linien sichtbar sind, die Gegenkante ist nicht so scharf und ohne Furche, er löset sich bis auf Weniges gut vom Fleische. Die Mandel, welche der Stein einschließt, schmeckt bitter.

Die Frucht reift Ende Juli, anfangs August, und hält sich lange am Baum.

Digitized by Google

Der Baum wird einer der größten und stärksten unter den Aprikosenbäumen, und trägt sehr reichlich. Die Sommertriebe sind stark, grün, oben röthlich angelaufen, und stark mit grauen Punkten besetzt. Die Augen sind lang, spitz, und stehen drei bis fünffach zusammen. Die Blätter sind groß, herzförmig gestaltet, schön grün, und am Rande tief und doppelt gezähnt. Der Blattstiel färbt sich bis in die Mitte der Hauptader roth. Die Frucht dient sowohl zum rohen Genuß, als besonders zum Einmachen und zu Compots für die Küche.

Nr. 8. Die buntblättrige Aprikose. Die Aprikose mit dem gefleckten Blatt. L'Abricot à feuille panachée ou tiquetée. II. R.

Chr. Pom. S. 64. Nr. 7. Chr. Hd. Wb. S. 8. G. Mag. 1805. S. 316. Taf. 21. D. Verz. S. 124. Nr. 6. Noiſ. S. 256. Nr. 3.

Die Frucht selber zeichnet sich von der gemeinen Aprikose nur wenig aus, welcher sie in Form, Farbe und Geschmack vollkommen ähnelt, desto mehr aber ist die Farbe des Blattes auffallend verschieden, man hält ihn für eine Abart der gemeinen Aprikose. Die Frucht ist nur von mittler Größe, von etwas plattgedrückter, runder Form, mit einer tiefen Furche. Die Farbe der Haut ist grün und gelb gestreift, später wachsgelb, die Sonnenseite dunkelroth gefleckt. Das Fleisch ist sehr fest, saftvoll, gelb und von einem angenehm süßen Geschmack. Der Stein ist breit und löset sich gut von dem Fleische.

Die Frucht reift Ende Juli, anfangs August, nach und nach, so daß man, wie bei der gemeinen Aprikose, wohl 2 bis 3 Wochen Früchte am Baume haben kann.

Der Baum ist dem der gemeinen Aprikose ganz ähnlich, nur daß seine Zweige und Blätter mit großen, gelben und weißen Flecken geschäckt sind, darunter gibt es aber auch welche, die ganz grün sind, oder nur weniger weiße oder gelbe Flecken haben. Die Sommertriebe sind meistens schön geröthet und gelb und grün gestreift, während andere wieder ganz grün sind. Der Baum trägt sehr reichlich, und seine Früchte sind wegen ihres festen Fleisches vorzüglich gut zum Gebrauch in der Küche.

Nr. 9. Die violette Aprikose. L'Abricot violette. II. R.

Chr. Pom. S. 66. Nr. 9. Chr. Hd. Wb. S. 9.

Diese etwas kleine, nicht besonders vorzügliche Frucht gleicht etwas der Angoumois- und der Portugiesischen Aprikose, welcher letzteren auch ihr Baum gleicht. Die Frucht ist höchstens 1½ Zoll hoch und eben so breit. Die Farbe der Haut ist röthlichgelb, auf der Sonnenseite schön violettroth. Das Fleisch ist röthlichgelb, nicht übrig saftig und von einem nicht besonders erhabenen Geschmack. Der Stein löset sich nicht gut vom Fleische, ist nicht so hart, wie die andern Aprikosensteine, und seine Mandel schmeckt süß.

Die Frucht reift Ende Juli, anfangs August.

Digitized by Google

Der Baum wird nicht groß und auch nicht sonderlich fruchtbar, seine Sommertriebe und Blätter sind denen der Provencer- und der Angoumois-Aprikose ähnlich.

Nr. 10. Ransleben's Frühaprikose. L'Abricot de Ransleben précoce. I. R.

D. Verz. S. 123. Nr. 4. Kgl. S. 139. Nr. 15.

Von dem Hrn. Ober-Finanzrath Ransleben zu Berlin aus Samen erzogen, und nach ihm von dem Hrn. GR. Diel benannt. Die Frucht ist groß, von fast runder Form. Das saftige Fleisch ist von einem vorzüglich guten Geschmack.

Die Frucht reift Ende Juli, anfangs August.

Der Baum wird groß, das Blatt ist klein, die Sommertriebe machen an ihren Enden viele Nebenzweige, deren Blätter kleiner sind.

Nr. 11. Die schwarze Aprikose. Die Alexandrinische Aprikose. L'Abricot noir. L'Abricot d'Alexandrie. II. R.

Chr. Pom. S. 67. Chr. Hd. Wb. S. 9. T. O. S. XVII. B. S. 88. Taf. 6. D. Verz. S. 126. Nr. 13. Nois. S. 259. Nr. 20. Die Papst-Aprikose.

Diese Frucht, welche die Eigenschaften einer Aprikose und einer Pflaume mit einander verbindet, doch mehr einer Aprikose, als Pflaume ähnelt, macht den Übergang von der Pflaume zur Aprikose, so wie die Kirschpflaume zur Kirsche, und wird nur als Seltenheit erzogen. Die Frucht ist etwas größer, als die kleine Frühaprikose, 1¼ Zoll hoch und 1½ Zoll breit, von etwas gedrückt runder Form, und hat eine seichte Furche, welche sich in einer kleinen Vertiefung mit weißgelbem Grunde endiget. Die mit einer unmerklich feinen Wolle überzogene Haut ist dunkelroth, auf der Sonnenseite schwarzblau, bei ungünstigen Sommern aber mehr geröthet, als schwarz. Der Stiel ist zwar kurz, aber pflaumenartig, und die Frucht fällt bei der Reife von diesen leicht ab. Das Fleisch ist bis gegen die Mitte hin roth, um den Stein aber goldgelb, es ist von gelben Fibern durchzogen, weich, saftreich, zwar von einem süßen, um den Stein aber säuerlichen Geschmack, doch ohne Vorzüge, und wird in dieser Hinsicht von den allermeisten Aprikosensorten übertroffen. Der Stein ist zwar aprikosenartig gestaltet, am Stiel stumpfspitz, unten mit einer kleinen Spitze versehen; seine Kanten sind aber nicht so scharf hervorstehend, wie bei jenen, auch löset er sich nicht gut vom Fleische. Die breite Kante hat auf ihrer Höhe eine Schärfe, die von zwei aufgeworfenen Linien begrenzt ist. Die Fiberrinne ist nicht so stark verwachsen wie die der Pflaumensteine, sondern springt gern daselbst auf und kann leicht mit einer Messerspitze geöffnet werden. Die Backenseiten sind genarbt.

Die Frucht reift Ende Juli, anfangs August.

Der Baum wird stark, und treibt eine mehr geschlossene und nicht so ausgebreitete Krone wie die andern Aprikosenbäume, und läßt

Digitized by Google

sich gut im Schnitt erhalten. Sein Wuchs ähnelt dem der Kirschpflaume, sowohl in Hinsicht seiner schwachen, dünnen Sommertriebe, welche unten grün, oben glänzend schwarzroth angelaufen sind, auch hat er in der Jugend, wie dieser, Stacheln. Die Rinde des Stammes gleicht der der Aprikose, wird aber im Alter nicht so schuppig und aufgesprungen wie diese, sondern bleibt glatter. Die Augen, womit die Sommerlatten dicht besetzt sind, sind klein. Die Blätter sehen noch jung mehr den Pflaumenblättern, als denen der Aprikosenbäume ähnlich, sie sind eiförmig gestaltet, haben ihre größte Breite in der Mitte, und runden sich gegen den Stiel hin abnehmend daselbst zu, nach unten nehmen sie mehr ab, und endigen mit einer scharfen Spitze. Es ist von Farbe dunkelgrün, und am Rande sehr fein gezahnt. Die Blüthe, welche sehr häufig und wie bei dem Schlehendorn sehr frühzeitig hervorkommt, ist nur halb aprikosenartig, sie öffnet sich stärker, als die Aprikosenblüthe, ihre Blumenblätter sind aber nicht so groß wie bei dieser, und weniger röthlich, sie sitzt an kleinen Stielen und bringt wie die Blüthe der Kirschenpflaume, nur spärlich Früchte hervor. Verdient mehr der Seltenheit, als des Nutzens willen, als Zierbaum Anpflanzung.

Nr. 12. Die Provenceraprikose. L'Abricot de Provence. II. R.

Chr. Pom. S. 65. Nr. 8. Chr. Hd. Wb. S. 8. D. Verz. S. 126. Nr. 11. Noiſ. S. 256. Nr. 4.

Die Frucht ist 1¼ Zoll hoch, 1 Zoll und 4 Linien breit, und 1 Zoll 2 Linien dick, ihre Form ist etwas breitgedrückt. Die tiefe Furche theilt die Backenseite in zwei ungleiche Hälften, wovon die eine etwas mehr aufgeschwollen, als die andere erscheint. Die Farbe der Haut ist gelb, die Sonnenseite schön geröthet. Das Fleisch ist sehr dunkelgelb, etwas härtlich, nicht übrig saftig und von einem feinweinigten und erhabenen Geschmack. Der Stein ist sehr rauh und die Mandel, welche er einschließt, schmeckt süß.

Die Frucht reift anfangs August.

Der Baum bleibt klein und trägt nicht besonders, die Sommertriebe sind grün, auf der Sonnenseite hellroth und wenig punctirt. Die Augen sind dick, spitz und stehen zu dreien, ja oft bis achtfach beieinander. Die Blätter sind klein, rund und haben unten eine breite, auswärts gekrümmte Spitze und sind am Rande seicht, aber doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang und roth angelaufen.

Nr. 13. Die Aprikose von Nancy. Die große Pfirschenaprikose. Die Lothringer Aprikose. L'Abricot-Pêche de Nancy. I. R.

Chr. Pom. S. 68. Nr. 11. Chr. Hd. Wb. S. 7. L. O. G. X. B. S. 299. Taf. 16. G. Mag. 1805. S. 183. Taf. 12. Fig. 2. D. Verz. S. 124. Nr. 8. Noiſ. S. 258. Nr. 14.

Diese Aprikose ist, nebst der großen Zuckeraprikose und der Ana-

Digitized by Google

nasaprikose eine der größten und besten Sorten, sie kommt auch unter dem Namen der Brüsseler vor. Die Frucht ist 2 bis 2½ Zoll hoch und eben so breit, ihre Form ist conisch, gegen den Stiel hin plattgedrückt, nach dem Gipfel zu in eine stumpfe Spitze auslaufend, doch gibt es auch Früchte, welche von dieser Form abweichen und bald breiter, bald eiförmig erscheinen. Die Furche ist gegen den Stiel tief, und verliert sich flach zulaufend gegen den Gipfel hin fast ganz. Der Stiel steht in einer engen und nicht übrig tiefen Höhlung. Die Farbe der Haut ist fahlgelb, auf der Sonnenseite ist dieses Gelb durch einen Anflug von Röthe, ins Goldgelbe spielend, erhöht. Das Fleisch ist röthlichgelb, süß, schmelzend, saftig, und von einem köstlichen, mit einem eigenen Parfüm müskirten Geschmack, und wird nicht mehlig, wie es bei vielen Aprikosenarten der Fall ist. Der Stein ist groß, platt, rauh, die breite Kante hat 3 stark hervortretende Ecken und unten eine kleine Spitze; die Mandel, welche er enthält, schmeckt bitter, er löset sich gut vom Fleische.

Die Frucht reift anfangs oder Mitte August.

Der Baum wird einer der größten unter den Aprikosenbäumen und treibt lebhaft. Die Sommertriebe sind dick, stark, grün und sehr mit grauen Punkten besetzt, auf der Sonnenseite sind sie roth angelaufen. Die Augen sind kurz, dick, an der Basis sehr breit, stehen dreifach, ja oft sechsfach zusammen und folgen dicht aufeinander. Das Blatt ist hellgrün, groß, breit, gegen den Stiel hin zugerundet, unten in eine lange, schmale Spitze auslaufend, der Rand desselben ist bald seicht, bald tief, bald scharf, bald stumpf gezahnt. Der Blattstiel ist stark, 2 Zoll lang und schön roth angelaufen. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 14. Die große Zuckeraprikose. Die Pfirschenaprikose. Le grand Abricot sucré. L'Abricot-Pêche. I. R.

Chr. Pom. S. 70. Nr. 12. Chr. Hd. Wb. S. 8. Noiss. S. 257. Nr. 8. Große, weiße Aprikose.

Diese noch wenig bekannte Aprikose scheint mit der Nancyaprikose häufig verwechselt zu werden, so wie man überhaupt noch nicht ganz mit der Identität mancher dieser Früchte im Reinen ist. Du Hamel hält diese Frucht mit der weißen Aprikose und der Nancyaprikose für eine Frucht, die ältern französischen Pomologen haben gar keine Pfirschenaprikose. Die große Zuckeraprikose ist eine neuere Sorte und gleichet am meisten einer delicaten Nectarinenpfirsche. Die Frucht ist 2 Zoll 2 Linien hoch und fast eben so breit, von Form fast rund. Die Furche ist tief. Die Farbe der Haut ist schön gelb, die Sonnenseite ist stark geröthet. Das Fleisch ist röthlichgelb, härtlich, doch zart, saftig, und von einem angenehm süßen, müskirten, vortrefflichen Geschmack, es wird nie mehlig. Der Stein ist dick und schließt meistens 2 Mandeln in sich.

Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wird groß, treibt starke und lange Sommerlatten,

Digitized by Google

die unten grün, oben braunroth angelaufen sind. Die Augen stehen mehrentheils dreifach auf dem Zweig. Das Blatt ist groß und schön glänzend dunkelgrün von Farbe.

Nr. 15. Die Alberge-Aprikose. L'Abricot Alberge. II. R.

Chr. Pom. S. 73. Nr. 16. Chr. Hd. Wb. S. 5. D. Verz. S. 126. Nr. 12. Noiſ. S. 258. Nr. 11.

Die Frucht ist 1¼ Zoll hoch und etwas weniger breit, von etwas breitgedrückter Form, gegen den Gipfel zu etwas abnehmend. Die Farbe der dicken, oft krätzigen Haut ist grünlichgelb, die Sonnenseite ist dunkelgelb mit vielen kleinen röthlichen Punkten besetzt. Das sehr zarte Fleisch ist röthlichgelb, fast schmelzend, vollsaftig und von einem erhaben-weinigten, etwas müskirten Geschmack. Nach Noisette ist es fest, krachend, weinigt und schmackhaft, ziemlich gut. Der Stein ist groß und platt, die Mandel schmeckt bitter.

Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wird groß und paßt besser zum Hochstamm oder als freistehende Pyramide, als an's Spalier. Die Sommertriebe sind dünn, glatt und fast ganz geröthet. Die Augen stehen meist einfach auf sehr dicken und stark erhabenen Augenträgern. Die Blätter sind klein, unten mit einer langen Spitze endigend, die sich nach außen umbiegt, der Rand derselben ist doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang und wie die Hauptrippe des Blattes roth gefärbt.

Nr. 16. Die Portugiesische Aprikose. L'Abricot de Portugal. I. R.

Chr. Pom. S. 72. Nr. 15. Chr. Hd. Wb. S. 8. D. Verz. S. 125. Nr. 10. Noiſ. S. 257. Nr. 5.

Die Frucht ist klein, 1¼ Zoll hoch und eben so breit, von runder Form. Die Furche ist zwar deutlich, aber nicht tief und theilt die Backenseite in gleich hohe Theile. Die Farbe der Haut ist hellgelb, auf der Sonnenseite hat sie keine Röthe, aber öfters braune und rothe erhabene Flecken. Das Fleisch ist hellgelb, nach andern dunkelgelb, fein, zart, vollsaftig, und von einem erhabenen, müskirten Geschmack. Der Stein hängt etwas fest am Fleische.

Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wird nicht groß und ist recht fruchtbar. Die Sommertriebe sind ziemlich dick, röthlich angelaufen und stark grau punctirt. Die Augen sind klein, spitz und stehen dreifach, ja oft 4 bis 8 nebeneinander. Die Blüthe ist etwas röthlich, und manche haben 6 Blumenblätter. Das Blatt ist klein, länglich, und am Rande ist es fein und nicht tief gezahnt. Der 1 Zoll lange Blattstiel ist, so wie auch viele Rippen des Blattes, roth angelaufen.

Digitized by Google

Nr. 17. Die Rotterdamer Mandelaprikose. L'Abricot de Rotterdam. I. R.

Chr. Pom. S. 70. Nr. 13. Chr. Hd. Wb. S. 7.

Eine Kernfrucht neuerer Zeit, von vorzüglicher Güte; der Hr. GR. Diel gibt der Aprikose von Breda ebenfalls den Namen Rotterdamer, es ist also wohl möglich, daß beide ein und dieselbe Sorte sind, andere Pomologen, außer Christ, haben sie nicht. Die Frucht ist 1½ Zoll hoch, 1¾ Zoll breit und 1 Zoll 7 Linien dick, also von breitrunder Form. Die Furche ist ziemlich stark und gegen den Stiel hin am tiefsten. Die Farbe der Haut ist blaßgelb, die Sonnenseite hingegen goldgelb. Das Fleisch ist stark röthlichgelb, härtlich, nicht allzusaftig, aber von einem angenehm melonenartigen, vortrefflichen Geschmack. Der Stein ist klein, dick, und die Mandel, welche er einschließt, hat den wahren Geschmack einer süßen Mandel, oft enthält er deren zwei.

Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wird ziemlich groß und ist fruchtbar. Die Sommertriebe sind glatt, glänzend, braunroth, und meistens nur mit einfachstehenden Augen besetzt. Das Blatt ist sehr groß, glänzend und dunkelgrün, und zeichnet sich vor andern Aprikosenblättern vorzüglich aus. — Die Frucht soll in ihrem Ansehen der Aprikose von Breda gleichen, aber in Hinsicht ihrer Größe und Geschmackes dieser, so wie der großen Orangenaprikose noch vorzuziehen seyn.

Nr. 18. Die Ananas-Aprikose. L'Abricot d'Ananas. I. R.

Chr. Pom. S. 71. Nr. 14. Lgl. S. 140. Nr. 6.

Diese von Christ beschriebene Aprikose ist von der Bredaschen Ananasaprikose verschieden, wie der Hr. Apotheker Liegel in seiner systematischen Anleitung S. 140. bestätiget, sie soll eine der vorzüglichsten Aprikosen seyn. Die Frucht ist 1 Zoll 8 Linien hoch und 2 Zoll breit, von plattrunder Form. Die Furche ist nicht sehr tief, und endigt sich auf dem Gipfel in einer flachen Vertiefung, in welcher ein scharfes Spitzchen steht. Die Farbe der glatten, zarten und dünnen Haut ist goldgelb, die Sonnenseite ist schön geröthet, welche Röthe aber theils aus zusammengelaufenen Punkten, theils aus größern Flecken besteht. Das Fleisch ist rothgelb, zart, aber etwas härtlich, wird nie mehlig, es ist saftig und von einem sehr angenehmen, ananasartigen Geschmack. Der Stein ist mehr länglich, als rund, dreikantig, wovon die breite Kante drei scharfe Ecken hat; die Mandel, welche er einschließt, schmeckt bitter, welches bei der der Bredaischen Aprikose nicht der Fall ist, denn diese schmeckt süß.

Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wird nicht sehr groß, die Sommertriebe sind stark, und ringsumher braunroth. Die Augen folgen nahe aufeinander, und sitzen auf stark hervorstehenden Augenträgern. Das Blatt ist breitherz-

Digitized by Google

förmig, und läuft nach dem nicht übrig langen, rothen Blattstiel fast ganz platt zu, unten aber in eine kurze, scharfe Spitze aus; an dem Blattstiel sitzen mehre rothe Drüsen. Das Blatt ist schön hellgrün, und krümmt sich häufig am Rande wellenförmig, woselbst es auch fein und unordentlich gezahnt ist. Wegen der Süßigkeit der Frucht streben ihr die Ameisen und Wespen sehr nach.

Nr. 19. Die Königsaprikose. L'Abricot royale. II. R.

Noiſ. S. 259. Nr. 16.

Die Frucht ist fast eben so groß wie die Aprikose von Nancy, von Form ist sie plattrund. Die Farbe der Haut ist um den Stiel grünlichgelb, auf der Schattenseite reines Gelb, die Sonnenseite nur wenig geröthet. Das Fleisch ist gelb, schmelzend, und von einem ziemlich guten, doch mehr säuerlichen, als süßen Geschmack.

Die Frucht reift im August.

Der Baum wächst sehr kräftig, die Blätter sind sehr breit und sitzen an sehr langen Blattstielen.

Nr. 20. Die Aprikose von Breda. L'Abricot de Breda. I. R.

Ananasaprikose, Holländische Aprikose, Orangenaprikose, Rotterdamer, Mandelaprikose, unter diesen verschiedenen Beinamen kommt sie unter den angeführten Pomologen vor, wodurch häufige Verwechselungen mit andern Früchten vorfallen, und die Feststellung derselben nur erschwert wird, sollte nur unter ihrem eigentlichen Namen Aprikose von Breda aufgeführt werden. Chr. Pom. S. 64. Nr. 6. Chr. Hd. Wb. S. 5. T. O. G. XVIII. B. S. 30. Taf. 2. O. Verz. S. 125. Nr. 9. Noiſ. S. 256. Nr. 2.

Der Oberpfarrer Christ führt im Hand-Wörterbuch S. 8. eine holländische oder Orangenaprikose auf, welche er auch die Haselnußmandel nennt, in seiner vollständigen Pomologie aber, in welcher er seine letzten Überzeugungen ausspricht, hält er diese mit der Obigen für eine Sorte, wie auch der Hr. GR. Diel in seinem systematischen Verzeichniß S. 125. Nr. 9. thut; dieser, so wie Sickler, weichen in Beschreibung der Größe derselben etwas von einander ab. Die Frucht ist, nach Christ, 1¼ Zoll hoch und eben so breit, nach Sickler ist sie 1 Zoll 8 Linien hoch und 2 Zoll breit. Die Form ist plattrund, die Furche ist zwar deutlich, aber nicht tief; auch stehet keine Seite derselben besonders hervor; auf dem Gipfel läuft sie in eine kleine Vertiefung aus, in welcher ein zartes, scharfes Spitzchen steht. Der kurze, mittelstarke Stiel steht in einer mäßig geräumigen Höhlung. Die Farbe der ziemlich glatten Haut, welche sich nicht gut vom Fleische abziehen läßt, ist schön gelb, die Sonnenseite mit einer angenehmen Röthe belegt, welche theils in zarten Puncten, theils in großen Flecken, welche wie zusammengeflossen erscheinen, besteht. Das Fleisch ist röthlichgelb, zart, vollsaftig, und von einem vortrefflichen,

Digitized by Google

ananasartigen Geschmack und wird nie mehlig. Der Stein ist 1 Zoll lang und 9 Linien breit, länglichrund; die breite Kante hat drei scharfe Ecken, deren mittelste die höchste und schärfste ist. Zwischen diesen Erhöhungen laufen zwei breite Furchen, die schmale Kante hat auf ihrem Rücken eine starke Furche, in der man den Stein leicht öffnen kann. Die Backenseiten sind sehr hoch und zart genarbt. Die Mandel ist groß, vollkommen, oft findet man deren zwei im Stein, welche einen süßen, der Haselnuß ähnlichen Geschmack haben, von welchem die Frucht auch den Namen erhalten hat.

Die Frucht reift Mitte oder Ende August, nach Christ schon Ende Juli, welche Reifzeit aber zu früh angegeben ist.

Der Baum wird nicht sehr groß, trägt aber sehr reichlich. Die Sommertriebe sind dick, unten grün, gegen die Sonne hellroth, auf der Schattenseite mit kleinen grauen Punkten besetzt. Die Augen sind länglich, spitz, stehen durchgängig dreifach auf dem Zweig. Die Blätter sind 3 Zoll lang und 2¼ Zoll breit, von der Hauptrippe meist in zwei ungleiche Hälften getheilt, am Rande fein und spitzig gezahnt. Der Blattstiel ist 1 bis 1½ Zoll lang und zum Theil geröthet. — Eine der vorzüglichsten Aprikosensorten, deren Steine vorzugsweise zur Erziehung neuer Kernsorten gelegt werden, indem sie aus Erfahrung die besten Varietäten liefert.

Nr. 21. Die Tourseraprikose. L'Abricot Alberge de Tours. H. R.

Hohenheimer Catalog S. 221. Nr. 9.

Eine mittelmäßig große, fast längliche Frucht. Die Farbe der Haut ist wachsartigweiß, die Sonnenseite goldgelb. Das etwas trockene Fleisch ist goldgelblich und von einem zuckerartig gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht reift Ende August.

Der Baum wächst sehr stark, verträgt aber keinen Schnitt.

Nr. 22. Marillen. Wilde Aprikosen. Kernaprikosen.

Chr. Hd. Wb. S. 7.

Sämmtliche, aus den Steinen der Aprikosen erzogenen Wildlingsfrüchte werden unter die Namen Morillen begriffen; zeichnet sich unter diesen eine Frucht durch besondere Vorzüge aus, so gibt ihr der Erzieher einen willkürlichen Namen, unter welchem sie nun verbreitet wird. Um gute Früchte zu erhalten, sind die Steine der Aprikose von Breda vorzüglich zu empfehlen, und aus diesen schon mehre gute Sorten entstanden. Die Früchte dieser Wildlinge sind aber gewöhnlich klein, rund, weißlichgelb, vollsaftig und haben größtentheils einen guten, wenn auch nicht vorzüglichen Geschmack, welches allerdings ein gutes Erdreich und eine vortheilhafte Lage, in welche der Baum gepflanzt

Digitized by Google

worden ist, bedingt. Die Bäume dieser Sämlinge werden gewöhnlich nicht alt, wachsen wild und buschig und tragen, zumal wenn sie nicht verpflanzt werden, sondern auf ihrem Standort erwachsen sind, schon im dritten oder vierten Jahre Früchte, dauern aber nicht so lange, als die auf Pflaumenwildlingen erzogenen Aprikosenbäume. Um bessere Arten zu erhalten, legt man nach der Vorschrift des Herrn van Mons deren Steine bis zur dritten Generation, wo man alsdann sicher neue und vorzüglichere Früchte erhält, welche die Mutterfrucht oft noch übertreffen.

Digitized by Google

Fünftes Capitel.

Baumschule.

Der Zweck einer Baumschule ist, an einem dazu erwählten Orte die Bäume jeder Obstart zu erziehen, zu veredeln und bis zu einer zum Versetzen tauglichen Stärke heranwachsen zu lassen, aus welcher sie theils hochstämmig erzogen, oder als Busch-, Pyramiden- oder Zwergbäume durch die Kunst des Schnittes behandelt, in jeder Form zur weitern Anpflanzung abgegeben werden können. Nicht jeder Platz ist zur Anlage einer Baumschule geeignet, und häufig liegt schon in der unrichtigen Wahl desselben, oder in der Beschaffenheit des Bodens, worin die jungen Bäume erzogen werden sollen, der Grund zu ihrem frühern oder spätern Verderben.

§. 1.

Zur Anlage einer guten Obstbaumschule berücksichtige man vor allen Dingen eine freie, gegen Morgen oder Mittag gelegene, wo möglich gegen Mitternacht durch Berge, Gebüsche, Mauern oder Häuser gedeckte offene Lage, um gegen rauhe Nordwinde geschützt, gegen den Andrang des Viehes, Wildes, hauptsächlich der Hasen und Kaninchen hinlänglich gesichert zu seyn, und welche zugleich in der Nähe von menschlichen Wohnungen liegt. Anhöhen, gegen Morgen gelegen, welche sich sanft abdachen, von der Morgensonne bald beschienen werden und dem Strich der Winde ausgesetzt sind, eignen sich viel besser zur Anlage einer Baumschule, als tiefe Thäler oder Gründe, welche zwar gegen die rauhen Winde gesichert sind, aber zu spät von der Morgensonne beschienen werden, wodurch die Spätfröste im Frühjahr viel nachtheiliger, als auf freien Anhöhen, auf die jungen Bäume wirken, auch diese daselbst dem Erfrieren im Winter mehr ausgesetzt sind, als auf Höhen.

Je sonniger und freier der Platz ist, auf welchem die jungen Bäume jeder rauhen Witterung Preis gegeben, heranwachsen, desto gesünder werden solche, selbst in noch ungünstigere Lagen verpflanzt, fortwachsen und gedeihen. Bäume hingegen, welche an einem zu sehr geschützten Orte, in einem eingeschlossenen Thale, oder auf einem jedem rauhen Winde unzugänglichen Platze erzogen werden, woselbst vielleicht auch noch das Erdreich feucht und naßkalt ist, auch nur wenig Sonne eindringen kann, wachsen zwar schnell und geil heran, sind

Digitized by Google

aber auch viel leichter dem Erfrieren in einem harten Winter unterworfen und kommen später, auf freie Anhöhen verpflanzt, weniger gut, ja fast gar nicht fort, im Vergleich gegen jene, die auf freien und sonnigen Stellen erwachsen sind.

Nächst der richtigen Wahl des Platzes zur Anlage einer Baumschule trägt die Beschaffenheit des Erdreichs daselbst sehr Vieles zum Gedeihen und fernern Fortkommen der darin erzogenen Stämmchen bei, und verdient vor allem eine genaue Untersuchung.

Der Boden, worin gesunde und dauerhafte Bäume erzogen werden sollen, welche später in jedes, selbst mageres Erdreich versetzt, gut fortwachsen und gedeihen, darf nicht aus gedüngtem, von Natur zu fettem, oder reinsandigem Erdreich bestehen, sondern in einem rohen, mit etwas Sand oder Mergel gemischten Lehmboden, welcher nicht feucht und kloßig, noch kalt seyn darf, und der vielmehr beim Umgraben leicht zerfällt.

Ein etwas steinichtes Erdreich, wenn es sonst nur einigermaßen lehmhaltig ist, schadet der Erziehung der Bäume nicht, nur darf es nicht kiesig oder reinsandig seyn; denn in beiden Erdarten wird man nur schlechte Bäume erziehen und wenig Freude daran erleben; eine gute, schwarze, mehr schwere, als zu leichte Erde, oder ein mergelartiges Erdreich ist der Erziehung der Bäume vor Allem günstig.

Der junge Baum soll von seinem Entstehen aus dem Kerne an in einem natürlichen, ohne künstliche Mittel verbesserten Erdreich, bloß durch seine eigene Lebenskraft heranwachsen, sich vergrößern, durch den künstlichen Schnitt nach dem Willen seines Erziehers in jeder beliebigen Gestalt sich ausbilden, sowie durch den Einfluß jeder Witterung zu seiner künftigen Bestimmung sich abhärten.

Leider ist das Verderben und frühe Absterben so vieler jungen Bäume, sobald sie aus einem zu guten, wohl gar mit Mist gedüngten Boden auf mageres Land versetzt werden, fast einzig in obiger Ursache zu suchen; eben so nachtheilig ist es für das Fortkommen der Bäume, wenn solche in einem warmen, trocknen, sandigen Boden erzogen worden, und nun mit einem Male in ein schweres lehm- oder thonhaltiges kaltes Erdreich versetzt werden; denn bevor sich die Wurzeln an dieses gewöhnen, tritt ein Stillstand des Wachsthums im Baume ein, welcher mehre Jahre dauert, wenn der Baum nicht gar schon im ersten Jahre abstirbt.

Ein sandiger und leichter Boden ist dem Wuchse des Baumes nicht so nachtheilig oder unangemessen, er wächst darin besser fort; und wird der Baum nicht gerade in einen zu schweren, dem erstern entgegengesetzten Boden verpflanzt, so kann man schon eher auf dessen Fortkommen rechnen, und sich für die Folge eines gesunden Baumes erfreuen.

Wäre aber nun zur Anlage einer Baumschule kein anderes Erdreich vorhanden, als gut gedüngtes Garten- oder Getreideland, bei welchem zu befürchten, daß die darauf erzogenen Bäume zu geil und

Digitized by Google

schnell in die Höhe getrieben und für die Verpflanzung auf schlechtern Boden untauglich werden, so müßte dieses Erdreich vorher einige Jahre mit Kartoffeln, Rüben und dergl. bepflanzt und ihm dadurch der überflüssige Nahrungsstoff entzogen werden, bevor man solches mit den jungen Bäumen besetzt. Der größere Theil der erzogenen Bäume findet bei ihrem Versetzen selten einen demjenigen ganz ähnlichen Boden, auf welchem sie erwachsen sind, sondern eher einen mittelmäßigern, ja öfter noch viel schlechtern; wie kann nun ein von Jugend auf verzärtelter, nur an ein fettes, lockeres Erdreich gewöhnter Baum in einem steinichten, magern Boden fortkommen und daselbst gedeihen? — Die Folge ist, daß ein solcher Baum lange Zeit kümmert, keine Sommerlatten treibt, und zuletzt an Stamm und Zweigen brandig wird, welches nun sein völliges Verderben beschleunigt.

In Gegenden, wo der Boden rein sandig ist, muß derselbe zur Baumschule mit einer festern Erdart vermischt werden, wodurch er alsdann geschickt wird, Bäume zu ernähren, welche in jedem Boden fortkommen.

Rasenstücke und trocken gelegene Wiesen, wenn sie sonst nur eine gute Lage haben, schicken sich ebenfalls zur Anlage einer Baumschule, nur müssen solche Stellen zwei Schuh tief rajolt werden, damit der Rasen untenhin zu liegen kommt, und die untere rohe Erde die Decke darüber bildet. In solchem Neubruch wachsen die Bäume ohne Nachtheil vortrefflich und können später in jedem Erdreich fortkommen und gedeihen, das zur Baumzucht überhaupt geeignet ist. Ist der Boden aber sumpfig oder feucht, so kann zwar derselbe durch Abzugsgräben trocken gelegt werden, doch möchten die darin enthaltenen Nahrungsstoffe am allerwenigsten geeignet seyn, gesunde und dauerhafte Bäume hervorzubringen. In solchem Boden treibt der Baum strunkartige Wasserwurzeln, welche sich nicht wohl an ein anderes Erdreich gewöhnen, sondern nur in ähnliches Erdreich versetzt, dem Pflanzer die Hoffnung lassen, seine Bäume daselbst fortkommen zu sehen. Überhaupt ist das Rajolen des zur Anlage einer Baumschule bestimmten Landes fast unumgänglich nothwendig und wird immer sehr viel zum Gedeihen der darauf zu erziehenden Bäume beitragen.

Durch das tiefe Umwühlen des Bodens kommt die allzusehr befruchtete oder ausgezogene Erde in die Tiefe, während die tiefern Erdschichten sich nunmehr an der Luft zersetzen, durch Sonne, Regen und Schnee befruchtet werden und diejenigen erforderlichen Eigenschaften erhalten, um den jungen Baum in die Höhe zu treiben. Durch das tiefe Auflockern der Erde finden die jungen Wurzeln der Bäume weniger Widerstand, und können sich besser, als im festen Erdreich ausbreiten, auch dringt die Feuchtigkeit leichter und tiefer ein, wodurch das Wachsthum des Baumes gar sehr befördert wird. Bemerkt man aber nach einem Zeitraum von 12 bis 16 Jahren wirklichen Mangel an Triebkraft an den jungen Bäumen, so ist dieß ein Beweis,

Digitized by Google

daß der dem Wuchs des Baumes nöthige Humus aufgezehrt ist. In diesem Falle rajolt man das ausgesogene Land aufs Neue, bevor man es wieder mit Bäumen besetzt, und verbessert es auch wohl noch mit einem Zusatz von Straßenabraum und abgelegener Rasenerde.

Leider ist die fehlerhafte Art der Erziehung der Obstbäume auch hier bei uns in Thüringen, sowie in mehren andern Ländern die Hauptursache, warum die Obstcultur zeither so sehr vernachlässiget worden ist. Eben so nachtheilig wirken die Baumhändler aus Franken auf die Obstcultur hiesiger Gegend, indem sie durch den Absatz ihrer wohlfeilen Bäume manchen Käufer locken, ihre Grundstücke mit solchen zu bepflanzen, ohne zu bedenken, daß diese nicht für geringen Boden erzogen worden sind. Da nun diese Bäume größtentheils auf übermäßig gedüngtem, fettem Gartenboden schnell in die Höhe getrieben worden, auch durch das lange Herumtragen derselben, wobei ihre Wurzeln nicht, wie es seyn sollte, gegen das Austrocknen hinlänglich verwahret worden sind, leiden; so ist besonders, wenn solche Bäume auf einen magern, ihrer Erziehung nicht angemessenen Boden zu stehen kommen, die Folge, daß sie entweder gar nicht anwachsen, oder nach und nach absterben und den Käufer in die Nothwendigkeit versetzen, nochmals Bäume anzukaufen, oder die Stellen unbesetzt zu lassen. Viele Liebhaber der Obstbaumzucht sind schon durch mehrjährige mißlungene Versuche von der Anpflanzung solcher Bäume für die Folge abgeschreckt worden, ihre wüst gelegenen Plätze mit Bäumen wieder zu besetzen, indem der Verkäufer gewöhnlich die Schuld des Nichtanschlagens derselben dem Boden zurechnet, auf welchen sie verpflanzt worden sind, als sey dieser der Obstzucht nicht angemessen. Dieß ist öfters die Ursache, warum man so häufig auf dem Lande unvollkommene und wieder eingegangene Obstanpflanzungen sieht; man sucht dann gewöhnlich seine Unwissenheit im Ankauf und in der fernern Behandlung der Obstbäume damit zu beschönigen, daß man den eigenen Mißgriff auf die Beschaffenheit des Erdreichs, in welches die Bäume gepflanzt worden sind, schiebt, und so wird manches schöne Stück Land durch den Betrug der Baumhändler und die Leichtgläubigkeit der Besitzer desselben der Obstcultur entzogen, während es bei einer Besetzung mit guten, wenn auch etwas theurern Obstbäumen dem Pflanzer für die Folge einen reichlichen Gewinn abgeworfen haben würde.

Die Art, wie diese der Obstcultur so nachtheiligen Bäume erzogen werden, ist folgende: Der Baumhändler pachtet oder verwendet seinen eigenen Acker auf eine Zeit von drei, längstens 4 Jahren zu diesem Zweck; der ohnedieß aus einer fetten und nahrhaften Gartenerde bestehende Boden wird stark gedüngt und mit Kernwildlingen besetzt, die auf gleich gutem Erdreich erzogen waren. Das Frühjahr darauf werden diese gepfropft und durch die Kraft der Düngung dergestalt in die Höhe getrieben, daß sie schon im vierten Frühjahre nach ihrer Veredlung als verkaufbare Bäume herausgenommen werden können.

Der Pachter eines zu diesem Zweck zu benutzenden Ackers ist also

Digitized by Google

gezwungen, seine Bäume nach einer bestimmten Zeit wieder herauszunehmen, mithin bemüht er sich vor allen Dingen, den Boden in einen solchen Culturzustand zu versetzen, daß er im Stande ist, seine darauf gepflanzten Bäume in der kürzesten Zeit in die Höhe zu treiben, und, unbekümmert über die Folgen, welche daraus entstehen, sie mehrentheils außerhalb des Landes um jeden Preis loszuschlagen. Es ist nicht zu leugnen, daß die so schnell und geil in die Höhe gewachsenen Bäume ein gutes Ansehen haben, auch ziemlich mit Wurzeln versehen sind. Werden sie in gutes lockeres Erdreich versetzt, so können solche wohl recht gut fortkommen, auch wohl für die Folge gesund bleiben; werden sie aber in schlechtere Erde versetzt, als sie gewohnt sind, so bringt ihnen dieses größtentheils Krankheit und frühen Tod.

§. 2.

Hat man nun eine passende Stelle zur Anlage einer Baumschule gefunden, die alle jene Bedingnisse erfüllet, welche erforderlich sind, um gesunde, dauerhafte und in jedem Erdreich gut anschlagende Bäume zu erziehen, so ist nun eine gute Befriedigung durch Bretterwände oder Stackete (Palliſaden) unumgänglich nothwendig, um das Vieh oder das Wild, hauptsächlich aber die der Obstbaumzucht so nachtheiligen Hasen und Kaninchen davon abzuhalten, welche im Vernachlässigungsfalle, zumal bei harten Wintern, großen Schaden anrichten können. Eine am wenigsten kostspielige Befriedigung, die Baumschule gegen Hasen und Kaninchen zu schützen, ist folgende, welche auch ich in meiner neuen, im freien Felde gelegenen Baumschule angewandt habe.

Man schneidet aus fichtenen oder tannenen Hopfenstangen 5 Fuß lange Pfähle, welche an ihrem dicken Theil zugespitzt und im Feuer gebrannt werden. Diese Pfähle, welche aber bloß von dem untern Theil der Hopfenstange genommen werden, weil sie daselbst am stärksten sind, schlägt man in gerader Linie so weit auseinander in die Erde, als eine Dachlatte lang ist, und nagelt sie an beiden Enden an die unten und oben etwas eingeschnittenen Pfähle fest, dergestalt, daß die obere Latte ¼ Fuß vom Ende des Pfahles nach der Mitte zu, und die untere in demselben Abstand von der Erde nach der Mitte des Pfahles zu zu liegen kommt. An diese zwei Querlatten werden nun 4 Fuß lange Pfähle senkrecht stehend in einem Abstand von 2½ Zoll unten und oben angenagelt, und in der Mitte dieser Lattenlänge noch durch einen starken Pfahl gestützt, an welchem die Querlatten ebenfalls fest genagelt werden. Zu diesem Ausfüllen der Zwischenräume der Hauptpfähle des Zaunes brauchen die senkrechten Latten nicht so stark zu seyn, als die Stützpfähle, und es werden die dünnern Theile der Hopfenstangen dazu verwendet, doch müssen diese stets so enge aneinander stehend angenagelt werden, daß nirgends eine Lücke entsteht, durch welche ein Hase oder Kaninchen schlüpfen kann. Da wo man sich keine Hopfen- oder Bohnenstangen von Nadelholz zu diesem Zweck verschaffen kann, bedient man sich geschnittener oder gespaltener Holzstücken von Eichen

Digitized by Google

oder anderm Holze eben so gut dazu, und sucht nur die häufigen Krümmungen der letztern so viel wie möglich zu vermeiden, und den Zaun hinlänglich enge und besonders dauerhaft herzustellen.

§. 3.

Das Rajolen oder Rigolen der Baumschule.

Der Herbst wird dazu benutzt, das ganze zur Baumschule bestimmte Stück Land noch vor Eintritt des Winters zwei Fuß tief zu rajolen, oder da, wo der Acker schon bearbeitet worden ist, über einen Fuß tief gut umzugraben, doch behält das Rajolen immer in einem rohen, uncultivirten Erdreich den Vorzug, und hat einen großen Einfluß auf die Wurzelbildung des jungen Baumes, so wie auf dessen gesammtes Wachsthum.

Das Rajolen ist hauptsächlich da nothwendig, wo ein Stück Rasen oder Wiese in urbares Land umgewandelt werden soll, indem ein gewöhnliches Umgraben nicht hinreicht, den Rasen so tief unterzubringen, daß dessen Wurzeln nicht wieder zum Vorschein kommen könnten.

Bei steinigem Boden hat das Rajolen auch den Vortheil, daß die größeren Steine während der Arbeit herausgenommen werden können, welche sonst dem Wachsthum der Wurzeln nur hinderlich wären; auch wird durch die Vermischung der rohen, mit der zur Erziehung der Obstbäume so dienlichen, mit Nahrungstheilen geschwängerten Erde auf den Wuchs der jungen Bäume sehr wohlthätig hingewirkt.

Die Arbeit des Rajolens wird folgendermaßen verrichtet: Der Arbeiter theilt das zum Rajolen bestimmte Stück Land in zwei Fuß breite Rabatten ein, welche nach der Schnur mit Pfählchen auf beiden Enden des Landes abgesteckt werden. Nun gräbt er von der ersten Rabatte den Rasen einen Schuh tief aus, und wirft ihn auf die entgegengesetzte Seite des zu rajolenden Landes, damit dieses frei davon bleibt. Ist dieses geschehen, und der Rasen in viereckige Stücken ausgestochen und auf die Seite gelegt worden, so sticht er nun mit einem zweiten Grabstich die Erde heraus, und legt diese neben den herausgestochenen Rasen, wodurch ein zwei Fuß tiefer, egaler Graben entsteht, welcher noch mit der Schaufel gehörig ausgeworfen wird. Von der daran stoßenden Rabatte oder den abgetheilten Erdstreifen sticht der Arbeiter nunmehr den Rasen auf dieselbe Art ab, und legt ihn umgekehrt, so daß die grüne Seite nach untenhin zu liegen kommt, in den zuerst ausgeworfenen Graben, so daß der Boden desselben egal damit belegt wird, und bedeckt diesen nun mit dem zweiten Grabstich Erde, wodurch dieser erste Graben auf Kosten des zweiten wieder ausgefüllt, und dergestalt die untere Erdschicht auf die Oberfläche des Grabens zu liegen kommt. Der zweite Graben wird mit dem Rasen und der darunter liegenden Erdschicht auf dieselbe Art ausgefüllt, und das ganze Stück Land dergestalt rajolt oder umgewendet. Der letzte Graben aber wird mit dem Rasen und der Erde des zuerst ausgeworfenen Grabens zugefüllt, welcher zu diesem Zweck angefahren werden muß.

Digitized by Google

Durch diese Bearbeitung des Landes zur Baumschule bezweckt man nicht allein die Vertilgung des Unkrauts, welches beim gewöhnlichen Umgraben desselben hervorkommen würde, sondern man gibt zugleich dem Baume von unten herauf, durch das Verfaulen des Rasens, eine ihm angemessene Düngung, welche der Gesundheit desselben viel zuträglicher, als alle andern Düngungsmittel, ist, die nur dazu dienen, dem jungen Baume zu viele nahrhaften Säfte zuzuführen, welche er beim Versetzen desselben auf schlechtern Boden entbehren muß.

Ist nun das zur Baumschule bestimmte Land den Herbst über dergestalt vorbereitet, so friert es den Winter hindurch gehörig aus, und die aus der Tiefe heraufgebrachte Erde wird nun durch Regen, Schnee, Luft und Sonne gehörig befruchtet, und durch den Frost milder gemacht, wodurch selbst ein etwas schwerer lehm- oder thonhaltiger Boden verbessert wird.

§. 4.

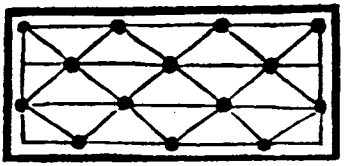
Die Anlegung der Wege und Beete einer gut eingerichteten Baumschule richtet sich nach der Beschaffenheit des dazu bestimmten Landes, und ein zwei Acker enthaltendes Stück, dessen beide Hälften so liegen, daß sie neben einander hinlaufen, und dadurch schon ein längliches Viereck bilden, ist, der Form nach, die angemessenste, um eine regelmäßige Eintheilung zu treffen, welche nach Taf. III. am zweckmäßigsten einzurichten wäre. Diesemnach würde das ganze Stück Land in 4 gleichgroße Theile abzutheilen seyn, die in der Mitte der Länge und der Breite nach durch 5 Fuß breite Wege durchschnitten und mit 2 Fuß breiten Rabatten eingefaßt würden. In die Mitte käme das Haus, eine Hütte oder ein Brunnen zu stehen, um welchen Punkt der Weg einen Kreis oder Oval bildete, ebenfalls mit Rabatten eingefaßt, die mit Franz- und Pyramidenbäumen besetzt werden könnte, zwischen welchen noch Rosen, Stachel- oder Johannisbeersträuche Platz fänden. Die Zwischenräume aber können recht gut mit jungen Sämlingen aus der Kernschule bepflanzt werden, welche daselbst ihre Wurzelkronen ausbilden können, bis sie zum Copuliren oder zum Versetzen in die Baumschulreihen gehörig erstarkt sind.

Quartier A. auf Taf. III. hätte zum Beispiel eine etwas hohe Lage, einen trocknen, milden Boden, wäre demnach zur Erziehung der Birnbäume am geschicktesten, und müßte daher mit diesen besetzt werden. Man theilt das Quartier A. in 3 Fuß breite Rabatten mit 3 Fuß breiten Zwischenräumen nach der Gartenschnur, vom Mittelweg auslaufend, ab, bezeichnet die Reihen mit Nummerpfählen, nach welchen der Name der darin enthaltenen Sorte, im Baumschulen-Catalog der Nummer nach, aufgesucht werden kann, und beobachtet hierbei die größte Vorsicht, damit keine Verwechselungen Statt finden können. Ist das Quartier zu breit, oder können nicht alle zum Anziehen vorhandenen Birnsorten in durchlaufenden Reihen angezogen werden, so durchschneidet man es noch mit einem 2 Fuß breiten Querweg nach der

Digitized by Google

Länge, wodurch man mehre Abtheilungen gewinnt, worin noch einmal so viele Sorten, als vorher, freilich jede in geringerer Quantität, untergebracht werden können.

Beim Auspflanzen der Wildlinge, oder der in der Stube copulirten Bäumchen in die Baumschule, wird die Gartenschnur einen halben Fuß breit von dem Rabattenweg abstehend, angesteckt, die Löcher werden zu den Bäumchen in einem 2½ Fuß weiten Abstand von einander, längs der Schnur, ausgestochen, und die Bäumchen ½ Zoll tiefer, als sie vorher gestanden haben, darein gepflanzt. Die zweite Reihe auf derselben Rabatte wird ebenfalls einen halben Fuß vom Weg abstehend, wie die erste, angelegt, und die Bäumchen mit den in der ersten Reihe stehenden in Verband gepflanzt, wie Figur zeigt.



In Verband pflanzen nennt man, wenn in der zweiten Reihe die Bäume nicht gerade auf einander in rechten Winkeln auf die Bäume der ersten Reihe stoßen, sondern in die Mitte der Zwischenräume eingepflanzt werden, wodurch für dieselben mehr Platz gewonnen wird, Luft und Sonne auch besser darauf einwirken können.

Der Weg zwischen den Rabatten, welcher nun durch den von beiden Seiten gewonnenen Raum von einem halben Fuße der Rabatten auf 4 Fuß breit geworden ist, wird im Mittelpunkt desselben nach der Schnur zu einem Weg, wie bei den Gemüseländern gewöhnlich ist, abgetreten, von welchem aus die Rabatten vom Unkraut gereiniget werden können. Dergestalt wird das ganze Quartier abgetheilt und bepflanzt, auch möchte bei den Birnen der Abstand von 2 Fuß in den Reihen noch angehen, indem ihre Wurzeln und Zweige sich nicht so wie die der Äpfelbäume ausbreiten. Man wird mir zwar einwenden, daß, nach dieser Eintheilung, zu vieler Raum der Benutzung entzogen wird, und mehr Boden zum Weg, als zur Anpflanzung liegen bleibt. Da aber bei der Erziehung der Bäume, nach meiner Methode, dem jungen Stamme hinreichender Platz gegeben werden muß, seine Seitenzweige ausbreiten zu können, auch die Zuströmung der Luft und die Wirkung der Sonnenstrahlen auf seine Wurzeln hauptsächlich sein Wachsthum und seine künftige Dauer befördert, so rathe ich sehr, nicht in jenen allgemeinen Fehler, welcher gewöhnlich bei Anlagen von Baumschulen begangen wird, zu verfallen, nach welchem der Abstand der Reihen, so wie auch der Bäume selbst auf 2 Fuß weit durchgehends angenommen wird, wodurch zwar mehre Bäume erzogen, diese aber nie so gut behandelt und abgewartet werden können, als bei einem weitern Zwi-

Digitized by Google

schenraum. Sind die Bäume noch jung, so erscheint allerdings meine Methode als eine Bodenverschwendung; werden sie aber stärker, und breiten ihre Verstärkungszweige aus, so wird man finden, daß selbst bei dieser Eintheilung kaum noch so vieler Raum übrig bleibt, um vom Weg aus die Baumschule behacken und im Herbste umgraben zu können. Nicht allein wird das Wachsthum des Baumes, so wie auch seiner Wurzeln durch einen gehörigen Abstand befördert, sondern auch die Behandlung desselben, vermittelst des Schnittes die Seitenzweige hervorzurufen, welche zur Verstärkung des Schaftes so nothwendig sind, erfordert einen hinlänglichen Raum, welcher bei zu engem Pflanzen nicht gewonnen werden kann, und wodurch dann so mancher Baum beim Herausnehmen aus der Baumschule so häufig an seinen Wurzeln und seiner Krone beschädiget, zum Nachtheil des Käufers abgegeben werden muß.

Läge nun Quartier B noch höher, wie Quartier A, und wäre ersteres der Luft und Sonne noch mehr ausgesetzt, verbunden mit einem lockern, sandigen Boden, so eignete es sich am besten zur Erziehung der Kirschbäume, und müßte noch in demselben Herbst auf ähnliche Art, wie Quartier A, mit jungen, entweder aus Kernen erzogenen, oder aus den Hölzern genommenen Kirschwildlingen, sowohl von Süß-, als auch von Sauerkirscharten, nach derselben Ordnung bepflanzt, und wie jene, nachdem sie ein Jahr daselbst gestanden, auf ihren Stellen veredelt werden.

Quartier C grenzt an A, liegt aber etwas niedriger wie dieses, und hat den schönsten, fruchtbarsten Boden, dabei die sonnenreichste Lage; es paßt daher vorzüglich gut zur Erziehung des pfirschen-, aprikosen-, zwetschen- und pflaumenartigen Steinobstes, und es müßten hier also diese verschiedenen Steinobstsorten auch in verschiedenen Abtheilungen, nach derselben Ordnung, wie in den andern Quartieren, gepflanzt werden.

Quartier D liegt am tiefsten, und ist der schattigste und feuchteste Theil des ganzen Grundstücks, weßhalb es zur Erziehung der Äpfelbäume bestimmt wird, die noch am besten in einem etwas feuchten Erdreich fortkommen. Sollte dieser Theil des Gartens aber zu feucht seyn, so müßte die überflüssige Feuchtigkeit durch geschickt angebrachte Abzugsgräben gut abgeleitet, und dadurch das Quartier in den Stand gesetzt werden, gesunde Bäume darauf zu erziehen.

Ist aber nun das ganze zur Baumschule bestimmte Stück Land durchgehends von gleicher Beschaffenheit in Hinsicht der Erde und Lage, so ist es desto besser; man bestimmt in diesem Falle die rechter Hand des Weges liegenden Quartiere zu der Erziehung der Kirschen und Pflaumen, und die andern Quartiere zur Erziehung der Äpfel- und Birnbäume, nur dürfen diese nicht von den schneller wachsenden Pflaumen und Kirschen zu sehr beschattet werden.

Daß nun in einer Baumschule die daselbst erzogenen Obstsorten unter ihren richtigen Namen ohne Verwechselung derselben nach ihren

Digitized by Google

Nummern richtig in einem darüber genau zu führenden Catalog eingetragen werden müssen, wobei die größte Aufmerksamkeit beobachtet werden muß, damit die dereinstigen Käufer der Bäume nicht getäuscht werden, wie solches so häufig vorkommt, brauche ich wohl nicht weiter zu erwähnen. Um nun diesem Fehler, welcher wegen der Ähnlichkeit der Namen so häufig vorfällt, zu begegnen, ist die Anlage einer Baumschule nach der Reifzeit der Früchte geordnet, und nach einer streng systematischen Ordnung bepflanzt, sehr zu empfehlen, und dienet vorzüglich zum leichtern Auffinden der in der Baumschule enthaltenen Obstsorten.

Zur Besetzung der Baumschule mit Wildlingen, auf welche die edlern Sorten copulirt oder gepfropft werden sollen, ist es nothwendig, jene vorher zu erziehen, und auf nachbeschriebene Art zu behandeln. Obgleich man zwar sehr leicht aus den Hölzern Wildlinge von Holzäpfeln und Holzbirnen bekommen kann, welche in Ermangelung der Kernwildlinge allenfalls zu gebrauchen sind, so sind doch jene wegen ihres langsamen Wachsthums nicht zu empfehlen, wobei auch noch die Härte des Holzes solcher Wildlinge das Anwachsen des Edelreises bei der Veredelung erschwert, oder wohl gar verhindert. Viel besser sind die aus den Kernen der wilden Holzäpfel und Holzbirnen entstandenen Sämlinge, welche, nachdem sie mehrmals unter Verstutzung der Pfahlwurzeln und des Stammes versetzt worden sind, fähig werden, auch die feinern Obstsorten durch die Veredlung anzunehmen und dauerhafte, in jedem Boden und Clima fortkommende Bäume zu liefern.

Ein Anderes ist es mit den Kirschwildlingen, diese können recht gut aus den Wäldern von lichten Schlägen ausgehoben und in die Baumschulenreihen eingepflanzt werden, jedoch sollten es keine Wurzelausschößlinge von abgehauenen Kirschbäumen seyn, sondern es müssen wo möglich die aus den Kernen der Wald- oder Vogelkirschen aufgegangenen Sämlinge mit guten und feinen Saugwurzeln versehen seyn, die man beim Setzen der Wildlinge etwas kürzer schneidet, wie weiter unten vorkommen wird. Die Pflaumen- und Zwetschenwildlinge erzieht man theils aus Steinen, oder man benutzt die jungen Wurzelausläufer alter Bäume, und verpflanzt sie nach gehörigem Beschneiden der Wurzeln und des Stammes in die Baumschule.

Am sichersten geht man immer, wenn man sich seinen Bedarf von Wildlingen aller Art aus dem Samen selbst erzieht, denn häufig erhält man von den Baumhändlern Kernwildlinge, die auf stark gedüngtem Boden zwar geil und frech in die Höhe gewachsen sind, die aber nur selten gesunde und in jedem Erdreich fortkommende Bäume liefern, weßhalb man bei deren Ankauf vorsichtig zu Werke gehen muß.

§. 5.

Erziehung der Kernwildlinge.

Um gesunde und dauerhafte Obstbäume zu erziehen, die in jedem Boden gleich gut fortkommen, ist es zweckmäßig, die Kernschule (Pe-

Digitized by Google

pinière) in einem nur wenig oder gar nicht gedüngten, feinen Erdreich, welches gerade nicht cultivirt zu seyn braucht, doch aber durch die Winterfeuchtigkeit und den Frost milde geworden seyn muß, anzulegen. In schwerem, lehm- oder thonartigem, kloßigem Erdreich geräth die Aussaat nicht so gut, doch könnte auch dieses durch Untermischung eines leichtern Erdreichs oder Sandes zu diesem Zwecke verbessert werden. Die Aussaat der Kerne geschieht im Herbst oder den ganzen Winter hindurch, bis zum Frühjahre. Kurz vor der Aussaat der Kerne darf das Land auf keinen Fall gedüngt werden, hingegen kann ein Überguß von Mistjauche, die mit Wasser verdünnt ist, den jungen Bäumen, sobald die Dürrung einfällt, sehr dienlich werden, nur muß solcher vermittelst der Gießkannspritze oder Brause darauf gebracht werden. Mehre Baumerzieher haben die Gewohnheit, die jungen Sämlinge im Spätherbst mit kurzem Mist, Moos oder Laub gegen die Winterkälte zu bedecken; da aber diese dadurch schon in ihrer frühesten Jugend verweichlicht werden, und doch bestimmt sind, dereinst zu dauerhaften und jeder Witterung trotzenden Bäumen heranzuwachsen, so ist jenes Verfahren aus diesem Grunde zu verwerfen, und man thut besser, auch hierin den Weg der Natur zu folgen.

Hinlängliche Erfahrungen bestätigen, daß die Wildlinge, aus den Kernen der Holzäpfel und Holzbirnen erzogen, die dauerhaftesten und besten Unterlagen für die sämmtlichen vorhandenen Äpfel- und Birnsorten abgeben, und daß darauf selbst die allerfeinsten Tafelsorten, ohne Nachtheile für die Güte der Frucht, veredelt werden können. Nicht überall hat man Gelegenheit, sich Kerne jeder Art zu verschaffen; — in diesem Falle dienen die Kerne des wirthschaftlichen Obstes zu jenem Zwecke, die der feinern Tafelsorten aber benutze man nur zur Erziehung neuer Kernobstfrüchte, worüber in der Einleitung zum Handbuche Anleitung und Unterricht nach der von dem Hrn. Prof. van Mons befolgten Methode gegeben worden ist.

Aus dieser Beschreibung der Erziehung der neuen Kernobstfrüchte geht auch hervor, daß der von mehren neuern Pomologen aufgestellte Grundsatz falsch sey, daß die Veredlung von Edelreisern auf Wildlingen, welche aus den Kernen derselben Edelsorte erzogen worden, zur größern Vollkommenheit der Früchte beitrage, und daß demnach nur Sommersorten auf Kernwildlingen von Sommerobst, und Herbst- und Wintersorten nur auf Wildlingen von Herbst- und Winterobst veredelt werden müßten, um die Frucht in ihrer wahren Güte zu erhalten.

Aus jenem Aufsatz ergibt sich nämlich, daß aus den Kernen einer Herbstbutterbirne Wildlinge erzogen wurden, welche Winterfrüchte trugen, und daß aus den Kernen einer Winterfrucht Wildlinge entstanden, welche Sommer- oder Herbstfrüchte lieferten, mithin am Wildlinge nicht ausgemittelt werden kann, ob solcher zu den Sommer-, Herbst- oder Wintersorten gehört, daher jenes Sortiren der Kerne, so wie auch die Veredlung der daraus entstandenen Wildlinge mit gleichen Arten

Digitized by Google

als unnütz befunden worden ist, und demnach sämmtliche Wildlinge ohne Unterschied der Sorten unbedenklich veredelt werden können.

Die Wildlinge, welche aus den Kernen der feinern Tafelsorten entstanden sind, können zwar noch in der Baumschule im Nothfalle verwendet werden, doch taugen deren Bäume nicht zu öffentlichen Anpflanzungen oder in hohe gebirgige Gegenden, sondern sind nur in geschützten Lagen und Gärten zu gebrauchen. Diese Wildlinge sind wegen ihres saftigern und porösen Holzes leichter dem Erfrieren ausgesetzt, als die der härtern Holzarten, und leiden auch mehr vom Brand und Krebs, wie jene, erfordern aber auch noch überdieß einen bessern Boden. Eher möchten noch zu diesem Zweck die Kerne unserer Nationalfrüchte, als z. B. die der sächsischen langen, grünen Winterbirne, und unter den Äpfeln die vielen Sorten deutscher Streiflinge und Rosenäpfel dazu mit Vortheil zu verwenden seyn.

Bei dem Einsammeln der Obstkerne sehe man vorzüglich darauf, daß diese nur aus vollkommen reifen Früchten genommen werden. Da nun zu der Bereitung des Cyders oder Obstessigs ein großer Theil Obst verwendet wird, so thut man wohl, vor dem Zerstampfen desselben die Kerne herauszunehmen, damit solche nicht zerquetscht werden. Die Holzäpfel und Holzbirnen, welche in manchen Gegenden zur Bereitung eines guten Obstessigs benutzt werden, geben uns eigentlich den Samen, aus welchem die Unterlagen für kältere Gegenden und für geringere Erdarten erzogen werden müssen, und es können die Kerne recht gut aus den Trestern bei der Bereitung des Essigs ausgesucht, oder mit diesen vermischt, in die Samenbeete gebracht werden. Unter diesen Holzäpfeln gibt es eine größere Art, als die gewöhnliche, welche einen süßen, faden Geschmack hat, aber vorzüglich schöne Kerne liefert; aus diesen können die besten Kernwildlinge erzogen werden.

Der Kerne der Borsdorfer Apfelarten taugen wegen ihres schwachen und langsamen Wuchses nicht zur Erziehung von Hochstämmen, möchten aber wegen dieser Eigenschaft vorzüglich gute Unterlagen zu Zwergobstbäumen abgeben, bei welchen ein gemäßigter Wuchs erforderlich ist, während selbst bei dem Johannisstamme der Wuchs oft zu geil und nicht wohl zu dämpfen ist.

Der Samen des Johannisapfels und des Heckapfels (Doucin) geben schöne Wildlinge; auch vollkommen reife Quitten liefern eine Menge Kerne, aus welchen die Unterlagen der Zwergbäume und der Topforangerie erzogen werden. Sowohl der Johannisstamm, als auch die Quitte, treiben, zumal wenn ihr alter Stamm abgehauen worden ist, viele Wurzelausläufer, welche ebenfalls und für gewöhnlich zu diesem Zweck angewendet werden.

Bei der Erziehung der Quittenwildlinge will man die Erfahrung gemacht haben, daß die aus der Birnquitte erzogenen Wildlinge bessere Früchte nach ihrer Veredlung lieferten, als die aus der Apfelquitte, welche ohnedieß mehr steinicht ist, und ihrer Eigenschaft nach mehr dem Apfel-, als dem Birngeschlecht zugehört.

Digitized by Google

Die Quittenwildlinge tragen allerdings vieles zur Veränderlichkeit, Farbe, Güte und Geschmack der darauf erwachsenen Frucht bei, und geben ihre Früchte nicht immer so rein und ächt in ihrer Art zurück, als der Kernwildling. Sehr viele der neuen Kernobstsorten kommen aber auf der Quitte gar nicht fort, sondern sterben nach einigen Jahren darauf ab.

Man hat diesem Übel durch die doppelte Veredlung abhelfen wollen, indem man auf der Quitte zuerst die **Beurré blanc**, und dann auf dieser die neue Sorte veredelt hat; allein selbst bei diesem Verfahren habe ich viele dergleichen Sorten verloren, und nehme nun durchgehends zu meinen Pyramiden und Spalierbäumen schwachtreibende Birnwildlinge, welche aus den Kernen der weißen Herbstbutterbirne erzogen, und durch mehrmaliges Versetzen und Verstutzen ihrer Wurzeln zu Zwergbäumen vorbereitet werden.

Bei der Topforangerie aber haben wir noch keinen Ersatz für die Quitte, weil diese hierzu wegen ihrer zarten Saugwurzeln dem Birnwildling vorzuziehen ist und von keiner andern zu diesem Zweck passenden Strauchart ersetzt werden kann *).

Die Aufbewahrung der gesammelten Obstkerne bis zu ihrer Aussaat geschieht am besten in irdenen Gefäßen, in denen man die Kerne mit feiner trockener Erde oder Sand vermischt, und jene dann im Keller oder sonst an einem frostfreien Orte, besonders gegen die Mäuse sicher verwahrt. Eben so verfährt man mit den Steinen des Steinobstes, nur daß diese schichtweise in etwas angefeuchteten Sand gelegt werden. Erlaubt es aber die Witterung, so ist es besser, die Kerne oder Steine noch vor dem Winter in die Erde zu bringen, überhaupt ist es sicherer, die Steine der Pfirschen und Aprikosen, der Pflaumen und Kirschen gleich nach dem Genuß deren Fleisches in die Erde zu legen, damit die Feuchtigkeit die äußere harte Schale nach und nach erweicht und die Zersprengung derselben durch den Keim im Frühjahr erleichtert wird. Hat man aber die Nachstellung der Mäuse den Winter hindurch zu befürchten, welche oft großen Schaden in den Samenbeeten anrichten, so thut man besser, man säet den Samen erst im Frühjahr aus und verwahrt ihn den Winter hindurch in Gefäßen unter Erde oder Sand vermischt.

§. 6.

Die Kernschule muß, wie die Baumschule, eine freie, sonnenreiche Lage, und einen gut bearbeiteten, etwas lockern Boden haben, der aber nicht gedüngt seyn darf. Ein frisch rajoltes Stück Land, dessen Erde nicht zu kloßig ist und leicht zerfällt, schickt sich am besten dazu; es wird mit dem Rechen, soviel wie möglich, gerade gezogen und zu diesem Zweck eingerichtet. Man theilt das dazu bestimmte Land in

*) Gelungene Versuche, Birnenreiser auf dem Johannisstamm zu veredeln, kommt ein Weiteres bei der Erziehung der Topforangerie vor.

Digitized by Google

zwei Fuß breite Beete mit einem 1 Fuß breiten Zwischenweg ein, ziehet auf jedem Beete nach der Schnur zwei 1½ Zoll tiefe und 2 Zoll breite Furchen mit der Spitzhacke, säet die Obstkerne dünn darein und bedeckt die Furchen wieder mit der ausgeworfenen Erde, worauf das Beet mit dem Rechen gerade abgeebnet wird. Neuere Erfahrungen haben gezeigt, daß das Festtreten der Erde auf den Samenbeeten mit Tretbretern, nach ihrer Bestellung, sowohl bei dem Stein, als auch beim Kernobst sehr viel zum sichern Aufgehen der Kerne oder Steine beiträgt, indem die festere Umhüllung derselben deren Triebkraft befördert, wie wir so häufig an den in Wegen eingetretenen und daselbst aufgegangenen Zwetschenkernen ersehen.

Den Sommer hindurch hält man diese Beete soviel wie möglich von Unkraut rein, und begießt nöthigenfalls bei allzutrockner Witterung die jungen Pflänzchen durch den Spritzer oder die Brause der Gießkanne, wodurch ihr Wachsthum gar bald befördert wird.

Die Kirschkerne sowohl der süßen, als der sauern Arten werden gleich nach dem Genuß des Fleisches in 1½ Zoll tiefe und 2 Zoll breite Furchen in einem Abstand von 1½ bis 2 Zoll einzeln gelegt; ebenso die Steine der Mahaleb- oder bittern Steinkirsche (**Prunus Mahaleb**), welche auch in unsern Wäldern wildwachsend angetroffen und jetzt vorzüglich zu Unterlagen für Zwergbäume der Kirscharten benutzt werden. Die Mahalebkirsche kann auch durch Ausläufer oder Ausschößlinge vermehrt werden, indem man den Stamm schräg in die Erde pflanzt, den Strauch niederbiegt und ¼ Fuß hoch mit feiner Erde bedeckt. Die Augen der Zweige werden ausschlagen und als Schößlinge in die Höhe treiben; zugleich aber auch feine Wurzeln bilden, so daß solche im kommenden Frühjahr vom Mutterstock abgenommen und zur Veredlung oder zur Weiterverpflanzung benutzt werden können.

Die Mahalebkirsche nimmt als Wildling die Veredlung der süßen, so wie auch der sauern Kirscharten gleich gut an. Die darauf erzogenen Hochstämme oder Zwergbäume sind weniger dem Harzflusse, wie die der andern Kirscharten unterworfen; als Franzbäume erzogen, leiden sie wenig durch den Schnitt, und sollen nach Angabe neuerer Pomologen wegen ihrer feinen Haarwurzeln zur Obstorangerie von vorzüglichem Nutzen seyn *). Die auf der Mahalebkirsche veredelten Bäume können auch ebenso gut, als die auf den Süß- oder Sauerkirschenwildlingen erzogenen Kirschenbäume zu Hochstämmen verwendet werden, indem man den schönsten Trieb des Edelreises in die Höhe wachsen läßt, die andern aber in dem zweiten Frühjahr nach der Veredlung sogleich abnimmt. Solche Bäume sind weniger empfindlich auf Stand und Boden, auch dauerhafter, als alle andern, weß-

*) Dieses fand ich nicht bestätiget, die Wurzeln der Mahalebkirsche wurden schon in der Baumschule so stark, daß sie zum Einsetzen in die Töpfe nicht wohl gebraucht werden konnten, es sey denn, daß der Baum noch sehr jung dazu verwendet würde.

Digitized by Google

halb die Vermehrung der Mahalebkirsche vorzüglich in unserer Gegend zu wünschen wäre.

Die Pflaumenkerne aller Art legt man gleich nach dem Genusse der Frucht in 1½ Zoll tiefe Reihen in einem Abstande von 3 Zoll einzeln ein und bedeckt sie sogleich mit Erde.

Die Steine der gemeinen Hauszwetsche aber streuet man auf gut abgerechte Beete und tritt sie mit den Füßen ein, wodurch solche viel sicherer aufgehen, als auf die vorbeschriebene Art. Um das Aufgehen der Steine der Zwetschen- und Pflaumenarten zu befördern, weicht man solche 14 Tage bis 3 Wochen vor der Aussaat in Mistjauche ein, diese erweicht die Umhüllung des Kerns und befördert dessen schnellern Austrieb.

Nicht alle Pflaumensorten geben zu Unterlagen der verschiedenen Pflaumenarten gleich gute Wildlinge; so sind z. B. die Steine der Mirabellen und deren Arten, wegen ihres schwachen Wuchses, zur Erziehung von Hochstämmen untauglich, hingegen zu Zwergbäumen gut zu gebrauchen.

Die Steine der Catalonischen gelben Pflaume, der Spillings-, der Marunkenarten, die Hundspflaume oder Krieche sind zu diesem Zweck vorzüglich zu empfehlen, indem deren Wildlinge die Veredlung aller Pflaumen- und Zwetschenarten leicht annehmen, auch vorzüglich zum Oculiren der Pfirschenarten fast einzig benutzt werden können. Die Zwetschenausläufer und deren aus Steinen erzogene Stämmchen nehmen die Veredlung aller Zwetschen und zwetschenartigen Pflaumen recht gut an und dienen zu dem Oculiren der Aprikosenarten als die dauerhaftesten und besten Unterlagen.

Die Zwetschen und der größere Theil der Pflaumenarten pflanzen sich auch ohne weitere Veredlung in ihrer Art fort, und geben nicht selten schon in der ersten Aussaat neue, von der Mutterfrucht abweichende Sorten, in wiederholter Aussaat der Kerne jener erhaltenen neuen Früchte aber größtentheils neue und vorzügliche Pflaumenarten.

Sämmtliche im Frühjahr aufgegangenen Kernobststämmchen, so wie auch die jungen Pflaumen-, Aprikosen- und Kirschenpflänzchen bleiben den Winter hindurch unbedeckt stehen.

§. 7.

Das Versetzen und Beschneiden der jungen Wildlinge.

Die jungen Pflänzchen der Kern- und Steinobstarten werden, sobald sie gegen 3 bis 4 Zoll im ersten Jahre erwachsen sind, im Frühjahr, nachdem die Spätfröste nachgelassen haben, mit dem Grabscheit vorsichtig ausgehoben und die Samenbeete, worauf sie erzogen worden sind, wieder umgegraben. Sollten die Pflänzchen aber noch zu schwach und klein seyn, so hebt man nur die stärkern davon vorsichtig aus und läßt die schwächern noch ein Jahr stehen. Sämmtlichen jungen Pflänzchen schneidet man nun die dünne, lange Pfahlwurzel auf ⅔ Theil ihrer

Digitized by Google

Länge vermittelst eines schrägen Schnittes mit einem scharfen Gartenmesser dergestalt ab, daß es keine Fasern gibt und der Schnitt beim Setzen des Bäumchens nach unten zu stehen kommt, wodurch die Vernarbung der Wunde schneller vor sich geht. Der Stamm selbst aber wird ebenfalls auf ⅔ Theil seiner Länge, dicht hinter einem Auge, vermittelst des schrägen Schnittes verkürzt. Diejenigen Stämmchen aber, welche keine Pfahlwurzeln getrieben, sondern schon im ersten Jahre eine Wurzelkrone gebildet haben, verkürzt man dennoch an ihren Wurzeln, damit solche mehre Seitenwurzeln treiben, wodurch in beiden Fällen der Zweck, dem jungen Bäumchen soviel wie möglich Nahrungswurzeln zu geben, erreicht wird. Man pflanzt nun diese dergestalt zugeschnittenen Baumpflänzchen auf die frisch umgegrabenen Beete oder Rabatten, so, daß sie mit ihren Wurzeln ½ Zoll tiefer in die Erde zu stehen kommen, als sie vorher gestanden haben, gießt sie gut an und hält die Beete, worauf solche gepflanzt worden, den Sommer hindurch von Unkraut rein; auch kann man ein mäßiges Begießen derselben bei trockenen Sommern den jungen Bäumchen sehr wohlthätig werden.

Der Zweck dieses Verfahrens gehet demnach dahin, dem Baume in früher Jugend seine Pfahlwurzel zu beschränken und ihn zu zwingen, an deren Statt recht viele Seitenwurzeln zu treiben, welche sich an den Wurzelstamm wie Radspeichen um ihre Axe herumlegen, und an welchen nun die eigentlichen feinen Saugwurzeln hervorkommen, deren Bestimmung ist, die feinen Nahrungstheile der oberen fruchtbaren Erdlagen dem Baume zuzuführen und dadurch vorzüglich zu dessen künftiger Fruchtbarkeit beizutragen.

Viele Baumerzieher sind der Meinung, daß man dem Baume nicht die Pfahlwurzel nehmen dürfe, indem die Natur ihm solche zu seiner Befestigung im Freien, woselbst er ohne Pfahl heranwachsen müsse, gegeben habe und ohne diese vom Winde umgeworfen werden würde.

Hingegen ist aber zu bedenken, daß die in der Wildniß und ohne Pflege aufwachsenden Bäume einen uncultivirten, meistens steinichten Boden finden, und daß sich eine Wurzelkrone bei ihnen nicht wohl bilden kann, daher sie der Pfahlwurzel nothwendiger zu ihrem Halte bedürfen, während bei dem jetzigen Stande der Obstcultur den Bäumen ein wenigstens 2 bis 3 Fuß tiefer guter Boden gegeben wird, in welchen sie Seitenwurzeln treiben können, die mit der Zeit so erstarken, daß es der Pfahlwurzel gar nicht mehr bedarf.

Da ferner bekannt ist, daß in den tiefern Erdschichten niemals die fruchtbaren und nährenden Theile enthalten sind, als in den obern Erdlagen, welche durch Luft und Sonne, Regen und Schnee, ja selbst durch die Cultur des Menschen verbessert, und wodurch die Vegetation der Bäume und Pflanzen so sehr befördert wird; so ist es begreiflich, daß ein Baum und dessen Wurzeln in der mit nährenden Theilen geschwängerten Erde viel besser gedeihen müsse, als derjenige, welcher aus einer Tiefe von 4 bis 6 Fuß seine Nahrung zugeführt be-

Digitized by Google

kommt, welche demnach nur wenig fruchtbar seyn kann. Gewiß ist, daß ein in der Wildniß aufgewachsener Kernobststamm, wenn er einen guten Boden gefunden, einen gesündern und größern Baum liefert, als ein durch Kunst erzogener.

Der Baum wird vom Aufgange des Samens durch nichts in seinem Wuchs gehindert, pyramidenförmig in die Höhe zu wachsen, die hervorkommenden Seitenäste dienen demselben zur Verstärkung des Stammes, bis Menschenhände oder sonst ein Zufall ihm diese Verstärkungszweige zerstören, und dadurch zwingen, seine Krone zu bilden. Ein solcher Wildling bedarf keines Pfahles und gibt für die Folge einen dauerhaften und gesunden Stamm, welcher aber nach langsamer Ausbildung seines Tragholzes erst spät seine geringen Früchte hervorbringt, die nur zur Bereitung eines Obstessigs benutzt werden können. Betrachtet man aber hingegen einen solchen Baum auf weniger günstigem Erdreich erwachsen, so wird man bald an seinem verkrüppelten Wuchs und unverhältnißmäßiger Größe gegen die Dicke seines Stammes erkennen, daß dieser nicht an seinem Platze steht und die Nahrung der Wurzeln seinem Wachsthume nicht günstig ist. Da nun jeder Baum selbst nach der mehrmaligen Verstutzung seiner Pfahlwurzel geneigt ist, diese wieder zu ersetzen, wie z. B. die Birnen; der veredelte junge Baum aber vermittelst des Pfahls hinlängliche Stütze erhält, so kann die Hervorbringung vieler Nahrungswurzeln nur vortheilhaft seyn und dessen Fruchtbarkeit befördern. Um also einen ganz besonders gesunden und dauerhaften Baum zu erziehen, säe man den Kern auf der Stelle aus, wo der Baum erwachsen soll, und lasse solchen ohne Kunst und Schnitt in die Höhe gehen. Ein solcher Wildling trägt sehr spät seine schlechten Früchte, und ist, wenn er nicht mit einer bessern Sorte umgepfropft wird, nicht besser, als ein anderer Nutzholzbaum zu betrachten. Wer aber gute Obstsorten ziehen will, der beschneide den Stamm und die Pfahlwurzel des jungen Baumes, damit dieser viele Nahrungswurzeln treibt, welche die frühe Fruchtbarkeit desselben befördern, und wird ein solcher auch nicht so alt, wie ein ohne Cultur aufgewachsener Stamm, so wird sein Nutzen bei geringerm Lebensalter doch größer, als der des wildaufgewachsenen Baumes seyn, der selbst mit einer guten Sorte veredelt, doch nur mittelmäßige oder schlechte Früchte liefert.

Das Versetzen der jungen Stämmchen im Frühjahr darf nicht eher geschehen, als bis die Spätfröste vorüber sind, indem diese die gepflanzten Stämmchen nur in die Höhe ziehen würden, wodurch ihre Wurzeln leicht vertrocknen, wenn sie nicht hinlänglich mit Erde bedeckt sind; auch müssen sie in diesem Falle nach jedem Froste aufs Neue angedrückt und gut mit Erde bedeckt werden.

§. 8.

Das Versetzen der Kernwildlinge in die Baumschule.

Im dritten Frühjahr nach der Aussaat der Obstkerne werden die

Digitized by Google

stärksten Wildlinge, sobald sie die Stärke einer Federspuhle erreicht haben, abermals vorsichtig mit dem Spaten herausgehoben, die langen Wurzeln wieder eingestutzt, so, daß die Wurzelkrone, welche sich nun schon bei den mehresten gebildet hat, in gleichem Verhältniß mit den vorhandenen Saugwurzeln zu stehen kommt. Diese Wildlinge verkürzt man ebenfalls am Stamme auf $\frac{1}{3}$ Theil ihrer Länge und pflanzt sie nun in die Baumschule, woselbst sie das kommende Frühjahr auf der Stelle veredelt werden. Unter diesen Wildlingen gibt es nun schon viele von der Stärke einer Federspuhle, welche mit guten Wurzelkronen versehen, zur Copulation in der Stube zu gebrauchen sind und dergestalt veredelt, in die Baumschulreihen eingepflanzt werden können. Die mit weniger guten Wurzeln versehenen Wildlinge schneidet man ebenso zu, und pflanzt sie entweder in die Baumschulenreihen, oder läßt sie noch ein Jahr auf ihrer Stelle stehen, worauf sie dann gewiß für das kommende Jahr zu diesem Zweck zu gebrauchen seyn werden.

Um zu wissen, ob der Wildling eine Wurzelkrone gebildet habe oder nicht, braucht man nur die ausgetriebenen Zweige desselben zu untersuchen, bevor man ihn aushebt. Sind die Zweige noch kurz, oder die Augen am Wildlinge wenig oder gar nicht ausgetrieben, so ist die Wurzelkrone noch unvollständig; ein solcher darf nicht ausgehoben werden und bedarf noch ein Jahr zur Ausbildung seiner Wurzelkrone. Je stärker der Trieb am Wildlinge ist, desto vollständiger ist seine Wurzelkrone, welche Behauptung gewiß selten ungegründet seyn wird. Sind die Wildlinge bestimmt, in der Baumschule veredelt zu werden, so läßt man sie noch ein Jahr ungestört auf ihren Beeten stehen, damit sie sich verstärken, nimmt sie im dritten Frühjahr nach ihrem Versetzen wieder heraus, beschneidet die Wurzeln, so wie den Stamm nach der obigen Methode, und pflanzt sie nun in die Baumschule im gehörigen Abstand reihenweise ein.

Die dergestalt behandelten Wildlinge werden im darauffolgenden Frühjahr auf der Stelle durch die Copulation veredelt, wobei hauptsächlich darauf zu sehen ist, daß die Veredlungsstelle so tief als möglich nach der Erde zu angebracht wird, damit die daselbst häufig entstehenden Knoten oder Auswüchse dem Ansehen des Stammes nicht schaden, sondern sich ein gerader und schlanker Schaft bilden kann.

§. 9.

Ueber Veredlung der Wildlinge in der Stube.

Da aber die Copulation im Freien nicht für Jedermann, wegen des beschwerlichen Niederbückens, paßt, auch nicht bei jeder Witterung vorgenommen werden kann, so dienet die Stubencopulation oder Veredlung im Zimmer in beiden Fällen zur Bequemlichkeit und Aushülfe, und gewähret den Liebhabern dieser angenehmen Beschäftigung das Vergnügen, mit weniger Beschwerde seine

Digitized by Google

Bäume bei kalter Witterung in der warmen Stube selber veredeln zu können.

Da auch mir meine Berufsgeschäfte zeither nur wenig Zeit übrig ließen, das Veredlungsgeschäft in den dazu günstigen Tagesstunden selber im Freien zu verrichten, solche Arbeit aber nicht wohl ohne die gehörige Aufsicht von Andern verrichtet werden kann, — so wende ich auch die Stubencopulation beim Kernobst durchgängig mit dem besten Erfolg an, und bediene mich dieser Methode schon seit vielen Jahren.

Bei der Anlage meiner großen, systematisch geordneten Baumschule im Frühjahre 1831 wurden gegen 12000 junge Bäume in der Stube veredelt, bis zum Versetzen mit ihren Wurzeln in Kübeln mit Wasser gesetzt, aufbewahret und nachher bei günstiger Witterung in die Baumschule eingepflanzt.

Sind die Wildlinge mit guten Wurzelkronen versehen, wird die Copulation nach der weiter unten beschriebenen Methode verrichtet und der veredelte Baum den Sommer hindurch einigemal begossen, so wird man gewiß den größten Theil, wo nicht alle, davon anschlagen sehen, und schon im ersten Jahre das Vergnügen haben, seine Baumschulenreihen mit veredelten Stämmen besetzt zu wissen.

Man wird mir zwar den Einwurf machen, daß solche in der Stube copulirten Stämme niemals so kräftige Triebe machen, als die auf angewachsenen Wildlingen aufgesetzten Edelreiser hervorzubringen im Stande sind. Allerdings treibt das Edelreis auf dem angewachsenen Wildling besser und wächst auch sicherer an, als auf einem nicht angewurzelten Stamme; da aber nun sämmtliche Wildlinge, nachdem sie an den Wurzeln und dem Schafte eingeschnitten worden sind, in die Baumschulenreihen eingesetzt werden müssen, um das künftige Frühjahr mit weit mehr Mühe und oft bei ungünstiger Witterung copulirt zu werden, die in der Stube copulirten Stämme aber ebenfalls sämmtlich anwachsen und mehr oder weniger kräftig, nach Beschaffenheit ihres Wurzelvermögens, austreiben, so ergibt sich, daß die Stubencopulation wegen größerer Bequemlichkeit der Arbeit, zumal da solche zu jeder Zeit vorgenommen werden kann, für viele Liebhaber der Obstbaumzucht, welche diese Arbeiten gern selbst verrichten, der Veredlung im Freien aus diesem Grunde vorzuziehen ist. Als erste Bedingung bleibt immer bei der Stubencopulation, daß sämmtliche dazu bestimmten Wildlinge mit guten Wurzeln versehen seyn müssen, damit der Baum nicht erst mit der Ausbildung seiner Wurzeln zu thun hat, sondern seine ganze Kraft auf die Ernährung der Zweige des Edelreises verwenden kann.

Ein mit guten Wurzeln versehener Apfelwildling ist im ersten Sommer im Stande, die Augen des Edelreises auf 1 bis 3 Fuß Länge auszutreiben, und kommt man denselben bei anhaltender Dürre mit Begießen zu Hülfe, so werden solche, in der Stube veredelten Stämme denen im Freien veredelten, nur wenig in ihrem Wachsthume nachgeben, und eben so gesunde und dauerhafte Bäume liefern, als jene.

Digitized by Google

Mit den Birnen geht es aber im Wachse etwas langsamer, wie mit den Äpfeln. Die Vegetation der Birnbäume ist, zumal in den erstern Jahren des Versetzens, gemäßigter, wie bei den Äpfeln. Der Birnbaum bedarf längerer Zeit, bevor sich seine Wurzelkrone ausbildet, wie der Apfelbaum; auch sind immer einige Jahre mehr erforderlich, um denselben dahin zu bringen, daß er als ausgebildeter Hochstamm versetzt werden kann, welches bei den Äpfeln durchgehends um 2 Jahre früher möglich wird. Obgleich nun die in der Stube veredelten Birnbäume nicht den kräftigen Wuchs haben, als die im Freien veredelten, auch weniger kräftige Triebe machen, wie diese, so wächst das Edelreis doch an, treibt nach dem Verhältniß, in welchem sich die Wurzelkrone des Wildlings verstärkt, fort, und gibt im ersten Jahre oft Triebe von 1 bis 1½ Fuß Länge, welche sich in den folgenden Jahren vermittelst des Rückschnittes um noch einmal soviel verlängern.

Die Copulation des Steinobstes in der Stube gelingt zwar theilweise recht gut, ist aber im Allgemeinen nicht anzurathen, indem viele der ausgetriebenen Stämme wieder zurückgehen, weil die Wurzeln des Wildlings nicht im Stande sind, dem ausgetriebenen Edelreise hinlängliche Nahrung zu geben, weßhalb man die Wildlinge des Steinobstes sicherer ein Jahr stehen läßt, bevor man sie copulirt.

Das vierte Frühjahr nach der Aussaat der Obstkerne wäre nunmehr zum Verpflanzen der noch sämmtlich vorhandenen Wildlinge, welche das Frühjahr vorher noch nicht zur Versetzung für tüchtig befunden wurden, bestimmt, die Reihen in der Baumschule damit zu besetzen, oder zu ergänzen. Die Wildlinge werden auf dieselbe Art behandelt, wie §. 7. angegeben worden ist und dergestalt zugeschnitten, oder in der Stube copulirt, in die Baumschule eingepflanzt.

§. 10.

Die Zubereitung der Wildlinge zum Oculiren.

In manchen Baumschulen werden durchgehends die Wildlinge anstatt durch Copulation oder des noch hier und da gebräuchlichen Pfropfens im Spalt, oder in die Rinde, durch das Oculiren veredelt, welche Veredlungsart eine andere Behandlung der Wildlinge erfordert.

Diejenigen Kernobstwildlinge, welche zum Oculiren bestimmt sind, werden, sobald sie die Stärke einer Federspuhle erreicht haben, aus der Samenschule herausgehoben, welches gewöhnlich im zweiten Jahre nach ihrer Aussaat geschieht, die Pfahlwurzel nach §. 7. abgeschnitten, und der Stamm ein Fuß hoch über dem Anfang der Wurzelkrone schräg hinter einem Auge abgestutzt. Man pflanzt nun diese dergestalt zugeschnittenen Wildlinge in 2 Fuß breite Reihen, in einem Abstande von 1 bis 1½ Fuß Weite, gießt sie gut an und hält die Beete, worauf sie stehen, von Unkraut rein. Um den jungen Bäumchen eine zum Oculiren nöthige glatte Rinde zu geben, drückt man alle unter-

Digitized by Google

halb der drei obersten Augen hervorkommenden Triebe gleich ab und läßt nur die drei Oberen austreiben, wodurch die Rinde glatt erhalten wird. Den zukünftigen Sommer können nun diese Stämmchen entweder auf das treibende, oder welches bei Äpfeln und Birnen noch besser ist, auf das schlafende Auge oculiret werden. Vierzehn Tage nach der Veredlung müssen die aufs treibende Auge oculirten Wildlinge nachgesehen werden, ob die eingesetzten Augen noch grün sind und sich gehörig überwölbt haben. Ist dieses der Fall, so wird der an dem Auge befindliche Blattstiel sicher abgefallen seyn, und als Beweis des Gelingens der Operation dienen. Von diesen oculirten Stämmchen schneidet man nun den Schaft 2 bis 3 Zoll über dem eingesetzten Edelauge nach hintenzu schräg ab, damit der herauslaufende Saft dem eingesetzten Auge nicht schadet und dieses ungestört austreiben kann. Bei den aufs schlafende Auge oculirten Stämmchen aber lüftet man nur die Bänder etwas, damit sie nicht in die Rinde einschneiden, und läßt sie dann ruhig stehen. Die aufs treibende Auge oculirten Stämmchen werden, sobald der junge Trieb aus dem Edelauge gegen 1 Fuß hoch erwachsen ist, nochmals beschnitten, indem man den über dem Auge stehen gebliebenen Stummel dicht hinter diesem abschneidet und die Wunde sogleich mit geschmolzenem Pech oder Baumwachs verwahrt. Bei dem aufs schlafende Auge oculirten Stämmchen wird im folgenden Frühjahr der Stamm ebenfalls 2 bis 3 Zoll über dem Auge abgeschnitten, und sobald der Trieb über ein Fuß hoch erwachsen ist, der Stumpf glatt hinter dem ausgetriebenen Auge abgeschnitten und die Wunde mit Pech oder Baumwachs verwahrt. Damit aber die aus dem Auge entstandenen Edeltriebe nicht vom Winde abgedrückt werden, welches sehr leicht geschieht, so steckt man ein Baumpfählchen neben den Wildling, woran der junge Trieb mit Bastband lose befestiget wird. Im Frühjahr darauf werden nun sämmtliche dergestalt behandelte Oculanten herausgehoben, die Wurzeln derselben nochmals verstutzt, das Edelreis auf ⅔ seiner Länge eingeschnitten und so in die Baumschule versetzt, woselbst die Bäumchen gut angegossen, ihre fernere Bildung zum Hochstamm oder Franzbaum erhalten.

§. 11.

Bei der Besetzung der Baumschule mit veredelten Stämmen, oder bei der Veredlung der Stämme in der Baumschule selber, muß die größte Vorsicht und Sorgfalt beobachtet werden, damit jede Sorte unter ihrer richtigen Nummer, welche sie in der Baumschule führet, in den Baumschulcatalog eingetragen wird und keine Verwechselung der Sorten Statt findet, welches so leicht geschieht und für die Folge zu vielen Unannehmlichkeiten Veranlassung gibt. Überhaupt ist selbst bei der größten Vorsicht eine Verwechselung der Sorten, wegen ihrer häufig einander ähnlichen Namen, leicht möglich; weßhalb eine systematisch geordnete Baumschule, sowie auch einige Kenntnisse der Obstsorten nothwendig ist, um dergleichen Unordnungen zu verhüten, damit der

Digitized by Google

dereinstige Käufer der Bäume auch nicht einmal gegen den Willen des Verkäufers getäuscht wird.

§. 12.

Manchen meiner Leser wird die Art der Erziehung und Behandlung meiner Bäume, sowie deren fernere Ausbildung, als von der zeither beobachteten Methode abweichend und ungewöhnlich vorkommen, und in der That weicht sie von der bisher betriebenen Art wesentlich ab.

Erfahrungen und hinlängliche Proben haben mich gelehrt, die Grundzüge eines verbesserten Erziehungssystems der Kernobstbäume aufzufassen, nach welchem ich seit mehren Jahren meine Bäume nach festen Regeln erziehe. Nach der zeither üblichen Methode blieb der Wildling mehre Jahre in der Samenschule, bis er die Dicke eines Fingers erhalten hatte, aus dieser wurde er nun nach Verkürzung der Pfahlwurzel und des Stammes in die Baumschule eingesetzt, und im darauf folgenden Frühjahr auf der Stelle gepfropft oder copulirt. Bei diesem Verfahren wird zwar der Zweck ebenfalls erreicht, der Baum wird mit der Zeit auch ohne künstliche Nachhülfe in die Höhe wachsen, aber niemals oder nur selten diejenige Wurzelkrone bilden, welche zu seinem fernern Gedeihen nothwendig ist, und welche auf seine frühere Tragbarkeit so großen Einfluß hat.

Oft erhielt ich aus anerkannt guten Baumschulen Bäume, deren Schaft und Krone gut waren, hingegen gar keine Wurzelkrone hatten. Zwei bis drei starke Zacken ohne Seitenwurzeln waren tief in die Erde eingedrungen, mußten nunmehr beim Versetzen der Bäume abgeschnitten oder verstutzt werden, und nun erst auf dem neuen Stand des Baumes ihre Seitenwurzeln bilden, wodurch eine geraume Zeit hinging, bevor der gesetzte Baum tragbar wurde.

Wer also gesunde und bald tragbare Bäume erziehen will, der suche vor Allem dem Wildling eine solche Wurzelkrone zu geben, die zum Gedeihen und Fortkommen des Baumes förderlich ist, und nur durch die angegebene Behandlung erreicht werden kann.

Das Beschneiden der Wurzeln läßt sich recht gut mit dem Schnitt des Baumes selber in Vergleich stellen. Benimmt man dem Sämling durch den Schnitt $\frac{2}{3}$ seiner Länge der Pfahlwurzel, so entstehen 2 bis 4 Seitenwurzeln, welche sich nach allen Seiten hin erstrecken. Werden diese ein Jahr danach wieder auf $\frac{2}{3}$ ihrer Länge verkürzt, so entstehen an diesen wieder eine Menge feiner Saug- oder Nahrungswurzeln, welche, zumal wenn solche oben an der Wurzelkrone hervorkommen, die eigentlichen Fruchtbarkeitsbeförderer des Baumes werden, indem sie die feinsten Nahrungstheile aus der Oberfläche der fruchtbaren Erde dem Baume zuführen.

Schneidet man den Stamm des jungen Baumes auf $\frac{2}{3}$ seiner Länge zurück, so werden aus den daran befindlichen Augen 3 bis 4 Triebe hervorkommen, welche durch die Herbeiziehung des Saftes fort-

Digitized by Google

wachsen und zugleich den Stamm verstärken. Schneidet man nun diese Zweige im kommenden Frühjahr auf 3 bis 4 Augen zurück, so treiben neue Zweige aus, die Anzahl der vorigen vermehrt sich um noch einmal so viel, und Alle sind Werkzeuge, welche den Saft herbeiziehen, wodurch der Baum sowohl in seiner Höhe, als Stärke zunimmt, und in diesem Verhältniß sich vergrößert. Gewöhnlich nimmt man an, daß die Größe oder der Umfang der Krone des Baumes mit dem Umfange der Wurzelkrone in gleichem Verhältniß stehe, und sowie sich die Wurzeln in der Erde ausbreiten, auch seine Krone in der Luft sich ausdehnt, und denselben Umfang einnimmt, wie jene in der Erde. Bei den Birnbäumen, deren Wurzeln aber mehr in die Tiefe eindringen, möchte dieses nicht immer anzunehmen seyn, obgleich der Birnbaum selten sich ausbreitet und mehrentheils pyramidenförmig in die Luft wächst.

Das Beschneiden der Wurzeln beruht demnach ganz auf dem Schnitt des Franzbaumes; schneidet man dessen Zweige kurz, nämlich auf 2 bis 4 Augen, so treiben diese als Zweige aus, wo hingegen bei einem langen Schnitt bloß die vordern Augen austreiben, die hintern aber schlafend bleiben, oder sich in Fruchtholz ausbilden; nur zu häufig aber auch zwei Drittheil des Zweiges kahl bleiben. Wird die Pfahlwurzel des jungen Baumes zu lang gelassen, so entstehen nur wenig Seitenwurzeln, welche auf einer unnützen Länge vereinzelt stehen, während bei einem kürzern Schnitt mehre Seitenwurzeln auf einem kurzen Raum hervorgerufen werden, welche bei einem nochmaligen Beschneiden derselben die feinen Nahrungswurzeln hervorbringen, welche zur Fruchtbarkeit des Baumes so nothwendig sind.

Die gewöhnliche Folge eines zu langen Schnittes an der Pfahlwurzel ist, daß sich an dem Ende derselben 2 bis 3 Zacken bilden, welche als neue Pfahlwurzeln tief in die Erde eindringen, an dem obern Theil aber nur feine, fadenähnliche Wurzeln sich zeigen, welche aber nicht die Kraft haben, sich zu einer Wurzelkrone auszubilden, welches bei einem kürzern Schnitt der Fall gewesen wäre.

Durch das Verkürzen der Pfahlwurzel, und das zwei bis dreimalige Versetzen und Beschneiden des Wildlings und dessen Wurzeln wird demnach bewirkt, daß sich in einem Raum von ¼ bis ½ Fuß eine concentrirte Wurzelkrone bildet, die ihre Hauptäste nach allen Seiten hin ausbreitet, und deren Zwischenräume mit vielen feinen Saugwürzelchen ausgefüllt sind, welche dem Baume reichliche Nahrung zuführen, wodurch vorzüglich dessen frühere Tragbarkeit befördert wird.

§. 13.

Das Versetzen der Wildlinge, oder der in der Stube copulirten Stämmchen in die Baumschule, kann bei ersteren schon im Herbst, oder bei beiden im Frühjahr geschehen. Nachdem die Länderei in den Quartieren sämmtlich in 3 Fuß breite Rabatten oder Beete abgetheilt worden ist, steckt man die Gar-

Digitized by Google

tenschnur ½ Fuß tief vom ersten Weg ab in die Rabatte hinein, gräbt nun längs der Schnur die Löcher nach Größe und Beschaffenheit der Wildlinge in einem Abstande von 2½ bis 3 Fuß für die Äpfel, und 2 Fuß für die Birnen-, Pflaumen- und Kirschenbäume, und pflanzt nun hierauf die Wildlinge. Eine zweite Reihe auf demselben Beet wird ebenfalls ½ Fuß einwärts des Beetes gepflanzt, damit von beiden Seiten mehr Platz zum Zwischenweg gewonnen wird, welcher bei der Erziehung der Bäume nach meiner Methode unumgänglich nothwendig ist. Zwischen zwei solcher Art bepflanzten Beeten tritt man nun in der Mitte den Weg ab, um von diesem aus die Beete von Unkraut reinigen zu können. Sind nun alle Beete mit Bäumen bepflanzt, und diese recht gut angegossen oder eingeschlämmt, so ist es noch nöthig, die Reihen mit Nummerpfählen zu versehen, und deren Nummern nebst den Namen der Sorten, welche in jede Reihe zu stehen gekommen, unter ihrer Nummer richtig im Baumschulenmanual einzuschreiben.

Sollte der Sommer sehr trocken seyn, so müssen die gesetzten copulirten oder oculirten Stämmchen von Zeit zu Zeit begossen werden, wenn sonst der Himmel nicht dieses Amt selbst übernimmt, damit die ausgetriebenen Reiser nicht wegen Mangel an Feuchtigkeit wieder zurückgehen, welches zuweilen der Fall ist.

In einer regelmäßigen Baumschule pflanzt man die Äpfel auf ein Quartier allein, so wie man den Birnen, Kirschen und Pflaumen und überhaupt jeder Sorte ihr eigenes Quartier anweist, in welchem die verschiedenen Sorten jeder Obstart erzogen werden.

Das Quartier, welches zur Erziehung der Kirschen oder zu der der Pflaumen bestimmt ist, besetzt man mit guten Wildlingen, welche aus den Steinen der Süßkirschen oder verschiedener Zwetschen- und Pflaumenarten erzogen worden sind. Nachdem die Sämlinge einige Jahre in der Samenschule gestanden haben, nimmt man sie heraus, beschneidet die Wurzeln nebst dem Schaft nach §. 7., nämlich ⅔ der langen Pfahlwurzeln, sowie ⅔ des Schaftes werden abgeschnitten und die Wildlinge in die Quartiere des Steinobstes eingepflanzt. Zur Besetzung des Kirschquartiers nimmt man die aus Kernen der Waldsüßkirsche erzogenen Wildlinge, worauf sämmtliche vorhandenen Kirschenarten durch die Veredlung fortkommen, und beschneidet sie ebenso, wie die Zwetschen- und Pflaumenwildlinge, bevor man sie einpflanzt. Die Kernwildlinge oder Ausläufer der Mahalebkirsche, welche vorzüglich gute Unterlagen zu den Kirschenzwergstämmen liefern, gehören ebenfalls in dieses Quartier, zumal solche, die Veredlung aller Kirschenarten annehmen und in jedem Boden fortkommen. Auch die aus den Steinen der Ostheimer Weichseln erzogenen Wildlinge sind zu Zwerg- und Buschbäumen recht gut zu benutzen, und können zu diesem Zweck in die Baumschule gepflanzt werden. Das Pflaumenquartier besetzt man theils mit den aus den Marunkenkernen der Haferpflaume, oder aus den Steinen des gelben Spillings erzogenen Wildlingen, auf welchen die feinern Pflaumenarten veredelt werden, hauptsächlich aber mit

Digitized by Google

jungen Zwetschenwildlingen, worauf die geringern Pflaumenarten und alle zwetschenartigen Pflaumen und eigentlichen Zwetschen gesetzt werden können. Pflaumen- und Zwetschenausläufer können recht gut zur Besetzung des Quartiers benutzt werden; man beschneidet den Stamm und die Wurzeln nach Verhältniß ihrer Länge auf ⅓ zurück, und pflanzt sie so in die Baumschule. Kirschenausläufer taugen in der Regel nicht wohl zu diesem Zweck; da, wo man aber Gelegenheit hat, aus den Hölzern junge, daselbst aus Samen aufgegangene Kirschenwildlinge zu bekommen, welche schöne, feine Wurzeln haben, beschneidet man diese, so wie auch die Sommertriebe des Stammes, und pflanzt sie in die Baumschule.

Zu den Franzbäumen der Kernobstsorten, sowie hauptsächlich der Topforangerie, bedient man sich der aus dem Samen des Johannisapfels oder der Quitte erzogenen Sämlinge oder Wurzelausschößlinge, welche an Stamm und Wurzeln verstutzt in die Baumschule eingesetzt, oder in der Stube copulirt, als veredelte Franzstämme gepflanzt werden.

Die Copulation des Steinobstes in der Stube ist bei weitem nicht so sicher, als die im Freien auf angewachsenen Wildlingen. Um schöne Hochstämme des Steinobstes zu erziehen, läßt man den Wildling ungehindert bis zu einer beliebigen Schafthöhe von 5 bis 6 Fuß heranwachsen, und copulirt nun diese in die Zweige der Krone, oder durch Abwerfung der Krone vermittelst des Anplattens, wenn die Copulation mit gleichen Reisern nicht wohl angewendet werden kann, oder oculiret die jungen Wildlinge, und erziehet aus dem Trieb des Auges den Baum.

Die Zwergbäume der Steinobstsorten werden ebenso tief, wie die des Kernobstes veredelt, und aus deren hervorgetriebenen Zweigen die beliebige Figur des Baumes gebildet.

Sind nun dergestalt alle Quartiere der Baumschule in regelmäßigen Reihen mit ihren Wildlingen besetzt, und die dazu gehörigen Nummerpfähle eingeschlagen, so kann im folgenden Frühjahr die Veredlung auf der Stelle vorgenommen werden, wenn sonst nicht schon die Reihen mit den in der Stube veredelten Stämmen besetzt worden sind.

§. 14.

Anlage und Nutzen der Gemeindebaumschulen auf dem Lande.

Um die Obstcultur auf dem Lande mehr in Aufnahme zu bringen, ist es nothwendig, die Dorfgemeinden aufzumuntern, sich ihre Bäume selber zu erziehen, und damit ihre bis daher wüst liegenden Anger und Triften zu besetzen. Jede Landesregierung, welche das Wohl ihrer Unterthanen auch in dieser Hinsicht zu befördern sucht, wird gewiß solchen Unternehmungen ihren Beifall schenken, und die sich etwa entgegenstellenden Schwierigkeiten zu beseitigen suchen.

Würde nun jede Gemeinde auf dem Lande durch den Oberbeamten des Districtes angehalten, unter der speciellen Aufsicht des Pfarrers,

Digitized by Google

Schullehrers oder Ortsvorstehers eine Baumschule in jedem Dorfe anzulegen, so würden in einem Zeitraum von 5 bis 8 Jahren sämmtliche wüstliegende Plätze um die Dörfer herum mit selbsterzogenen Obstbäumen aller Art bepflanzt, dem Lande für die Folge zum großen Nutzen gereichen.

Die Anlage solcher Gemeindebaumschulen würde nicht allein in Zukunft reelle Vortheile gewähren, sondern die Erziehung der Obstbäume selber, welche einzig durch die erwachsene Schuljugend unter gehöriger Aufsicht verrichtet werden müßte, würde auch in moralischer Hinsicht wohlthätig auf dieselbe einwirken, indem solche stets unter Aufsicht ihres Lehrers die nöthigen Arbeiten verrichten müßten, und Fleiß und Geschicklichkeit noch besonders von diesem zu belohnen wären. Wie wohlthätig die im Großherzogthum Weimar von der dortigen Landesregierung getroffene Einrichtung, jeden Seminaristen außer seinem wissenschaftlichen Studium noch besonders die Erziehung der Obstbäume praktisch erlernen zu lassen, hat sich bei Versorgung derselben an vielen Orten des Landes als zum Wohl der Landleute bewährt gezeigt. Auch hat die besondere Vorsorge für diesen so nützlichen Zweig der Landwirthschaft besondere Anerkennung von Ihrer Kaiserlichen Hoheit der Frau Großherzogin von Weimar gefunden, welche durch eigenes erhabenes Beispiel und aller Art Unterstützung so mächtig auf die dortige Obstcultur einwirkt, daß jetzt in jedem Dorfe unter der Aufsicht des Schullehrers eine Baumschule besteht, von welchen manche schon Bäume zu beträchtlichen Anlagen geliefert haben.

Jede Gemeinde kann einen passenden Acker in ihrer Flur, welcher in der Nähe des Dorfes liegt, zu dieser Baumschule anweisen. Würde von diesem vor der Hand nur $\frac{1}{3}$ zur Anlage der Samenschule umzäunt, doch so, daß kein Wild, Hasen oder Kaninchen Schaden darin anrichten könnten, so wäre dieses schon genug, um den ganzen Acker mit jungen Bäumen bepflanzen zu können. Der Acker müßte nun, nachdem die jungen Sämlinge nach §. 13. behandelt worden, gänzlich umzäunt und in 4 Hauptquartiere eingetheilt werden, in welchen die Äpfel, Birnen, Kirschen und Pflaumen in gehörigen Abstand in Reihen eingepflanzt, und im Frühjahr darauf veredelt werden können. Dabei ist es aber nicht genug, Bäume in solchen Baumschulen zu erziehen, um damit die wüsten Plätze der Dörfer zu besetzen, sondern es müssen solche Gemeindebaumschulen vorzüglich gute, besonders für den Landmann passende Obstsorten in Pfropfreisern aus Landes- oder Privatbaumschulen geliefert bekommen, und diese unter ihren richtigen Namen im Lande verbreitet werden. Nur durch die Verbreitung der bessern und edlern Obstarten, welche jeden ökonomischen Zweck erfüllen, und oft aus Vorurtheil und Unkenntniß dem Landmanne vorenthalten werden, wird der wahre Nutzen solcher Anpflanzungen für die Folge jedem Städter und Dorfbewohner einleuchten, und jeder alsdann nach Kräften beizutragen suchen, dergleichen Gemeindebaumschulen wo nöthig zu beschützen und zu begünstigen.

Digitized by Google

Wie wichtig und segensreich eine ausgedehnte Anpflanzung von Obstbäumen für ganze Gegenden werden kann, habe ich schon in der Einleitung des ersten Bandes des Handbuchs gezeigt, und die Dörfer Groß- und Kleinfahnern nebst mehren andern zum Beispiel und zur Nacheiferung angeführt. Sollten nun nicht auch in jeder Dorfflur für die Folge die edelsten Obstarten, anstatt der sauern und unschmackhaften Sorten, erzogen werden können, die weder zum rohen Genuß einladend, nicht einmal zu öconomischen Zwecken, und zur Bereitung des Cyders tauglich sind? —

Gewiß liegt hierin ein großer Grund der zeither vernachlässigten Obstcultur, indem der Landmann wenig oder gar keine Kenntnisse von den vortrefflichen Obstarten hat, die es gibt, wogegen er seine geringen Arten oft nur um ein Spottgeld verkaufen muß, die er viel vortheilhafter in Cyder verwandelt umsetzen, und durch seine gut getrockneten Pflaumen und Mirabellen noch manchen Nahrungs- und Handelszweig begründen könnte.

§. 15.

Veredlung der Wildlinge im Allgemeinen.

Unter Veredlung versteht man in der Gärtnerei die Kunst, einen Wildling durch das Aufsetzen einer edlern Sorte zu verbessern, oder deren geringhaltige Früchte durch das Aufsetzen eines Reises einer anerkannt bessern Obstart nutzbarer zu machen. Der schlechte Holzapfel- oder Holzbirnbaum kann durch die Kunst gezwungen werden, diejenige gleichartige Obstsorte zu tragen, welche dem Menschen beliebt, um dadurch einen edlern Baum zu erhalten. Jeder Wildling, welcher mit einer andern Obstsorte auf irgend eine Art veredelt wird, gibt in der Regel die darauf veredelte Sorte in ihrer eigenthümlichen Gestalt und Farbe wieder; Ausnahmen finden zwar Statt, wie z. B. auf der Quitte, oder auf dem Holzapfel, oder der Holzbirne, auf welchen sich zuweilen die darauf erzogenen Früchte verschlechtern, oder in Hinsicht der Farbe etwas abweichen, doch sind dieses nur Seltenheiten, und der Hauptcharakter der darauf erzogenen Frucht wird immer noch zu erkennen seyn.

Die Kunst, jede Obstart durch das Pfropfen fortzupflanzen, ist sehr alt, und schon von den alten Römern zu Plinius und Cicero's Zeiten ausgeübt worden. Spätere Erfindungen sind das Copuliren und Oculiren (Augeln); diese drei Veredlungsarten zerfallen in so viele verschiedene Methoden, daß kürzlich in einer in Frankreich über diesen Gegenstand erschienenen Schrift mehr als 200 Veredlungsarten beschrieben sind, welche bei Veredlung der Obstbäume angewendet werden können.

Schon seit mehr als 20 Jahren versuchte ich alle in Gartenschriften angerühmten neuen Veredlungsarten, prüfte, verwarf und verdarb mir oft die Zeit und häufig sogar den Baum damit. Nach mannichfaltigen Versuchen dieser Art fand ich aber immer die längst bekannte einfache Holigk'sche Copulirart, wobei zwei gleich starke

Digitized by Google

Reiser vermittelst des schrägen Schnittes und Verbandes zusammengefügt werden, für die beste.

Da nun bei der Veredlung eines Baumes Alles darauf ankommt, ihm auf die sicherste und leichteste Art eine bessere und beliebige Sorte einzuimpfen, und seinen Stamm damit zu veredlen, so ist doch die einfachste und weniger künstlichste Manier, welche selbst einem Kinde leicht zu erlernen ist, allen andern vorzuziehen, und verdient schon deßhalb den Vorzug. Jene weitläuftigen und künstlichen Versuche gewisser Gelehrten, welche die Baumzucht mehr theoretisch, als praktisch betreiben, mögen vielleicht an dem Gelingen solcher Versuche Vergnügen finden, so wie mancher Liebhaber der Obstbaumzucht, welcher solche mehr des Zeitvertreibs, als des Nutzens wegen unternimmt; wahrer Vortheil für die Obstbaumzucht erwächst aber nicht daraus, und um Obstbäume in großer Anzahl zu veredeln, bleibt die einfachste und leichteste Art immer die beste.

Für Baumschulen, worin sich ohnedieß im Frühjahr die Arbeiten häufen, und oft durch ungünstige Witterung unterbrochen werden, sind das Copuliren, Pfropfen in den Spalt, so wie in die Rinde, das Anplatten und das Oculiren die leichtesten, sichersten und beliebtesten Veredlungsarten, welche nur allein im Großen angewendet werden sollten. Ohne mich nun weiter auf die große Anzahl der mir bekannten Veredlungsarten einzulassen, deren Erwähnung hier unnütz wäre, beschränke ich mich demnach nur auf die Beschreibung der gewöhnlichsten Arten, und derjenigen, welche ich in meiner Baumschule nun seit 20 Jahren ausübe, und überlasse jene künstlichen oft unsichern Veredlungsarten den Liebhabern, welche Zeit und Lust dazu haben, Versuche anzustellen, deren Resultate nur zu häufig nicht befriedigend ausfallen. Demnach habe ich nur die vortheilhaftesten Veredlungsarten hier beschrieben, und durch beigefügte Zeichnungen auf Taf. IV. und V. zu erläutern gesucht. Es ist nicht zu leugnen, daß unter einer so großen Anzahl der bekannten alten und neuesten Veredlungsarten nicht alle mit gleich gutem Erfolg angewendet werden können, doch führen solche Proben öfters zu Verbesserungen der bekannten Arten, und sind für manchen Liebhaber der Obstbaumzucht eine angenehme Beschäftigung, nur bei Baumschulen im Großen dürfen sie nicht angewendet werden; hier muß eine sichere Erfahrung den gewissen Erfolg des Gelingens der Arbeit im Voraus bestimmen, und daher darf hier nur das sicher Erprobte und Bewährte in Anwendung gebracht werden.

§. 16.

Das Pfropfen in den Spalt.

Obgleich zwar diese älteste Veredlungsart wegen der zu starken und gewaltsamen Verwundung des Wildlings nicht in meiner Baumschule angewendet wird, so halte ich doch für nöthig, solche hier anzuführen, indem sie in manchen Gegenden noch ausschließlich ausgeübt und zumal

Digitized by Google

bei starken Wildlingen selbst in bessern Baumschulen noch angewendet wird.

Das Pfropfen in den Spalt geschieht von der Mitte des Monats März bis in die Mitte des Aprils. Der Wildling wird durch einen schrägen Schnitt (a. b.) eine Hand hoch über der Wurzelkrone abgestutzt, siehe Taf. IV. Fig. 1., die Schräge zu einer ebenen Fläche (a. c.) zugeschnitten, welches Alles recht glatt und ohne die Rinde zu zerfasern, geschehen muß, welches das Verwachsen derselben nur verhindern würde. Ist nun die Platte des Wildlings dergestalt zugerichtet, so schneidet man nun das Pfropfreis, mit zwei guten Augen versehen, unten keilförmig zu, so daß die Spitze desselben ein spitzwinkliges Dreieck bildet, an welchem die breite Seite noch mit Rinde bedeckt ist, siehe Fig. 2. Nun setzt man das ebenfalls keilförmig gestaltete Pfropfmesser an den Rand des Wildlings, schlägt es mit einem Hammer, vermittelst eines raschen Schlages, so tief ein, als nöthig ist, um das zugeschnittene Pfropfreis ohne Hinderniß aufzunehmen, wie Fig. 3. zeigt. In diese Kimme oder Spalt steckt man vorsichtig den Keil des Pfropfreises, nachdem man behutsam das Messer herausgenommen, und die Kimme mit der Messerspitze offen erhalten hat, so daß die breitere Seite desselben vorn zu stehen kommt, und die größte Fläche der Öffnung genau bedeckt, siehe Fig. 3. und Fig. 4. Nach dieser Operation nun bindet man den Wildling an der Pfropfstelle mit guten Baststreifen, damit sich das aufgesetzte Reis nicht verrücken kann, und bestreicht die Platte mit Baumwachs oder geschmolzenem Pech, so daß nirgends Luft zu der Pfropfstelle eindringen kann. Siehe Fig. 4.

Bei der Veredlung der Kernobstsorten, sey es durch das Pfropfen in den Spalt oder in die Rinde, durch das Copuliren, Anplatten oder Oculiren, ist die tiefe Veredlung dicht am Boden allen andern vorzuziehen. Nicht allein, daß das aufgesetzte Reis in der Nähe der Wurzeln veredelt, einen viel stärkern und kräftigern Trieb macht, als in der Mitte oder in der Höhe des Stammes aufgesetzt, sondern es wird auch dadurch verhindert, daß der Stamm nicht an der Veredlungsstelle durch Wulste oder Auswüchse an seinem geraden Wuchs entstellt werde. Einen sehr großen Vortheil gewährt auch die tiefe Veredlung, wenn sonst durch einen Zufall oder Muthwillen ein solcher Baum verunglückt ist, z. B. abgebrochen wird, oder sonst Schaden an seiner Rinde nimmt; in diesem Falle schneidet man bis zu einer gesunden Stelle denselben zurück und erziehet wieder aus den hervorkommenden jungen Trieben den Baum. Im Jahr 1829 bis 30, wo so viele tausend Obststämme durch die strenge Winterkälte ihren Tod fanden, traf auch mich das widrige Geschick, mehre 100 fast bis zur Krone herangewachsene Obststämme durch die strenge Winterkälte zu verlieren. So weit der Baum über der Schneelage dem Froste ausgesetzt war, erfror derselbe und mußte abgeschnitten werden. Da nun aber meine sämmtlichen Bäume tief veredelt sind, so trieben diese kräftig wieder aus, und der stärkste Trieb derselben wurde zur Bildung des Stammes beibehal-

Digitized by Google

ten. Öfters habe ich die Bemerkung gemacht, daß gewöhnlich der Baum an der Veredlungsstelle erfriert; ist diese also tief angebracht, so ist sie alsdann mit Schnee bedeckt und leidet somit weniger vom Frost, als wenn sie in der Mitte des Stammes, oder in der Krone desselben befindlich wäre.

Dieser, so wie mancher andere Vortheil der tiefen Veredlung müssen uns demnach bestimmen, das Kernobst durchgehends tief zu veredlen, und nur in gewissen Fällen die Veredlung in der Krone vorzunehmen, auf keinen Fall aber in der Mitte des Stammes.

Zur Bedeckung der Platte des veredelten Wildlings bedient man sich verschiedener Kitte oder Salben. Die gewöhnlichere, hauptsächlich in englischen Baumschulen gebräuchliche, ist der Forshit'sche Baumkitt, eine Mischung von Kuhmist, Kalk, Lehm und Terpentin, deren Zubereitung im Anhange des Handbuchs angegeben wird, ferner Baumwachs oder Pech. Da aber nun der Verbrauch des Baumwachses in großen Baumschulen etwas kostspielig wird, so habe ich mich zeither einer Mischung von $\frac{3}{4}$ Theil Pech und $\frac{1}{4}$ Theil Schweinefett in einem Tiegel zusammengeschmolzen und mit einem Pinsel warm auf die Wunde aufgetragen, mit Vortheil bedienet. Selbst bei großen Verwundungen der Rinde, oder da, wo ganze Äste vom Hauptstamm abgenommen worden sind, dienet diese Bedeckung als der sicherste und wohlfeilste Baumkitt, unter welchem die Wunde sich zusehends zuschließt, jedenfalls aber so lange hält, bis sie verwachsen ist. Pech, ohne Vermischung mit Fett aufgetragen, wird zu bald spröde, springt auf und erfüllt den Zweck nicht so wohl, als dieß durch die Vermischung mit Fett bewirkt wird. Ein Zusatz von dickem Terpentin kann nöthigen Falls das Fett entbehrlich machen und dessen Stelle ersetzen.

Bei den Arbeiten im Freien, in der Baumschule sowohl, als auch bei Verwahrung der großen Bäume, welche umgepfropft worden sind, setzt man den Pechtiegel auf eine Kohlpfanne, und diese in einen Eimer oder kupfernen Kessel, damit man das Pech überall hintragen und stets in dem Grad von Wärme erhalten kann, welcher zu dieser Arbeit erforderlich ist. In dieses geschmolzene Pech taucht man auch die Enden der aufzusetzenden Pfropfreiser ein, bevor man sie verwendet, welches viel dauerhafter, als wie das Baumwachs, gegen das Vertrocknen derselben schützt, und weder von der Sonne geschmolzen, oder spröde gemacht, noch von den Bienen fortgetragen wird.

Bei jeder Veredlungsart ist die Beschaffenheit des Pfropfreises eine wichtige Bedingung des Gelingens der Operation. Man erwähle hierzu, wo möglich, die Sommertriebe von mittler Stärke, welche von der Sonnenseite des Baumes genommen werden müssen, woselbst sie am reifsten sind, und verwahre sie bis zum Gebrauch im Freien in der Erde an einem schattigen Orte eingeschlagen. Auf diese Art kann man schon im Herbste seine Reiser schneiden und ohne Nachtheil bis zum Frühjahr aufbewahren. Die Pfropfreiser im Keller, oder an sonst einem frostfreien Orte im Hause aufzubewahren, und wenn selbige auch in

Digitized by Google

Erde eingeschlagen würden, taugt nichts; die Säfte der Reiser versauern, werden von der eingeschlossenen Luft verdorben, die in der Erde befindlichen Enden werden schwarz, auch setzt sich häufig ein feiner Schimmel an die Augen der Reiser, wodurch das Mißlingen der Veredlung herbeigeführt wird. Ebenso leer ist das Vorurtheil, als müßten Reiser zur Veredlung von einem schon tragbaren Baume genommen werden, um wieder tragbare Bäume daraus zu erziehen, nur muß man ganz zuverlässig wissen, welche Frucht davon zu erwarten sey. Bei Verschreibung und Weiterverbreitung der neuen, noch wenig in Vermehrung befindlichen Obstsorten ist man froh, wenn man nur ein Reischen davon erhalten, oder Andern mittheilen kann, und hier kommt es nicht auf die Stärke und übrige Beschaffenheit des Reises an; solche feine Reiserchen werden mit der größten Sorgfalt auf kräftigen jungen Wildlingen veredelt, von welchen das kommende Frühjahr größere Pfropfreiser zu erwarten sind.

Noch begehen häufig viele Baumveredler den Fehler, die Pfropfreiser mit 3 bis 4 Augen aufzusetzen. Da aber der Saft des Wildlings, welcher sich bei dem Gelingen der Operation in das Pfropfreis ergießt, nur selten alle Augen zum Leben erweckt, und gewöhnlich eins bis zwei davon schlafen bleiben, selbst im glücklichsten Falle nur vier schwache Zweige hervorbringt, so ist die Veredlung mit 2 Augen vorzuziehen, welche zu kräftigen Zweigen austreiben, wovon der Beste zur künftigen Ausbildung des Baumes benutzt werden kann. Bei Bepfropfung der Äste großer Bäume braucht man noch die Vorsicht, das Pfropfreis dergestalt zuzuschneiden, daß das untere Auge desselben nach innen der Platte zu zu stehen kommt; der Zug dieses Auges befördert das schnellere Verwachsen der Wunde, woselbst nun weniger der Frost und die Feuchtigkeit nachtheilig einwirken können.

§. 17.

Das Pfropfen in die Rinde.

Diese bei weitem weniger gewaltsame Veredlungsart, als das Spaltpfropfen, ist letzterem schon deßhalb vorzuziehen, indem der Baum weniger dabei leidet, die Verwundung desselben auch viel schneller verwächst. Wer einen gesunden und kräftigen Baum mit einer bessern Obstsorte besetzen will, der erwähle hierzu diese Veredlungsart, durch welche man am sichersten und schnellsten zum Zweck kommt, und schon im zweiten oder dritten Jahr nach der Veredlung das Vergnügen haben kann, auf dem umgewandelten Baum Früchte der neuern Art zu ernten. Um neue Obstsorten sehen und prüfen zu können, ist diese Manier die zweckmäßigste, und ihr verdanke ich fast allein die Kenntniß meiner neuen vortrefflichen Obstarten, welche auf jungen Stämmen erzogen, wohl schwerlich unter 6 bis 12 Jahren zu erwarten gewesen wären.

Das Pfropfen in die Rinde ist viel leichter und zuverlässiger, als

Digitized by Google

das Spaltpfropfen, und gelingt sicher, sobald nur Alles gehörig beobachtet wird. Die beste Zeit, um in die Rinde zu pfropfen, ist von der Mitte des Aprils bis zum Ende desselben; der Baum steht alsdann im vollen Safte und die Rinde löset sich leicht vom Splinte. Diese Veredlungsart selbst geschieht folgendermaßen: Der Ast, welcher umgepfropft werden soll, wird da, wo er die Stärke eines Mannesarmes oder 2 bis 4 Zoll im Durchmesser hat, an einer glatten Stelle der Rinde mit der Baumsäge abgesägt und die Platte mit dem Messer glatt geschnitten. Das Pfropfreis, welches bei dieser Veredlungsart angewendet werden soll, schneidet man vermittelst des Rehfußschnittes (schrägen Schnittes) unterhalb des zweiten Auges zu einer Schräge von ½ bis 1 Zoll Länge zu; da, wo der Schnitt anfängt, wird ein Quereinschnitt gemacht, welcher bis auf die Hälfte der Dicke des Pfropfreises eindringt, und nun schneidet man von der Mitte der Fläche das hervorstehende Holz bis zum Einschnitt heraus, wodurch man eine gerade Fläche mit einem Absatz erhält. Taf. IV. Fig. 5. Von den Seiten dieses keilförmig zugeschnittenen Pfropfreises schneidet man vorsichtig ein wenig von der braunen, daran sitzenden Rinde außerhalb am Rande ab, ohne die darunter befindliche grüne Basthaut zu beschädigen, und verwahret die Spitze der Pfropfreiser mit Pech oder Baumwachs. Ist das Reis nun dergestalt zugeschnitten, daß beim Aufsetzen desselben das untere Auge nach der Platte zu zu stehen kommt, welches zum schnellern Verwachsen der Wunde Vieles beiträgt, so macht man mit dem Messer auf einer glatten Stelle der Rinde von der Platte unterwärts einen Einschnitt so lang, als der Keil des Pfropfreises zugeschnitten worden ist, Taf. IV. Fig. 7, setzt das Pfropfkeilchen Fig. 6 in den Einschnitt, doch so, daß der Absatz desselben nach der Platte zu zu stehen kommt, und schiebt es vermittelst eines leichten Druckes mit der Hand in den Einschnitt, wodurch die Rinde von dem Splint gelöst wird, wobei aber diese nicht gefasert werden darf. Das Pfropfkeilchen muß von Elfenbein oder Knochen, in Ermangelung dieses Materials kann es auch von einem recht starken Federkiel zugeschnitten und beinahe wie ein Zahnstocher geformt werden, oder es wird von einem guten, festen Holze in Gestalt des zugeschnittenen Pfropfreises verfertiget und oben mit einem 3 bis 4 Zoll hohen Griff versehen, wie Fig. 6 zeigt. Der Keil des Pfropfbeinchens muß auf der flachen, wie auf der abgerundeten Seite ganz glatt und das Ende gut zugespitzt seyn; auch muß der Absatz, welcher beim Einschieben des Pfropfkeilchens auf die Platte sich aufsetzt, wenigstens halb so dick, als das Reis seyn, damit das tiefere Eindringen desselben dadurch verhindert wird. Ist nun die Rinde durch das Einschieben des Pfropfkeilchens gelöset, so schiebt man das Pfropfreis vorsichtig in die Öffnung, wobei die zarte Rinde desselben nicht beschädigt werden darf, welches leicht das Mißlingen der Operation nach sich ziehen würde. Wäre die Öffnung zur Aufnahme des Reises nicht groß genug, so hilft man mit dem Pfropfkeilchen nach und lüftet damit die Flügel der Rinde, so weit es nöthig ist, doch soll die Öff-

Digitized by Google

nung auch nicht zu weit seyn; besser ist es, wenn sich die Spitze des Pfropfreises beim Einsetzen desselben selber noch etwas Platz macht und die Rinde sich gelinde um dasselbe anschließt. Fig. 8. Ist das Reis nun dergestalt eingesetzt, so umbindet man mit einem Bastbande nach Fig. 8 und 9 die Wunde, wobei die Flügel der Rinde über den Keil des Pfropfreises gelinde angezogen, doch nicht zu fest angebunden werden dürfen, wodurch sehr leicht der Brand entstehen könnte, und befestigt die Enden des Bandes vermittelst einer Schleife oder Knotens. Die Platte des Wildlings, so wie den Einschnitt der Rinde bedeckt man gut mit Baumwachs oder mit geschmolzenem Pech und überbindet dieses noch mit einem Stück Papier, damit nirgends Luft eindringen kann und die Sonnenstrahlen diesen Baumkitt nicht so bald austrocknen können. Viele Baumveredler bedienen sich anstatt des Bastes dünner Weidenruthen oder Bindfaden und knebeln diese so fest darum, daß der Zufluß des Saftes vom Wildling dadurch gehemmt wird, vergessen auch wohl später, diese Compresse zu lüften, wodurch unfehlbar der Brand entsteht, oder das Nichtaustreiben des Reises veranlaßt wird. Auch bei dieser Veredlung, sowie bei den folgenden muß stets die Spitze des Pfropfreises mit Pech oder Baumwachs verwahrt werden; ersteres ist besser, als letzteres, und kann durch das Eintauchen in das flüssig erwärmte Pech sehr schnell verrichtet werden. Sind die Äste des umzupfropfenden Baumes stärker als 3 Zoll, so setzt man, anstatt eins, zwei Reiser gegeneinanderüber auf, wie Fig. 9 zeigt, und schneidet im kommenden Frühjahre das schwächere davon wieder ab, wenn die Platte vollkommen überwachsen ist. Auf dickere Äste kann man auch, um das schnellere Verwachsen der Wunde zu befördern, 3 bis 4 Reiser aufsetzen, welche den Zufluß des Saftes besser, als zwei aufnehmen, wodurch auch der Stockung desselben bei stark verstümmelten Bäumen vorgebeugt wird. Sind die Reiser sämmtlich ausgetrieben, so schneidet man die schwächern davon das künftige Frühjahr ab und läßt dem Ast nur das stärkste zur Formirung des Baumes. Sind die Augen der Reiser auf 3 bis 4 Zoll ausgetrieben, so vergesse man ja nicht, sie durch das Anbinden eines Stängelchens gegen den Wind zu schützen, sie brechen bei dem geringsten Windstoß sehr leicht ab, und man bringt sich durch diese kleine Nachlässigkeit um die Frucht seiner Bemühung.

Vielfache Versuche, bei der Veredlung älterer Bäume, sowie die sorgfältigste Verwahrung der Pfropfstellen haben mir leider, zumal nach harten Wintern, das Unzuverlässige und Unvollkommene dieser beiden Veredlungsarten hinlänglich gezeigt. Gewöhnlich erfriert der umgepfropfte Baum bei heftigem Froste an seiner Veredlungsstelle, zumal wenn solche noch nicht hinlänglich verwachsen ist; selbst bei gut bedeckten Wunden habe ich leider in dem harten Winter von 1829 bis 30 die Erfahrung gemacht, daß eine Bedeckung von Baumwachs oder Pech nicht hinreichenden Schutz gewährte, so daß ich viele solcher Äste durch den Frost und durch Brand, als Folge der Einwirkung der

Digitized by Google

Winterkälte verlor. Häufig gehen auch gut ausgetriebene Pfropfreiser nach Verlauf von einigen Jahren oder schon früher dadurch verloren, wenn man das sich an der Platte erzeugende trockne Holz nicht bei Zeiten ausschneidet, damit es sich mit frischer Rinde überziehe; denn nur durch eine schnelle Bedeckung und Vernarbung der Wunde kann das Vertrocknen des Holzes verhütet und der Ast vor dem Verderben geschützt werden.

§. 18.

Eine viel sichrere und für die Folge allgemein anzuempfehlende Methode, einen alten Baum umzuwandeln, welche mit weniger Umständen, als bei den eben beschriebenen Veredelungen vorgenommen werden kann, ist die Copulation der Wasserreiser des Baumes. Gewöhnlich treiben die abgeschnittenen und umgepfropften Äste noch in demselben Sommer Ausschößlinge, welche man Wasserreiser nennt. Diese Schößlinge läßt man da, wo das aufgesetzte Edelreis nicht gekommen oder verunglückt ist, ungestört den Sommer hindurch fortwachsen, wenn man sie sonst nicht oculiren will, und copulirt solche im kommenden Frühjahr. Einen alten, übrigens noch in Stamm und Hauptästen gesunden Baum umzuwandeln, ist vermittelst der Copulation seiner Ausschößlinge am zweckmäßigsten zu erreichen, und gibt dauerhafte und gesunde Äste, welche weniger von der Kälte zu leiden haben, als jene in die Rinde gepfropften, indem die bei der Copulation verursachte Wunde schon im ersten Jahre wieder verwächst. Der Baum wird im Frühjahr aller seiner Äste beraubt bis auf einen der untersten, welchen man als Zugast stehen läßt, damit der Saft einen Ableiter behält. Man schneidet nämlich die Hauptäste des Baumes 2 bis 3 Fuß vom Hauptstamm abwärts schräg ab und bedeckt die Wunde mit Pech, Baumsalbe oder Kitt; auf diesen Stummeln kommen im Verlauf des Sommers viele junge Zweige aus der Rinde desselben hervor, von welchen man nur einige der am besten stehenden auf jedem Aste beibehält, die andern aber bei Zeiten abschneidet. 6 bis 8 solcher Ausschößlinge sind hinlänglich, um nach deren Veredlung die Krone des Baumes daraus zu bilden; sie können auch schon im ersten Sommer auf das schlafende Auge oculirt oder im künftigen Frühjahr copulirt oder angeplattet werden.

§. 19.

Dieses Verfahren, einem Baum seine Äste zu beschneiden, damit diese wieder junge Zweige hervortreiben, nennt man das Verjüngen des Baumes. Alte Bäume, sowohl der Kern-, als der Steinobstfrüchte, welche an ihren Ästen brandig geworden oder abgestorben sind und an deren Erhaltung noch viel gelegen ist, schneidet man bis zu einer gesunden Stelle des Astes, wenn auch dicht am Hauptstamme, schräg ab, verwahrt die Wunde gut mit geschmolzenem Pech, und erziehet nun die Krone des Baumes aus den hervorgetriebenen

Digitized by Google

Schößlingen, wodurch der Baum gleichsam verjüngt wird, und nun noch viele Jahre Früchte liefern kann. Bei den copulirten Wasserreisern des alten Baumes schneidet man den Stummel, welcher oberhalb des copulirten Schößlings stehen geblieben, schräg ab, schärfet die Rinde mit dem Messer glatt und bestreicht die Wunde gut mit Pech oder Baumwachs, welches wiederholt werden muß, sobald die Witterung die Bedeckung gelöset hat, bis die Wunde vollständig geschlossen und überwachsen ist. Alte Zwetschenbäume können, auf diese Art behandelt, wieder verjüngt werden, nur muß man nie vergessen, dem Baume einen Zugast zu lassen, damit der Saftfluß und die Ausdünstung desselben nicht zur sehr gehemmt wird. Später, wenn der Baum wieder neue Reiser getrieben hat, schneidet man diesen Ast wieder ab, sowie man alsdann auch die überflüssigen neugetriebenen Äste in der Krone auslichtet und überhaupt diesem eine gefällige Form zu geben suchen muß.

§. 20.

Die Copulation mit gleichen Reisern.

Unter allen Veredlungsarten ist diese die einfachste, leichteste und dem Baume am wenigsten nachtheiligste, welche das ganze Jahr hindurch vorgenommen und mit sicherm Erfolg, ja selbst mit der größten Bequemlichkeit in der Stube verrichtet werden kann.

Die Copulation mit gleichen Reisern gewährt den Vortheil, daß man noch junge und schwache, mit guten Wurzeln versehene Wildlinge mit leichter Mühe veredeln, ebenso schon erwachsene Stämme auf ihrem Stand in den Ästen ihrer Kronen copuliren kann, welche Fertigkeit sehr leicht zu erlernen ist und selten mißlingt. Das Verfahren, den Wildling mit einem gleich starken Edelreis zu verbinden, dessen Eigenschaften der Baum nun annehmen soll, besteht in einem gleichmäßigen schrägen Schnitt, welchen man den Rehfußschnitt nennt, dessen Zusammenfügung und Verbindung sehr leicht von Statten geht und gut geräth, wenn sonst Alles gehörig dabei beobachtet wird. Das Edelreis muß bei dieser Copulation die Stärke des Wildlings haben; auf stärkere Wildlinge kann man zwar auch copuliren, allein diese Copulation ist schon mehr dem Pfropfen ähnlich, und wird in dem folgenden §. unter der Benennung des Anplattens genauer beschrieben werden.

Die Copulation mit gleichen Reisern geschieht folgendermaßen: Das Copulirreis wird auf zwei gesunde Augen abgeschnitten; unterhalb des zweiten Auges schneidet man eine schräge Fläche von ¾ bis 1 Zoll Länge, welche ganz glatt und mit einem Schnitt bewirkt werden muß. Siehe Taf. IV. Fig. 10. Der Wildling wird ebenfalls so zugeschnitten, das Copulirreis darauf gelegt, daß beide Flächen aufeinander passen; sollte dieses nicht der Fall seyn, so muß an dem Theil, welcher nicht paßt, nachgeholfen werden, damit auf der ganzen Fläche

Digitized by Google

Rinde an Rinde gleichmäßig anschließt. Man umwickelt die Copulirstelle mit einem mit Baumwachs bestrichenen Papierstreifen, welcher in der Mitte derselben angelegt, die Hälfte hinaufwärts, die andre unterwärts gewickelt wird, wobei die Bänder etwas angezogen werden, damit sich das Copulirreis fest an den Wildling anschließt. Taf. IV. Fig. 11.

In manchen Baumschulen bedient man sich noch immer leinener Bänder zum Verbinden der Copulirstellen; da aber diese nach einiger Zeit wieder gelöset werden müssen, wenn solche nicht durch das Überwachsen der Rinde einschneiden sollen, wodurch sehr leicht der Brand entsteht, auch bei dem Lösen der Bänder sehr häufig und trotz aller Vorsicht Copulirreiser wieder abgebrochen werden, so sind die Papierstreifen zu diesem Zweck viel besser, indem diese gar nicht gelöset zu werden brauchen und von der Witterung nach und nach erweicht, dem Wachsthum, der Vernarbung der Copulirstellen nachgeben und das Papier auseinander sprengen. Die Papierstreifen verfertiget man folgendermaßen: Ein gutgeleimter Bogen Schreibpapier wird mit dem im Anhange §. 150 beschriebenen Christschen Baumwachs, welches man schmelzen läßt, vermittelst eines Pinsels dünn bestrichen. Mit der Scheere schneidet man nun ¼ bis ½ Zoll breite und ½ bis ¾ Fuß lange Streifen davon ab, welche auf den Rand des Copulirkastens oder auf einen Stock an einem Ende leicht aufgeklebt werden, von welchem man sie beim Gebrauch eins um das andere abnimmt. Beim Umwickeln der Copulirbänder an dem Stamm ist noch zu bemerken, daß die Enden derselben gut angedrückt werden müssen, damit solche nicht nachlassen; sollte nun hier das darauf gestrichene Baumwachs nicht hinlänglich seyn, so schiebt man ein Stückchen Baumwachs unter, damit die Enden festkleben und nicht nachlassen können. Das zu feste Zusammenschnüren der Copulirstelle taugt nichts, und hat oft zur Folge, daß die Operation mißlingt, indem die Saftgefäße des Edelreises zerquetscht werden und der Saft des Wildlings sich also nicht in dieselbe ergießen kann. Die Copulirreiser müssen ebenfalls an ihrem obern Ende gut mit Pech oder mit Baumwachs verwahrt werden, damit das Reis nicht von oben austrocknen kann. In manchen Baumschulen bedient man sich auch des wollenen Garnes, welches mit Baumwachs gewichst wird, zum Verbinden der Copulirstelle; da aber dieses ebenso gut, wie die leinenen Bänder, wenn solche nicht zur gehörigen Zeit gelüftet werden, einschneidet, so möchten die Papierstreifen auch diesem vorzuziehen seyn, indem solche allen Forderungen hinlänglich entsprechen. Bei jeder Veredlungsart, gleichviel ob in der Stube oder im Freien verrichtet, mache man sich zur Regel, den Stamm so tief als möglich einige Zoll über der Wurzelkrone zu veredeln. Nicht allein daß dadurch die Veredlungsstelle, an welcher häufig ein Wulst entsteht, welcher den Schaft des Stammes unansehnlich macht, tief zu stehen kommt, so wird auch der Trieb des Edelreises viel kräftiger erfolgen, aus welchem nun eigentlich der Schaft des Baumes erzogen

Digitized by Google

werden soll. Ein Anderes ist es aber mit der Veredlung in der Krone, welches Verfahren mehr beim Steinobst, als beim Kernobst angewendet wird; hier läßt man den Wildling bis zur gehörigen Schafthöhe von 6 bis 8 Fuß heranwachsen, und copulirt nun in der Krone entweder durch Abwerfen derselben, wobei das Edelreis durch das Anplatten aufgesetzt wird, oder man copulirt einige Äste und erziehet aus diesen für die Folge die Krone des Baumes.

Das Kernobst wird also durchgehends in meiner Baumschule tief veredelt und aus den Trieben des Edelreises wird der schönste zum Schaft des Baumes erwählt und der andere hinweggeschnitten. Bei dem Steinobst hingegen läßt man den Wildling mit seinen Verstärkungszweigen ungehindert bis zu seiner gehörigen Schafthöhe heranwachsen und veredelt solche in der Krone, entweder vermittelst der Copulation oder des Oculirens, auf welche Art am leichtesten gesunde und dauerhafte Steinobstbäume erzogen werden können. Sind aber die Wildlinge des Steinobstes von der Beschaffenheit, daß die Veredlung in der Krone nicht wohl angewendet werden kann, so kann solche ebenfalls tief vorgenommen werden; man erziehet alsdann den Schaft von einem geradestehenden Trieb des Pfropfreises, welchen man an einen Pfahl anbindet, während die andern Triebe desselben abgeschnitten werden.

Gar häufig trifft es sich bei der Copulation, daß der Wildling stärker, als das Edelreis ist, mithin nicht auf die angegebene Art copulirt werden kann; in diesem Falle bedient man sich einer neuern Erfindung, nämlich des Anplattens, welche ein Mittelding zwischen dem eigentlichen Copuliren und dem Rindenpfropfen ist, und ganz dem Zwecke entspricht, indem das Edelreis so gut wie beim Copuliren am Wildling anwächst, die Veredlungsstelle aber etwas längere Zeit erfordert, bevor sie vernarbt. Diese Veredlungsart wird weiter unten genauer beschrieben vorkommen.

Außer dieser gewöhnlichen Copulation hat man noch eine andere Art erfunden, nämlich die mit dem einfachen und doppelten Zungenschnitt.

§. 21.

Die Copulation mit gleichen Reisern und dem Zungenschnitt.

Obgleich ich diese Veredlungsart in meiner Baumschule nur selten anwende, indem solche nicht so schnell, obgleich ebenso sicher von Statten geht, als die vorher beschriebenen, so verdient sie wenigstens doch erwähnt zu werden, indem sie von gutem Erfolg bei richtiger Behandlung derselben ist; ja manche Liebhaber der Obstbaumzucht, welche daran gewöhnt sind, ziehen sie den angeführten Veredlungsarten noch vor.

Der Wildling wird auf der Veredlungsstelle glatt abgeschnitten; von der Platte schneidet man nun von beiden Seiten nach der Mitte zu eine ½ bis ¾ Zoll tiefe Kimme, welche von oben breit, nach unten aber spitzig zuläuft, aus welcher das darin befindliche Holz sauber und

Digitized by Google

ohne zu faſern herausgenommen wird. Taf. IV. Fig. 12. Das Copulirreis wird breit keilförmig nach Fig. 13 zugeſchnitten, ſo daß es die Kimme des Wildlings vollkommen ausfüllt, wie Fig. 14 zeigt. Man ſetzt nun das dergeſtalt zugeſchnittene Reis in die Kimme, und umwickelt die Copulirſtelle mit Papierſtreifen, ſo daß die beiden Flügel des Wildlings das eingeſetzte Reis feſt umſchließen oder einklemmen. Da aber die Papierſtreifen, bevor die Verwachſung des Edelreiſes mit dem Wildling gehörig erfolgt iſt, leicht nachlaſſen, ſo iſt es ſicherer, noch einen zweiten Verband von wollenem Garn darum zu legen, auch ſich wohl nur allein des leinenen Bandes zu dieſer Veredlungsart zu bedienen, denn der geringſte Windſtoß wirft das ausgetriebene Reis, wenn ſolches nicht recht gut verwahrt iſt, aus der Kimme, oder die Flügel der Kimme geben ſich auseinander, wohin nun die Feuchtigkeit zieht, und der Grund zum künftigen Verderben des Baumes gelegt wird. Die leinenen Bänder müſſen, ſobald das Edelreis gut angewachſen iſt, gelüftet werden, damit ſie nicht einſchneiden; zur Sicherheit bindet man dünne Stäbchen daran, oder gibt dem Bäumchen einen Pfahl, an welchen nun Wildling und Edelreis angebunden werden.

Beſſer als die ſoeben beſchriebene Art der Veredlung iſt die nachfolgende mit dem doppelten Zungenſchnitt.

§. 22.

Copulation mit gleichen Reiſern und dem doppelten Zungenſchnitt.

Die Copulation mit dem doppelten Zungenſchnitt vereinigt die Copulation mit gleich ſtarken Reiſern, und die Copulation des einfachen Zungenſchnittes mit einander, und iſt unſtreitig die zuverläſſigſte, obgleich etwas mühſamere aller Veredlungsarten. Die Copulation mit dem doppelten Zungenſchnitt kann nur mit gleich ſtarken Reiſern, als der Wildling iſt, angewendet werden, und iſt nur eine Nachhülfe jener Operation. Nachdem man den Wildling, ſowie das Edelreis, zu gleichen, ſchrägen Flächen nach Fig. 15 zugeſchnitten hat, ſo ſpaltet man an dem Wildling, ſowie an dem Edelreis, in der Mitte beider Flächen ½ Zoll tief auf, Fig. 15, und biegt die Spitzen der Einſchnitte etwas in die Höhe, damit ſie ſich deſto leichter in einander ſchieben laſſen. Die Zunge des Edelreiſes kommt nun beim Zuſammenſetzen des Reiſes mit dem Wildling in den Einſchnitt des Wildlings, ſowie die des Wildlings in den Einſchnitt des Edelreiſes nach Fig. 16, durch deren Zuſammenſchieben ſchon eine feſte Verbindung entſteht, welche nur leicht mit einem Papierſtreifen umwickelt ſchnell zuſammenwächſt, und nicht leicht durch einen Zufall verrückt werden kann. Dieſe Copulation würde unſtreitig wegen ihrer Zuverläſſigkeit vor allen andern den Vorzug verdienen, indem Edelreis und Wildling doppelt verbunden in einander verwachſen, und faſt ohne Verband diejenige Feſtigkeit erhalten, daß ſie den ſtärkſten Sturmwinden zu widerſtehen im Stande ſind.

Die beiden Veredlungsarten mit dem Zungenſchnitt gewähren mit-

Digitized by Google

hin einen ebenso sichern Erfolg, als die einfache Zusammenfügung vermittelst des Rehfußschnittes; da sie aber mehr Zeit wegnehmen, auch nicht so leicht zu erlernen sind, als jene bekannte Methode, so möchten sie nur mehr für den Liebhaber, als zum gewöhnlichen Gebrauch in Baumschulen anzuempfehlen seyn, mußten jedoch der Vollständigkeit halber hier mit angeführt werden.

§. 23.

Das Anplatten, oder die Copulation starker Wildlinge mit schwächern Edelreisern.

Diese Veredlungsart wird bei solchen Wildlingen angewendet, die vermöge ihrer Stärke nicht wohl mit gleich starken Reisern copulirt werden können, zum Pfropfen aber noch zu schwach sind. Das Verfahren hierbei ist eigentlich ein Rindenpfropfen, nur mit dem Unterschiede, daß das Edelreis nicht in die Rinde eingeschoben, sondern vielmehr daran geklebt wird, weßhalb man diese Veredlungsart auch zuweilen die Copulation mit dem Klebreis nennt. Der Wildling wird auf der Stelle, woselbst die Veredlung angebracht werden soll, abgeplattet, indem man den Wildling mit einem schrägen Schnitt abschneidet, und sodann wie bei Fig. 1. Taf. IV eben abplattet; das Copulirreis, mit zwei guten Augen versehen, wird nun, wie bei dem Rindenpfropfen nach Fig. 5, mit einem Absatz zugeschnitten, Taf. V. Fig. 17, und das obere Ende mit Pech oder Baumwachs verwahrt. Auf einer glatten Stelle des Wildlings schneidet man mit dem Messer gerade so viel Rinde heraus, als die Länge und Breite der innern Fläche des Copulirreises beträgt, Taf. V. Fig. 18, damit diese den Schnitt an der Rinde vollkommen bedeckt, und der Absatz des Reises auf dem Rande der Platte aufsitzt. Auch bei dieser Veredlungsart ist, wie bei der Copulation mit dem Rehfußschnitt, darauf zu sehen, daß stets Rinde auf Rinde paßt, und das Edelreis gut auf die Wunde des Wildlings anschließt, damit der Saft sich in die Rinde des Edelreises ergießen und dessen Anwachsen schnell befördern kann. Das Edelreis wird, wie bei der Copulation mit gleichen Reisern, vermittelst eines Papierstreifens befestiget; sollte aber ein Papierstreifen nicht hinlänglich seyn, so legt man deren zwei an, und verwahrt die Platte, sowie die Spitze des Pfropfreises, gut mit Pech oder Baumwachs, damit nirgends Luft oder Feuchtigkeit eindringen kann. Taf. V. Fig. 19. Auch bei dieser Copulation ist es nothwendig, die Enden der Papierstreifen gut anzudrücken, und aus Vorsicht mit einer Linse groß Baumwachs dergestalt zu befestigen, daß sie nicht aufgehen können; ebenso suche man, wie bei dem Rindenpfropfen, dem untersten Auge des Pfropfreises stets gegen die Platte zu die Richtung zu geben, indem der Trieb desselben sehr Vieles zum schnellern Überwachsen der Wunde des Wildlings beiträgt

Digitized by Google

§. 24.

Die Stuben-Copulation.

Diese ebenso nützliche, als angenehme Erfindung, Bäume selbst bei ungünstiger Witterung in der warmen Stube zu veredeln, solche ohne Nachtheil bei gelegener Zeit auszupflanzen und zu erziehen, gewährt denjenigen Liebhabern der Obstbaumzucht, welche das beim Veredeln im Freien nothwendige Niederbücken nicht gewohnt sind, oder deren Berufsgeschäfte es nicht erlauben, die Mittagsstunden, welche im Frühling die wärmsten und passendsten zum Veredeln sind, dazu zu benutzen, den Vortheil, diese Arbeit zu jeder andern Zeit vornehmen zu können. Oft ist die Witterung im Frühling rauh und kalt, so daß bei der Arbeit die Finger erkalten und das Baumwachs oder die Copulirbänder eine solche Sprödigkeit annehmen, daß die Arbeit im Freien damit nicht wohl verrichtet werden kann. Liebhaber der Obstbaumzucht, welche diese Beschäftigung gern selber verrichten, oder nur unter ihrer Aufsicht verrichten lassen, können bei dieser angenehmen und leichten Veredlungsart immer auf einen guten Erfolg rechnen, indem die Arbeit viel bequemer und leichter in der Stube, als wie im Freien verrichtet werden kann. Obgleich nun zwar die in der Stube copulirten Stämmchen nicht mit einer solchen Kraft austreiben, als die im Freien auf ihrem Stand veredelten Wildlinge, so hat man doch den Vortheil, außer der bequemern und leichtern Arbeit, seine Baumschulenreihen sogleich mit veredelten Bäumchen besetzen zu können, anstatt daß diese mit verstutzten Wildlingen bepflanzt das künftige Frühjahr nach einer abermaligen Verwundung veredelt werden müssen. Erlaubt es die Witterung nicht, die veredelten Stämmchen sogleich auszupflanzen, so können sie in Bunde zusammengebunden, in Kübeln mit so viel Wasser gefüllt, daß deren Wurzeln damit bedeckt sind, gesetzt werden, bis sie in die Baumschulenreihen eingepflanzt werden können. Das Steinobst läßt sich zwar auch auf diese Art in der Stube veredeln, doch ist der Erfolg nicht so gewiß, wie beim Kernobst; daher thut man besser, die Wildlinge der Kirschen und Pflaumen ein oder mehre Jahre in der Baumschule anwachsen zu lassen, und alsdann erst in ihren Kronen zu veredeln. Um aber die Stubencopulation mit Vortheil und einem sichern Erfolg anzuwenden, ist vor Allem nothwendig, die Wildlinge mit guten Wurzelkronen zu erziehen und an solchen soviel wie möglich Saugwurzeln hervorzubringen. Je mehr Wurzeln der Wildling hat, desto leichter wächst er an, und je besser treiben seine Augen zu kräftigen Reisern aus. Schlecht bewurzelte Wildlinge taugen daher nicht zu dieser Veredlungsart; diese setzt man lieber in die Baumschule und veredelt sie, nachdem sie daselbst ein Jahr gestanden, auf der Stelle, oder sucht sie durch Einstutzen ihrer Wurzeln und nochmaliges Verpflanzen fürs künftige Jahr zu diesem Zweck geschickt zu machen; siehe §. 7 und §. 8.

Digitized by Google

Die Veredlung der Wildlinge in der Stube geschieht entweder durch die Copulation mit gleichen Reisern, oder vermittelst des Anplattens §. 20 und §. 23. Da man bei dieser Veredlungsart Alles mit viel mehr Bequemlichkeit, als im Freien verrichten kann, so dient sie auch am besten dazu, die nöthigen Handgriffe zu erlernen, und ist deßhalb kränklichen Personen, welche sich nicht wohl der rauhen Frühlingsluft aussetzen mögen, besonders zu empfehlen. Schulkinder, welche zu dieser so nützlichen und angenehmen Beschäftigung angehalten werden, erlernen solche spielend, und wie viele tausend Bäume könnten jährlich unter Aufsicht der Schullehrer auf dem Lande auf diese Art veredelt und in Gemeindebaumschulen ausgepflanzt und erzogen werden. Hat man die zur Veredlung nöthigen Handgriffe bei der Stubencopulation erlernt, so wendet man sie nun an den im Freien stehenden Wildlingen an, und gewiß wird dann die Arbeit viel besser und schneller von Statten gehen, und auch das Gelingen derselben viel sicherer seyn.

Da es nicht immer die Witterung erlaubt, Bäume zu pflanzen, auch oft im Frühjahr Frost, Schnee und anhaltender Regen das Erdreich in der Baumschule unzugänglich machen, so verwahre man die veredelten Stämmchen in Bunde zusammengebunden, an welchen der Name oder die Nummer einer jeden Sorte befestiget ist, in großen Wasserkübeln, worin die Wurzeln bis über ihre Krone zu stehen kommen, und pflanze sie nicht eher, als bis das Erdreich gehörig abgetrocknet ist. Beim Verpflanzen der copulirten Stämmchen sehe man darauf, daß die Veredlungsstelle nicht in die Erde kommt, damit die Feuchtigkeit nicht zu früh die Copulirbänder von Papier erweiche, und diese nur nach und nach durch das Anschwellen des an der Verbindung der beiden Reiser entstehenden Gallus auseinander gesprengt werden. Die frisch gesetzten Bäumchen müssen recht gut angegossen und den Sommer hindurch bei sehr trockner Witterung mäßig feucht erhalten werden, damit ihr Trieb nicht gestört wird, indem sonst manches Bäumchen von schwachem Wurzelvermögen verloren geht. Die weitere Behandlung der jungen Bäume, wie solche vermittelst des Zurückschneidens stufenweise in die Höhe erzogen werden, kommt weiter unten vor, und wird beim Schnitt der Bäume §. 34 ausführlich gezeigt.

Mehre Versuche, außer der gewöhnlichen Zeit, im Frühjahre Bäume zu copuliren, sind mir zwar auch theilweise gelungen, doch sind solche Verfahrungsarten nicht wohl im Großen anzuwenden, und der Erfolg ist niemals so sicher, als im Monat März und April. Die Copulation im Herbst und den Winter hindurch gelingt zwar, wenn der Winter nicht zu strenge ist, führt aber zu keinem so sichern Resultat, als die Frühjahrsveredlung, und ist selbst für das Steinobst von weiter keinem Nutzen. Weit wichtiger und nützlicher ist hingegen die Copulation im Sommer, zur Zeit des zweiten Safttriebes.

Digitized by Google

§. 25.

Die Sommercopulation oder das krautartige Pfropfen.

Hierzu gab mir ein Zufall, die Mutter vieler Erfindungen, Veranlassung, indem eine umgeworfene Gartenleiter mir zwei von dem Hrn. GR. Diel neu erhaltene Birnsorten, die Gloux-marceau und die Salisbury, welche ich auf einen Franzbaum gepfropft hatte, gegen Ende des Monats Juni abschlug, und deren Reiser zum Oculiren noch zu schwach waren, die ich aber doch gern benutzen wollte, brachten mich auf die Idee, die schwachen Reiser auf junge Birnwildlinge zu copuliren. Ich hob zu diesem Zweck 12 Stück junge, zweijährige, mit guten Wurzeln versehene Birnwildlinge aus der Kernschule aus, verstutzte deren Wurzeln und copulirte sie vermittelst des Anplattens. Um die jungen Copulanten besser beobachten zu können, zugleich auch sie gegen das Erfrieren im Winter zu schützen, pflanzte ich selbige in kleine Blumenscherben, und hatte das Vergnügen, sie sämmtlich in Zeit von 4 Wochen austreiben zu sehen. Die jungen Zweige erreichten bis die Herbstfröste eintraten, theilweise eine Länge von 2 bis 4 Zoll; um sie aber gegen das Erfrieren im Winter zu bewahren, wurden sie mit der Topforangerie in einem vor Frost gesicherten Zimmer bei mäßiger Feuchtigkeit ausgewintert. Im Frühjahr darauf, nachdem die Frühlingsfröste vorüber waren, stürzte ich die Bäumchen aus den Scherben ins Land, woselbst sie alsbald austrieben und im Verlauf des Sommers zwei Schuh lange Triebe machten und freudig fortwuchsen. Diese neue Veredlungsart theilte ich mehren auswärtigen Liebhabern der Obstcultur mit, und erhielt als Gegentausch eine ähnliche Entdeckung, nämlich auf eine neue und sichere Art die Aprikosen zu veredlen.

Der Hr. Oberförster von Pfuhl zu Hamm in Westphalen, ein eifriger Beförderer der Obstbaumzucht in dortiger Gegend, hatte die Güte, mich mit dem Verfahren, die Aprikosen und Pfirschen im Sommer durch das Pfropfen oder Copuliren zu veredlen, bekannt zu machen, eine Entdeckung neuerer Zeit, und Versuche, welche ich damit anstellte, gaben mir den Beweis für das Gelingen dieser neuen Veredlungsart, welche man das krautartige Pfropfen oder Copuliren, la Greffe étouffé hennt. Wie bekannt sind die Pfirschen und Aprikosen trotz aller angewandten Mühe und Vorsicht sehr schwer durch das Pfropfen oder Copuliren zu erziehen. Man erzieht die Bäume dieser Fruchtarten viel sicherer durch das Oculiren auf das schlafende Auge, indem ihre Zweige zu markig sind, um durch das Pfropfen oder Copuliren mit gleichem Erfolg, wie die andern Fruchtarten, im Frühjahr erzogen werden zu können, und selbst im Fall des Gelingens liefern sie selten lang dauernde und gesunde Bäume. Die Sommercopulation der Aprikosen hingegen scheint in dieser Hinsicht, sowie die Oculation, dieser Baumart angemessen zu seyn, und wird durch mehrjährige Erfahrung geprüft und durch einen guten Erfolg gerechtfertigt, gewiß in Zukunft allgemeiner verbreitet werden. Das Verfahren hierbei ist folgendes:

Digitized by Google

Acht bis 14 Tage vor oder nach Johannis, wenn der Baum im zweiten Safttrieb steht, schneidet man junge, in demselben Frühjahr ausgeschossene Sommerlatten der Aprikosen- oder Pfirschenarten zum Anplatten nach §. 23 zurecht, und setzt selbige auf junge Zwetschen- oder Pflaumenstämme, ganz sowie im Frühjahr gewöhnlich ist, auf. Sollten die Aprikosen- oder Pfirschenreiser stark genug seyn, um mit ähnlich starken Wildlingen vermittelst der Copulation mit dem Rehfußschnitt aufgesetzt werden zu können, so bedient man sich dieser Methode; stärkere Wildlinge hingegen werden entweder angeplattet, oder in die Rinde gepfropft. Der Erfolg ist sicherer, wie im Frühjahr, die Reiser wachsen bald an und treiben aus, doch müssen selbige vor Eintritt der Winterkälte entweder gut in Stroh eingebunden, oder herausgehoben und in Blumenscherben gesetzt, gegen strenge Winterkälte geschützt werden.

§. 26.

Das Pfropfen in die Rinde im Sommer.

Nächst der Sommercopulation des Kernobstes und der Aprikosen und Pfirschen um Johannis, lassen sich auch noch andere Veredlungsarten im Sommer vornehmen. Als mir der Wind das Pfropfreis einer guten Reinettensorte mitten im Sommer abwarf, an deren Erhaltung mir viel gelegen war, so versuchte ich das Pfropfen in die Rinde damit, indem ich nach der §. 17 vorgeschriebenen Art eine Sommerlatte zu einem Pfropfreis zuschnitt und in die Rinde pfropfte. Noch denselben Sommer hatte ich die Freude, ein kräftiges Reis austreiben zu sehen, welches das darauf folgende Jahr schon einige Früchte trug.

Dergleichen Versuche sind äußerst interessant, und gewähren, indem sie gelingen, den großen Vortheil, zu jeder Zeit im Jahre im Nothfall seine Obstsorten durch Übertragung auf andere Stämme fortbringen, und dadurch erhalten zu können.

§. 27.

Die Wurzelcopulation.

Sehr häufig werden im Herbst oder Frühjahr beim Versetzen oder Ausroden alter Bäume schöne und gesunde Wurzeln abgeschnitten oder ausgegraben, welche zu weiter nichts, als zum Verbrennen benutzt werden. Diese Wurzelstücken zu benutzen, und aus selbigen wieder gesunde Bäume zu erziehen, ist dem Fleiße des Gärtners ebenfalls gelungen, und verdient diese noch lange nicht hinlänglich bekannte Vermehrungsart der Obstbäume mehr als zeither betrieben zu werden. Die Wurzeln der Kernobstbäume werden in ½ bis ¾ Fuß lange Stücken zertheilt. Der Schnitt des untern Theiles desselben, welcher in die Erde zu stehen kommt, muß schräg seyn; und sind die Wurzelstücken mit feinen Haarwurzeln besetzt, so verstutzt man diese, damit sie um so viel

Digitized by Google

mehr Seitenwurzeln bilden, und überhaupt eine schöne Wurzelkrone hervorgebracht wird. Diese Stücken veredelt man nun entweder durch die Copulation mit gleichen Reisern, oder vermittelst des Anplattens, und verwahrt die Veredlungsstelle gut mit Pech oder Baumwachs. Taf. V. Fig. 20. Sollten die Wurzelstücken aber an ihrem Ende in keine Spitzen auslaufen, sondern der untere Schnitt breit seyn, so ist es nothwendig, auch ihre untern Flächen mit Pech zu verwahren, damit die Schnittwunde derselben nicht fault, bevor sie vernarbt ist. Die dergestalt veredelten Wurzelstücken werden so tief in die Erde gesetzt, daß die Veredlungsstelle damit bedeckt ist, und selbst vom Edelreis nur ein Auge hervorsteht. Die Bäumchen werden gut angegossen, und müssen den ganzen Sommer hindurch mäßig feucht erhalten werden, damit ihr Trieb ungestört fortwächst und sich bis zum Herbst hinlänglich erstarkt, um der Winterkälte widerstehen zu können. Die Veredlung der Wurzeln des Steinobstes hat mir bis jetzt nicht sowohl, als die des Kernobstes gelingen wollen, auch sind deren Bäume mehr zu Zwerg, als zu Hochstämmen zu benutzen, indem die Erziehung des Schaftes des Steinobstes bis zur Kronhöhe mit mehren Schwierigkeiten verbunden ist, als beim Kernobst, welches eher durch den Rückschnitt zu jeder beliebigen Gestalt erzogen werden kann. In dem kleinen Werkchen: Die vollkommene Aprikosen- und Pfirschenbaumzucht, Quedlinburg und Leipzig, bei Gottfried Basse, 1821, finde ich die Wurzelcopulation, auf Pfirschen und Aprikosen angewendet, als vorzüglich bewährt anempfohlen. Der Verfasser dieses Werkchens sagt darüber Folgendes: Von allen Arten des Pfropfens behält das Wurzelpfropfen oder Copuliren den Vorzug, und kann für Aprikosen- und Pfirschbäume nicht genug empfohlen werden. Man verhütet dadurch nicht allein den durch das gewöhnliche Pfropfen hervorgebrachten Wulst an dem Wildling, da wo er veredelt worden ist, an welchem gewöhnlich zuerst der Harzfluß und als Folge von diesem der Brand entsteht, sondern erspart auch die Zeit, welche zum Wachsthum des Wildlings erst nothwendig ist. Die Veredlung selber geschieht vermittelst des Pfropfens in den Spalt, oder durch die Copulation mit gleichen oder ungleichen Reisern. Zu den Aprikosen nimmt man die Wurzeln der Aprikosenwildlinge, hingegen zu den Pfirschen die aus deren Steinen erzogenen Wildlinge, und bringt darauf Sorte auf Sorte. Die Wurzeln des Mandel- oder Pflaumenstammes taugen nicht zu diesem Zweck. Man schneidet die Wurzeln in 6 bis 8 Zoll lange Stücken, verstutzt deren Faserwurzeln, veredelt sie an dem obern Ende, und setzt diese Copulanten sogleich auf die Stelle, woselbst der Baum erwachsen soll. Das Wurzelstück muß so tief in die Erde zu stehen kommen, daß dessen Veredlungsstelle ein Zoll tief mit Erde bedeckt ist, und wird den Sommer hindurch stets feucht erhalten. Zu dieser Veredlungsart benutzt man vorzugsweise das zweijährige etwas starke Holz, oder die frechen Wassertriebe der Pfirschen- und Aprikosenbäume.

Digitized by Google

§. 28.

Das Oculiren oder Augeln.

Diese Veredlungsart ist von den bis jetzt beschriebenen Methoden sehr verschieden, während bei jenen der Wildling durch das Aufsetzen eines Theils des Edelreises vermittelst des Pfropfens oder Copulirens veredelt wird, so wird bei dieser nur ein Auge des Edelreises in die geöffnete Rinde des Wildlings geschoben, aus welchem der junge Edelbaum nunmehr erwächst. Man unterscheidet mehre Arten des Oculirens, welche zwar in Hinsicht der Behandlung der Hauptsache nach übereinkommen, aber im Erfolg des Auswachsens der eingesetzten Augen sehr verschieden sind. Man oculirt auf das treibende und auf das schlafende Auge. Ersteres geschieht vor Johanni; das Auge treibt noch im Verlauf des Sommers aus und bildet einen Stamm, während das 3 bis 4 Wochen später eingesetzte Auge nicht austreibt, sondern schlafen bleibt, und erst im künftigen Frühjahre seinen Trieb macht. Durch die Oculation auf das treibende Auge erhalten wir also schon im ersten Sommer den jungen Baum, wohingegen durch die Oculation auf das schlafende Auge derselbe erst im darauf folgenden Sommer erzogen werden kann. Beide Veredlungsarten haben demnach ihr Eigenthümliches, und müssen daher von einander getrennt beschrieben werden, obgleich das Verfahren ziemlich gleich ist.

§. 29.

Das Oculiren auf das treibende Auge.

Diese Veredlungsart wird vor Johanni vor dem Eintritt des zweiten Safttriebes der Bäume vorgenommen und mehrentheils nur bei Pfirschen und Aprikosen angewendet. Vom Anfange des Julimonats, auch wohl etwas früher, setzt man die Augen junger kräftiger Triebe in die Rinde saftiger Wildlinge ein, welche bald austreiben und einen bald stärkern, bald schwächern Trieb bilden, je nachdem das Wurzelvermögen des Wildlings ist. Sämmtliche Steinobstsorten können demnach auf das treibende Auge oculirt werden, wohingegen die Kernobstsorten besser auf das schlafende Auge zu oculiren sind, indem deren Sommertriebe selten um diese Zeit die gehörige Reife erhalten haben, um Augen davon nehmen zu können, welche zu diesem Zwecke tauglich sind. Das Oculiren, sowohl auf das treibende, als auf das schlafende Auge, geräth im Allgemeinen am besten auf jungen, in vollem Safte stehenden Wildlingen von der Stärke eines Daumens bis zu der einer starken Federspuhle. Man sucht am Wildlinge so nahe an der Erde als möglich eine glatte Stelle an der Rinde aus, woselbst man durch keine Äste und Stacheln gehindert wird, und verrichtet daselbst die Operation so schnell als möglich bei trockner Witterung. Die Reiser, deren man zum Oculiren benöthigt ist, müssen von gesunden kräftigen Bäumen abgeschnitten werden, und man wählet hierzu die

Digitized by Google

stärksten nach der Sonnenseite zu erwachsenen, an welchen gegen die Mitte hin zwei- und dreifache Augen sitzen, wie bei den Pfirschen- und Aprikosenreisern der Fall ist, diese Augen erwählt man vorzugsweise zur Veredlung. Von den Reisern der Kirschen- und Pflaumenarten erwählt man zum Oculiren diejenigen, deren Augen nicht zu weit auseinander stehen, und benutzt nur die in der Mitte des Reises stehenden, als die reifsten, welche am sichersten anschlagen, sich auch am besten lösen lassen. Die Augen vom vorjährigen Holze sind selten, ja fast gar nicht zum Oculiren zu gebrauchen, sie sind mehrentheils, zumal bei dem Kernobste, in Tragaugen verwandelt, welche nicht austreiben würden, mithin die Arbeit vergebens wäre. Das Oculiren selber wird folgendermaßen verrichtet: Von dem Edelreis, von welchem man Augen einzusetzen gedenkt, schneidet man die Blätter bis zur Hälfte des Blattstiels ab und setzt die Reiser bis zum Gebrauch in ein Glas mit frischem Wasser, damit sie immer saftig bleiben. Wollte man nun diese Oculirreiser versenden, so ist es nothwendig, selbige soviel als möglich gegen das Vertrocknen zu bewahren; man steckt daher ihre Enden, woselbst sie vom Baume abgeschnitten worden sind, in eine in zwei Hälften querdurch getheilte Gurke, oder in einen recht saftigen Apfel, und packt sie noch überdies in feuchtes Moos ein, worin sie in Papier oder Wachsleinewand eingeschlagen, auf mehre Wochen zu diesem Zwecke brauchbar erhalten werden können. Sind nun die Blätter des Edelreises bis an die Hälfte des Blattstiels abgeschnitten worden, so nimmt man das Oculirreis in die linke Hand, schneidet mit der zugerundeten Spitze des Oculirmessers einen Viertel Zoll über dem Auge einen Querschnitt in die Rinde des Edelreises, schneidet nun mit der Spitze des Messers auf beiden Seiten des Auges herunterwärts und ½ Zoll unter dem Auge in eine Spitze auslaufend, so daß das solchergestalt zugeschnittene Schild die Gestalt von Taf. V. Fig. 21 erhält. An dem Wildlinge wird ebenfalls, sowie an dem Edelreis ein Quereinschnitt, doch etwas breiter wie an dem Schildchen gemacht; von der Mitte desselben schneidet man nun mit der Spitze des Messers einen Einschnitt durch die Rinde bis auf das Holz des Wildlings, so, daß die Figur von Taf. V. Fig. 22 herauskommt und vollkommen einem lateinischen T gleicht *). Vermittelst des am Stiel des Oculirmessers befindlichen abgerundeten, glatten, länglichbreiten Oculirbeinchens trennt man nun die Rinde der beiden Flügel des Quereinschnittes, sowie die des Längenschnittes auf beiden Seiten ein wenig von dem Splint los,

*) Da die Wildlinge auf der Taf. V. Fig. 22, 23 und 24 wegen Mangel an Raum abgeplattet vorgestellt worden sind, so könnte dieses vielleicht manchem Laien in der Veredlung als zur Oculation nothwendig erscheinen, und dieser dadurch verleitet werden, seine Wildlinge zu diesem Zweck ebenfalls abzuplatten, durch welches Verfahren die Operation nur mißlingen würde; auf keinen Fall darf vor oder während der Oculation etwas vom Wildling geschnitten werden, wodurch er nur in seinem Safttrieb gestört werden würde.

Digitized by Google

so daß man nun ohne große Hindernisse das Schildchen einschieben kann. Ist dieses geschehen, so löset man ebenfalls die Rinde des Oculirauges mit der Spitze des Messers ein wenig los und sucht das losgeschnittene Schildchen mit einem raschen Seitendruck des Daumens und ersten Fingers der rechten Hand von dem Edelreise abzudrücken. Sollte aber hierbei der markige Keim, die Seele des Auges, aus welchem der zukünftige Baum erwachsen soll, am Reise sitzen geblieben seyn, welches häufig, zumal bei etwas ausgetrockneten oder noch nicht hinlänglich reifen Edelreisern geschieht, und welches an dem kleinen Loche im Schildchen zu erkennen ist, so wäre das Auge zum Einsetzen untauglich, es muß daher anstatt dessen ein anderes ausgebrochen werden. Da nun aber beim Oculiren sehr häufig der Fall eintritt, daß viele Augen des Edelreises auf diese Art verloren gehen, so ist es sicherer, bevor man das Auge von dem Reise abdrückt, etwas weniges Holz, auf welchem der Keim des Auges festsitzt, mit der Spitze des Messers mit loszuschneiden und dann erst abzudrücken. Wäre das Holz an dem losgedrückten Auge noch zu stark, so schneidet man vorsichtig soviel aus dem Schildchen heraus, damit nur eine dünne Decke über dem Keim des Auges liegen bleibt, welches um soviel leichter anwächst und immer ein sicheres Gelingen verspricht, als die Ablösung des Schildchens ohne Holz. Man nennt dieses Verfahren das Oculiren mit Holz, und es ist in jedem Falle die sicherste und beste Art der Veredlung des Steinobstes, zumal der Pfirschen und der Aprikosen, welche nicht wohl durch das Pfropfen oder Copuliren fortgebracht werden können. Neuerer Zeit bedient man sich zum Ablösen der Augen mit bestem Erfolg eines hierzu besonders zugeschnittenen Federkiels, oder auch eines stählernen Abschiebers, vermittelst welchen, wenn solcher gut scharf gehalten wird, die Operation zwar erleichtert, im Wesentlichen aber nichts gewonnen wird. Ist nun das Auge unbeschädigt vom Edelreise gelöset und ausgebrochen, so nimmt man den Blattstiel desselben so lange in den Mund, bis die Flügel der Rinde des Querschnittes am Wildling mit dem Oculirbeinchen gelöset und am Längenschnitt ebenfalls nachgeholfen worden ist, schiebt nun das Auge, am Blattstiel haltend, vorsichtig in die Öffnung, so daß es ungehindert zwischen der Rinde zu stehen kommt. Die Spitze des Schildchens biegt man vor dem Einschieben desselben etwas einwärts, damit es sich desto besser an den Splint anlegt; auch darf die Breite desselben nicht tiefer, als der Querschnitt beträgt, eingeschoben werden, damit auch oben Rinde an Rinde sich anschließt. Die Flügel des Querschnittes deckt man über das Schildchen dergestalt, daß das Auge desselben aus dem Einschnitt frei hervorsteht, der übrige Theil aber mit der Rinde des Wildlings überall bedeckt ist. Taf. V. Fig. 23. Sollten aber beim Einschieben des Auges Splitter oder Fasern am Splint der Operation hinderlich seyn, oder das Schildchen sich biegen, wodurch eine Höhlung entstände, so thut man besser, man setzt an einer anderen Stelle des Wildlings ein anderes Auge ein, damit man von dem Gelingen der Oculation versichert ist. Man um-

Digitized by Google

bindet nunmehr die Veredelungsstelle mit einem 1½ Fuß langen guten Bastband, welches man hinter dem eingesetzten Auge in der Mitte anlegt und kreuzweise hinauf und herunterwärts den Einschnitt umwickelt, wobei hauptsächlich die Rindenflügel, sowie alle Theile der geöffneten Rinde genau, aber sanft in ihre vorige Lage angezogen werden müssen, so daß nirgends Luft oder Feuchtigkeit eindringen kann. Die Enden des Bandes bindet man auf der Rückenseite zu einer Schleife, welche später, sobald das Auge angewachsen ist, welches in 14 Tagen bis 3 Wochen geschieht, gelöset und lockerer gebunden wird, damit die Rinde nicht in ihrem Wachsthum gehindert wird, oder wohl gar das Band überwächst. Siehe Taf. V. Fig. 24. Da bei dem Oculiren das Umbinden der Augen mit Bastbändern stets unbequem ist, indem sich diese leicht verschieben, zerreißen, oder beim Binden der Schleife bald zu kurz, bald zu lang befunden werden, später auch wieder gelöset und fortgebunden werden müssen, so bediene ich mich zu diesem Zwecke ebenfalls der mit Baumwachs bestrichenen, schmalen Papierstreifen. Man legt das Band schräg hinter dem eingesetzten Auge an und wickelt dasselbe hinauf und herunterwärts, sich stets halbdeckend über die Flügel des Wildlings, doch ohne das Auge aus seiner Lage zu verrücken. Ist der Wildling stark, so wickelt man mehre Bänder darum und schiebt unter den Enden derselben etwas Baumwachs unter, damit diese nicht nachlassen können. Bei starken Wildlingen ist es aber nothwendig, die Rindenflügel noch besonders mit einem Bastbande, oder mit einem wollenen Faden zu befestigen, indem diese zu früh das Papier sprengen und dann der Luft und der Feuchtigkeit Eingang gewähren. Ist das Auge angewachsen, so dehnt sich das Schild desselben aus und zersprengt das nun schon von der Witterung erweichte Papier auseinander, und man hat daher nicht die Mühe, wie bei dem Verband mit Bast, diesen zu lösen und nöthigenfalls nachzubinden.

Mehre Baumveredler behaupten, daß das Einsetzen der Augen auf umgekehrte Weise besser sey, als die auf so eben beschriebene Art; sie machen den Querschnitt am Edelreis unterhalb des Auges und schneiden das letztere dergestalt aus, daß die Spitze des Schildes oberhalb befindlich ist. Beim Wildling wird nach diesem Verfahren der Quereinschnitt ebenfalls unten gemacht und von da ein Schnitt senkrecht in die Höhe geführt, und nachdem die Flügel des Rindenschnittes gelöset, so wie der Längenschnitt ebenfalls mit dem Oculirbeinchen etwas gelüftet worden ist, so wird das Auge von unten eingeschoben und verbunden. Diese Manipulation ist demnach der vorherbeschriebenen in Allem gleich, nur in umgekehrter Manier, und soll den Vortheil gewähren, daß beim Aufsteigen des Baumsaftes im Wildling dieser zuerst die breite Seite des eingesetzten Schildes erreicht und bekleibt, und sich von da aus der Spitze desselben mittheilt, wodurch das Austrocknen der dünnern Spitze verhindert und überhaupt das sichere Gelingen der Operation befördert werden soll.

Um aber beim Oculiren eines guten Erfolgs gewiß zu seyn, ist es

Digitized by Google

nothwendig, folgende kurze Regeln zu beobachten: 1) Muß der Wildling in vollem Safte stehen, so, daß sich dessen Rinde leicht und ohne Schwierigkeit löset. 2) Muß das Edelreis, von welchem man Augen einsetzen will, frisch und vollsaftig seyn; von den Pfirschen- und Aprikosenreisern wähle man vorzugsweise dreifache Augen zum Einsetzen. 3) Darf niemals ein Schildchen eingesetzt werden, in welchem der Keim fehlt, sondern ist derselbe lieber mit etwas Holz bedeckt, abzulösen, und sollte dieses zu stark seyn, so muß es in der Hand dünner geschnitten werden, damit nur eine schwache Holzdecke den Keim bedeckt. 4) Darf der Verband nicht zu fest seyn, damit das Schildchen den Saft des Wildlings aufnehmen kann, doch darf es auch nicht zu locker innerhalb der Rinde sitzen, und nur, nachdem es vollkommen angewachsen ist, wird es nothwendig, den Verband lockerer zu binden, damit dieser nicht in die Rinde einschneidet, wodurch sehr leicht und schnell der Brand entsteht. Ist die Operation gelungen und das eingesetzte Auge angewachsen, so dorret der Blattstiel ab; jetzt ist es Zeit, die Bänder zu lüften und lockerer anzulegen; auch muß nunmehr der aufs treibende Auge oculirte Wildling 2 Zoll über der Veredlungsstelle nach hintenzu schräg abgeschnitten werden, damit der hervorquellende Saft daselbst abfließt und sich nicht über das Auge ergießt *). Das eingesetzte Auge bildet nunmehr einen Trieb; ist dieser auf einen Fuß Höhe erwachsen, so schneidet man den über dem Auge stehen gebliebenen Stummel vorsichtig eine Linie über dem ausgetriebenen Zweig schräg ab und verwahret die Wunde gut mit geschmolzenem Pech oder mit Baumwachs. Die auf das schlafende Auge oculirten Wildlinge bleiben dasselbe Jahr ruhig stehen, man lüftet nur die Oculirbänder, damit diese nicht in die Rinde einschneiden; im folgenden Frühjahr aber werden sie ebenfalls, wie die auf das treibende Auge oculirten Stämme, eingeschnitten und behandelt. Sobald die eingesetzten Augen über 1 Schuh Länge ausgetrieben haben, so thut man wohl, den jungen Trieb an ein daneben gestelltes Pfählchen leicht anzubinden, damit der Wind denselben nicht abbrechen oder sonst ein Zufall ihn beschädigen kann. Sämmtliche, unterhalb der Veredlungsstelle hervorkommenden Triebe am Wildling müssen abgebrochen, auch die Erde um denselben muß fleißig aufgelockert und von Unkraut rein gehalten werden.

---

*) Viele Baumveredler schneiden den Wildling einige Linien über dem eingesetzten Auge schräg ab und verwahren die Wunde mit Baumwachs; bei dem Kernobst habe ich dieses für gut befunden, hingegen bei dem Steinobst halte ich für besser, dem jungen Trieb des Auges noch eine Stütze an dem stehen gebliebenen Sturzel zu lassen, an welchen man den jungen Trieb leicht anbindet, damit er gerade in die Höhe geht und vor jedem Schaden geschützt wird. Ist der Trieb aber auf ein Fuß Höhe erwachsen, so nimmt man den Stumpf vorsichtig ab und verwahret die Wunde, wie oben angegeben ist.

Digitized by Google

§. 30.

Das Oculiren auf das schlafende Auge.

Diese Operation ist mit der vorherbeschriebenen ganz einerlei, sie wird nach denselben Regeln betrieben, und der Unterschied liegt blos darin, daß die Augen bei letzterer später im Jahre eingesetzt werden, wodurch deren Austreiben verhindert und bis zum künftigen Frühjahre zurückgehalten wird. Die beste Zeit, aufs schlafende Auge zu oculiren, ist nach Johannis im zweiten Safttrieb des Baumes, vom Anfange des Augusts bis in die Mitte des Septembers, so lange sich die Rinde am Wildling noch löset, wobei allerdings die Witterung Einfluß hat. Tritt während der Oculirzeit eine anhaltende Dürrung ein, so ist es nothwendig, die Wildlinge, welche oculirt werden sollen, einige Tage vorher gut anzugießen, damit sie hinlänglichen Saft ziehen können; daher schlägt die Oculation nach einem vorhergegangenen Regen immer besser an, als bei zu großer Trockenheit des Erdreichs. Da jedoch sehr leicht bei harten Wintern die eingesetzten Augen der Pfirschen und Aprikosen in unserer Gegend erfrieren, welches bei dem Kernobst weniger der Fall ist, so habe ich folgendes Verfahren als zuverlässig befunden, wodurch ich diese weichlichen Obstarten sicher und wohlerhalten den Winter hindurch bringe, während ich sonst viele derselben verlor.

§. 31.

Im Spätherbst werden sämmtliche, aufs schlafende Auge oculirten Pfirschen- und Aprikosenstämmchen ausgehoben und in Scherben verpflanzt, welche an einem frostfreien Orte aufgehoben werden. Wer hierzu keine Lust und Gelegenheit hat, der kann die Stämmchen auch in die Erde einschlagen, doch so, daß die eingesetzten Augen einige Zoll hoch mit Erde bedeckt werden, welche sie hinlänglich gegen das Erfrieren schützt. Die in die Scherben eingepflanzten Stämme aber werden, wenn sie sonst nicht zur Topforangerie verwendet werden sollen, mit ihren Erdballen im Frühjahr umgestürzt und dahin gepflanzt, woselbst sie auswachsen sollen. Als ein gutes Mittel, die Augen der Pfirschen und Aprikosen vor dem Erfrieren zu schützen, wird das Umbinden mit geöltem Papier in Gestalt einer umgekehrten Düte sehr gerühmt, und möchte da, wo das Herausheben der Stämme nicht wohl angewendet werden kann, vorzüglich zu empfehlen seyn.

Dieses wären nun diejenigen Veredlungsarten, welche größtentheils in meiner Baumschule angewendet werden, und welche ich nach vieljährigen Erfahrungen für die einfachsten und zweckmäßigsten halte. Wer nun noch Lust hat, unter der großen Anzahl außer diesen beschriebenen Veredlungsarten Proben anzustellen, der findet in den neuern Gartenschriften Gelegenheit genug dazu. Für bloße Liebhaber der Baumzucht sind solche Versuche allerdings interessant und führen oft zu neuen Entdeckungen; für den eigentlichen Baumhändler aber tau-

Digitized by Google

gen sie nichts, denn bei diesem muß der Erfolg sicher und bestimmt seyn, und hierzu sind die hier angegebenen Veredlungsarten genügend.

§. 32.

Die Aufbewahrung und Behandlung des Pfropfreises

ist nächst der Veredlung der Wildlinge ein wichtiger Theil der Baumzucht und verdient die größte Sorgfalt. Um die Veredlung mit gutem Erfolg zu betreiben, so ist es nothwendig, die Pfropf- oder Copulirreiser von gesunden und kräftigen Bäumen zu brechen und bis zum Gebrauch sorgfältig zu verwahren. Leider geschieht es nur zu häufig, daß diese von kränkelnden oder von zu altersschwachen Bäumen genommen, häufig aber auch von erfrornen Bäumen, zumal nach einem harten Winter im Frühjahr gebrochen und bis zur Veredlungszeit aufbewahrt werden. Von diesen kann man nie einen gesunden und kräftigen Baum erwarten, und die Früchte, welche ein solcher hervorbringt, tragen schon das Gepräge der Verschlechterung an sich, und arten durch fernere Fortpflanzung derselben immer mehr aus, daher die Ursache dieser Abnahme der in ihrem Vaterlande eigenthümlichen Güte fast einzig darin zu suchen seyn dürfte. Die Pfropfreiser müssen wo möglich von einem gesunden Baum in der Spitze desselben, oder von der Sonnenseite gebrochen, und im Garten an einem schattigen Orte auf $\frac{2}{3}$ Theil ihrer Länge am Schnitt derselben in die Erde eingeschlagen werden. Gleichviel ob im Herbste, Winter oder Frühling bricht man die Reiser wo möglich bei trockner frostfreier Witterung, bezeichnet jede Sorte mit einem Nummerholz, dessen Nummer mit dem Namen der Sorte aufgeschrieben werden muß, und schlägt sie in die Erde ein. Die beste Zeit, die Reiser zu schneiden, ist bis zu Ende Februar, zumal die des Steinobstes; Äpfel- und Birnenreiser schneidet man wohl auch noch später, doch auf keinen Fall mehr, sobald sie schon ausgetrieben haben. Sehr schädlich für die Reiser ist, solche in Kasten mit Erde gefüllt oder in Blumenscherben einzustecken und im Keller oder sonst an einem vor Frost gesicherten Ort aufzubewahren. Der Mangel an frischer Luft verdirbt die Säfte der Reiser, sie verstocken, werden von unten herauf schwarz und gewähren selten dem Veredler die Freude einer gelungenen Arbeit. Ist aber die Erde im Frühjahr noch so gefroren, daß man die gebrochenen, oder aus der Fremde bezogenen Reiser nicht wohl einschlagen kann, so verwahrt man sie an einem luftigen und gegen Frost gesicherten Ort in etwas angefeuchtetes Moos eingepackt, bis man selbige in die Erde bringen kann. Bei Versendungen der Pfropfreiser im Frühjahr ist es nothwendig, sie gegen das Austrocknen zu bewahren, zumal wenn solche weit versendet werden sollen. Die Art, welche der Herr Geheimerath Diel in Dietz an der Lahn anwendet, habe auch ich für die beste befunden; nach dieser werden die Reiser mit kleinen Blechnummern bezeichnet, in feines, feuchtes Moos eingepackt und mit Wachsleinewand emballirt weitweg versendet, sie halten sich so wohl darin, daß selten selbst die feinsten Reiserchen austrocknen, oder zum

Digitized by Google

Veredeln untauglich werden. Geschieht es aber dennoch, oder man erhält anderwärts her vertrocknete Reiser, so sind diese noch nicht als untauglich zu betrachten; man lege sie nur 8 bis 14 Tage in feuchte Erde, so ziehen sie wieder Säfte in sich und schlagen selbst noch etwas welk, auf saftige Wildlinge gesetzt, recht gut an. Völlig verdorrte Pfropfreiser soll man durch folgendes, in Schläger's gemeinnützigen Blättern empfohlenes Mittel wieder beleben und zum Gebrauch tüchtig machen können. Man nimmt Alkohol und thut in diesen soviel Kampher, als sich darin auflöset. Von dieser Auflösung nimmt man auf 2 Loth Wasser 4 Tropfen, und davon soviel als nöthig ist, um die Reiser ganz damit zu bedecken. Nachdem das Wasser und der gesättigte Kamphergeist gut untereinander gemischt worden sind, legt man die Reiser hinein und läßt sie darin 2 bis 3 Stunden anziehen. Sie können gleich darauf aufgesetzt, oder noch einige Zeit in die Erde eingeschlagen, aufbewahret werden, und man kann von deren Fortkommen überzeugt seyn.

Bei Einsammlung und Versendung der Pfropfreiser muß die größte Aufmerksamkeit beobachtet werden, damit keine Verwechselungen vorgehen. Gewiß liegt häufiger die Schuld bei solchen unangenehmen Vorfällen mehr in einem Irrthum, als in der Absicht, zu täuschen; wie unangenehm dieß aber für den Obstliebhaber, und noch mehr für den Weiterverbreiter der noch wenig bekannten Sorten ist, brauche ich wohl nicht zu schildern, denn gewiß werden Viele dieselben Erfahrungen wie ich gemacht haben, nach Jahre langem Harren mit einer falschen, der Beschreibung nicht entsprechenden Frucht getäuscht worden zu seyn und dadurch die Lust zur Anschaffung neuer Obstsorten vielleicht verlieren.

§. 33.

Sind nun im Frühjahr, oder im Verlauf des Sommers die jungen Bäume, gleichviel auf welche Art, veredelt, so ist ihre fernere Erziehung nach fest bestimmten Regeln ein Hauptgeschäft in einer guten Baumschule. Selten findet man eine Solche, woselbst den jungen Bäumen eine richtige und zweckdienliche Behandlung zu Theil wird, aber nur zu häufig eine dem Wachsthum des jungen Baumes mehr hemmende, als befördernde Baumzucht, durch welche der junge Stamm zwar nach einer Reihe von Jahren als ein Schmächtling an einer Bohnenstange in die Höhe gezogen wird, welcher aber noch viele Jahre eines Pfahles bedarf, um nur seine Krone tragen zu können.

Schon seit meiner Jugend ist die Erziehung der Obstbäume meine Lieblingsbeschäftigung, und die Anlage von Baumschulen in mehren Gärten, deren Erdreich und Lage verschieden ist, haben mir hinlängliche Gelegenheit verschafft, Erfahrungen in diesem nützlichen Zweig der Landwirthschaft zu machen, zugleich aber auch die zeither übliche Erziehungsmethode der Bäume als mangelhaft und zeitverlierend zu erkennen.

Digitized by Google

Die gewöhnliche und seit vielen Jahren übliche Art der Erziehung der Obstbäume besteht in folgender Behandlung: Die Kerne der Äpfel und Birnen, sowie die Steine des Steinobstes werden der Erde anvertraut und die aus selbigen hervorgegangenen Sämlinge bleiben auf ihrer Stelle, woselbst sie erwachsen sind, so lange stehen, bis sie die Stärke eines Fingers erhalten haben. Man setzt nun diejenigen Sämlinge, welche die stärksten sind, nach dem Verschneiden der Pfahlwurzel in die Baumschulenreihen ein, oder legt davon neue Reihen an, wobei solche gewöhnlich in einem Abstande von 2 Fuß, sowohl in der Reihe, als auch in der Entfernung der Reihen unter sich angepflanzt werden. Die Wildlinge werden zwar eingestutzt, doch selten so tief als es nöthig ist, um den jungen Baum zum Austrieb kräftiger Zweige zu zwingen. Gewöhnlich copulirt oder pfropft man sie das kommende Frühjahr oder oculirt sie im Sommer, und läßt nun den jungen Baum nach Maßgabe der erhaltenen Veredlung treiben wie er will. Sorgsame Baumpfleger geben dem Baum bei Zeiten einen Pfahl und sorgen dafür, daß er immer fest an denselben angebunden ist. Die fernere Kunst, den Baum schnell in die Höhe zu ziehen, besteht nun darin, alle hervorkommenden Seitenzweige, sowie sie sich zeigen, abzuschneiden und dadurch den Baum zu zwingen, in die Höhe zu wachsen. Bei dieser Behandlung erhält man nun allerdings nach Verlauf von 6 bis 10 Jahren einen Hochstamm, welcher aber selten in Hinsicht der Stärke seines Stammes in richtigem Verhältniß mit seiner Krone steht, und auch diese wird selten diejenige Form haben, welche man von einem gut erzogenen jungen Baum verlangt. Sehr viele der zu gleicher Zeit gesetzten und veredelten Bäumchen hingegen bleiben in ihrem Wachsthum zurück, verkrüppeln und wollen keinen geraden Trieb machen; diese werden, nachdem sie viele Jahre in der Baumschule gestanden haben, als Franzbäume verkauft, oder wohl gar als zur Erziehung zum Hochstamm untüchtig weggeworfen. Viele andere hingegen schießen in den ersten Jahren schlank in die Höhe, bleiben aber immer Schwächlinge und werden bei dem häufigen Mangel an Obstbäumen als solche um einen geringen Preis verkauft. Diese Schwächlinge bedürfen nun viele Jahre des Pfahles, und nicht selten bricht der Wind oder der Schnee ihre Krone ab, bevor der Stamm sich auf seinem Standort gehörig verstärkt hat.

Alle diese Mängel einer auf die gewöhnliche Art behandelten Baumschule fühlte ich lange, und nach mancherlei Versuchen und durch eine richtige Anwendung des Schnittes des Zwergbaumes als Anwendung zur Erziehung des Hochstammes, bildete ich später ein festes Erziehungssystem, nach welchem ich nunmehr durchgehends meine Bäume erziehe und damit immer einige Jahre früher als nach der alten Methode zum Zweck komme. Sowie der Zufall häufig der Erfinder mancher nützlichen Entdeckung ist, so verhalf er auch mir in dieser Hinsicht zur leichtern Erziehung und Ausbildung junger Bäume. Mangel an hochstämmigen Birnbäumen nöthigte mich, herangewachsene Pyrami-

Digitized by Google

denbäume in Hochstämme durch Abwerfen ihrer Seitenzweige und durch Rückschnitt des Leitzweiges zur Bildung der Krone umzuwandeln. Es gelang, die Bäume trieben schöne Kronen, und die durch das Abwerfen der schon ziemlich starken Seitenzweige verursachten Wunden wurden mit geschmolzenem Pech bestrichen, wodurch sie noch im Verlauf desselben Sommers vernarbten und einen schönen Schaft bildeten. Ebenso machte ich die Bemerkung, daß alle diejenigen jungen Stämmchen, von welchen ich zum eignen Gebrauch oder zur Versendung Pfropfreiser geschnitten hatte, wobei oft ziemlich kurz geschnitten werden mußte, viel kräftigere Zweige trieben, wobei zugleich aber auch die untern Augen in Thätigkeit gesetzt wurden, und den jungen Stamm im Verhältniß des Wachsthums des obersten Leitzweiges zugleich sehr verstärkten, und daß überhaupt diese Operation dem Baume mehr zuträglich, als schädlich war. Zu derselben Zeit, als sich diese Ideen bei mir bildeten und die Anwendung derselben schon an vielen jungen Bäumen ausgeübt worden war, las ich in dem Leipziger Universalblatt für Land- und Hauswirthschaft einen kurzen Aufsatz über die schnellere Erziehung der Obstbäume vermittelst des Schnittes, wo ich nicht irre, von dem Herrn Pfarrer Heusinger zu Haina bei Römhild, welcher dieselben Ansichten enthielt, und dieses befestigte meinen Entschluß, künftighin nur die Bäume nach meiner Erziehungsmethode zu behandeln, diese durch öffentliche Bekanntmachung der nähern Prüfung erfahrener Männer zu unterwerfen und solche auch ohne Bedenken zur Nachahmung zu empfehlen.

Bei der Anlage meiner neuen Baumschule wurden demnach 12000 Stück Kernobstwildlinge nach §. 20 und 24 in der Stube veredelt, ausgesetzt, und durch die Anwendung des jährlichen Rückschnittes der jungen Bäume, ohne Hülfe eines beigesteckten Pfahles, in Zeit von 4 bis 5 Jahren in die Höhe gezogen. Die Äpfelbäume, deren Wachsthum stärker, als das der Birnbäume ist, konnten nach dieser neuen Erziehungsart behandelt, in gedachter Zeit als vollkommen ausgebildete Hochstämme, deren Kronen in richtigem Verhältniß mit der Stärke ihres Stammes stehen, zum Auspflanzen ins Freie abgegeben werden.

Diese Erziehungsmethode gewährt also den Nutzen, daß auf diese Weise die Bäume viel früher, als nach dem gewöhnlichen Verfahren, zum Verpflanzen geeignet sind; daß ferner keine Schwächlinge wie in den auf die gewöhnliche Art behandelten Baumschulen, mehr vorkommen und zurückbleiben, und daß man ferner nicht nöthig hat, Pfähle anzukaufen, welche nur selten anzuwenden nöthig werden.

Die Behandlung der Obstbäume nach ihrer Veredlung bis zur Ausbildung ihrer Kronen ist demnächst der Inhalt folgender §§., in welchen die dabei zu beobachtenden Regeln genau angegeben worden, und bei deren Befolgung man sicher gesunde und dauerhafte Bäume viel früher, als zeither, zu erziehen im Stande seyn wird.

Digitized by Google

§. 34.

Behandlung des jungen Baumes im ersten Frühjahr nach dessen Veredlung.

Nachdem die gepfropften und copulirten Stämmchen im Frühjahr des Jahres ihrer Veredlung aus den aufgesetzten Reisern zwei Zweige getrieben haben, läßt man diese ungestört fortwachsen, und gibt nur denjenigen, welche eine schiefe Richtung zu nehmen scheinen, ein Pfählchen, an welches der Stärkere der Zweige nur leicht mit Bast angebunden wird. Bei denen aufs treibende Auge oculirten Stämmchen muß der Wildling 2 bis 3 Zoll über der Veredlungsstelle schräg abgeschnitten werden. Sobald der Trieb des Auges über einen Schuh hoch herangewachsen ist, wird der darüber stehen gebliebene Stummel ebenfalls dicht hinter dem Augentrieb schräg abgeschnitten und die Wunde gut mit Pech oder Baumwachs verwahrt. Man befestiget das Reis an einem beigesteckten Pfählchen, damit es der Wind nicht abbrechen kann, welches sehr leicht geschieht, und sorgt dafür, daß alle unterhalb der Veredlungsstelle hervorkommenden Triebe am Wildling stets abgenommen werden, damit diese dem Edeltriebe die Kraft nicht entziehen. Die aufs schlafende Auge oculirten Wildlinge werden ebenfalls im Frühjahr nach ihrer Veredlung auf eine Hand breit über der Veredlungsstelle schräg abgeschnitten, damit das eingesetzte Auge nunmehr austreiben kann; ist dieses geschehen und der Trieb desselben über einen Fuß hoch erwachsen, so schneidet man ebenfalls, wie schon oben gesagt, den Stummel über der Veredlungsstelle dicht hinter dem ausgetriebenen Zweig vorsichtig ab, verwahrt die Wunde mit Baumwachs und sichert den Trieb durch Beisteckung eines Pfählchens gegen das Abbrechen vom Winde. Die copulirten oder gepfropften Stämmchen aber werden in dem ersten Jahre nach ihrer Veredlung folgendermaßen behandelt: Von dem bei der Veredlung im vorigen Jahre aufgesetzten Edelreis mit zwei Augen sind diese zu zwei mehr oder weniger gleich starken Zweigen ausgetrieben, und haben nach dem Wurzelvermögen der veredelten Wildlinge bald stärkere, bald schwächere Triebe gebildet. Gewöhnlich ist der Trieb des obern Auges etwas stärker, als der des untern; man behält also diesen zur Fortsetzung des Baumes bei, und schneidet den zweiten Zweig dicht am Stamme ab, und erwählet nur den stärkern am geradestehenden zur weitern Erziehung des Baumes. Soll der Baum aber in Spalierform erzogen werden, so sind beide Zweige zu dessen Ausbildung nothwendig, sie werden alsdann nach denen beim Schnitt der Franzbäume angegebenen Regeln geschnitten und ferner behandelt. Zuweilen verunglückt das obere Auge am Edelreis, wird abgestoßen oder von Insecten ausgefressen; man hat also nur mit einem einzigen Zweig zu thun, über welchem ein Stummel vom Pfropfreis stehen geblieben ist; diesen schneidet man ab, sowie man auch den oberhalb stehenden schwächern Zweig dicht an dem stärkern abschneidet, und diesen zur Erziehung des Stammes beibehält. Diese neue Erziehungs-

Digitized by Google

methode bezweckt, von dem ersten Jahre nach der Veredlung des Baumes an, demselben eine Pyramidenform zu geben, und ihn in dieser Gestalt bis zur gehörigen Schafthöhe gleichsam etagenweise in die Höhe zu ziehen, wodurch der Stamm sich im Verhältniß der Größe desselben gehörig verstärkt, und der Schaft ohne Pfahl und Stütze emporwächst. Demnach wird der junge Stamm im ersten Jahre nach dessen Veredlung im Frühjahr auf 4 bis 6 Augen zurückgeschnitten *). Ist der Trieb vom Edelreis noch zu schwach, um zur Pyramide eingeschnitten werden zu können, nämlich, hat dieser noch nicht die Stärke eines Strohhalms erreicht, so schneidet man auf das unterste Auge, wodurch man einen starken Trieb erhält, welcher im kommenden Frühjahr zur Pyramide eingeschnitten werden kann. Starke und kräftige Triebe, welche die Dicke eines Fingers und mehre Fuß Länge haben, schneidet man nicht so kurz, sondern auf 6 bis 8 Augen; überhaupt gilt die allgemeine Regel beim Schnitt der Obstbäume: Schwache Zweige kurz geschnitten geben starkes Holz, starke Zweige lang geschnitten geben vieles, aber schwaches Holz; und diese darf man niemals außer Acht lassen. Der Schnitt am Zweig muß stets dicht hinter dem Auge schräg aufwärts geführt werden, so daß über der Spitze des Auges, auf welches man schneidet, nur eine Linie stark Holz stehen bleibt, jedoch darf das Auge selber niemals verletzt werden. Jeder stehengebliebene zu lange Stummel über dem Auge verwächst nicht, sondern vertrocknet, und wenn er nicht bei Zeiten weggeschnitten wird, so wird er die Ursache des Verderbens vom Zweige. Im Allgemeinen also wird der junge Stamm auf $\frac{2}{3}$ seiner Länge verkürzt; es bedarf dabei keinesweges eines ängstlichen Zählens der Augen, um darin keinen Fehler zu begehen, wenn sonst nur das angegebene Verhältniß der Länge desselben beibehalten wird. Durch den Rückschnitt des Edelstammes bezweckt man erstens das Austreiben des obersten Auges zum Leitzweig, welcher zur fernern Ausbildung des Baumes stets beibehalten wird, und zweitens die Belebung der untern Augen, welche als schwächere Seitenzweige austreiben, und durch die Herbeiziehung des Saftes in ihrer Nähe den Stamm verstärken helfen. Sollte nun aber im Verlauf des Sommers einer der untern Zweige den Leitzweig zu überwachsen drohen, so zwickt man nach Johannis die Spitze desselben mit den Fingern ab, wodurch sein frecher Wuchs gehemmt wird, obgleich er noch immer seine Function fortsetzt, und zur Verstärkung des Schaftes beiträgt. Oft stehen die obern Augen zu dicht aneinander, so daß beim Austreiben derselben das obere von den untern in seinem Trieb zu sehr benachtheiliget wird; in diesem Falle schneidet

*) Beim Schnitt der Bäume und deren Zweige nach einer bestimmten Angabe von Augen, worauf geschnitten werden soll, ist immer zu bemerken, daß man stets die sichtbaren Augen vom Stamm aus, oder vielmehr von den untersten Augen des Zweiges nach dessen Spitze zu, zählet.

Digitized by Google

man das folgende Auge vor dem Austrieb derselben aus, oder nimmt den ausgetriebenen Zweig bei der Durchsicht der Bäume um Johannis ab, welches Verfahren dem Leitzweig zu Gute kommt. Überhaupt muß stets auf die Verlängerung des Leitzweiges Rücksicht genommen werden, und wäre ein weiter unten stehender gerade gewachsener Seitenzweig stärker und besser erwachsen, als der Leitzweig, so schneidet man lieber auf diesen zurück, welches selbst in der Mitte des Sommers geschehen kann, denn um so viel kräftiger wird dieser nunmehr treiben und sich verstärken. Ein sehr gutes Mittel, den Trieb der Seitenzweige dergestalt zu moderiren, daß solche nicht den Leitzweig überwachsen können, ist das Abkneipen ihrer Spitzen, und 8 bis 14 Tage nach Johannis sollen in der Regel sämmtliche Seitenzweige dergestalt behandelt werden, wodurch allerdings der Saft des Baumes mehr in den Leitzweig geleitet wird, und dieser dadurch um so viel mehr an Kraft gewinnt. Bei den im vorigen Sommer auf das treibende Auge oculirten Stämmchen wird dieselbe Operation des Rückschnittes des Stammes, sowie eben angegeben worden ist, vorgenommen, und auch bei diesen wird die erste Grundlage zur Pyramide auf diese Art gelegt. Bei den ausgetriebenen Pfirschen- und Aprikosenbäumchen findet man zuweilen schon im ersten Jahre kleine Seitenzweige; auch diese müssen, sowie der Leitzweig, im Verhältniß ihrer Stärke zurückgeschnitten werden, wodurch man schon im ersten Jahre nach ihrer Veredlung die Pyramidenform des Baumes erhält, wodurch ein Jahr in ihrer Behandlung gewonnen wird. Sollen aber diese Steinobstbäume zu Spalierbäumen erzogen werden, so müssen sie am Stamme auf 4 Augen zurückgeschnitten werden, wodurch man 4 Zweige erhält, von welchen die einander gegenüberstehenden beibehalten, die schwächern aber noch im Verlauf des Sommers abgeschnitten werden müssen; der fernere Schnitt dieser Spalierbäume kommt beim Schnitt der Franzbäume §. 44 ausführlicher vor. Die auf das schlafende Auge oculirten Stämmchen werden im kommenden Frühjahr nach ihrer Veredlung auf 2 bis 3 Zoll über der Veredlungsstelle, wie schon bemerkt worden ist, schräg abgestutzt, und sobald die eingesetzten Augen über einen Fuß hoch erwachsen sind, nimmt man den über dem Auge stehen gebliebenen Stummel ebenfalls weg, und behandelt sie übrigens ganz so, wie die aufs treibende Auge oculirten Steinobststämme. Den Sommer hindurch müssen die Rabatten und Wege der Baumschule gut vom Unkraut rein gehalten werden, und im Herbste gräbt man die Erde um die jungen Bäume, jedoch vorsichtig um, damit die Winterfeuchtigkeit eindringen kann und den Wurzeln atmosphärische Nahrungstheile zugeführt werden können. Sind die Bäume aber noch zu jung, daß man beim Umgraben der Erde befürchten müßte, es möchten selbige zu sehr erschüttert werden, so wäre im ersten Jahre ein leichtes Auflockern der Erde mit der Gartenhacke wohl hinlänglich, doch in spätern Jahren nicht mehr zureichend, sondern das Umgraben derselben nothwendig.

Digitized by Google

§. 35.

Behandlung des jungen Baumes im zweiten Jahre nach dessen Veredlung.

Nachdem der Baum durch seinen ersten Rückschnitt einen Leitzweig und 2 bis 3 Nebenzweige getrieben hat, welche nun schon eine Pyramide bilden, hat man im zweiten Jahre seiner Ausbildung nur nöthig, die Form der Pyramide beizubehalten und diese zu vergrößern. Der Leit- oder Mutterzweig, welcher beim vorjährigen Schnitt im Frühling aus den zu oberst stehenden Auge ausgetrieben war, und hauptsächlich zur Vergrößerung des Baumes benutzt werden muß, wird im zweiten Frühjahr nach der Veredlung abermals auf 4 Augen zurückgeschnitten, sobald dieser noch nicht die Stärke einer starken Federspuhle erreicht hat; ist er aber von der Stärke eines Fingers, so schneidet man ihn auf 6 bis 8 Augen oder bis auf ½ Theil seiner Länge zurück, sowie im vorjährigen Frühjahre. Bei dem Schnitt des Leitzweiges ist vorzüglich zu beachten, daß der Schnitt jedesmal an einem Auge geschieht, welches demjenigen entgegensteht, auf welches das vorhergehende Jahr geschnitten worden ist, damit sich die etwa entstandene Krümmung des Schaftes wieder ausgleichet, wodurch der gerade Wuchs desselben bezweckt wird. Würde man ein Auge auf derselben Seite des Leitzweiges zum Schnitt erwählen, auf welcher der vorjährige Leitzweig ausgetrieben ist, so entsteht auf jeden Fall eine Neigung des Schaftes nach dieser Seite hin, welches aber durch die Gegenrichtung des neuen Schnittes verhindert wird. Dasselbe gilt von dem Schnitt der Verstärkungszweige der Pyramide; an diesen wählet man nicht die geradeaus stehenden Augen zum Schnitt, sondern solche, die auf der Seite stehen, welche abwechselnd bald nach dieser, bald nach jener Seite zu auf seitwärts stehende Augen geschnitten werden, wodurch die Pyramide eine gleichförmige Gestalt erhält, und auch deren Zweige nicht zu sehr die Wege in der Baumschule beengen.

Die oculirten Steinobststämme werden von jetzt an, wenn solche zu Pyramiden bestimmt sind, auf dieselbe Art behandelt, wie die Kernobststämme, und es leidet ihre fernere Behandlung keine weitere Abweichung von der Regel. Sollen sie aber zu Hochstämmen erzogen werden, so läßt man ihren Schaft ungehindert in die Höhe wachsen, und nimmt selbigem nur dann erst seine etwa hervorgekommenen Seitentriebe, wenn er die Dicke eines Mannesdaumens erhalten hat, und bildet alsdann die Krone desselben durch das Abschneiden seiner Spitze in einer beliebigen Höhe, wie solches in §. 40 näher beschrieben wird. Die Seitenzweige, welche zur Verstärkung des Stammes unumgänglich nothwendig sind, (wie die Natur uns an dem wildaufwachsenden Baume zeigt, indem dieser aus dem Kern entstanden, mit Seitenzweigen emporwächst, welche aber später und nach und nach absterben) dienen somit schon im ersten Jahre nach der Veredlung des Baumes zu diesem Zweck; sie werden wie im ersten Frühjahre ebenfalls auf ½ ihrer

Digitized by Google

Länge, wie so eben gezeigt, zurückgeschnitten, und im Verlauf des Sommers an ihren Spitzen abgekneipt, damit sich der Baumsaft mehr in den Leitzweig ergießt, und dieser dadurch mehr gestärkt wird. Auch hier gilt, was schon früher gesagt worden ist, nämlich, ist der Leitzweig schwächer, als ein darunter befindlicher, schön aufrechtstehender Verstärkungszweig, so schneidet man ihn ab, und behält lieber diesen zum Leitzweig bei, und sollte er eine etwas schräge Richtung haben, so muß er durch das Anbinden an einen beigesteckten Pfahl in der gehörigen aufrechten Richtung, so lange es erforderlich ist, erhalten werden.

§. 36.

Behandlung der Bäume im dritten Jahre nach deren Veredlung.

In diesem Frühjahr wird man nun schon Stämme darunter finden, welche von unten herauf die Dicke eines Mannesdaumens haben; bei diesen nimmt man nun die daran befindlichen Verstärkungszweige dicht am Stamm hinweg; doch da, wo derselbe schwächer wird und bis zur Stärke eines Fingers abfällt, läßt man die Seitenzweige ferner zur Verstärkung des Stammes stehen. Der Leitzweig, sowie die Verstärkungszweige werden auch in diesem Frühjahr auf dieselbe Art, wie früher, zurückgeschnitten und behandelt. Bei dem dießjährigen Schnitt des Leitzweiges, sowie der Verstärkungszweige des Baumes, muß wie im vorigen Frühjahr stets auf ein dem vorjährigen entgegenstehendes Auge geschnitten werden, damit der Schaft seine gerade Richtung behält; dasselbe gilt ebenfalls von den Verstärkungszweigen, dadurch erhält sich die Peripherie der Pyramide stets gleichmäßig, und kann solche noch denselben Herbst schon als vollkommener Pyramidenbaum nöthigenfalls verpflanzt werden. Bei dem Abnehmen der Verstärkungszweige am Hauptstamm ist noch zu bemerken, daß dieses stets mit einer feinen Handsäge und nicht mit der Gartenhippe geschehen darf, mit welcher sehr leicht der obere Theil des Baumes bei einer übermäßigen Kraftanstrengung beschädigt werden kann; auch soll der Schnitt stets in dem, am Zweige dicht am Stamm sichtbaren Wulst oder Ringel geführt, mit einem scharfen Messer glatt geschnitten und große Wunden mit geschmolzenem Pech oder mit Baumwachs verwahrt werden.

§. 37.

Behandlung der Bäume im vierten Jahre nach ihrer Veredlung.

Viele der nach dieser Methode behandelten Obstbäume werden nun schon in diesem Jahre die Schafthöhe von 6 bis 7 Fuß erreicht haben, hauptsächlich die Äpfelbäume. Haben diese Stämme nun auch ihre gehörige Schaftstärke nach dieser Behandlung erlangt, so können sie nunmehr zur Krone eingeschnitten werden, das heißt, man zwingt den Baum, in der Höhe seine Zweige auszutreiben, welche nach allen Seiten hin vertheilt, die Krone des Schaftes bilden, und welche sich ent-

Digitized by Google

weder kugelförmig geschlossen hält, oder pyramidalisch in die Luft geht, wie z. B. bei den Birnbäumen häufig der Fall ist. Diejenigen Bäume aber, welche noch nicht ihre Schafthöhe von 6 bis 7 Fuß, sowie ihre der Höhe angemessene Stärke erhalten haben, werden sowie im vorigen Frühjahr sowohl an ihrem Leitzweig, als an ihren Verstärkungszweigen zurückgeschnitten, wobei immerfort der Schnitt des Auges dem vorjährigen entgegengesetzt seyn muß, damit der Stamm gerade in die Höhe geht. Da, wo der Schaft stark genug ist, nimmt man die Verstärkungszweige hinweg, bis zu der Stelle, wo er schwächer wird, woselbst sie im Verlauf des Sommers noch ihre Dienste thun müssen. Trotz der richtigen Beobachtung der hier angegebenen Regeln wird man doch zuweilen widerspenstige Bäume darunter finden, welche in ihrem Wuchs eine schiefe oder krüppelhafte Richtung nehmen, diesen gibt man bei Zeiten Pfähle, woran sie mit Bast oder Weiden gerade gebunden werden, welches aber doch nur selten nöthig seyn wird, denn gewöhnlich wächst die Pyramide bei richtiger Behandlung gerade in die Höhe.

§. 38.

Behandlung des Baumes im fünften Jahr nach seiner Veredlung, um welche Zeit er nun zur Krone eingeschnitten werden kann.

In diesem Frühjahr wird der größere Theil der Apfelbäume und viele Birnbäume ihre gehörige Stärke und Schafthöhe erreicht haben, so, daß sie nun zur Krone eingeschnitten werden müssen. Von einem vollkommen ausgebildeten Hochstamm verlangt man eine Schafthöhe von 6 bis 7 Fuß, und eine regelmäßige, sich nach allen Richtungen hin gleichmäßig verbreitende und abgerundete Krone. Um diese zu erzielen, ist folgende Behandlung des Baumes nöthig. Nachdem am Schafte des Baumes sämmtliche Verstärkungszweige abgenommen worden sind, stutzt man die Spitze des Leitzweiges an einem ausgebildeten Auge ein, indem das obere Holz selten die gehörige Reife hat, um mit Sicherheit auf das Austreiben der daran befindlichen Augen rechnen zu dürfen. Von dem zum Schnitt erwählten obern Auge herabwärts zählt man nun 6 Augen, von welchen man 4 der Schönsten nach allen 4 Himmelsgegenden zu stehen läßt, die übrigen, sowie alle tiefer stehenden aber mit einem scharfen, feinen Messer dicht am Schaft abschneidet. Der Baum treibt diese 4 Augen zu eben so vielen Zweigen aus, die nach allen Seiten sich hinstreckend schon eine gut geformte Krone bilden, welche im darauf folgenden Frühjahr, oder nach dem Versetzen des Baumes, durch den Rückschnitt dieser Zweige auf 2 bis 3 Augen, zu einer vollständiger ausgebildeten Krone sich gestaltet. Schneidet man den Leitzweig von oben herabwärts auf 6 Augen ein, und nimmt die unterhalb desselben stehenden Augen hinweg, ohne deren zwei auszuschneiden, so treibt oft der Baum nur 2 oder 3 Zweige, und die andern Augen verwandeln sich in Tragknospen oder Tragzweige, wodurch man zwar bald zu einer Frucht gelangt, die Krone des Baums aber selten ihre regelmäßige Gestalt erhält.

Digitized by Google

Bei dem Schnitt der Kronenäste im kommenden Frühjahr oder nach dem Versetzen des Baumes ist noch zu beachten, daß man stets ein geradeaus stehendes Auge am Zweig zum Leitzweig erwählt, damit sich der Baum in seinem Umkreis vergrößert, und die Seitenaugen die Zwischenräume zwischen den Hauptästen gehörig und regelmäßig ausfüllen. Jeder Zweig, welcher seine Richtung nach innen zu nimmt, oder einen andern Ast überkreuzt, muß weggenommen und beim jedesmaligen Schnitt die Richtung der Augen am Zweig, an welchem man schneidet, gehörig erwogen werden, damit man dergleichen Fehler nicht später zu verbessern benöthiget ist.

Die in der Baumschule befindlichen im Wachsthum zurückgebliebenen Bäume aber werden auch in diesem Frühjahr sowohl an ihren Leitzweigen, sowie an ihren Verstärkungszweigen nach der angegebenen Regel behandelt, und bis zu ihrer Kronenbildung pyramidenförmig in die Höhe gezogen.

Die Erziehung der Birnbäume geht zwar wegen ihrer ohnedieß langsamern Vegetation und Wurzelausbildung nicht in demselben Verhältniß, wie bei den Äpfelbäumen von Statten, und erfordert einige Jahre mehr Zeit. Da aber auch diese in Pyramidenform erzogenen Bäume schon nach dem zweiten und dritten Jahre ihrer Behandlung an ihren Verstärkungszweigen Fruchtholz ansetzen, und oft Früchte liefern, dabei aber dennoch in die Höhe wachsen, so erwächst aus dieser Erziehungsmethode für den Baumerzieher noch der große Vortheil, solche Pyramiden zu jeder Zeit zum Verkauf in Vorrath zu besitzen, welche stets gesucht sind, und mit demselben Vortheil, wie die Hochstämme, verkauft werden können.

Das Verfahren, die Obstbäume von Jugend auf durch die Kunst des Schnittes gleichsam etagenweise in die Höhe zu ziehen, wobei sich der Baum durch seine ins Leben gerufenen Augen vermittelst des Leitzweiges von Jahr zu Jahr verlängert, und durch seine Nebenzweige am Stamme verstärket, gründet sich also lediglich auf die Regeln des Schnittes der Franzbäume, welcher später ebenfalls ausführlicher behandelt vorkommen soll. Nach dieser Erziehungsart ist demnach der junge Baum gezwungen, nach dem Willen seines Erziehers zu wachsen, und sich dadurch um einige Jahre früher zum versetzbaren Hochstamm auszubilden, als es nach der zeither üblichen Art möglich war. Bei mehren Obstarten, hauptsächlich aber unter den Birnen, findet man schon in ihrer ganzen Vegetation fast ohne Nachhülfe der Kunst diesen pyramidenförmigen Wuchs; solche bedürfen nur einer kleinen Unterstützung; auch wird man Bäume darunter finden, welche von selbst geneigt sind, ihre Kronen zu formiren, welches dem Baumerzieher zu Statten kommt, sobald der Schaft seine gehörige Stärke erlangt hat. Da man also durch diese Erziehungsmethode den Wuchs des Baumes vollkommen in seiner Gewalt hat, ihm jede beliebige Schafthöhe zu geben, so sollte jeder Baumerzieher es sich zum Gesetz machen, keinen Hochstamm unter 6 Fuß Schafthöhe mit verhältnißmäßiger Stärke aus seiner Baum-

Digitized by Google

schule abzugeben, es sey denn, daß wirklicher Mangel an Bäumen den Absatz solcher unter 6 Schuh haltenden Stämme unumgänglich nöthig machten. Obstbäume, welche bestimmt sind, an Landwegen angepflanzt zu werden, können recht gut zu einer Höhe von 7 bis 8 Fuß erzogen werden, bevor ihre Krone anfängt, denn es ist schon unangenehm in Gärten, wenn die Zweige der Bäume herunterwärts hängen, noch mehr aber an Wegen, wo sie leicht beschädiget werden können, und demnach abgeschnitten werden müßten. Ueberdieß gibt es Baumarten, deren Äste gern herunterwärts hängende Zweige machen; solche Arten taugen nicht in das Freie, sondern sind nur in geschlossenen Gärten, hauptsächlich wegen des leichtern Beraubens ihrer Früchte, anzupflanzen. An Landwege aber gehören vorzüglich Birnbäume und Reinettensorten, denn diese gehen pyramidenförmig in die Höhe, und entsprechen am besten ihrem Zweck.

Bei der Erziehung der Kernobstbäume nach dieser von mir als bewährt befundenen, und in meinen Baumschulen jetzt nur lediglich ausgeübten Methode bin ich im Stande, Äpfelbäume oft schon im vierten oder fünften Jahr nach ihrer Veredlung in der Stube, als versetzbar abgeben zu können, während ich sonst 6 bis 8 Jahre Zeit brauchte, um einen versetzbaren Stamm zu erziehen, welcher die gehörige Schaftstärke besaß, um auch seine Krone tragen zu können. Die aufwärts steigende proportionirte Stärke des Schaftes gibt dem verpflanzten Baum mehr Halt am Pfahle und mehr Widerstand gegen den Wind, als jene dünnen Schmächtlinge, welche durch das zu frühe Abnehmen ihrer Seitenschossen zwar bald an Bohnenstangen in die Höhe gespindelt werden, aber noch viele Jahre eines Pfahles bedürfen, der bei den nach meiner Art erzogenen bald überflüssig wird. Mancher Baumerzieher wird freilich bei dieser neuen Erziehungsmethode nur schwer daran gehen, seine veredelten Stämme jedes Frühjahr wieder methodisch zu verkürzen, um dieses Resultat zu erlangen; wer aber mit dem Schnitt der Franzbäume vertraut ist, und die Kraft des Triebes eines gesunden Baumes, zumal wenn sich solcher auf einen einzigen Punkt concentrirt, kennt, wird gewiß nach genauerer Prüfung meines Verfahrens, welches sich ganz auf die Vegetation des Baumes gründet, demselben Beifall schenken, und seine Bäume künftighin ebenfalls durch den wiederholten Rückschnitt erziehen.

§. 39.

Kurze Wiederholung des Verfahrens bei der Erziehung der Kernobstbäume nach meiner Methode.

Nachdem die Kernwildlinge aus der Samenschule herausgehoben, die Pfahlwurzeln derselben auf $\frac{2}{3}$ Theil ihrer Länge verstutzt, und der Schaft auf 3 bis 4 Augen zurückgeschnitten wurden, versetzt man solche auf die Verstärkungsrabatten oder Beete, wo sie ein oder zwei Jahre stehen bleiben. Die daselbst zur Stärke einer Federspuhle oder eines kleinen Fingers erwachsenen Stämmchen werden das künftige oder dar-

Digitized by Google

auf folgende Frühjahr herausgehoben, auf die oben angegebene Art abermals an Stamm und Wurzeln verstutzt, und in die Baumschulreihen eingepflanzt, um das künftige Frühjahr auf ihren Stellen veredelt zu werden, oder sie werden sogleich in der Stube veredelt, und in die Baumschule gepflanzt.

Von den im Jahr ihrer Veredlung ausgetriebenen zwei Zweigen schneidet man im kommenden Frühjahr, als dem ersten Jahr nach der Veredlung des Baumes den schwächsten Zweig ab, und den am geradesten stehenden stärkern auf ⅔ Theil seiner Länge zurück, so erhält man aus dem obersten Auge den Leitzweig, welcher zur Vergrößerung des Baumes stets beibehalten wird, und aus den untern Augen Seitenzweige, welche den Stamm durch Herbeiziehung des Saftes verstärken helfen.

Im zweiten Jahr nach der Veredlung wird der Leitzweig abermals auf ⅔ Theil seiner Länge verkürzt, wobei man ein solches Auge zum Schnitt erwählet, welches dem vorjährigen Schnitt entgegensteht, damit die gerade Richtung des Schaftes erhalten wird. Die aus den unterhalb des Leitzweiges hervorgekommenen Seitentriebe werden ebenfalls auf ⅔ Theil ihrer Länge verkürzt, und verrichten ferner ihre Function, durch die Herbeiziehung des Saftes den Schaft zu verstärken.

Im dritten Jahre, sowie im vierten, findet dieselbe Behandlung des Baumes Statt; im Sommer, besonders nach Johanni, geht man seine Bäume durch, schneidet die Stummel der etwa verunglückten Augen der Leitzweige auf den folgenden besser stehenden Zweig zurück, und kneipt durchgängig die Spitzen der Verstärkungszweige ein, damit sie nicht den Leitzweig überwachsen. Da wo der Schaft des Baumes die Stärke eines vollkommenen Mannesdaumens erhalten hat, nimmt man im Frühjahr die Verstärkungszweige bis dahin ab, wo der Baum dünner zu werden anfängt, und fährt damit fort, bis der Schaft bis an seine Krone von unten herauf verstärkt proportionirlich in die Höhe gezogen worden ist.

Im fünften und sechsten Jahre dieselbe Behandlung der noch im Wuchse zurückgebliebenen Stämme; die gehörig erstarkten und auf 5 bis 6 Fuß Höhe erwachsenen aber werden nach §. 38 zur Krone eingeschnitten, und können im darauffolgenden Herbst als versetzbare Bäume aus der Baumschule abgegeben werden.

§. 40.

Die Erziehung der Steinobstbäume.

Diese ist am sichersten durch die Oculation zu erlangen, wenn man die dazu nöthigen Oculirreiser im Sommer erhalten kann; ist dieses aber nicht der Fall, so muß die Veredlung vermittelst des Copulirens oder Pfropfens im Frühjahr vorgenommen werden, sie weicht aber von der bei den Kernobstbäumen anzuwendenden insofern ab, als man deren Wildlinge zur beliebigen Schafthöhe erzieht und sie alsdann in der Krone veredelt.

Digitized by Google

Die Steinobstbäume vertragen nicht so gut den Schnitt, wie die des Kernobstes, und sehr leicht wird durch das zu viele und zu kurze Schneiden der Harzfluß herbeigeführt; überhaupt vertragen die Kirschen und Pflaumen, welche man am Spalier zieht, nicht wohl einen scharfen Schnitt alljährlich, und hat man dem Baume einmal seine Form gegeben, so darf er nur noch mäßig beschnitten werden.

Pfirschen- und Aprikosenbäume sind schon weniger empfindlich, und müssen, um gehörig in Ordnung erhalten werden zu können, oft kurz oder scharf geschnitten werden, damit der Baum stets mit jungem Holz versehen wird, wie bei deren Beschreibung gezeigt worden ist.

Die jungen Sämlinge der Kirschen- und Pflaumenarten versetzt man im dritten oder vierten Frühjahr nach ihrer Aussaat, je nachdem sie sich nach ihrer ersten Verpflanzung aus der Samenschule mehr oder weniger verstärkt haben, in die Reihen der Baumschule ein und gibt ihnen einen Abstand von 2 Fuß in der Reihe, die zwei Fuß breiten Rabatten hingegen müssen durch 3 Fuß breite Wege getrennt seyn, damit man überall ungehindert an die Reihen kommen kann, um die an den Bäumen nöthigen Arbeiten bequem verrichten zu können.

Beim Versetzen der Sämlinge der Steinobstsorten müssen die Wurzeln sowohl an der Haupt-, als an den Saugwurzeln aufs neue verschnitten und der Schaft des Baumes auf $\frac{1}{3}$ Theil seiner Länge verkürzt werden. Das obere Auge des verschnittenen Wildlings treibt den Leitzweig, während die tiefer sitzenden Augen zu Neben- oder Verstärkungszweigen austreiben, welche man ruhig fortwachsen läßt, bis der Schaft seine Kronhöhe erreicht hat, alsdann nimmt man sie ab, es sey denn, daß sich der Stamm schon früher dergestalt verstärkt hätte, daß ihr fernerer Zweck unnütz wäre. Den Leitzweig läßt man also, ohne ferner beschnitten zu werden, in die Höhe wachsen, und hat er die ihm bestimmte Größe erlangt, so copulirt, pfropft oder oculirt man ihn in jeder beliebigen Höhe, worauf das Frühjahr danach aus den Zweigen des Edelreises, vermittelst des Rückschnittes derselben auf 4 bis 6 Augen, sowie bei dem Kernobst die Krone gebildet wird. Sollte aber ein Verstärkungszweig stärker, als der Leitzweig, zu werden drohen, so knickt man die Spitze desselben ein, damit der Saftzufluß gehemmt und mehr in den Leitzweig geleitet wird, sonst aber läßt man diese Zweige beim Steinobst so lange stehen, bis der Schaft sich hinlänglich erstarkt hat, worauf man sie abnimmt und die dadurch verursachte Wunde gut mit Pech oder Baumwachs bestreicht.

Kirschenwildlinge, aus den Wäldern bezogen, können in Ermangelung selbst erzogener Sämlinge, zumal wenn solche mit guten feinen Wurzeln versehen sind, recht gut in die Baumschule versetzt werden; man schneidet ihre Wurzeln kürzer ein, und am Stamme sämmtliche vorjährigen Sommertriebe auf 1 bis 3 Augen zurück, und läßt sie 1 bis 2 Jahre stehen; bevor sie auf ihrer Stelle veredelt werden. Mit den Pflaumen- und Zwetschenausläufern verfährt man ebenso; diese versetzt man unter derselben Behandlung in die Baumschule, läßt sie

Digitized by Google

bis zur gehörigen Größe und Stärke heranwachsen, und veredelt sie alsdann durch Abwerfen ihrer Kronen in beliebiger Höhe, oder copulirt 2 bis 3 Äste derselben, von welchen im kommenden Frühjahr die Krone gebildet werden kann. Hat man aber keine hohen Kirschen- oder Pflaumenwildlinge vorräthig, welche in der Krone veredelt werden könnten, oder will man vielmehr nicht so lange warten, bis diese so hoch erwachsen sind, so setzt man seine Edelreiser auf niedrige Wildlinge eine Hand hoch über der Erde vermöge der Copulation auf, oder man setzt im Frühjahr oder Sommer daselbst Augen ein und erzieht nun den Schaft des Baumes aus dem schönsten Zweig des Edelreises oder des Oculirtriebes. Man schneidet bei den copulirten Stämmen im ersten Frühjahr nach der Veredlung derselben den schwächsten Trieb des Edelreises ab, bindet den andern an einen Pfahl, damit er gerade in die Höhe geht, und läßt ihn nun unbeschnitten bis zu 5 oder 6 Fuß Höhe wachsen, worauf man ihn so, wie bei dem Kernobst beschrieben worden ist, einstutzt, und seine Verstärkungszweige da, wo er stark genug ist, abnimmt. Bei den oculirten Stämmen verfährt man ganz so, wie §. 29 und §. 30 angegeben worden ist; man läßt den Trieb derselben ungehindert an einen Pfahl angebunden in die Höhe wachsen, und schneidet sie, sobald sie die gehörige Schafthöhe erlangt haben, zur Krone ein. Wollte man aber die Kirschen- und Pflaumenbäume als Pyramiden erziehen, so verfährt man damit ganz so, wie bei den Kernobstbäumen angegeben worden ist; die weitere Erziehung, sowie deren Behandlung, kommt beim Schnitt der Pyramidenbäume §. 46 ausführlicher vor.

Früher glaubte ich, sowie viele andere Baumerzieher, die Veredlung des Steinobstes nicht früh genug im Frühjahre vornehmen zu können, und beeilte mich, vor allen andern Obstarten die Kirschen- und Pflaumenwildlinge, sobald als es nur ein schöner Tag erlaubte, zu veredeln. Da aber in hiesiger Gegend oft noch sehr harte Nachfröste, oder lange anhaltende, kalte, ausdörrende Ostwinde die schon eingetretene Vegetation des Baumes hemmen und zurückhalten, so kam es, daß ich unter solchen Umständen selten mich des Gelingens einer frühzeitigen Veredlung des Steinobstes zu erfreuen Ursache hatte, indem die aufgesetzten Edelreiser oft schon im Austrieb wieder zurückgingen und verdarben. Später aufgesetzte Reiser aber, welche vergessen, oder deren Ankunft aus dem Auslande, woher sie verschrieben waren, verspätet worden war, schlugen viel besser in der Veredlung an, und wuchsen, da ihr Saftzufluß durch keine ungünstige Witterung gestört wurde, ungehindert fort, so daß ich aus Erfahrung das zu frühe Veredeln des Steinobstes zu verwerfen berechtiget bin.

§. 41.

Das Versetzen der Bäume aus der Baumschule auf ihren Standort.

Ist der Obstbaum nunmehr in der Baumschule zu einem vollkommenen und versetzbaren Hochstamm-, Pyramiden- oder Spalierbaum

Digitized by Google

erzogen worden, so kann er noch in demselben Herbst oder im künftigen Frühjahr auf seinen Standort, woselbst er für die Folge wohlthätig für den Menschen wirken soll, versetzt werden. Sehr häufig wird aber diese Absicht durch ein fehlerhaftes Verfahren beim Versetzen des jungen Baumes vereitelt, wenn die Bäume aus einer Baumschule bezogen werden, deren Erdreich für dasjenige, wohin sie verpflanzt werden sollen, zu gut, auch wohl gar gedüngt gewesen ist. Einen so unnatürlichen Übergang, in Hinsicht der Eigenschaft des Erdreichs verträgt selten ein Baum, daher man besonders hierauf Rücksicht zu nehmen hat. Je mittelmäßiger der Boden ist, worin die jungen Bäume erzogen worden sind, desto besser werden solche in jedem Erdreich fortkommen und weniger dem Verderben ausgesetzt seyn, als jene auf zu fettem Erdreich geil in die Höhe getriebenen Bäume. Ist das Erdreich locker, fein oder sandig, so ist die Herbstpflanzung für solchen Boden vorzuziehen. In feuchtes, schweres oder thonhaltiges Erdreich pflanzt man mit besserm Erfolg im Frühjahr, zumal wenn die Baumgruben schon im Herbst ausgegraben worden sind, denn Frost, Regen und Schnee machen ein solches Erdreich mürbe und leicht zerfallbar, so daß es sich nun gut an die Wurzeln des Baumes anlegt und die Zwischenräume derselben ausfüllt. Bei dem großen Einfluß, den der Boden auf die Pflanzungen übt, wäre es sehr zu wünschen, daß man bei jeder Obstbaumanpflanzung vorher denselben genau untersuchte, und bei Unkenntniß in der Behandlung der Obstbäume Männer zu Rathe zöge, welche damit bekannt sind.

Jede Obstbaumart liebt ihren angemessenen Boden und Stand; dieser richtig gewählt und mit Einsicht dabei verfahren, sichert das Gelingen einer so nützlichen Anlage, und gewährt alsdann für die Folge auch reichlichen Gewinn.

Der Apfelbaum verlangt ein etwas schweres und Feuchtigkeit haltendes Erdreich, einen fetten Lehmboden oder Mergel; er kommt zwar auch auf trocknen Anhöhen fort, gedeiht aber daselbst nicht so gut, als in den Niederungen, doch darf das Erdreich nicht sumpfig seyn, sonst faulen seine Wurzeln; ebenso wenig wird man auf einem kiesigen Untergrund gesunde und lange dauernde Äpfelbäume antreffen. Der Birnbaum hingegen paßt besser auf Anhöhen, wie der Apfelbaum; er verträgt keine Feuchtigkeit, sondern liebt eher einen etwas trocknen, sonnigen, dabei tiefgehenden Boden, in welchen seine Pfahlwurzel tief eindringen und selbst aus der Tiefe die Nahrung des Baumes herbeiführen kann. Durch das Verstutzen der Pfahlwurzel des Birnbaumes bezweckt man aber, daß solche genöthiget wird, Seitenwurzeln zu treiben, welche die fruchtbaren Theile aus den obern Erdschichten beziehen, wodurch der Baum früher tragbar wird, als wenn er nur seine Nahrung durch die Pfahlwurzel aus der Tiefe der Erde nehmen soll. Man beobachte nur einen auf ungünstigem Boden ohne Cultur erwachsenen Wildling, wie viele Jahre vergehen, bevor dieser Früchte liefert! ja, ich kenne deren, welche bis in ihr zwanzigstes Jahr noch

Digitized by Google

keine Früchte hervorgebracht haben, während Birnbäume, obgleich durch die Veredlung verwundet und aus ihrem Standort in der Baumschule versetzt, dennoch oft schon im dritten und vierten Jahre Früchte trugen, und von Jahr zu Jahr fruchtbarer wurden. Da, wo die tiefern Erdschichten kiesig oder felsig sind, so, daß die Wurzeln des Baumes zu vielen Widerstand finden, da hört auch sein Wachsthum auf und er vegetirt daselbst nur kümmerlich, bis er zuletzt durch den Brand zu Grunde geht. Kalte Thonschichten oder reiner Sand sind ebenfalls seinem Gedeihen nachtheilig; am besten befindet er sich in einem lehmhaltigen, mit Kalk und Mergel untermischten Erdreich; die feinern Bergamottenarten und Butterbirnen aber verlangen durchaus einen gut cultivirten Gartenboden und einen warmen Sonnenstand, nur in diesem bringen ihre Bäume jene köstlichen, butterhaftschmelzenden Früchte hervor, welche bei einem ungünstigen Stand nur gewöhnliche Kochbirnen seyn würden.

Die Zwetschen- und Pflaumenbäume aller Art lieben ein fruchtbares, warmes, fettes Erdreich; sie taugen nicht für Anhöhen, sondern befinden sich besser in einer geschützten Lage, an Abhängen der Berge, in Thälern und Gründen, woselbst sie aber hinlängliche Sonne haben müssen, welches zumal bei den feinern ausländischen Pflaumensorten unumgänglich nothwendig ist.

Die Kirschbäume aller Art gehören auf die Berge und sonnenreichen Anhöhen, woselbst das Erdreich trocken, steinicht, ja selbst sandig seyn kann, und so hat die Natur für jedes Erdreich und für jede Lage eine entsprechende Baumart hervorgebracht, welche selbst unter ungünstigen Einwirkungen daselbst fortkommt.

Beim Setzen der Bäume selbst wird oft so unzweckmäßig zu Werke gegangen, daß auch die besten Bäume nicht wohl fortkommen können; selten giebt man sich die Mühe, dem Baume gehörigen Raum im Umfange seiner Wurzelkrone zu geben, und zwängt diese mit Gewalt in die im Verhältniß derselben viel zu kleinen Gruben. Ebenso wenig nimmt man Rücksicht auf den Schnitt der Krone des Baumes, ob diese mit dem Wurzelvermögen desselben in gehörigem Verhältniß stehe oder nicht; man schneidet ohne Kenntnisse aufs Gerathewohl, oder gar nicht, und wundert sich nun, wenn der Baum nur schwach treibt, oder ganz eingeht.

Sehr wichtig sind die Vortheile beim Setzen eines jungen Baumes; wer diese nicht beobachtet, wird sich beim Mißlingen der Anpflanzung selbst die Schuld beizumessen haben. Die Löcher oder Gruben, worin ein vollkommen ausgebildeter Hochstamm im Frühjahr oder Herbst gesetzt werden soll, dürfen nicht zu klein gemacht werden, und zwar immer größer und tiefer, je ungünstiger der Boden an sich ist, damit die Wurzelkrone hinlänglichen Raum findet, um ungehindert eingesetzt werden zu können, und um sowohl in der Tiefe, als in ihrem Umfange lockere Erde zu finden, welche zum Gedeihen des Baumes unumgänglich nothwendig ist. Die Größe der Löcher, sowie ihre Tiefe, rich-

Digitized by Google

tet sich nach dem Umfange der Wurzelkrone des zu setzenden Baumes. Ist der Boden fest und steinicht, so macht man die Grube noch einmal so breit und tief, als es der Raum der Wurzelkrone fordert, wobei die in der Erde befindlichen Steine auf die Seite geschafft werden müssen. Die obere, feine und mit Nahrungstheilen geschwängerte Erde wirft man auf die eine Seite der Grube, die gröbere aus der Tiefe derselben aber auf die entgegengesetzte Seite und lockert die Tiefe der Grube noch mit dem Grabscheit auf, wobei vorkommende Baumwurzeln oder Holzstücke beseitigt werden müssen. Zu Anfange Novembers, sobald der Baum durch einige Fröste entlaubt wird, ist er zum Verpflanzen tauglich; durch das Abwerfen seiner Blätter zeigt er nun an, daß ein Ruhestand in seiner Vegetation eingetreten ist, welchen man zum Versetzen des Baumes benutzen muß. In diesem Zustand von Ruhe verdickt sich sein Saft, und erst im Frühjahr, nachdem einige warme Tage denselben wieder verdünnt und belebt haben, tritt die Lebensthätigkeit des Baumes wieder ein, welches er alsbald durch das Aufschwellen seiner Blüthenknospen und später durch das Austreiben seiner Laubaugen zeigt. Ist der Baum nun in der Baumschule in seinem Umkreis einen halben Spaten tief aufgegraben worden, so sucht man so vorsichtig als möglich seine Hauptwurzeln durch Untergraben derselben zu entblößen, die tiefergehende Pfahlwurzel wird abgestochen und der Baum nun sanft hin und hergebogen, wobei man leicht diejenigen Wurzeln entdeckt, an welchen er noch fest hängt; man gräbt diesen nach und sucht überhaupt dem Baum seine Wurzelkrone so unbeschädigt als möglich zu erhalten. Allzulange Seitenwurzeln sticht man, sowie die Pfahlwurzel, ab, und hebt den Baum vorsichtig mit dem Grabscheit von allen Seiten in die Höhe, wobei aber keine zu große Gewalt gebraucht werden darf, indem sehr leicht eine Hauptwurzel sich lossprengen könnte, wodurch die Wurzelkrone sehr nachtheilig für das Wachsthum des Baumes verstümmelt würde.

Sind die Bäume in einer Baumschule zu eng gepflanzt, wie dieses leider in den mehresten Baumschulen anzutreffen ist, so wird freilich ein zweckmäßiges Ausgraben derselben schon dadurch unmöglich; daher so viele an den Wurzeln verstümmelte und oft ihrer besten Seitenwurzeln beraubte Obstbäume aus solchen Baumschulen, wo immer der nebenstehende Baum beschädigt werden muß, wenn nicht ganze Reihen derselben auf einmal ausgehoben werden sollen. Der Baum muß also so wenig wie möglich an seinen Wurzeln verletzt werden; denn jemehr er Wurzeln hat, desto besser ist es, und ein solcher wird gewiß auf seinem Standort wenig trauern, und bei einer fernern richtigen Behandlung gewiß freudig fortwachsen. Die beschädigten Wurzeln werden abgeschnitten, doch so, daß die Fläche des Schnittes auf dem Boden zu stehen kommt, sowie auch die etwa vorhandene Pfahlwurzel glatt abgestutzt werden muß. Häufig kommt der Fall vor, daß der Birnbaum nur eine einzige Pfahlwurzel und gar keine Saugwurzeln getrieben hat, oder dessen Seitenwurzeln beim Herausgraben aus der Baumschule

Digitized by Google

dergestalt beschädiget worden sind, daß die Wurzel des Baumes nur noch aus einem glatten Stummel besteht; da der Baum nun einmal herausgemacht worden ist und demnach wieder gesetzt werden muß, so verfährt man folgendermaßen, um dem Baum sein Fortkommen zu sichern. Man schneidet die Wurzel am untern Ende glatt und verwundet die obere Bedeckung derselben mit der Spitze des Messers überall, umwickelt dieselbe mit einem wollenen Lappen oder Strumpf bis an den Anfang seiner Wurzelkrone, umbindet dieses mit Bindfaden, doch nicht allzufest, und setzt den Baum einige Zeit ins Wasser, damit sich der Lappen recht voll davon saugt. Der Baum wird, wie schon angegeben, gepflanzt, gut eingeschlämmt, und muß den Sommer hindurch immer feucht erhalten werden, wo er nach dieser Behandlung bald Saugwurzeln treiben und größere Wurzeln bilden wird. Die Äste der Krone, oder vielmehr die Sommerlatten derselben werden sogleich jeder auf drei Augen zurückgeschnitten, wobei man immer ein auswärtsstehendes Auge zum Schnitt erwählt, damit der Zweig sich geradeaus verlängere; das folgende Frühjahr aber gibt man ihm, wenn es nöthig ist, durch den fernern Schnitt seine richtige Gestalt, wobei alle nach innen zu wachsende, oder sich durchkreuzende Zweige abgenommen werden müssen; ein ferneres Beschneiden der Sommerlatten aber ist für die Folge nun unnütz.

In kältern Gegenden halte ich das Einschneiden der gesetzten Bäume im Herbst, sowie das Beschneiden der Franzbäume vor Eintritt des Winters mehr für schädlich, als nützlich. Ist der Winter strenge, so erfriert gewöhnlich das Auge, auf welches im Herbst geschnitten worden ist, wenn die Schnittwunde nicht recht gut mit Pech oder Baumwachs verwahrt worden ist. Da nun aber der Baum vor dem Eintritt warmer Witterung im Frühjahr nicht auszutreiben anfängt und den ganzen Winter hindurch gleichsam in einem ruhigen Zustand verbleibt, so hilft demnach das Einschneiden der Zweige des Baumes im Herbste zu gar nichts, und kann nur in diesem Falle nachtheilig für ihn seyn. Im Frühjahr hingegen versäume man nicht, sobald die Spätfröste nachgelassen haben, denselben nach obiger Vorschrift zu beschneiden.

Ist der Baum nun an seinen Wurzeln und der Krone zugeschnitten, so schlägt man einen starken Pfahl in die Mitte der Grube ein, so, daß die Spitze desselben, welche im Feuer angebrannt ist, 1 Fuß tief in die feste Erde eingedrungen seyn muß, und setzt nunmehr den Baum auf einem kleinen Erdhügel gegen die Morgenseite zu an den Pfahl, wobei die Wurzeln um diesen und in dem ganzen Umfange der Grube nach allen Seiten hin vertheilt werden; nun schüttet man die obere feine, beiseite gelegte fruchtbare Erde auf die Wurzeln, und sucht durch ein gelindes Rütteln an dem Baum alle Zwischenräume derselben damit auszufüllen, so daß nirgends eine Höhlung entsteht. Sind die Wurzeln überall bedeckt, so wird eine Gießkanne voll Wasser nach und nach angegossen, die übrige Erde in die Grube gefüllt, und

Digitized by Google

mit der Hand ein kleiner Kessel gebildet, worin eine zweite Gießkanne voll Wasser nachgegossen wird, welches man das Einschlämmen des Baumes nennt. Bevor man die Erde zuschüttet, muß man wohl beobachten, ob der Baum nicht zu flach oder zu tief zu stehen kommt, beides ist für denselben nachtheilig, und es gilt hier die Regel, den Baum nicht tiefer zu setzen, als er in der Baumschule gestanden hat, doch muß der Anfang seiner Wurzelkrone immer noch einige Zoll hoch mit Erde auf der Oberfläche bedeckt seyn. Der eingeschlagene Pfahl muß die Höhe haben, daß er bis unter die Krone des Baumes reicht, nicht aber bis in die Krone, und auf der Seite gegen den Baum zu nimmt man dem oberen Rand des Pfahls seine Schärfe, damit sich der Schaft nicht anreiben kann.

Der Zweck, welchen man damit beabsichtiget, den Baum auf die Morgenseite zu setzen, ist, weil die heftigsten Winde größtentheils von Abend herkommen, und den Baum im entgegengesetzten Falle gegen den Pfahl antreiben würden, so aber wird er mehr vom Pfahl abwärts gedrückt, und erhält selbst einigen Schutz vom Pfahl *). Man bindet den frisch gesetzten Baum im ersten Sommer nur sehr leicht an, damit er sich mit der Erde setzen kann, im Herbst aber befestiget man ihn mit Weiden, oder noch besser mit guten Bastbändern, wobei aber an Stellen, wo sich der Baum zu fest an den Pfahl anlegt, ein Stückchen Filz oder Leder dazwischen geschoben werden muß, damit sich die Rinde des Schaftes nicht am Pfahl beschädigen kann, wodurch sehr häufig der Brand oder Krebs entsteht. Viele Baumpflanzer legen da, wo der Baum am Pfahl anliegt, Moos oder alte Lappen unter, um das Anreiben der Rinde zu verhindern; allein dieses hat für den Baum großen Nachtheil. In dem Moos oder Lappen verhält sich die Feuchtigkeit, diese friert im Winter und theilt ihre schädliche Wirkung dem Stamm mit, welcher gewöhnlich an solchen Stellen erfriert, und als Folge davon brandig wird. Auch wird das Moos ein Schlupfwinkel der Insekten und Raupen, die ihre Larven und Eierchen darein legen, welche von da aus um so viel leichter den Baum erreichen und beschädigen können.

Eine sehr zweckmäßige Art, die Bäume am Pfahl zu befestigen, ist die, welche ich schon mehre Jahre anwende, und welche für den Baum am wenigsten nachtheilig ist. Man schneidet zwei Finger breite Streifen von ziemlich starkem Leder, und von der Länge, daß sie an der hintern Seite des Pfahles mit ihren Enden übereinander geschlagen wer-

*) Manche sorgsame Gärtner haben den Glauben, daß, wenn der Baum nicht ebenso, wie er in der Baumschule gestanden hat, verpflanzt wird, dieses dem Fortkommen desselben nachtheilig sey, sie bezeichnen daher die Mittagsseite des Baumes mit Kreide, um solche danach in gleicher Richtung setzen zu können. Diese Vorsicht ist übertrieben und unnütz, und ein in entgegengesetzter Stellung verpflanzter Baum wird eben so gut und ohne Nachtheil für denselben fortkommen, wenn sonst nur die übrigen Regeln beim Baumsetzen beobachtet worden sind.

Digitized by Google

den können. Man legt das erste Band einen Schuh hoch über der Erde an, drückt den Baum an den Pfahl, und zieht nun die beiden Enden zusammen, welche übereinander gelegt mit einem Nagel an der hinteren Seite des Pfahles angenagelt werden, wodurch man den Stamm fest anzieht, ohne dessen Rinde beschädigen zu können. Das zweite Band wird nun eben so in der Mitte des Baumes angebracht, und das dritte unterhalb der Krone, wobei da, wo es nöthig ist, zwischen dem Stamm und dem Pfahl ein Stückchen Leder untergeschoben wird. Auch sind nöthigenfalls zwei Bänder hinlänglich, um den Baum am Pfahl zu befestigen, wo alsdann das eine kurz unter der Krone, das Andere aber etwas unter der Mitte des Baumes angelegt wird. Diese Bänder halten zwei Jahre, und nur selten hat man nöthig, die locker gewordenen Streifen fester anzuziehen; bemerkt man aber, daß die Rinde des Schaftes solche zu überwachsen drohet, und die Bänder in die Rinde Eindrücke machen, so muß man sie an einer andern Stelle anlegen, welches überhaupt alle Jahre geschehen kann, bis der Baum keinen Pfahl mehr bedarf. Der Pfahl darf aber in keinem Fall zu niedrig seyn, indem sonst der Wind zu viel Macht über die Krone des Baumes erhält, diese nun hin und hergetrieben, die Bänder lockert, wodurch der Schaft an dem Pfahl gerieben, ja oft die Krone selbst leicht abgebrochen werden kann. Eine ebenso unschädliche Befestigung des Baumes am Pfahl ist die mit hanfenen Stricken, welche um den Pfahl herum geschlungen, gegen den Baum zu überkreuzt und diesen ebenfalls umschlungen, gleich einer umgelegten 8 (∞), wie Figur zeigt, Baum und Pfahl umschlingt, und wobei die Überkreuzung des Stricks den Baum vom Pfahl abhält, so daß dieser sich nicht anreiben kann. Will man die Ausgabe für die Stricke vermeiden, so können auch gut gedrehte Bindweiden in derselben Form angelegt dieselben Dienste leisten.

Die im Herbst gepflanzten Bäume gießt man vor Frühjahr nicht an, indem die überflüssige Feuchtigkeit, zumal während eines harten Winters, ihnen leicht nachtheilig werden könnte; man schlämmt sie dagegen im Frühjahr recht gut ein, und gibt ihnen, sowie auch den im Frühjahr gepflanzten Bäumen, den Sommer hindurch einigemal Wasser, zumal wenn der Sommer trocken ist, wodurch ihr Anwachsen und Austreiben sehr befördert wird.

Daß man zum Verpflanzen der Bäume trockene Witterung abwarten muß, ist insofern nöthig, indem die feuchte Erde sich leicht ballt, und nicht so gut zwischen die feinen Wurzeln einfüllen läßt, welches sich alles bei guter Witterung leichter verrichtet.

Viele Baumpflanzer halten für nothwendig, die angeschüttete Erde um den Baum festzutreten; da aber dadurch sehr leicht die oberhalb sitzenden jungen Wurzeln abgetreten werden, die Erde auch beim Angießen derselben nicht so egal die Feuchtigkeit annimmt, so hat dieses Antreten gar keinen vernünftigen Grund weiter, sondern ist mehr unnütz, als nothwendig zu betrachten, und daher gänzlich zu unterlassen,

Digitized by Google

indem das Einschlämmen des Baumes hinlänglich alle Vortheile gewähret, um dessen Fortkommen zu sichern.

Dieses hier angegebene Verfahren beim Verpflanzen der Bäume kann auf alle Sorten der Obst- und andern Baumarten angewendet werden, und wird gewiß, wenn sonst die Bäume aus einer guten Baumschule bezogen wurden, und ihre Wurzeln nicht durch einen zu langen Transport oder durch Frost, Luft und Sonne gelitten haben, mit dem besten Erfolg gekrönt werden.

Häufig werden Bäume in einem Garten Alters oder Kränklichkeit wegen herausgenommen, an deren Stelle andere wieder eingesetzt werden sollen; obgleich nun bekannt ist, daß da, wo ein alter Baum gestanden hat, das Erdreich in dem Bereich seiner Wurzeln dergestalt ausgezehrt ist, daß nicht wohl ein anderer Baum auf dieser Stelle fortkommen kann, um aber die Symmetrie der Baumreihen nicht zu unterbrechen, gerade auf dieselbe Stelle dennoch wieder gepflanzt werden muß. Hierbei will man die Erfahrung gemacht haben, daß dieselbe Baumart nicht auf derselben Stelle wieder fortkommt, und da wo ein Apfelbaum gestanden hat, keiner wieder hingepflanzt werden dürfe, sondern eine andere Baumart. In wiefern dieses gegründet ist, und ob nicht allein die Ausmergelung der an solcher Stelle befindlichen Erde von allem dem Wachsthume des Baumes nöthigen Humus das Nichtfortkommen des Baumes bedinge, oder andere physische Ursachen es nicht gestatten, ist hier nicht der Ort weitläufiger zu untersuchen, wohl aber die Möglichkeit darzuthun, selbst ungestraft gegen diese Erfahrungen handeln zu dürfen. Nimmt man die Erde an einer Stelle, woselbst ein alter Baum ausgerodet worden ist, in einem Umkreis von 6 bis 8 Fuß, und in der Tiefe von 5 bis 6 Fuß hinweg, und ersetzt sie wieder durch eine andere rohe oder verbesserte Erde, so bin ich der festen Meinung, daß in dieser gewiß dieselbe Baumart wieder fortkommen wird, welche früher daselbst gestanden hat, wie ich aus zwölfjähriger Erfahrung in diesem Falle erprobt habe, und daß das Nichtfortkommen der Bäume an solchen Stellen einzig nur in der unrichtigen Behandlung derselben zu suchen ist.

§. 42.

Über den Abstand, in welchem die Bäume von einander gepflanzt werden sollen.

Bei einer regelmäßigen Obstanpflanzung in Gärten, sowie auch auf dem Felde, ist der Abstand, in welchem die Bäume gepflanzt werden müssen, besonders zu berücksichtigen. Leider begeht man noch häufig den Fehler, die Obstbäume ohne Unterschied zu enge zu pflanzen, wodurch sie verhindert werden, sich in der Folge gehörig ausbreiten zu können, und dadurch gezwungen sind, mehr in die Höhe, als in ihrem Umfange zu wachsen. Ist der Baum noch jung, so ist ein Abstand von 12 bis 16 Fuß zwar hinreichend, und scheint überflüssig weit zu seyn; bedenkt man aber, daß ein Apfel- oder Birnbaum

Digitized by Google

schon nach 20 Jahren einen solchen Raum allein für sich erfordert, so fällt das Zweckwidrige einer solchen Anpflanzung hinlänglich in die Augen. Kommt nun aber in einem solchen Abstand ein Zwetschen- oder Kirschbaum zwischen zwei Kernobstbäume zu stehen, wie solches häufig geschieht, und welche später herausgenommen werden sollen, so ist die Entfernung von 12 bis 16 Fuß doch nicht hinreichend, den Bäumen den gehörigen Raum zu geben, welchen sie einzunehmen bestimmt sind. Die Kernobstbäume sollten niemals unter 24 bis 30 Fuß Abstand in Gärten gepflanzt werden, und da, wo man Steinobst dazwischen pflanzen will, muß der Abstand der Kernobstsorten wenigstens 32 Fuß weit seyn, wobei das Steinobst, sobald sich die Kernobstbäume ausbreiten, spätestens in dem 20. Jahre, wo ihre Tragbarkeit ohnedieß sehr nachläßt, weggenommen werden müssen. Bei Feldanpflanzungen, wo der Acker noch zur Erziehung der Feldfrüchte benutzt werden soll, ist die Entfernung von 48 Fuß hinlänglich und nothwendig, um den Ertrag des Ackers nicht zu sehr zu benachtheiligen. Kirschenanpflanzungen, zumal der Herzkirschenarten, dürfen nicht unter 20 bis 24 Fuß in Abstand gesetzt werden, indem sich diese Bäume gar sehr ausbreiten, und öfters einen großen Umfang einnehmen. Die Sauerkirschenarten hingegen brauchen weniger Raum, und können wie die Zwetschen- und Pflaumenarten in einem Abstand von 16 bis 20 Fuß recht wohl fortkommen und bestehen.

Spalier- und Pyramidenbäume auf Quitten- oder Johannisstamm veredelt, brauchen einen Raum von 10 bis 12 Fuß, auf Wildlingen erzogen sind 18 bis 20 Fuß kaum hinreichend, zumal bei frechtreibenden, sich weit ausbreitenden Sorten. Pfirschen-, Aprikosen- und allen Steinobstspalierbäumen gebe man stets einen Raum von 16 bis 18 Fuß, in Pyramidenform erzogen und auf Rabatten vertheilt, wenigstens 12 Fuß.

Die auf Chausseen und Landwege gepflanzten Stämme dürfen ebenfalls nicht zu enge gesetzt werden; erwählt man hierzu Kernobst, so müssen dessen Bäume in einem Abstand von 36 bis 40 Fuß, und nicht gerade gegenüber, sondern in Verband gepflanzt werden, welches überhaupt bei jeder Anpflanzung zu beachten ist, indem der Zutritt der Luft und der Sonnenstrahlen nirgends verhindert werden darf, wodurch die Tragbarkeit und das Wachsthum der Bäume gar sehr befördert wird. Stehen die Bäume zu dicht, so, daß ein Baum den andern beschattet, so wird den Früchten dadurch die zu ihrem Gedeihen so nothwendige Sonnenwärme entzogen, wodurch solche weniger gut und schmackhaft werden; viele Sorten hingegen werden gar nicht einmal zu ihrer gehörigen Reife gelangen.

Es ist nicht genug, die Bäume nach allen diesen Vorschriften gepflanzt zu haben, sie erfordern auch noch ferner eine sorgsame Aufsicht und Pflege, um eine Anpflanzung stets in gutem Stande zu erhalten, und mancher Baum stirbt ab, weil sich Niemand mehr um ihn bekümmert. Da wo ein Pfahl abgefault ist, muß ein anderer einge-

Digitized by Google

schlagen und die Bänder fleißig nachgesehen werden, damit diese immer in gutem Stande sind, und der Baum nicht ein Spiel der Winde werden kann, wodurch er leicht am Schaft und Krone Schaden leidet, und seine feinen Saugwurzeln durch die zu starke Erschütterung losgerissen werden. Dabei ist es nothwendig, im Herbst oder Frühjahr die an den Bäumen befindlichen Raupennester und andere schädlichen Insecten zu vertilgen, die dürren oder beschädigten Äste abzunehmen, und jede Verwundung der Rinde rein auszuschneiden und mit Pech oder Baumwachs zu verwahren.

Sehr wohlthätig für die Bäume ist das Aufgraben der Erde oder des Rasens über ihren Wurzeln im Herbst, zumal an Chausseen und Landwegen, damit die Winterfeuchtigkeit besser eindringen und sie befeuchten kann. Das Umgraben des Rasens um die Bäume geschieht im Herbste, und sobald dieser verfault, dient er zugleich als die beste Düngung für den Baum. Ist der Boden, worauf sich eine Anpflanzung von Obstbäumen befindet, zu mager, oder wird die Erde im Umkreis des Baumes zu fest, welches man bald an dem mehr oder weniger starken Wuchs der Sommertriebe bemerkt, so können allerdings künstliche Düngungsmittel angewendet werden, dem Baum mehr Nahrung zuzuführen, nur muß man dabei vorsichtig verfahren. Man gräbt da, wo es nöthig ist, alten, mehre Jahre verwitterten Mist oder Malzkeime, Hornspäne, auch wohl Knochenmehl mit ein, und verbessert dergestalt die Erde in dem Umkreis der Wurzelkrone des Baumes; doch dürfen die Malzkeime, welche ein vorzügliches Düngungsmittel abgeben, nur im Frühjahr angewendet werden, indem sich im Winter die Mäuse danach ziehen, und den Baumwurzeln leicht schädlich werden können. Die Wirkung des eingegrabenen Knochenmehls ist schon im ersten Jahre sichtbar, und eigene Erfahrung haben mich von der Vorzüglichkeit und Unschädlichkeit dieser Düngung hinlänglich überzeugt *). Höchst nachtheilig für den Baum ist die Anwendung des frischen Mistes, zumal wenn solcher unmittelbar an die Wurzeln gebracht wird; Kirschbäume dürfen gar nicht, oder nur mit mehre Jahre verwitterten Mist gedüngt werden, sonst bekommen sie den Harzfluß und sterben ab.

Wem es also ernstlich darum zu thun ist, sich gesunde und dauerhafte Bäume zu erhalten, der lasse sich die Mühe nicht verdrießen, solche fleißig zu untersuchen und allen diesen Mängeln abzuhelfen. Zeigt sich Moos an der Rinde des Stammes oder der Zweige, so muß dieses mit der Bürste oder mit einem nassen Lappen abgerieben werden; bei jungen Bäumen, welche eine schorfige, rauhe Rinde haben, ist ein Anstrich von Kalkwasser, wie solches die Tüncher zum Anstreichen der

*) Neueren Erfahrungen zufolge soll das Salz eines der vorzüglichsten Düngungsmittel für den Obstbaum seyn, und Salz in den Umfang seiner Wurzelkrone gestreut eine vorzügliche Wirkung auf seine Vegetation, sowie auch auf die Größe seiner Früchte ausüben.

Digitized by Google

Zimmerdecken gebrauchen, nur etwas dicker gehalten, sehr zweckdienlich. Dieser Kalkanstrich im Spätherbst aufgetragen, vertilgt nicht allein das Moos und die Eier und Larven der Insecten, die solche in die aufgesprungenen Risse der Rinde gelegt haben, sondern bewirkt auch, daß dieser Schorf sich loslöset, wodurch mit einiger Nachhülfe des Abschabens im Frühjahr der Baum eine schöne glatte Rinde erhält. Bei älteren Bäumen ist dieser Kalkanstrich ebenso nützlich, und wenn er nun von der Nässe erweicht und abgewaschen worden ist, so schabt man mit einer Baumscharre die gelöste Rinde ab, daß der Stamm glatt wird, und die junge Schale sich neuerdings bilden kann, wodurch der Baum ungemein in seinem Wachsthume und Gesundheit gewinnt. Die Krone des Baumes muß in ihrer Mitte soviel als möglich ausgelichtet, und alle dahin strebenden Äste müssen abgeschnitten werden; dadurch erhält der Baum mehr Luft und Sonne, und seine Früchte werden an Geschmack, Schönheit und Güte die weniger besonnten weit übertreffen. Jede Verwundung des Baumus muß rein und glatt zugeschnitten, und mit geschmolzenem Pech oder Baumwachs, oder mit dicker Firnißfarbe angestrichen, und mit pulverisirter Kohle oder gebranntem Knochenmehl bestreut werden, welches ebenfalls, sobald es wiederholt wird, eine gute Bedeckung für größere Wunden abgibt, doch ist die Bedeckung mit Pech wegen ihrer Dauer vorzuziehen.

Die Behandlung der gewöhnlichen Krankheiten der Bäume, sowie ihre Heilmittel, werden in späteren Paragraphen des Handbuches vorkommen und daselbst beschrieben werden.

§. 43.

Erziehung des Spalierbaumes und dessen Behandlung im Allgemeinen.

Die Erziehung des Franz- oder Zwergbaumes weicht schon in seiner frühen Jugend von der des Hochstammes in vieler Hinsicht ab, und richtet sich nach der Form, welche man einem solchen zu geben beabsichtigt. An Mauern, Planken oder freistehenden Spalieren wählet man zu deren Bekleidung die Fächerform als die geeignetste. Um die Wände überall mit den Zweigen des Baumes zu bedecken, ist die Fächerform allen andern vorzuziehen, indem sie sich am besten dazu eignet, jeden Theil des Baumes den Sonnenstrahlen auszusetzen, wodurch die spätreifenden oder an ein wärmeres Clima gewöhnten Früchte daselbst eher, als auf dem Hochstamm zur Reife kommen können. Auf den Rabatten aber, wo man keine Spaliere anbringen will, ist die Pyramidenform die gewöhnlichere, und gewährt auch, zwischen Hochstämme gesetzt, nicht allein einen schönen Anblick, sondern erfordert auch nicht so vielen Raum, als wie die Fächerform, und ist überdieß nicht so kostspielig und zeitraubend in der Behandlung. Eine dritte Art der Zwergbäume sind die sogenannten Buschbäume, welche weniger dem Schnitt unterworfen, mehr der Natur überlassen werden, und vorzüglich zu Obstpartien in großen Gartenanlagen verwendet werden, woselbst sie in verschiedenen Obstarten zweckmäßig durcheinander gesetzt,

Digitized by Google

eine schöne Wirkung, sowohl während ihrer Blüthezeit, als auch im Herbst mit ihren verschiedenartigen Früchten beladen, hervorbringen.

Es gibt außer diesen angegebenen Formen noch mehre andere Gestalten, in welche die Kunst des Gärtners den Obstbaum zwingt, und häufig zum Nachtheil desselben verunstaltet. In Frankreich, woselbst man zuerst die Kunst erfand, den Baum in Zwerggestalt zu erziehen, und durch den künstlichen Schnitt zum Fruchttragen zu zwingen, wovon auch der Name Franzbaum abzuleiten ist, gab man ihm früher, wo der Geschmack der damaligen Gartenanlagen noch bizarr war, alle möglichen Formen. Hier sah man den Obstbaum bald als Dreieck, bald als Viereck, oder in Kugelform, ja man zwang ihn sogar, in Menschen- oder Thiergestalt zu erscheinen; diese unsinnige Verstümmelung ist nun längst verschwunden, und hat eine bessere Behandlung der Obstbäume zur Folge gehabt. Man erzieht jetzt lieber seine Zwergbäume in solchen den Obstbäumen angemessenen Formen, wodurch nicht allein deren Gedeihen bezweckt, sondern auch ihr Ertrag um Vieles vermehrt wird. Ich werde also nur die drei angegebenen Formen als die gewöhnlichsten und einträglichsten beibehalten, und ihre Erziehung und Behandlung im Schnitt beschreiben.

§. 44.

Erziehung und Schnitt des Spalier- oder Fächerbaumes, nebst der genaueren Beschreibung dessen Augen und Zweige in Bezug auf den Schnitt des Baumes.

Die Franzbäume überhaupt dienen zur Bekleidung einer Mauer oder eines freistehenden Spalieres, oder zur Besetzung von Rabatten oder Stellen, wo nicht wohl ein Hochstamm wegen Mangel an Raum stehen kann, indem sie weniger Platz einnehmen, wie jener, mithin auch enger gepflanzt werden können. Um nun die Bäume in einer niedrigen Form besser behandeln zu können, und ihren hochstrebenden Wuchs zu bändigen, so hat man zur Unterlage derselben beim Apfel den Johannisapfelstamm, und zu den Birnen die Quitte als am besten dazu geeignet befunden. Beide strauchartig wachsende Bäume haben einen gemäßigteren Trieb, als der Kernwildling der Äpfel und der Birnen, und theilen auch diesen dem aufgesetzten Edelreis mit, welches nun leichter durch den Schnitt zu behandeln ist. Neuere Erfahrungen aber haben bewiesen, daß nicht alle Birnensorten auf der Quittenunterlage fortkommen, sondern bald darauf wieder absterben, weßhalb man jetzt mehr auf Wildlinge veredelte Birnenstämme zu Zwergbäumen erziehet, und die Quitte nur zu solchen Arten benutzt, von welchen man überzeugt ist, daß sie darauf gut fortkommen. Selbst zu den Äpfelzwergbäumen wird der Wildling, zumal bei den Calvillarten, dauerhafter und besser befunden, als der Johannisapfelstamm, und daher vorzugsweise zu der Veredlung derselben angewendet. Nicht alle Wildlinge sind gleich gut zu diesem Zweck zu gebrauchen; bei den Äpfeln sind alle schwach und langsam wachsende Obstarten, als die Peppins

Digitized by Google

und vorzüglich die Wildlinge aus den Borsdorfer Apfelkernen erzogen, wegen ihres gemäßigten Wuchses vorzüglich zu empfehlen, sowie auch die Kerne der **Beurré blanc, Beurré gris** oder **Beurré rouge** besonders taugliche Unterlagen der Birnzwergbäume abgeben.

Neuerer Zeit verwendet man auch den Johannisstamm zur Unterlage der Birnenarten; Versuche, welche ich damit angestellt habe, sind für diese Endeckung sehr günstig ausgefallen, und lassen keinen Zweifel übrig, daß der Johannisstamm vollkommen die Quitte ersetzen könne, um soviel eher, da sämmtliche Birnenarten auf demselben fortwachsen, was bei der Quitte nicht der Fall ist.

Zu den Kirschenarten benutzt man ebenfalls neuerer Zeit die Mahalebkirsche (**Prunus Mahaleb**), auch unter dem Namen der bittern Steinkirsche bekannt, welche in der Schweiz und dem südlichen Deutschland in Wäldern wildwachsend angetroffen wird und leicht durch Ableger, oder durch Einschlagen ihrer Zweige, oder aus ihrem Samen erzogen werden können. In Ermangelung derselben dienen die Wildlinge der Süßkirschen zu allen Kirschenarten, und die Ostheimer Kirschenausläufer vorzüglich zu den saueren Kirschenarten; auch nimmt die Virginische Traubenkirsche (**Prunus Padus Virginiana**) die Veredlung der Kirschen an, und könnte wohl zu Unterlagen der Zwergbäume benutzt werden, doch sind darüber noch keine hinlänglichen Erfahrungen bekannt. Mehre Versuche damit glückten mir nicht; die Reiser wuchsen zwar an, gingen aber bald darauf wieder ein.

Zu den Pflaumenzwergbäumen nimmt man am liebsten die Wildlinge aus den Kernen der gelben Marunke oder des gelben Spillings, welche schöne Wurzelkronen bilden; auch möchten hierzu die aus den Mirabellenkernen erzogenen Wildlinge wegen ihres langsameren Wuchses vorzüglich gut zu gebrauchen seyn.

Bei sämmtlichen, zu Zwergbäumen bestimmten Wildlingen muß die Veredlung so tief wie möglich vorgenommen werden, damit die Veredlungsstelle beim Setzen des Baumes mit in die Erde kommt und sich daran feine Saugwurzeln bilden können, welche zur Fruchtbarkeit des Baumes Vieles beitragen.

Bevor ich nun zur Beschreibung der Erziehung und des Schnittes der Franzbäume übergehe, scheint es mir nothwendig, die Entstehung und den Wuchs dieser verschiedenen Zweige an den Bäumen, sowie deren Bestimmung kennen zu lernen. Der Herr Gehelmerath Diel gibt auch hierüber in seiner Anweisung, Obstbäume in Scherben zu erziehen, I. Bd. S. 253 den gründlichsten Unterricht.

Die Holzzweige des Baumes (**Branches à bois**) bestehen aus verschiedenen Arten:

1) Aus Mutter- oder Leitzweigen (**Branches mères, Branches tirantes**).
2) Aus Wurzeltrieben (**Branches gourmandes**).

Digitized by Google

3) Aus Wassertrieben, Räubern (Branches de faux bois).
4) Aus Ausläufern, Schmächtlingen (Branches chiffonnes).
5) Aus Laubaugen (Boutons tirants ou Bourgeons).

Ferner aus Fruchttrieben (Branches fructueuses). Diese sind

1) Fruchtruthen (Lambourdes).
2) Fruchtspieße, Ringeltriebe (Brindilles).
3) Bouquetzweige (Branches à Bouquet. Nur beim Steinobst anzutreffen).
4) Blüthaugen oder Blätteraugen (Boutons à 4—5 feuilles).
5) Fruchtaugen (Bourses à fruit).

Die Holzzweige sind diejenigen Äste, welche dem Baum seine Größe und Gestalt geben. Aus diesen entspringen nach den Gesetzen des Umlaufs des Baumsaftes neue verschiedenartige Zweige oder Knospen, die entweder aus selbigen austreiben, oder zu Fruchtaugen und später zu Ringelholz sich ausbilden.

Der Mutter- oder Leitzweig entsteht aus einem Laubauge an dem vorjährigen Sommertrieb, welches bei dem Kernobst stets allein steht, bei dem Steinobst hingegen oft von Blüthenaugen begleitet ist. Dieses an der Spitze des einjährigen Triebes sitzende Auge treibt im Frühjahr nach dem Zwecke der Natur zu einem Zweig aus, um den Baum in seinem Umfange zu vergrößern. Wird der Zweig auf seine mehr nach dem Stamme zu sitzenden Augen geschnitten, so wird stets das vordere Auge den Leitzweig abgeben und so den Baum an diesem Theile vergrößern. Treibt der Baum keine Leitzweige mehr, so steht das Wachsthum desselben stille und die übrigen Augen desselben verwandeln sich in Blüth- und Fruchtaugen. In diesem Zustande brechen aus den Hauptästen des Baumes die Wassertriebe hervor, welche der Gärtner mittelst des Schnitts zur Fortdauer und Verjüngung des Baumes benutzen muß. Die nächsten Augen hinter dem obersten Laubauge treiben als kleinere Nebenzweige aus und bilden die Form der Krone. Die tiefer sitzenden Augen aber, sobald sie nicht durch den Schnitt belebt werden, erscheinen als Fruchttriebe oder Blüthaugen. Da nun beim Kernobst und bei manchen Steinobstsorten, z. B. den Pflaumen und Aprikosen, alle Laubaugen des einjährigen Triebes von Fruchtaugen begleitet sind, so kann jedes wohlgebildete Laubauge zum Schnitt des künftigen Leitzweigs erwählet werden. Bei den Pfirschen und Kirschen hingegen ist dieses schon schwerer und nicht so leicht zu erkennen, weßhalb man hier lieber den Schnitt so lange verschiebt, bis sich die Blüthenaugen deutlich von den Laubaugen unterscheiden lassen.

Die Wuchertriebe (Gourmandes), welche nicht aus Laubaugen, sondern aus der Rinde der Äste hervorkommen, welche ein überflüssiger oder gehemmter Baumsaft austreibt, oder durch das Umbinden der Äste, auch wenn diese in einer erzwungenen horizontalen Lage am Spalier zu fest gebunden werden, entstehen, wachsen mit weit aus-

Digitized by Google

einanderstehenden Augen senkrecht in die Höhe. Da sie stets am unrechten Orte stehen, und durch ihren frechen Wuchs den vordern Zweigen des Astes die Nahrung entziehen, so müssen sie bald ausgebrochen werden. Wäre aber an solchen Stellen zur Bekleidung des Spaliers oder zum Ausfüllen einer Lücke an der Pyramide der Ast zu benutzen, so muß derselbe 14 Tage nach Johanni an seiner Spitze eingeknickt werden, damit sich die Augen desselben in Fruchtaugen verwandeln und nicht als Fruchttriebe austreiben.

Diese Wuchertriebe findet man hauptsächlich an dem Pfirschen- und Mandelbaum, und eine geschickte Hand des Gärtners weiß sie auf diese Art sehr zu seinem Vortheil zu benutzen. Um zu verhindern, daß der Ast in der Folge nicht mehr solche Wuchertriebe austreibt, so bindet man ihn weniger wagerecht, sondern mehr aufrechtstehend an, wo sich alsdann der Baumsaft mehr in die obern Augen und Zweige des Astes ergießen wird.

Die Wassertriebe, Räuber unterscheiden sich von den Wuchertrieben in ihrer Gestalt nur wenig, sie kommen ebenfalls aus der Rinde alter Bäume hervor, schießen schmächtig und oft in großer Anzahl in die Höhe; aber sie müssen an solchen Bäumen sogleich vertilgt werden. Auch diese Zweige können, sowie die Wuchertriebe, durch das Einschneiden derselben zu Leitzweigen und Fruchtholz benutzt werden, da, wo es nothwendig ist. Bei alten Bäumen, welche abzusterben drohen, sind solche Wassertriebe, sowie auch die Wuchertriebe zur Verjüngung des Baumes zu benutzen, nachdem man den alten Stamm oberhalb des Wassertriebes abgeschnitten und die Wunde gut verwahrt hat; auf diese Weise kann man den Baum in seiner eigenthümlichen Gestalt wieder erhalten und ferner erziehen.

Unnütze Triebe sind alle diejenigen Leit- oder Fruchttriebe am Zwergbaume, welche wegen ihres Standortes zum regelmäßigen Schnitte desselben nicht zu gebrauchen sind. Dahin gehören alle vor- und rückwärtssitzende Zweige am Aste, deren Augen im Frühjahr nicht abgedrückt worden sind; ferner diejenigen, welche zu dicht aneinander stehen, oder bei Pyramiden die gerade aufwärts wachsenden. Diese Zweige müssen beim Sommerschnitt gegen Johanni abgenommen werden, damit im künftigen Frühjahr der Baum nicht mehr Zweige behält, als nöthig sind, um denselben regelmäßig durch den Schnitt behandeln zu können.

Schmächtlinge (Chiffonnes) sind ebenfalls Ausläufer, welche hauptsächlich an stehengebliebenen Stummeln am Baume hervorkommen, oder auch dadurch, daß der Baum zu kurz geschnitten worden ist. Daher kommt es denn, daß nicht allein die Blüth- und Fruchtaugen in Ausläufer ausarten, sondern auch die alten schlafenden Augen oder Augennarben in Thätigkeit gesetzt werden. Die Entstehung dieser Schmächtlinge zu vermeiden, entferne man die Ursache am Baume, indem man solche Sturzel, die wie die Weidenköpfe stets solche Triebe machen, abschneidet. Sollten sie ihr Entstehen aber anderen,

Digitized by Google

als den eben angegebenen, oder vielleicht gar noch unbekannten Ursachen verdanken, so schneidet man sie ganz ab, oder knickt sie 14 Tage nach Johanni ein, worauf ihre unteren Augen sich in Blüthaugen verwandeln und auf diese Weise fruchtbar werden. — Bei dem Pfirschenbaum benutzt man solche **Chiffonnes**, um aus selbigen mittelst des Schnittes auf das untere Auge einen Leit- oder Fruchtzweig zu erziehen. Als Kennzeichen dieser Triebe, die gewöhnlich von gleicher Länge und mit weit auseinanderstehenden Augen besetzt sind, dient ihr schlanker Wuchs und ihre meistens etwas gewundene und oben gekrümmte Gestalt. Bei den Pyramiden kommen sie am häufigsten aus oder an den Winkeln der Äste am Stamm hervor und wachsen gerade in die Höhe, aber oben fast immer etwas gebogen. Bei den Pflaumen sind sie an ihrer grünen, schmächtigen Gestalt kenntlich; alle haben aber im Vergleich mit den Wucher- und Wassertrieben viel Mark.

Die Fruchttriebe kommen aus den jährigen Augen des Leit- und Mutterzweiges hervor; sie hervorzurufen und durch eine richtige Behandlung auf viele Jahre fruchtbar zu erhalten, ist der Hauptzweck des Baumschnitts. An allen Fruchttrieben erwarten wir die Erscheinung der Fruchtaugen, und die beiden Triebe, welche uns dieselbe am Kernobst und am schönsten beim Steinobst liefern, heißen Fruchtruthen und Fruchtspieße.

Die Fruchtruthen (**Lambourdes**) sind lange, leicht biegsame, mit schönen hervorstehenden, nicht allzuweit von einander entfernten Augen besetzten Seitentriebe auf dem jährigen Mutterzweig. Ihre Länge ist von 4 Zoll bis $1\frac{1}{2}$ Fuß, und die kürzeren haben oft schon im ersten Jahre an ihrer Spitze ein Frucht- oder Laubauge, welches bei den Birnen noch zwei etwas kleinere Augen zur Seite hat, die wie ein Dreizack aussehen. An den längern Fruchtruthen, mit einem bloßen Laubauge an ihrer Spitze und ohne den Dreizack, bilden sich in dem folgenden Jahr Fruchtspieße, selbst oft wieder kleine Fruchtruthen, Blätter- und Fruchtaugen. Diese Fruchtruthen sind das große Magazin für die künftige Fruchtbarkeit des Baumes, und mit Recht nennen die Franzosen diese Fruchtruthen statt **Lambourdes** sehr schön **Branches d'espérance** und die kleinern Fruchtspieße **Branches d'anneaux**. Diese Fruchtruthen nun richtig und nach Beschaffenheit der Sorte des Baumes zu schneiden, den frechtreibenden, auf Wildling veredelten Franzbaum durch einen längern Schnitt fruchtbar, sowie den schwächlich treibenden durch das Ansetzen zu vieler Blüth- und Fruchtaugen entkräfteten aber durch einen kurzen Schnitt wieder zu beleben, muß die Kunst des Gärtners bewirken. Leider findet man aber in dieser Hinsicht bei Vielen nur wenig oder gar keine Kenntnisse vom Schnitt, und mancher schneidet, weil er weiß, daß der Franzbaum geschnitten werden muß, geradezu ohne Überlegung und schadet dadurch dem Baum mehr, als er ihm zu seiner Tragbarkeit behülflich ist.

Die Fruchtspieße, Ringeltriebe (**Brindilles**) sind jene kleine, selten über 3 bis 4 Zoll lange Fruchttriebe, welche oft schon im er-

Digitized by Google

sten, gewöhnlich aber im zweiten Jahre an den Leitzweigen oder an den Fruchttrieben zum Vorschein kommen, und ihr Hervortreiben dient in ihrer verschiedenen Länge als charakteristisches Kennzeichen mancher Obstsorte. Sie sind das wichtigste Product der Vegetation bei dem Kernobst zur baldigen Fruchtbarkeit. Jede nur etwas lange Fruchtruthe bedarf ihrer, um Früchte liefern zu können, und sie früher und in größerer Menge an diesen zu erziehen, ist die Aufgabe bei ihrem Kunstschnitt. Diese Fruchtspieße dürfen niemals mit dem Messer berührt werden; sie nur allein bilden das Quirlholz aus lauter Fruchtkuchen und neuen Fruchtspießen bestehend, und werden dadurch die unerschöpfliche Vorrathskammer unserer Erndten. Wer diese durch falschen Schnitt in ihrer Oekonomie stört, sie zwingt, zu Fruchtruthen zu werden, verwildert den Baum und zerstört die Natur in ihrem Werke.

Alle Fruchtspieße, von der Länge einer Linie bis zu 1½ Zoll, und bei denen man keine eigentliche, mit völlig ausgebildeten Augen besetzte Rinde antrifft, sondern wo nur Narbe an Narbe sitzt, aus denen man wieder mehre kleine spitze Augen hervorragen sieht, dieses sind die wahren Ringelspieße, Ringelwüchse für Fruchtaugen. Auf ihrer Spitze steht immer ein starkes Auge, welches schon ein wahres Fruchtauge ist, oder, jedoch nur beim Kernobst, in einem Blätterauge von 3 bis 4 Blättern besteht. Bei Äpfel und Birnen wachsen diese Ringelspieße entweder um einige Linien jedes Jahr, bis sie blühen, fort, oder sie stehen stille und bilden nur das oberste Auge bis zu seiner Vollkommenheit als Fruchtauge aus. In dieser schnellen oder langsamen Entwickelung der Fruchtaugen an den Ringelspießen liegt die frühe oder späte, die jährige oder zweijährige Fruchtbarkeit der Kernobstsorten. Manche brauchen zur völligen Ausbildung der Ringelspieße nur 2 Jahre, manche sogar nur 1 Jahr, z. B. die Muskatenreinette, der weiße Sommerrabau, die Reinette von Orleans u. dgl. m.; andere 3 bis 8 Jahre, z. B. der Winterborsdorfer, der rothe Stettiner u. s. w. Manchmal sitzen die Fruchtaugen so nahe am Stamme, daß man glaubt, sie allein säßen fest auf der Rinde; betrachtet man sie aber genauer, so sind unter ihnen stets einige Ringelwüchse, und fehlen diese, so haftet die Frucht nicht. Blühen nun diese Fruchtspieße auf ihrer obern Spitze und behalten die Frucht, sey es auch nur 4 Wochen, so bildet sich dadurch ein ganz neues Product, der Fruchtkuchen, aus dem nun schon für das künftige Jahr ein neues vollkommenes Fruchtauge oder ein, oft auch zwei neue Ringelspieße, und bei sehr jungen, frechwachsenden Bäumen häufig sogar eine feine Fruchtruthe hervorwächst. Von jetzt an ist der Baum tragbar und liefert nun jedes Jahr neue Fruchtaugen; erscheinen diese jedesmal in großer Anzahl, so ist der Baum jährlich tragbar — eine tragbare oder fruchtbare Sorte; bei andern erscheinen diese Fruchtaugen nicht in jedem Jahre in solcher Anzahl und oft abwechselnd ein Jahr um das andere, wodurch also die Tragbarkeit desselben ein oder 2 Jahre hinausgeschoben wird. Auch die längern Fruchtspieße von 1½ bis 4 Zoll sind stets das Product von

Digitized by Google

einem Jahr, sie haben die gewöhnliche Rinde, schöne, sehr kurz beisammenstehende Augen mit starken Augenträgern, und an ihrer Spitze ebenfalls ein wahres Frucht- oder ein Laubauge, das, wenn es wirklich blüht, in demselben Verhältniß, wie die Ringelspieße, seinen Fruchtkuchen ansetzt.

Was nun bei dem Kernobst die obigen Ringelspieße heißt, das nennt man beim Steinobst sehr passend Bouquetzweige; es sitzen bei diesen viele Blüthknospen beisammen, die nur ein einziges Laubauge in der Mitte oder auf der äußersten Spitze haben, und dadurch beim Blühen gleichsam einen Strauß bilden. Ganz vorzüglich zeichnen sich in dieser Hinsicht z. B. die Herzkirschen aus; auch an den Pfirschen, Mirabellen, Renecloden findet man sie häufig. Außer diesen Bouquetzweigen hat das Steinobst seine Fruchtruthen und die Fruchtspieße von 1½ bis 4 Zoll Länge, und sogar die wahren Leit- oder Mutterzweige liefern Früchte, so daß das Steinobst einen Obstlieferanten mehr, als das Kernobst hat. Bei den Pfirschen erzieht man an diesen Leitzweigen oft die schönsten Früchte.

Die Erziehung und der Schnitt der Fruchtruthen bei dem Steinobst ist in der Einleitung der Pfirschen nach der Butret'schen Manier ausführlich beschrieben worden, und kann diese im Allgemeinen fast durchgehends auf das andere Steinobst auch angewendet werden, sowie im §. 50 noch das Nöthige über Pflaumen und Kirschen vorkommen wird.

Blätteraugen trifft man nur bei dem Kernobst an, sie entstehen aus den unausgebildeten Augen am älteren Holz, oder auch alsdann, wenn durch den Schnitt schlafende Augen vorsätzlich oder durch Versehen ins Leben gerufen werden. Ihre Entstehung beruht hauptsächlich auf ihrer weniger von rasch durchströmendem Baumsaft gestörten Existenz, indem dieser vorüberströmt und sie in ihrer stillen Werkstätte nicht stört. Um aber ihrem Zweck entgegen zu reifen, gab ihnen die Natur einen kleinen Büschel von Blättern, der an Zahl jedes Jahr zunimmt, langsame Fortschritte zu Ringelspießen macht, und endlich durch die vereinten Kräfte von 5 bis 8 Blättern in ein vollkommenes Fruchtorgan übergeht.

Fruchtaugen, Blüthknospen, sie sind das vollkommenste Organ für die Thätigkeit der Obstbäume. Ihr erster und großer Zweck ist, durch ihren in den Früchten enthaltenen Samen die unverrückte Fortdauer ihrem Geschlechte zu sichern.

Zur Vollendung dieser Fruchtaugen trägt jeder Theil des Baumes, sowie die günstige Einwirkung der Natur kräftig bei, und kein Einfluß darf von außen fehlen, wenn die Vegetation des Fruchtauges vollkommen, die Frucht haften, und gesund und kraftvoll werden soll. Um ein Laubauge in ein Fruchtauge umzuwandeln, bedarf die Natur mancherlei Prozesse; sie verdichtet die Zellengewebe desselben durch die Ringelwüchse, hemmt dadurch den Strom des Baumsaftes, führt durch Blätterkokarden von außen neue Stoffe herbei, und bildet nun erst das

Digitized by Google

Fruchtauge. Bei den Pfirschen hat jede einzelne Blüthe ihr eigenes Blatt zu ihrer Bildung, bei den Pflaumen ein gemeinschaftliches mit dem Laubauge. Statt der Kokarde von Blättern beim Steinobst, deren Menge fast mit der Anzahl Blüthen in dem Fruchtauge in Verhältniß steht, hat das Steinobst nur bei oder vor den Blüthen einen Leitzweig nothwendig, mithin sind die Bedürfnisse der Frucht bei dem Steinobst einfacher, als bei dem Kernobst. Das Fruchtauge beim Kernobst ist, gegen die Blattaugen, ein dicker, bauchförmiger, etwas conischer Körper aus 8 bis 10 Schuppen von außen gebildet, in dessen Mitte der Keim oder die junge Geburt wie in Windeln eingehüllt ruht, und außerdem noch von einer Umgebung von 5 bis 8 Blättern geschützt wird. Die Schuppen sind von einer dichten Masse, welche noch mit einer klebrigen Materie überzogen ist, die dem Wasser widersteht; sie sind mit feinen Härchen besetzt, so daß sie den Keim gegen Feuchtigkeit und Kälte schützen.

Entwickelt im Frühjahr die Sonnenwärme das Fruchtauge — das Erste, was sich im Frühjahr entfaltet — so erscheinen zuerst die Blätter bei dem Kernobst und bilden eine Kokarde, in deren Mitte die Blüthen noch unaufgeschlossen ruhen. Der Baum grünt jetzt schon, obgleich sich noch kein Laubauge an den vorjährigen Sommertrieben geöffnet hat. Diese Blätter, welche vor der eigentlichen Blüthe zum Vorschein kommen, zeigen sich uns demnach als die eigentlichen Pflegemütter derselben, und sie erfüllen ihre Bestimmung, das eigentliche und wichtige Organ, den Fruchtkuchen, zu bilden, in ihm die Nahrung der Frucht vorzubereiten, und was das Wichtigste ist, in ihm, als befruchtende Väter, wieder die vielen Keime zu neuen Fruchtaugen zu bilden, und dieses ist auch sicher einer ihrer Hauptzwecke, von dessen Erfüllung die jährliche und überreichliche Fruchtbarkeit bei dem Kernobst einzig abhängt. Bei jungen Bäumen entsprossen aus dem Fruchtkuchen nicht nur vollkommen neue Fruchtaugen, sondern auch neue Ringelspieße und längere Fruchtspieße; aber bei alten Bäumen sehen wir aus ihm, sey er auch noch so klein, jedes Jahr ein oder zwei Fruchtaugen hervorkommen.

Bei dem Steinobst hingegen finden wir keinen Fruchtkuchen und keine Blätteraugen, welche Kokarden bilden, jedes Geschlecht desselben hat eigenthümliche Abänderungen beim Ansetzen von Fruchtaugen, und besonders zeichnen sich in dieser Hinsicht die Kirschen vor den Aprikosen, Pfirschen und Pflaumen aus. Das Steinobst bildet jeden Sommer vollkommene Fruchtaugen, und alles, was am Steinobstbaum grünt und blüht, sind die Erzeugnisse des vorigen Jahres, nichts erscheint auf der vorigen Stelle wieder, und kein Auge auf künftige Hoffnung ist an ihnen zu sehen. Jeder Zweig dagegen, welcher mit Fruchtaugen besetzt ist, hat gewiß an seiner Spitze ein Laubauge, durch dessen Austrieb die Frucht der Blüthe erhalten und ernährt wird, zugleich aber auch für das künftige Jahr den Erzeuger neuer Fruchtaugen abgibt. Alles Holz, was beim Steinobst getrieben hat, wird für im-

Digitized by Google

mer eine kahle Stelle. Schneidet man nun ein solches Laubauge weg, so haften die Früchte nicht, sondern fallen ab, es sey denn, daß ganz in ihrer Nähe ein Zugast sey, der ihnen etwas Saft zu ihrer Ernährung zukommen läßt.

Um aber den Baum zweckmäßig beschneiden zu können, ist es nothwendig, den gewöhnlichen Gang der Natur zur Bildung der Augen, der Zweige und der Früchte desselben genauer kennen zu lernen. Die ungestörte Natur entwickelt nur ihre Sommertriebe aus den sichtbaren, völlig ausgebildeten Laubaugen des vorjährigen Triebes. Jeder andere hervorschießende Sommertrieb ist Folge der gestörten Ordnung der Natur, z. B. von einer zu großen Vollsaftigkeit, von Verlust an Holz u. s. w.

Die Laubaugen sind demnach Pflänzchen, welche in den Bast des Mutterstammes eingewurzelt sind und durch ihren Austrieb den Umfang, die Fortdauer und den Nutzen des Baumes bezwecken.

Die andern Laubaugen entwickeln, anstatt der Triebe, Blätter, deren Nutzen in dem eigentlichen Verarbeiten des rohen Baumsaftes und in dem Verbreiten desselben in einem durch Luft und Sonne verbesserten Zustande, sowie in der Entwickelung des Keimes zu dem künftigen Auge in dem Winkel ihres Blattstieles, wodurch der Baum sich in der Folge vergrößert und nutzbar wird, besteht.

Der wahre Sommertrieb ist also ein aus einem Laubauge hervorgetriebener Zweig absatzweise mit Augen und Blättern besetzt, wobei das letzte Auge senkrecht auf der Spitze des Triebes steht, und sich von den andern durch seine stärkere Größe, rundere Form und hauptsächlich dadurch unterscheidet, daß es mehr Urblättchen, als das letzte Resultat der Bildungskraft der Natur, enthält, die sich zugleich im Frühling entwickeln, eine kleine Blätterkokarde bilden, und dadurch seinen Zweck, durch schnelleren Wuchs den Zweig für die Zukunft zu verlängern, auf das passendste entspricht.

Bei der Bewegung des Baumsaftes ist es ein Naturgesetz, daß er in der größten Entfernung von der Wurzel am thätigsten ist. Die Ursache dieser auffallenden Erscheinung ist noch nicht aufgeklärt, denn das verticale Aufsteigen des Baumsaftes reicht nicht hin, dieses zu beweisen, indem selbst bei dem obersten vorjährigen Sommertrieb sich die Augen desselben nicht von unten nach oben, sondern rückwärts vom obersten Auge zum zweiten u. s. w. entwickeln. Auf dieser rückwärtsgehenden Entwickelung beruht es auch, daß das äußerste Laubauge, es sey das natürliche, oder das durch den Schnitt gewählte, den stärksten und längsten Sommertrieb, den wahren Leitzweig bildet, die andern nach ihm folgenden aber schon die Natur der Fruchtruthen haben, und nur die Form des Baumes verschönern und vergrößern. Nach diesen Afterleitzweigen findet man nun am Hauptzweig abwärts die wahren Fruchtruthen, hierauf folgen die wahren Fruchtspieße und zuletzt die Frucht- und Blüthaugen. Die Fruchtaugen, da, wo sie vorhanden sind, empfangen demnach zuerst die

Digitized by Google

Bewegung des Baumsaftes, nach diesem die obersten Spitzen des einjährigen Triebes des Baumes. Die untersten Augen treiben am spätesten, und bei dem ungestörten Gang der Natur sehr viele gar nicht, sondern sie bleiben schlafende Augen. Diese aber, nach der Beschaffenheit des Baumes, zu der in ihnen ebenfalls verborgenen fruchtbringenden Thätigkeit aufzuwecken und den ungestörten Gang der Natur nach unserem Willen zu zwingen, macht die ganze Philosophie des Baumschnittes aus, welche wir bei unseren Franz- und Pyramidenbäumen, um diese tragbar zu machen, anzuwenden benöthiget sind.

Bei der Erziehung der Fächerform ist es nothwendig, den jungen Stamm auf zwei Hauptäste zu ziehen, welches durch die Copulation des Edelreises mit zwei Augen schon eingeleitet wird. Die oculirten Stämmchen aber bilden im ersten Jahre nach ihrem Austrieb nur einen einzigen Zweig, dieser muß im folgenden Frühjahr auf die drei untersten Augen zurückgeschnitten werden. Siehe Taf. VI. Fig. 1. Von diesen drei Augen treiben zwei Zweige aus, zuweilen auch alle drei Augen; man erwählet in diesem Falle die einander gegenüberstehenden zu den Hauptästen, und nimmt den dritten als unnütz ab. Hat man nun dergestalt zwei Hauptäste nach Taf. VI. Fig. 2 erzogen, so läßt man sie den ersten Sommer hindurch ungehindert fortwachsen, und sucht nur eine gleiche wagerechte Richtung der Zweige zu bewirken, daher sie an die beigesteckten Pfählchen angebunden werden, um den Saftzufluß gleichmäßig zu vertheilen, und damit sie sich in gleichem Verhältniß verstärken können. Geschieht es nun aber zuweilen, daß ein Ast stärker, als der andere, im Wachsthum ist, so wird der Stärkere etwas tiefer und fester angebunden, wodurch der Zufluß des Saftes in dem schwächeren zunimmt und diesen verstärkt.

Hat man den Spalierbaum auf zwei Hauptzweige erzogen, so kann er nun auf seinen Standort verpflanzt werden, wobei man einen Abstand von 12 bis 16 Fuß für das Steinobst, für das Kernobst aber von 16 bis 20 Fuß annimmt, welches nicht zu viel ist, ja manche Obstarten breiten sich so aus, daß ein Raum von 24 Fuß vollkommen mit ihren Zweigen in der Breite bedeckt wird.

Ist der Baum gepflanzt, oder soll seine weitere Ausbildung ferner in der Baumschule vorgenommen werden, so schneidet man nun jeden Zweig auf drei Augen nach Taf. VI. Fig. 2 zurück, wobei aber das letztere Auge nach derjenigen Seite zu zu stehen kommen muß, wohin man den Leitzweig zu ziehen gedenkt. Von diesen 6 Augen erhält man in diesem Sommer 6 Zweige, wovon der vordere auf jeder Seite als Leitzweig dient, durch welchen sich der Baum verlängert und nach beiden Seiten, wie Taf. VI. Fig. 3 zeigt, ausbreitet.

Von den 6 Mutteräſten werden, sobald sie auswachsen wollen, auf jeder Seite einer, welcher der schwächste ist, oder sonst nicht gün-

Digitized by Google

ſtig ſteht, abgenommen, die 4 übrigen beibehalten, und ſobald ſie ſich verlängern, nach Fig. 4 ans Spalier angebunden.

Im dritten Jahr nach der Copulation oder im vierten Jahr nach der Oculation, wobei ein Jahr verloren wird, bevor man an letzteren zu zwei Zweigen gelangt iſt, welche bei den Copulanten im erſten Jahre ſchon gewonnen worden, ſchneidet man jeden der 4 Zweige auf 4 oder 5 Augen zurück, wie bei Fig. 3 zu ſehen iſt, durch deren Austrieb man 16 bis 18 Zweige erhält, welche die Form von Fig. 4 bilden, und ſchon einen Raum von 8 bis 12 Fuß decken können.

Die Mutterzweige müſſen, ſowie ſie austreiben, regelmäßig angebunden werden, daß nirgends eine Lücke entſteht, und vorzüglich muß man Rückſicht auf die Leitzweige nehmen, damit dieſe in der Richtung befeſtiget werden, wohin ſie beſtimmt ſind, den Theil der Mauer oder des Spalieres zu bedecken.

Hat der Baum nun die Geſtalt von Fig. 4 nach dieſer Behandlung erhalten, und ſind die Hauptzweige von gleicher Stärke, welches immer zu berückſichtigen iſt, ſo wird er nicht mehr ſo kurz geſchnitten, und man muß nun darauf bedacht ſeyn, dem Baum durch einen längern Schnitt zugleich mit den Holzzweigen auch Fruchtholz zu verſchaffen. Hierbei dient zur allgemeinen Regel des Schnittes, daß bei einem kurzen Schnitt von 2 bis 4 Augen mehrentheils Holzzweige entſtehen, ſelten bildet ſich das letzte Auge zu Fruchtholz, und dieſes wird in der Kunſtſprache auf Holz geſchnitten genannt. Auf Frucht zu ſchneiden, welches bei einem ausgebildeten Baum, wie Fig. 4, jetzt nothwendig wird, heißt, wenn die Zweige auf 8 bis 10 Augen geſchnitten werden, von welchen die drei vorderen gewöhnlich zu Zweigen austreiben, die andern aber theilweis Fruchtzweige, Fruchtſpieße oder Ringelholz, auch wohl nur Fruchtaugen bilden, oder die letztern gar nicht austreiben und folglich ſchlafend bleiben.

Bei dem Kernobſt ſchwellen die hintern Augen an, werden viel dicker, und erheben ſich nach und nach zu kleinen, verkrüppelten Zweigen von ½ bis 1 Zoll Länge, woran ſich anders geſtaltete Augen, als wie die Laubaugen formiren, und dieſes ſind die eigentlichen Fruchtzweige, woran die Blüthenaugen ſitzen, aus welchen die Frucht hervorgeht, wie uns dieſes der Hr. GR. Diel ſo ſchön und deutlich erklärt hat. Mit den Jahren verlängern ſich dieſe Fruchtzweige auf mehre Zoll, und bringen immer neue Blüthaugen hervor, wodurch der Baum nach Verhältniß dieſer Vergrößerung der Fruchtzweige auch an Fruchtbarkeit zunimmt. Dieſe Fruchtzweige dürfen in keinem Falle beſchnitten werden, wie ſchon vorläufig geſagt worden iſt, denn ſonſt würde man ſich um die Frucht bringen. Oft treiben die hinteren Augen in kleine dornähnliche Spitzen aus, welche man Fruchtſpieße nennt; auch dieſe dürfen nicht mit dem Meſſer berührt werden; ſie verwandeln ſich nach und nach in Fruchtholz, und ſollte dieſes zumal bei frechtreibenden Obſtſorten im zweiten Jahre nicht der Fall ſeyn, ſo knickt man die Spitzen dieſer Fruchtſpieße Ende Juli ein, wodurch ſie gezwungen wer-

Digitized by Google

den, Fruchtaugen hervorzubringen, welche den Baum nun tragbar machen. Das Verfahren des Einknickens der Fruchtzweige ist schon eine Art des Sommerschnittes, welcher §. 49 vorkommen wird, und ist diesem noch vorzuziehen. Bei frechtreibenden, auf Kernwildlingen veredelten Zwergbäumen ist das Einknicken der hintern Zweige, sowie der langen Fruchtruthen, ein sicheres Mittel, die Augen derselben in Blüth- oder Fruchtaugen zu verwandeln, von welchen man das kommende Jahr oder sicher im zweiten Jahr darauf Früchte erlangt.

Der Schnitt des Kernobstes bezweckt also in den erstern Jahren, dem Baum durch einen kurzen Schnitt das Gerippe desselben nach Fig. 4 herzustellen, und ist dieses nach der gegebenen Vorschrift gelungen, so wird nunmehr durch einen längern Schnitt der Leitzweige auch die Fruchtbarkeit desselben erweckt. Der Gang der Natur, welcher die Kunst zu Hülfe kommt, ist nun folgender. So lange der vorjährige Sommertrieb auf 2 bis 3 Augen geschnitten wurde, erhielt man aus diesen Holzzweige, an welchen sich nur bei vorzüglich fruchtbaren Obstsorten Fruchtreiser zeigen, in der Regel aber nicht. Werden diese Leit- oder Mutterzweige das kommende Frühjahr aber auf die Hälfte ihrer Länge geschnitten, so geben die obern Augen Holzzweige, die mittlern Fruchtreiser und die untern Trag- oder Ringelholz. Würden diese Leitzweige nun gar nicht beschnitten, und man böge sie, wie bei den Bogenpyramiden §. 47 gezeigt wird, etwas nieder, so würden sie an ihrer Spitze gar nicht austreiben, und in ihrer ganzen Länge Tragholz ansetzen.

Die unterhalb des Leitzweiges getriebenen vorjährigen Seitenzweige werden demnach nun ebenfalls nur zur Hälfte eingeschnitten, wie die Hauptleitzweige, damit auch sie nun Tragholz machen und durch ihr oberes Auge sich in der Richtung verlängern, welche ihnen bestimmt ist. Die aus den mittlern Augen des vorjährigen Schnittes der Leitzweige entstandenen Fruchtruthen (Lambourdes) von 4 Zoll bis 1½ Fuß Länge schneidet man auf die Hälfte ihrer Länge, worauf sie Fruchtspieße oder Tragholz ansetzen; die vorhandenen kleinen Fruchtspieße aber, welche nur 4 oder 5 Augen haben, auf deren Spitze schon ein Fruchtauge steht, werden gar nicht beschnitten, auf diesen bildet sich gewöhnlich Tragholz, und sollte an dessen Ende ein Reis ausgewachsen seyn, so schneidet man dieses als unnütz im Frühjahr ab. Um nun diese langen Fruchtruthen und Fruchtspieße desto eher zum Fruchtansetzen zu zwingen, so habe ich das Einknicken dieser Fruchtruthen, wie schon oben erwähnt, als vorzüglich bewährt befunden, den Prozeß der Tragbarkeit derselben zu befördern. Finde ich bei der Durchsicht der Bäume 14 Tage oder 3 Wochen nach Johanni diese Fruchtruthen nicht mit Fruchtspießen oder Blüthenaugen besetzt, so knicke ich sie in ihre Hälfte ein, doch ohne das Reis abzubrechen, worauf sich gewiß noch im Verlauf des Sommers ihre Laubaugen in Blüthenaugen verwandeln, die oft schon das kommende Jahr Früchte tragen. Das Tragholz, welches 1 bis 2 Zoll lang ist, darf aber nicht geschnitten werden, indem sich

Digitized by Google

auf diesem alle Jahre neue Tragknospen bilden, welches viele Jahre hintereinander fortdauert, und eine unerschöpfliche Quelle der Fruchtbarkeit des Baumes ist.

Mit dem Steinobst hat es aber eine andere Bewandtniß; dieses bringt an den Hauptästen kleine Zweige hervor, welche mit vielen dicken Augen gleich einem Bouquet besetzt sind, wovon sie auch den Namen Bouquetzweige erhalten haben. Diese mehr oder weniger langen, leicht kenntlichen Zweige dürfen ebenfalls nicht verkürzt werden, sie sind mehrentheils mit Blüthenaugen besetzt, aus deren Mitte ein Laubauge hervorsteht, aus welchem ein Zweig erwächst, welcher zur Bildung der Früchte nothwendig ist, und welchen man ungehindert fortwachsen läßt. Mit den Jahren sterben diese Zweige ab, allein der Baum bringt immer wieder andere hervor, welche sich mehr nach der Spitze der Zweige zu bilden und jene ersetzen. Ebenso findet man an den stärkern Sommertrieben, zumal an den der Pfirschen- und Aprikosenbäume, dreifache Augen, wovon das mittlere ein Laubauge, die andern aber Blüthenaugen sind, welches aber nur bei dem Steinobst angetroffen wird. Auch diese Blüthen bringen zum Theil Früchte hervor, weßhalb man auch beim Schnitt derselben nur auf einfache Augen, als wirkliche Laub- oder Holzaugen schneiden darf, und nur aus diesen erzieht man die zur Vergrößerung des Baumes benöthigten Leit- und Nebenzweige. Da der Pfirschenbaum vor allen andern Obstbäumen einen sorgfältigern Schnitt erfordert, so ist die Behandlung dieses Baumes schon ausführlicher im IV. Capitel B. angegeben und daselbst nachzusehen, sowie der Schnitt der Kirschen-, Pflaumen- und Aprikosenbäume im §. 50 weitläufiger beschrieben vorkommt.

Noch ist beim Schnitt der Bäume als Hauptregel zu bemerken, daß jeder starke Sommertrieb, wenn der Baum ausgebildet ist, auf Frucht, d. h. auf 8 bis 10 Augen geschnitten, während die schwächern Zweige, oder da, wo man einen Hauptleitzweig hinhaben will, auf Holz, d. h. auf 2 bis 3 Augen geschnitten werden muß, wodurch sie sich verstärken, um im kommenden Jahr auf Frucht geschnitten werden zu können.

Das Ausführlichere über den Baumschnitt kommt weiter unten bei der Erziehung der Topforangeriebäumchen §. 49 vor, woselbst er in Bezug auf diese weitläufiger behandelt ist, und seine Regeln können im Allgemeinen auf jeden Franzstamm mit wenig Abweichungen angewendet werden.

Größtentheils ist die so oft beklagte Unfruchtbarkeit der Franzbäume nur in der unrichtigen Behandlung derselben zu suchen; öfters habe ich schon gesehen, wie solche Bäume von unverständigen Gärtnern mit der Gartenscheere zugeschnitten wurden, wobei alle Zweige ohne Unterschied verkürzt, und der Baum somit verstümmelt wurde, und dennoch klagt man nun, daß der Baum nicht trägt, während man ihm die Mittel zu seiner Tragbarkeit genommen, und ihn zu einem Besen umgewandelt hat.

Digitized by Google

Wahr ist es, es gibt viele Obstsorten, welche spät tragen, und bei der richtigsten Behandlung erst nach 10 bis 12 Jahren, zumal auf Wildlingen veredelt, erst Früchte hervorbringen, welche immerwährend ins Holz wachsen und unfruchtbar bleiben, allein dieses liegt in der Natur der Sorte selbst; unter mehren trägt z. B. der Borsdorfer erst mit dem 15. Jahre selbst auf dem Hochstamm, er braucht so lange Zeit, um sein Fruchtholz auszubilden, und dann erst tragbar zu werden. Bei solchen Obstsorten ist es nothwendig, lang zu schneiden, und hilft dieses nicht, so müssen die Äste niedriger angebunden werden, wodurch der Saftfluß gehemmt, die unteren Augen der Zweige nunmehr belebt und in Fruchtaugen oder Fruchtspieße verwandelt werden; bei solchen ist das Einknicken der Fruchtruthen das sicherste Mittel, sie tragbar zu machen.

Die fernere Behandlung des Spalierbaumes richtet sich ganz nach den schon oben angegebenen Regeln; die Leitzweige werden ferner zur Vergrößerung des Baumes benutzt, während die Seitenzweige zur Verstärkung des Hauptzweiges, zur völligen Bekleidung des Spaliers und zur Hervorbringung des Fruchtholzes verwendet werden.

§. 45.

Erziehung des Franzbaumes auf dem Herzzug.

Noch hat man eine andere Art, den Spalierbaum außer der so eben beschriebenen Form zu erziehen, und wird solche bei hohen Mauern, oder wenn Gebäude bekleidet werden sollen, angewendet. Ist die Wand höher, als 16 bis 20 Fuß, so muß der Zwergbaum mehr in die Höhe gezogen werden, wobei er sich weniger in die Breite erstreckt, und an Häusern bis unter das Dach derselben geleitet werden kann. Man erzieht den Baum zu diesem Zweck auf dem Herzzug nach der Kunstsprache der Gärtner, welche Erziehungsart von dem Fächerzug in sofern abweicht, indem man beabsichtiget, den Baum mehr in die Höhe, als in die Breite zu ziehen, wobei aber immer ein richtiges Verhältniß der Höhe, sowie auch der Breite beibehalten wird. Der junge Baum wird zu diesem Zweck auf 4 Augen in der Baumschule zugeschnitten, aus welchen man 3 bis 4 Zweige erhält, wovon der obere als Leitzweig, die andern aber als Seitenzweige benutzt werden. Die Seitenzweige müssen nach beiden Seiten zu so viel wie möglich egal gegenüber zu stehen kommen; ist das vierte Auge ebenfalls ausgetrieben, so wird ein Zweig davon, welcher nicht die richtige Lage hat, abgenommen, so daß nur ein aufrechtstehender und zwei Seitenzweige am Baume stehen bleiben.

Dergestalt wäre nun die erste Grundlage zur Erziehung auf dem Herzzug gelegt, und kann nunmehr der Baum auf seinen Standort verpflanzt werden.

Beim Setzen des Baumes an eine Wand oder Spalier muß man immer darauf sehen, daß der Schaft des Baumes einen Schuh

Digitized by Google

weit abwärts von der Mauer zu stehen kommt, damit er Raum behält, sich zu verstärken, auch kann er immer ein wenig schräg mit der Spitze nach der Mauer zu geneigt gesetzt werden, damit er nachher besser an das Spalier befestiget werden kann. Man schneidet nun den Leitzweig auf drei Augen und die Seitenzweige auf zwei Augen, wobei aber immer Rücksicht genommen werden muß, daß das obere Auge am Leitzweig oder Herzstamm nach vorwärts zu stehen kommt, die obern Augen der Seitenzweige aber sowie beim Fächerzug nach der Seite zu, wohin man den Zweig verlängern will; die anderen Zweige dienen, den mittleren Raum auszufüllen. Sind die jungen Zweige ausgetrieben, so heftet man sie in der Richtung an, welche sie einzunehmen bestimmt sind.

Nach diesem Verfahren erhält man nun schon aus dem Herzstamm einen Leitzweig, welcher immer beibehalten wird, und wodurch sich der Baum in die Höhe verlängert. Die 2 bis 3 Augen unter dem Leitzweig werden nun wieder als Seitenzweige benutzt, und der dritte Zweig, wenn man auf vier Augen geschnitten hat, welches aus Vorsicht geschieht, fällt weg, wie bei dem ersten Schnitt des Baumes angegeben worden ist; so hat man nunmehr einen Leitzweig und zwei neue Seitenäste gewonnen, wodurch sich der Baum schon auf 4 Hauptäste von dem Herzstamm ausgehend vergrößert hat. Die zwei unteren Zweige werden ebenfalls auf 4 Augen eingeschnitten, ganz sowie beim Fächerzug behandelt und wagerecht angebunden. Auf diese Art sucht man nun durch die Verlängerung des Herzstammes, sowie auch seiner neugewonnenen Seitenzweige, dem Baume eine solche Ausdehnung zu geben, daß er sowohl in der Höhe, als auch in der Breite seinen Raum, welchen er decken soll, einnimmt, wobei alle vorwärts oder nach der Wand zu wachsende Zweige alsobald abgenommen werden müssen, damit der Baum nur solche Zweige beibehält, welche gut an die Spalierlatten angebunden werden können.

Hat nun der Baum seine Form, welche man beabsichtiget, erhalten, so können nunmehr die Sommertriebe der Seitenzweige, zumal wenn sie stark genug sind, auf Frucht geschnitten werden, während die schwächeren, da wo es nothwendig ist, das Spalier mit Zweigen zu bekleiden, kürzer geschnitten, sich verstärken, um das kommende Frühjahr ebenfalls auf Frucht verwendet werden zu können. Damit aber die Seitenzweige nicht zu dicht aneinander zu stehen kommen, sondern einen richtigen Abstand von einander erhalten, so muß man bei jeder neuen Bildung der Seitenzweige bedacht seyn, solche wenigstens 1 bis 1½ Fuß von einander entfernt zu erziehen, welches folgendermaßen bewirkt wird. Bei dem zweiten Schnitt des jungen Baumes, wenn der Leitzweig schon etwas erstarkt ist, schneidet man auf 8 Augen, und erwählet diejenigen Augen, welche ihre richtige Stellung haben, zur Bildung des Leitzweiges und der zwei Seitenzweige, die andern schneidet man unterhalb der erwählten, bevor sie austreiben, vorsichtig aus, wodurch der gehörige Abstand der Zweige von den vorjährig erwachsenen

Digitized by Google

bezweckt wird. Auch da, wo die Seitenzweige schon hinlängliches Holz geliefert haben, um die leeren Stellen am Spalier zu bedecken, ist die Methode anwendbar, damit nicht zu viele Zweige zu dicht aneinander zu stehen kommen und den Baum verwirren. Der fernere Schnitt des Baumes, um solchen nun tragbar zu machen, richtet sich in Allem nach dem des Spalierbaumes.

§. 46.

Erziehung und Schnitt des Pyramidenbaumes.

Unstreitig ist nach dem Spalier- oder Fächerbaum die Pyramide als freistehender Zwergbaum die angenehmste und einträglichste, und dienet zur Zierde der Rabatten, oder in einzelne Partien gepflanzt, auch wohl zwischen Hochstämmen angebracht, überall zur Verschönerung des Gartens. Ihre Erziehung hat viel Ähnliches mit der des auf dem Herzstamm erzogenen Spalierbaums, nur daß bei diesem die Seitenzweige bloß auf zwei Seiten beibehalten werden, hingegen bei der Pyramide die Zweige rund um den Herzstamm zu stehen kommen.

Um die Pyramidenform zu erhalten, wird der junge Baum auf einen Hauptzweig erzogen, welcher im ersten Frühjahr nach seiner Veredlung auf 5 Augen nach Taf. VII. Fig. 1 verkürzt wird. Bei den copulirten oder gepfropften Stämmen erwählt man hierzu den stärksten, geradestehenden Zweig, und schneidet den anderen sogleich ab. Von den 5 Augen treiben gewöhnlich 4 Zweige, zuweilen, wiewohl seltener, auch alle fünfe aus, wovon der obere als immerwährender Leitzweig besonders in Obacht genommen werden muß; die anderen Zweige müssen auf einen kurzen Raum den Hauptstamm nach allen Seiten zugerichtet umgeben, und dergestalt die Grundlage der Pyramide bilden, wie Taf. VII. Fig. 2 zeigt. Die schönste Form der Pyramide ist, wenn die 4 Zweige nach allen 4 Seiten hin den Leitzweig umgeben, welches jedoch nicht immer zu erlangen ist, wobei aber die Kunst nachhelfen muß.

Im zweiten Frühjahr nach der Veredlung wird der oberste Leitzweig wieder auf 5 bis 6 Augen zurückgeschnitten, wovon die oberen 3 bis 4 Augen austreiben, einen Leitzweig und 3 Seitenzweige bilden; die untern Seitenzweige werden auf 3 bis 4 Augen geschnitten, wobei aber vorzüglich zu bemerken ist, daß das letzte Auge der Seitenzweige stets auf einer Seite, und nicht geradeaus gerichtet, geschnitten werden darf, damit der Zweig nicht vorwärts, sondern seitwärts wächst. Das kommende Jahr aber muß der Leitzweig der Seitenäste auf die entgegengesetzte Seite seine Richtung erhalten, wodurch die runde Form der Pyramide erhalten wird.

Bei dem Schnitt des Hauptleitzweiges ist, um den geraden Wuchs desselben zu erhalten, zu beobachten, daß stets auf ein dem vorjährig geschnittenen Auge gegenüberstehendes geschnitten wird, damit sich die etwa entstandene Ungleichheit durch die Richtung des neuen Leitzweiges

Digitized by Google

wieder ausgleicht, wodurch die gerade Richtung des Schaftes bezweckt wird. Auch hierbei ist, wie bei der Bildung des Spalierbaumes auf dem Herzstamm erzogen, zu beachten, daß die neu entstandenen Zweige nicht zu nahe aneinander zu stehen kommen, und immer ein Abstand von 1 Fuß dazwischen bleibt.

Der Schnitt im dritten Jahre, wo nunmehr der Baum die Form von Taf. VII. Fig. 3 angenommen hat, richtet sich ganz nach denselben Regeln; der Leitast wird auf 6 bis 8 Augen zurückgeschnitten, wovon die unteren an demselben ausgeschnitten werden, damit ein Abstand der neuen Zweige entsteht, und die Seitenzweige der Pyramide werden auf 4 bis 5 Augen verkürzt und nach der entgegengesetzten Seite zugerichtet, worauf das vorhergehende Jahr geschnitten worden, und so wird von Jahr zu Jahr fortgefahren den Baum durch seinen Leitzweig zu erhöhen, sowie auch durch Hervorbringung neuer Zweige seine Spitze in der Höhe auszufüllen, und durch den regelmäßigen Schnitt der Seitenzweige dem Baum von unten bis oben die Gestalt einer runden Pyramide mitzutheilen. Eine richtig behandelte Pyramide muß von unten bis in die Spitze absatzweise ihre Äste rund um den Hauptstamm herum ansetzen, nirgends eine Lücke sichtbar lassen, und von jeder Seite dem Auge nur Laub und Früchte zeigen.

Im vierten Jahre, wo sich die Äste schon hinlänglich verstärkt haben, schneidet man nunmehr auf Frucht, zumal wenn die Pyramide auf Kernwildlingen und nicht auf Quitte oder dem Johannisstamm veredelt ist; man verkürzt die Äste nicht mehr so stark, und sucht durch das Einknicken der langen Fruchtruthen im Sommer Blüthaugen und Tragholz hervorzubringen, durch welches die Pyramide bald tragbar wird. Sehr frech treibende, auf Wildling stehende Pyramiden beschneidet man zu Anfang August, auch wohl förmlich wie im Frühjahr an ihren Leit- und Seitenästen, knickt ihre Fruchtzweige ein, und sucht durch diese Behandlung den Baum in seiner Vegetation zu hemmen. Durch dieses Verfahren wird der zu rasche Umlauf des Saftes gehemmt, er tritt nunmehr gemäßigt in die Fruchtzweige des Baumes und schwellet die Augen derselben auf, indem er sie nun in Blüth- oder Fruchtaugen umwandelt.

Überhaupt muß sich der längere oder kürzere Schnitt größtentheils nach dem mehr oder weniger starken Wuchs des Baumes richten; eine schwachtreibende Sorte muß kurz geschnitten werden, bis sich ihre Äste hinlänglich verstärkt haben, um auf Frucht geschnitten werden zu können, hingegen frechtreibende Bäume schneide man lanz, damit die unteren Augen belebt werden und sich zu Fruchtholz ausbilden, wodurch der Wuchs des Baumes gemäßiget wird, denn jemehr Fruchtholz entsteht, in demselben Grad vermindert sich der Holztrieb des Baumes.

Doch gibt es häufig Obstsorten, welche trotz aller angewandten Mühe und richtiger Behandlung dennoch nicht tragen wollen; diese werden durch nachfolgenden Kunstgriff, welcher das zu rasche Durchströmen des Baumsaftes in den Fruchtzweigen verhindert, zum Frucht-

Digitized by Google

tragen gezwungen, indem man ihre Zweige bogenförmig an den Stamm anbindet.

§. 47.

Die Bogen-Pyramide,

wie man die nach dem vorigen Paragraph behandelten Pyramidenbäume nennt, ist wahrscheinlich eine Erfindung neuerer Zeit, um frechtreibende Bäume durch eine das Auge nicht beleidigende Gestalt fruchtbar zu machen. Der Herr Geheimerath Diel gibt in seinem zweiten Band seiner Obstorangerie in Scherben S. 425 Taf. VII. Anleitung hierzu, nach welcher ich glücklich ausgefallene und zweckentsprechende Versuche gemacht habe. Man bindet bei frechtreibenden Pyramiden die längsten, ziemlich gleichmäßig stehenden Zweige von 1½ bis 3 Fuß Länge an ihren Enden mit einer Umwurfsschlinge von gutem Bast, in Bogenform nach unten zu gekrümmt, an den Schaft der Pyramide an, wie Taf. VII Fig. 4 zeigt. Bei dem Umbiegen und Anbinden der Zweige muß man aber vorsichtig zu Werke gehen, damit diese nicht zerbrechen; es kann diese Verrichtung nicht wohl anders als von zwei Menschen besorgt werden, wobei der Eine den Ast langsam in die Richtung biegt, in welcher er angebunden werden soll, während der Andere die Spitze des Zweiges an den Schaft anbindet. Hierbei muß allerdings, um die Form der Pyramide nicht zu entstellen und eine gleichmäßige Gestalt derselben zu erhalten, mit einiger Überlegung zu Werke gegangen werden, und die Bogen vermöge ihrer Länge nach oben kürzer, nach unten aber weiter ausgedehnt, angelegt, auch die gehörige Rundung der Pyramide stets im Auge behalten werden. Durch diese Umbiegung der Äste des Baumes bezweckt man das Austreiben der vordern Augen zu künftigen Leitzweigen, die mehr hinterwärtsstehenden aber zu Fruchtruthen, Fruchtspießen, Blüth- und Fruchtaugen. Ein solcher Bogen wird nach dieser Behandlung im künftigen Jahre gleich einer mit Blüthen bedeckten Guirlande das Auge erfreuen, und mit Früchten beladen reichlich die geringe darauf verwendete Mühe belohnen. Sind die Zweige einmal an solchen Pyramiden an diese Behandlung gewöhnt, so braucht man nur die Bänder das folgende Jahr zu erneuern, das aus den vordern Augen ausgetriebene Holz wegzuschneiden, oder die Leitzweige einzuknicken, so werden sich auch diese in Fruchtzweige verwandeln, oder nöthigenfalls durch das Zurückschneiden derselben zu Zweigen formiren, mit welchen leere Stellen der Pyramide ausgefüllt werden können.

Eine nach dieser Angabe erzogene Bogenpyramide bedarf für die Folge keines regelmäßigen Schnittes mehr, und ihre große Tragbarkeit mindert ohnehin den zu heftigen Trieb derselben. Um aber die Vergrößerung des Baumes ferner zu erlangen, so wird der oberste Leitzweig der Pyramide nach wie vor auf 6 bis 8 Augen zurückgeschnitten, und aus den gewonnenen Seitenzweigen neue Bogen gezogen, sobald sie die gehörige Länge erreicht haben.

Die Pyramiden des Steinobstes aber verlangen eine andere Be-

Digitized by Google

handlung, als die des Kernobstes, und wird deren Schnitt noch im Anhange §. 170 ausführlich noch beschrieben werden. Unter den jungen copulirten Stämmchen findet man häufig schon im ersten Jahre die ausgebildete Grundlage einer Pyramide, zumal unter den Birnenarten; man behält also bei solchen die sich darbietenden Zweige zur Bildung dieser Form bei, und behandelt sie nun sogleich nach den angegebenen Regeln, wodurch ein ganzes Jahr gewonnen wird.

Der Pyramidenbaum, zumal der auf Quitte oder Johannisstamm veredelte, bedarf wegen seiner mehr horizontal, als tief gehenden Wurzeln zu seinem Halt einen starken Pfahl, welcher auf der Abendseite doch nicht zu nahe am Stamm eingeschlagen wird, woran man ihn befestiget. Die auf Wildlingen veredelten Zwergbäume treiben tiefere Wurzeln, und können deßhalb schon besser den Stürmen widerstehen; doch ist es immer besser, wenn auch sie einen Pfahl bekommen, an welchen sie befestiget werden können.

Das Steinobst paßt, außer den Pfirschenbäumen, nicht zur Pyramidenform, indem es nicht so gut den Schnitt verträgt, wie das Kernobst, auch niemals eine so schöne Figur macht, indem seine Sommerzweige viel länger und schwanker, als die der Kernobstbäume sind, und das Tragholz desselben schon nach einigen Jahren abstirbt, wodurch nur Lücken entstehen; einige Kirschensorten bilden aber von Natur ohne künstlichen Schnitt Pyramiden, sowie man auch die Mirabellenbäume recht gut in dieser Form erziehen kann; daher ist für alles Steinobst die Kugelform die angemessenste.

§. 48.

Die Erziehung und Behandlung des Busch-, Kessel- oder Becherbaumes.

Diese Art Zwergbäume erfordern bei ihrer Erziehung weniger Aufmerksamkeit, als die übrigen Formen der Zwergbäume, und da man sie lieber in Partien zusammenpflanzt, wobei die verschiedensten Obstarten durcheinander gesetzt werden können, so braucht ihre Form nicht so regelmäßig behandelt zu seyn, wenn sonst nur der Grund ihrer ersten Erziehung richtig gelegt worden ist.

Der zum Buschbaum bestimmte junge Edelstamm wird im ersten Jahre nach seiner Veredlung auf einem Hauptstamm wie zur Pyramide auf 3 bis 4 Augen eingeschnitten, welche man im ersten Sommer ungehindert auswachsen läßt. Im zweiten Frühjahr wird der Leitzweig auf 4 Augen, und die Seitenzweige auf 3 Augen zurückgeschnitten, damit sich der Leitzweig neuerdings verlängert und die Seitenzweige den Hauptstamm verstärken. Ist der Baum im dritten Frühjahr zu 3 Fuß Schafthöhe herangewachsen und der Stamm von der Stärke eines Daumens, so wird nun zur Ausbildung der Krone geschritten. Wäre der Baum aber noch zu schwach, so wird er nochmals wie im vorigen Frühjahr behandelt, und sein Leitzweig nebst den Seitenästen verkürzt. Bei der Ausbildung der Krone des Buschbaumes nimmt man nun alle Seitenzweige bis zur Höhe von 3 Fuß rein vom Stamm ab,

Digitized by Google

schneidet den Leitzweig auf 4 Augen, und die über 3 Fuß hoch stehenden Seitenzweige auf 3 Augen zurück, wodurch man Zweige genug erhält, dem Baum seine Krone zu geben. Der Baum wird jetzt auf seinen Standort verpflanzt, der Leitzweig, sowie die ausgetriebenen Seitenzweige auf 3 Augen verkürzt und ein Pfahl eingeschlagen, welcher bis zur Krone reicht, woran er befestiget wird. Im kommenden Frühjahr werden sämmtliche ausgetriebene Äste, nach Verhältniß ihrer Stärke, auf Frucht oder Holz geschnitten, wobei zu beobachten, daß alle nach innen zu wachsende Zweige abgenommen werden müssen, damit der Baum von außen eine runde Form erhält, nach innen aber mehr licht und hohl bleibt. Manche Baumerzieher schneiden, um diese Gestalt besser hervorzubringen, den Leitzweig im zweiten Jahre nach dem Versetzen des Baumes auf seinen Standort ganz heraus, wodurch in der Mitte Raum gewonnen wird, und um dem Baum eine Rundung zu geben, so bringen sie einen Reif an, welcher an beigesteckte Pfähle befestigt wird, woran die Zweige des Baumes gleich einem Becher angebunden werden und in dieser Richtung sodann fortwachsen.

Diese dergestalt gezogenen Buschbäume werden Becher- oder Kesselbäume genannt, und gewähren, wenn sie mit Einsicht behandelt worden, einen schönen Anblick, womit noch der Vortheil verbunden ist, daß die an solchen Bäumen erwachsenen Früchte überall von der Sonne beschienen werden können, mithin auch größer und schmackhafter werden, als die beschatteten. Wer sich aber nun diese Mühe bei der Erziehung der Buschbäume nicht geben kann und will, der überlasse sie mehr der Natur, welche Form diese geneigt ist, dem Baume mitzutheilen, zumal besonders die Birnenarten mehr zur Pyramidenform, als andere geneigt sind, und beobachte nur die Hauptregeln des angegebenen Schnittes, so wird man auch in jeder Form und Gestalt des Buschbaumes reichliche Früchte erziehen.

Auch auf Rabatten oder zwischen Hochstämmen angebracht, sind die Buschbäume, zumal in Becherform erzogen, sehr zweckmäßig, und gewähren einen niedlichen Anblick, sowie sie in großen Gartenanlagen ganze Bosquets bildend, die blos wegen ihrer Blüthen gefälligen fremden Anlagenhölzer mit größerem Vortheil ersetzen und dabei ebenfalls durch ihre Blüthen im Frühjahr, sowie im Herbst durch die Farben ihrer Früchte dem Auge einen herrlichen Anblick gewähren.

§. 49.

Die Erziehung der Kernobstbäume zur Obstorangerie und deren Behandlung.

Diese nützliche und angenehme Erfindung, alle Obstarten in Blumentöpfen zu erziehen, verdanken wir ebenfalls dem um die Obstcultur in Deutschland so hoch verdienten Herrn Geheimenrath Diel, welcher in einem eigenen Werke „Anlegung einer Obstorangerie in Scherben, 1. und 2. Band," hierzu Anleitung gab, das zu Frankfurt am Main

Digitized by Google

erschien, und wegen seines originellen Werthes viel Aufsehen erregte. Der Nutzen, welcher aus dieser Erfindung für die leichtere Erkenntniß und Prüfung der vielen Obstarten hervorgeht, ist sowohl für den angehenden Liebhaber der Obstcultur, als auch für den Gärtner nicht zu verkennen. Sie gewähret dem Betreiber derselben nicht allein das Vergnügen, fremde Obstarten in gewöhnlichen Blumentöpfen vor seinen Fenstern anstatt der Blumen zu erziehen, sondern auch, und zumal die im Freien spät reifenden Arten, bei einiger Pflege im Topfe, selbst in ungünstigen Jahren, dennoch zur völligen Reife zu bringen. Selbst Liebhaber dieser angenehmen Beschäftigung, welche nicht so glücklich sind, einen Garten zu besitzen, können sich den angenehmen Genuß verschaffen, aller Arten Früchte auf ihren Blumenbretern zu erziehen, und sich dadurch in kurzer Zeit oft mehr Obstkenntniß erwerben, als eine große Obstbaumanlage in vielen Jahren, zumal bei ungünstigen Frühjahren gewähret. Wer aber einen kleinen Blumengarten, oder wohl gar ein Gewächshaus zu diesem interessanten Studium verwenden kann, der wird eine reichliche Quelle von Vergnügen daran finden, und bei einer richtigen Behandlung auf einem kleinen Raum einen großen Theil der vortrefflichsten Obstarten, welche man besonders zur Erzielung erwählet, kennen zu lernen, im Stande seyn.

Die Erziehung, sowie die fernere Behandlung der Obstorangerie-Stämmchen weicht nur wenig von der des Zwergbaumes ab, und ihr Schnitt gründet sich vollkommen auf die bei demselben angewendeten allgemeinen Regeln. Man erziehet die Obstorangerie-Bäumchen gewöhnlich in zweierlei Gestalten, nämlich in der des Hochstamms, nur in verjüngtem Maßstabe und in der Pyramidenform, wozu sich besonders die Birnenarten gut eignen. Zu den Äpfelorangerie-Stämmchen nimmt man durchaus zur Unterlage den Johannisapfelstrauch und zu den Birnen die Quitte, welche wegen ihrer feinen Saugwurzeln und ihres gemäßigten Wachsthums sich eigends dazu schicken. Die Wildlinge dieser strauchartig wachsenden Baumarten müssen mit vielen feinen Saugwurzeln auf einem kurzen Raum an der Wurzelkrone versehen seyn; um diesen Zweck zu erreichen, versetzt man sie mehremal, wobei jedesmal der Stamm, sowie die Seitenwurzeln verkürzt werden müssen, wodurch eine mit feinen Nahrungswurzeln reichlich besetzte Wurzelkrone hervorgebracht wird. Versuche mit Birnwildlingen, welche aus dem Samen der weißen Herbstbutterbirne erzogen und durch mehrmaliges Versetzen und Verstutzen ihrer Wurzeln zu diesem Zwecke vorbereitet wurden, lassen nichts zu wünschen übrig, und sind wegen ihrer Dauer noch der Quittenunterlage vorzuziehen. Man veredelt diese Stämmchen entweder durch die Copulation oder Oculation, und sucht nach der schon früher ertheilten Vorschrift dem jungen Baum eine Schafthöhe von 2 bis 2½ Fuß zu geben. Hat der Schaft die Stärke eines starken Fingers, so wird in dieser Höhe die Krone folgendermaßen gebildet: Über der angegebenen Schafthöhe erwählt man 4 Augen, welche nach allen 4 Seiten zu stehen, zur Erziehung der Zweige, und

Digitized by Google

schneidet darüber den Leitzweig ab. Die Seitenäste des Schaftes, sowie auch die unterhalb der Krone befindlichen Augen und Fruchtspieße, werden gleichfalls abgenommen, damit der Schaft bis zur Krone glatt wird, wobei die verursachten Wunden mit Baumwachs oder Pech verstrichen werden müssen, damit solche noch in diesem Sommer zuwachsen. Die 4 Augen, welche die Krone des Baumes bilden sollen, treiben nun zu Zweigen aus, welche im künftigen Frühjahr jeder auf 2 Augen zurückgeschnitten werden, nachdem man den Baum in den Topf nach der weiter unten angegebenen Vorschrift eingesetzt hat. Aus den 4 Hauptzweigen, welche im zweiten Jahr auf 2 Augen zurückgeschnitten wurden, erhielt man nun 8 Zweige, welche hinlänglich sind, dem Baume eine vollkommene Krone zu geben, und welche nach allen Seiten hin eine gleichmäßige Rundung formiren müssen. Um dieses zu bezwecken, muß bei dem Schnitt der Zweige stets auf ein auswärts stehendes Auge geschnitten werden, damit die Leitzweige auswärts wachsen, wodurch allein die Rundung der Krone erhalten wird. Sollte aber nun durch einen fehlerhaften Schnitt, oder durch Abstoßen eines zum Leitzweig bestimmten Auges eine Lücke in der Rundung der Krone entstehen, so muß im künftigen Frühjahr dieser Fehler verbessert werden; man schneidet alsdann auf ein seitwärts stehendes Auge des Leitzweiges, welches seine Richtung nach der Lücke zu hat, und sucht nun durch den dahin gerichteten Trieb und durch eine fernere zweckmäßige Behandlung dem Baume seine Rundung wieder zu geben. Ist der Baum nun dergestalt in seiner Krone ausgebildet, so schneidet man nicht mehr so kurz; man verkürzt jetzt die Leitzweige nur auf ¾ ihrer Länge, damit sich die hintern Augen zu Fruchtholz bilden, welches bei manchen Obstsorten oft schon im zweiten Jahre geschieht, und sucht nur immer die Richtung der Leitzweige nach der angegebenen Regel beizubehalten. Die Fruchtspieße, welche unterhalb der Leitzweige hervorkommen, von der Länge einiger Linien bis zur Größe von 3 bis 4 Zoll erwachsen, und an ihrer Spitze ein Auge haben, wodurch sie sich von den Leit- und Nebenzweigen unterscheiden, dürfen nicht verschnitten werden; denn sie sind, wie bekannt, die unerschöpflichen Vorrathskammern unserer zu erwartenden Erndten, und müssen daher beim Kernobst unverletzt bleiben. Auch hier kann, wie §. 44 gezeigt, durch das Umknicken der längeren Fruchtspieße die Fruchtbarkeit derselben um einige Jahre befördert werden, und ist bei den spättragenden Obstsorten mit großem Nutzen anzuwenden. Man könnte die Frage stellen, warum das Einknicken der gedachten Zweige eine ganz andere Wirkung hat, als der Rückschnitt auf 8 bis 10 Augen? — Der Schnitt macht eine glatte Wunde, verursacht also eine geringe Saftverschwendung, um solche wieder zu heilen, und ist demnach keine eigentliche Schwächung des zu starken Triebes, so daß sich an diesem Fruchtaugen so schnell bilden könnten, wie dieses offenbar beim Einknicken derselben geschieht. Der Schnitt der Obstorangerie-Bäumchen bezweckt daher, so nahe wie möglich am Stamme, die Zweige der

Digitized by Google

Krone mit Fruchtäſten zu beſetzen, alle ſchlafenden Augen zum Austreiben zu zwingen, und die hintern derſelben in Blüthaugen und Fruchtſpieße auszubilden.

Die Pyramiden-Bäumchen zur Topforangerie erzogen, werden ganz nach der im §. 46 angegebenen Vorſchrift behandelt, und ſobald der Grund zur Pyramide im erſten Jahre nach ihrer Veredlung gelegt worden iſt, ſogleich in die Töpfe verpflanzt, worin ſie nach den daſelbſt angegebenen Regeln ferner erzogen werden. Um aber nun früher zur erſten Bildung der Pyramidenform zu gelangen, ſo kneipt man bei jungen ausgetriebenen Edelzweigen der in demſelben Frühjahr veredelten Bäumchen, nachdem ſie 5 bis 6 Zoll hoch erwachſen ſind, die Spitzen der Leitzweige ab, wodurch ſie verhindert werden, in die Höhe fortzuwachſen und nunmehr Seitenzweige treiben, welche die Geſtalt der Pyramide ſchon im erſten Jahre formiren. Im kommenden Frühjahr wird der oberſte gerade Trieb auf 3 bis 4 vollkommen ausgebildete Augen zurückgeſchnitten und die Seitenäſte auf 3 Augen verkürzt, und dergeſtalt fortgefahren, wie bei der Erziehung der Pyramiden §. 46 angegeben worden iſt.

Eine gut behandelte Pyramide muß ihre Seitenäſte in einem Abſtande von 4 bis 6 Zoll in der Höhe dergeſtalt nach allen Seiten hin erſtrecken, daß dieſe nicht übereinander, ſondern in einer Spirallinie um den Schaft herum ſich einander ablöſend, bis in die Spitze herumwinden, ſo daß nirgends eine Lücke ſichtbar bleibt, welche dem Baum ein ſchlechtes Anſehen geben würde. Die Pyramidenform in Töpfen gewährt einen ſchönen Anblick, und hat den Vortheil, daß man mehre Bäume der Art in einen gedrängtern Raum zuſammenſtellen kann; ihre Äſte ſind ſich weniger hinderlich, auch tragen die Bäume, in dieſer Form erzogen, viel eher und reichlicher, weil der Baumſaft nicht in alle Zweige gleich ſtark einſtrömt und die unterſten Augen deßhalb ſich ruhig und bald zum Fruchttragen entwickeln können. Auch bei dieſen Topforangerie-Pyramiden iſt bei ſpät tragenden Obſtſorten, um ihre Fruchtbarkeit zu erwecken, das Anbinden der Äſte in Bogenform, wie im §. 47 angegeben iſt, anzuwenden, und ein Obſtorangerie-Stämmchen, als Bogenpyramide behandelt, gewährt in der Blüthe, oder mit Früchten beladen, einen wirklich prachtvollen Anblick. Auf dieſe Art können frechtreibende, unfruchtbare Bäume am beſten zum Fruchttragen gezwungen werden, ohne das Auge durch ihren Anblick zu beleidigen.

§. 50.

Die Erziehung des Steinobſtes zu Topforangerie-Bäumchen

richtet ſich im Allgemeinen nach den beim Kernobſt angegebenen Regeln, nur müſſen dieſe, wenn ſonſt das Stämmchen nicht zu ſchwach iſt, gleich im erſten Jahre nach ihrer Veredlung in die Töpfe eingeſetzt werden. Man veredelt zu dieſem Zweck die Pflaumen- und Kirſchenarten durch die Copulation in der angegebenen oder beliebigen

Digitized by Google

Schafthöhe, und bildet ihre Kronen, sowie beim Kernobst, im Topfe aus. Der Schnitt derselben richtet sich ganz nach den Regeln beim Kernobst, und weicht nur in Wenigem von diesem ab, welches darin seinen Grund hat, daß das Steinobst seine Fruchtaugen anders ansetzt, als das Kernobst, auch seine Früchte anders ernährt, weßhalb beim Schnitt derselben darauf Rücksicht genommen werden muß.

Das Kernobst trägt bekanntlich nur selten am einjährigen Holze, welches den Sommer vorher gebildet worden ist, sondern seine Fruchtaugen kommen meistens nur auf mehrjährigen Zweigen hervor, woselbst sich Fruchtspieße bilden, welche, nachdem sie einmal getragen haben, Fruchtkuchen ansetzen, aus welchen sich sodann die Blüthenaugen entwickeln und eine Reihe von Jahren ihre Früchte liefern. Bei dem Steinobst aber schlägt die Natur einen andern Weg ein, dieses blühet fast stets und einzig nur am einjährigen Holze, selten am alten. Seine Blüthenaugen bilden sich zu Blüthenknospen an jedem Sommertrieb des nämlichen Jahres, ja selbst die Leitzweige bringen öfters schon Fruchtaugen hervor. Die Fruchtruthen und Fruchtspieße des Steinobstes machen kein Ringel- oder Quirlholz, wie bei dem Kernobst, woran die Fruchtaugen hervorkommen, sondern ihre Fruchtspieße sind nur einjährig tragbar, und was einmal getragen hat, bleibt für ewig unfruchtbar. Jedes Jahr treiben die Fruchtspieße vorwärts mit Blüthenknospen, oft nur einige Linien lang, oder sie bleiben am Fruchtholz, wenn es Früchte hat, fast ganz stille stehen, und schieben das andere Jahr erst wieder vorwärts, wie bei unserer gemeinen Zwetsche deutlich zu sehen ist.

Nur das Steinobst allein treibt kleine, höchstens 2 Zoll lange Fruchtzweige, welche mit vielen Fruchtaugen besetzt, in der Mitte ein Laubauge haben, aus welchem der Zweig hervorkommt, welcher dazu dient, den Früchten Nahrung zu geben; man nennt sie Bouquetzweige. Dieser Fruchtzweig verlängert sich jährlich nur um einige Linien, und gibt nur höchstens 2 bis 3 Jahre Frucht, worauf er abstirbt und abgenommen werden muß. Beim Schnitt des Steinobstes muß man daher den Unterschied der Augen genau kennen, um keinen Fehler zu begehen. Man unterscheidet bei diesem 3 Sorten von Augen.

1) Das Laubauge, dieses sitzt gewöhnlich einzeln und mehr nach der Spitze des Zweiges zu, und das oberste Auge ist stets ein Laubauge, es ist dünner und spitzer von Form, wie die Blüthenaugen, woran man es beim Schnitt leicht erkennen kann. Nur diese werden zur Verlängerung des Astes zum Leitzweig benutzt, und dienen, wie beim Kernobst, die benöthigten Zweige nach allen Richtungen hinzuleiten.
2) Die Fruchtaugen, diese sitzen einzeln am vorjährigen Triebe und sind mehr dicker und weniger spitzig, wie die Laubaugen.
3) Die doppelten Fruchtaugen, diese haben ein Laubauge in der Mitte, aus welchem der Zweig hervorkommt, welcher zur Ausbildung der Frucht, sowie beim Bouquetzweig nothwendig ist;

Digitized by Google

diese dreifachen Augen nimmt man vorzüglich gern beim Oculiren des Steinobstes, weil sie in der Mitte des Zweiges sitzen und deßhalb viel kräftiger erwachsen sind.

Bei den Pflaumen sitzt ein Fruchtauge, wie bei 2) angegeben, gewöhnlich neben einem Laubauge; ihr Schnitt kann also, da man überall am Sommerzweig Laubaugen findet, ganz wie beim Kernobst behandelt werden. Da aber der Trieb dieser Bäume, zumal wenn sie in etwas großen Töpfen stehen, wegen ihrer Unterlage viel frecher, als wie beim Kernobst ist, so schneidet man sie anfangs auf 4 Augen, in Kübeln oder großen Töpfen aber auf 5 Augen. Es treiben alsdann nach diesem längern Schnitt aus den untern Augen kleine Fruchtruthen und Bouquetzweige, welche schon im zweiten Jahre Früchte liefern. Im zweiten Jahre werden die Leitzweige nochmals auf 4 bis 5 Augen zurückgeschnitten, später aber müssen sie kürzer gehalten und ganz wie das Kernobst behandelt werden. Nach dieser Regel können die Pfirschenbäume, nur mit etwas mehr Vorsicht, ebenfalls geschnitten werden; doch darf bei diesen wo möglich nicht auf dreifache Augen geschnitten werden, welche zwar einen Leitzweig abgeben, deren daneben stehende Blüthen aber jedesmal verloren gehen.

Zur Erziehung der Pflaumen- oder Pfirschenorangerie-Stämmchen sind zur Unterlage derselben die aus den Kernen erzogenen Wildlinge der gelben Marunke, oder deren Wurzelausläufer am geeignetsten. Man verpflanzt sie einige Jahre, wobei ihre Wurzeln und der Stamm verkürzt wird, damit sie hinlängliche feine Saugwurzeln bekommen, welche zum Orangeriestämmchen unumgänglich nothwendig sind, und veredelt sie durch die Copulation in der Krone. Die oculirten Steinobstsorten werden ebenfalls zu einer angemessenen Schafthöhe erzogen, bevor man zur Ausbildung der Krone schreitet, und bei den Pfirschen kann die Pyramidenform als sehr passend für diese Obstart, so wie bei den Birnen, nach derselben Vorschrift behandelt, angewendet werden.

Zur Erziehung der Kirschenorangerie-Stämmchen bediente man sich zeither einzig der Süßkirschenwildlinge zur Unterlage, welche, als junge fingerstarke, im Walde aus den Kernen aufgegangene Sämlinge, am passendsten zu diesem Zweck befunden wurden. Ihre Wurzelkronen müssen aber mit feinen Saugwurzeln besetzt seyn, bevor man sie veredelt, weßhalb man sie, bis sich diese gehörig ausgebildet haben, einigemal versetzen muß. In neueren Zeiten empfiehlt man die Mahalebkirsche zur Erziehung der Zwerg- und Orangeriestämmchen, und will sie den Wildlingen der Süßkirschen vorziehen, indem ihre Wurzeln feiner und häufiger wären, als bei der Süßkirsche, wodurch sie zum Orangeriestamm sich besonders eigneten; nur müßten solche ebenfalls durch das Beschneiden der Wurzeln und Versetzen der jungen Bäume dazu geschickt gemacht werden*). Ihre Veredlung geschieht durch

*) Häufige Versuche, die Wildlinge der Mahalebkirsche zu diesem

Digitized by Google

die Copulation in der bestimmten Schafthöhe, oder durch die Oculation, welche aber tief vorgenommen werden muß, bei welcher Veredlung der Schaft des Baumes aus dem ausgetriebenen Auge nach §. 30 und 31 erzogen und ferner behandelt wird. Alle Kirschensorten, sowohl süße, als sauere Arten, können auf dem Süßkirschenwildling, sowie auch auf die Mahalebkirsche, ohne Nachtheil veredelt werden. Die Sauerkirschenarten geben auch auf den Wurzelausläufern der Ostheimer Kirsche veredelt, niedliche und bald tragende Orangeriestämmchen, nur sind sie nicht von so langer Dauer, wie die auf der Süß- oder Mahalebkirsche, indem sie nicht so geneigt sind, wie jene, feine Saugwurzeln zu bilden.

Da man nun bei den Kirschen durch die Copulation in der Krone von den am Edelreis befindlichen 2 Augen im ersten Sommer nach der Veredlung 2 Zweige erhält, so benutzt man diese im künftigen Frühjahr zur Bildung der Krone, indem man jeden dieser Zweige auf 3 Augen einschneidet. Aus diesen Augen entstehen in der Regel 4 bis 6 Zweige, welche das kommende Frühjahr auf 4 Augen geschnitten werden, wodurch die Krone hinlänglich mit Zweigen besetzt seyn wird, welche nun in der Folge auf 5 Augen geschnitten werden, von welchen sich die unteren zu Fruchtruthen und Bouquetzweigen ausbilden und den Baum tragbar machen.

Die Fruchtzweige bei den Kirschen schneidet man nicht so kurz, wie die Leitzweige; auch muß man immer auf ein Laubauge schneiden, indem sonst die rückwärtsstehenden Blüthenaugen zwar aufblühen, aber keine Frucht zur Vollkommenheit bringen würden. Da es aber viele zur Classe Nr. 1. gehörige Kirschensorten gibt, welche ein Laubauge vorn an der Spitze und am Zweige einzeln stehende Laubaugen haben, so können diese ganz nach der angegebenen Vorschrift behandelt werden, und man wird hierbei selten den Fehler begehen, auf ein Blüthenauge geschnitten zu haben. Hingegen bei vielen Kirschensorten der zweiten Classe, wo die Fruchtaugen mit den Laubaugen vertheilt am Zweige sitzen, wohin z. B. die rothe Maikirsche, die portugiesische Griotte (Doctorkirsche), die Montmorency, die große Glaskirsche, die Oranien-, Königs- und englische Kirsche gehören, sind schon schwerer zu behandeln, und bei diesen ist der Frühlingsschnitt nicht wohl anwendbar; man schneidet sie daher im Sommer, oder wenn sich schon ihre Blüthen entwickelt haben.

Der Schnitt im Sommer, wodurch wir die Blüthaugen in Laubaugen und Zweige verwandeln können, ist bei manchen Kirschensorten unentbehrlich, und geschieht vor oder nach Johanni, so lange der Frühlingstrieb noch fortwirkt, und sich noch kein stillstehendes, geschlossenes Auge gebildet hat. Vor Johanni sind die Fruchtaugen

---

Zweck vorzubereiten, scheiterten mir stets an dem zu starken Wuchs ihrer Wurzeln, welcher so bedeutend war, daß diese Bäume nicht in die Scherben gesetzt werden konnten.

Digitized by Google

noch nicht ausgebildet, wozu erst nach dieser Zeit der stillere Umlauf des Baumsaftes und die größere Vollkommenheit der Blätter erfordert wird. Sucht man nun einen stärkern Antrieb des rohen Baumsaftes in diese sich erst ausbildenden Augen zu leiten, so wird die Blüthenknospe in Blätter und Sommerzweige umgewandelt. Dieses ist der Grund, warum man solche Kirschenarten vor oder nach Johanni nach ihrer geringeren oder größeren Fruchtbarkeit auf 3 bis 5 ausgebildete, vollkommene Augen zurückschneidet, gleichviel, ob Blüth- oder Laubaugen, indem sich erstere um diese Zeit in Blätteraugen umwandeln, und oft zwei schöne, wenn auch nicht lange Leitzweige abgeben. Findet man im Frühjahr an den durch den Sommerschnitt entstandenen Zweigen Laubaugen, so schneidet man auf diese nun im Frühjahr nach den bekannten Regeln; wären diese aber bis in die Spitze mit Blüthaugen besetzt, so müßte abermals der Sommerschnitt wiederholt werden, und man begnügt sich im Frühjahr, die etwa unregelmäßig stehenden Äste, um den Baum in Ordnung zu erhalten, auszuschneiden.

Der Sommerschnitt bei denjenigen Kirschenarten, bei welchen die Blüthaugen mit Laubaugen vermischt an den Zweigen sitzen, und welcher um Johanni vorgenommen wird, bezweckt demnach, da sich die Augen nunmehr hinlänglich ausgebildet haben, und man das Laubauge von dem Blüthauge gehörig unterscheiden kann, nur ein Laubauge zum Schnitt zu erwählen, indem auf ein Blüthauge geschnitten, das hinter stehende Laubauge nicht austreiben und der Zweck des Schnittes, einen neuen Zweig zu bilden, also verfehlt würde. Bei dem Kernobst hingegen ist der Sommerschnitt dann anzuwenden, wenn der Spalier- oder Pyramidenbaum, auf frechtreibendem Wildling veredelt, nach dem Frühjahrsschnitt kein Fruchtholz ansetzt, sondern nur in lange Fruchtruthen austreibt, welche das kommende Frühjahr doch wieder zurückgeschnitten werden müßten, um Fruchtholz und Blüthaugen zu erlangen. Hierzu sind bei spättragenden Obstarten mehre Jahre Zeit erforderlich, wie z. B. bei dem Borsdorfer und mehren Birnenarten. Da ich nun bei meinen größtentheils auf Wildlingen veredelten Spalier- und Pyramidenbäumen die Erfahrung gemacht, daß das Zurückschneiden der langen Fruchtruthen nicht den gehofften Erfolg hatte, nämlich bald Früchte daran zu erzielen, sondern selbst nach Anwendung des Sommerschnittes derselben um Johanni dennoch nur Zweige erhielt anstatt Fruchtaugen, so unterwarf ich einen Theil meiner Bäume nachfolgender Behandlung, welche ich zwar schon angedeutet, aber doch nicht ausführlich beschrieben habe, wodurch ich schon das folgende Jahr Früchte erhielt, und demnach meinen Zweck vollkommen erlangte. Sämmtliche Zweige der Pyramide oder des Spalierbaumes, welche nicht als Leitzweige zur fernern Fortsetzung des Baumes dienen sollten, wurden anfangs August auf ⅔ ihrer Länge über einem Auge umgeknickt, eben so die Spitzen der dornähnlichen kürzern Fruchtspieße, welche der Birnbaum hervorbringt. Durch die plötzliche Hemmung des sich in selbige ergießenden Baumsaftes, und durch die viele Verdünstung und

Digitized by Google

Verschwendung desselben in der Bruchwunde wird das Austreiben der Augen verhindert, und diese verwandeln sich in Blüthaugen, welche oft schon das kommende Jahr, sicher aber im zweiten Jahre Früchte hervorbringen, welches durch den regelmäßigen Schnitt der Fruchtzweige bei dem starken Trieb des Baumes nicht bezweckt worden wäre. Welken die umgeknickten Spitzen dieser Zweige nach und nach ab, so schneidet man sie, um dem Baum sein gutes Ansehen zu erhalten, über dem Bruch derselben ab, doch so, daß der Bruch über dem Auge zu stehen bleibt, welcher beim Schnitt im Frühjahr über dem Auge glatt geschnitten werden kann. Würde man aber diese geknickten Zweige gleich nach der Operation des Einknickens derselben scharf hinter dem Auge abschneiden, so könnte sehr leicht dieses wieder austreiben und der wahre Zweck, die Laubaugen der Fruchtruthen und Fruchtspieße in Blüthaugen umzuwandeln, verfehlt werden.

Bei dieser Behandlung habe ich bis jetzt alle unfruchtbaren Bäume tragbar gemacht, und die frechtreibendsten Pyramiden gezwungen, Früchte zu liefern, zugleich aber auch ihren starken Trieb zu mäßigen und den Baum in Ordnung zu erhalten. Ob und in wiefern diese Behandlung der Bäume auch bei dem Steinobst anzuwenden ist, werden mir angestellte Versuche damit im Verlauf einiger Jahre zeigen, und das Resultat davon werde ich alsdann nicht verfehlen, dem pomologischen Publicum bekannt zu machen.

Bei dem Schnitt der Fruchtruthen und Fruchtzweige ist noch besonders zu bemerken, und muß hauptsächlich bei dem Pfirschenbaum genau beobachtet werden, daß man niemals auf Blüthaugen schneidet, wodurch man sich um die Frucht und selbst um die Zweige bringt.

Die gewöhnliche Bildung der Augen an den Zweigen des Steinobstes ist folgende:

1) Der Leitzweig hat gewöhnlich 3 bis 4 Augen am untern Theil, welche Laubaugen sind, auf diesen folgen nun entweder einfache Blüthaugen oder zwei Blüthaugen, welche in der Mitte ein Laubauge haben, wie bei den Pfirschen und Aprikosen angetroffen wird, und welche die sichersten Augen zur Hervorbringung der Früchte abgeben. Bei diesen dient das Laubauge zur Ernährung und Ausbildung der zwei aus der Blüthe hervorgegangenen Früchte an beiden Seiten, wovon aber die hintere abgenommen werden muß. Die nach der Spitze zu befindlichen Augen sind nun gewöhnliche einfache Laubaugen, auf welche aber, da sie zu weit vom Stamme abstehen, nicht geschnitten werden darf. Wäre also der Ast, auf welchem geschnitten werden soll, stark genug, um auf Frucht geschnitten werden zu können, so müßte nun, wenn man sonst nicht beabsichtigte, einen Leitzweig aus den hintern befindlichen Laubaugen zu erziehen, auf einfache Augen geschnitten werden. Man schneidet also in diesem Falle den Leitzweig am zweiten oder dritten Drillingsauge ab, wodurch man aus dem vorderen Laubauge, wo aber die beiden daneben stehenden Blüthen verloren gehen, einen Leitzweig erhält, von den nachfolgenden Drillingsaugen sind deßhalb aber noch immer Früchte zu erwarten.

Digitized by Google

2) Die Fruchtruthen, welche nur mit einfachen Blüthenaugen besetzt sind, tragen keine Früchte und sind deßhalb unnütz; sie müssen bis auf ¼ Zoll verkürzt werden, damit aus den stehengebliebenen Augen neue Zweige entstehen, welche ferner benutzt werden. Selbst die Zwillingsaugen bei den Pfirschen sind meistens nur Blüthknospen, welche keine Früchte hervorbringen, und müssen ebenso behandelt werden. Befinden sich aber an den Fruchtruthen Drillingsaugen an dem gehörigen Orte der Zweige, so schneidet man diese, wie die Leitzweige mit dreifachen Augen, über dem zweiten oder dritten Drillingsauge.

3) Jeder kleine Fruchtspieß oder Bouquetzweig muß hingegen sorgsam geschont werden. Auf die Erzielung dieser durch einen kurzen oder langen Schnitt beruht die Kunst der Erziehung eines vollkommenen Pfirschenorangeriestämmchens, sowie fast aller Steinobstarten.

Bei den Pfirschen ist es um so viel nothwendiger, auf vieles junges Holz zu schneiden, indem sie nur an einjährigem Holz tragen, welches nachher abstirbt, weßhalb man immer darauf bedacht seyn muß, durch den kurzen Schnitt soviel neue Triebe als möglich herbeizuschaffen, wodurch allein die Erndte für die Zukunft gesichert wird.

Gewöhnlich treiben die Pfirschen, sowie auch die Aprikosen, zu lange Fruchtruthen, die mit lauter einfachen Blüthenknospen besetzt sind, und die oft sämmtlich abfallen; da aber jede Pfirsche eine Art Leitzweig haben muß, um ihre Vollkommenheit zu erlangen, und welcher nun bei diesen fehlt, so bleibt er für den Baum unnütz und muß bis auf einige Linien seines Ursprunges zurückgeschnitten werden, damit sich die daselbst noch schlafenden Augen des Sommertriebes entwickeln können und nicht verholzen. Die Fruchtruthen der Pfirschenbäume, von denen man keine Früchte zu erwarten hat, dienen also durch den kurzen Schnitt, wodurch die an ihrem Ursprung sitzenden zwei schlafenden Augen ins Leben gerufen werden, zur Bildung neuer Zweige, da wo man solche benöthigt ist, und können also noch immer zweckmäßig dadurch benutzt werden. Der Schnitt der Pfirschenbäume nach der Butret'schen Methode stimmt mit der hier angegebenen im Allgemeinen völlig überein, und kann demnach in der Hauptsache auf unsere Pyramiden auch angewendet werden.

Die Erziehung des Aprikosenbaumes zur Topforangerie ist schon leichter, als die des Pfirschenbaumes, und weniger Schwierigkeiten unterworfen. Man erziehet aus den auf Zwetschenwildlingen oculirten Aprikosen einen geraden Stamm, welcher in der gehörigen Schafthöhe zur Krone geschnitten wird, welche nun nach den angegebenen Regeln ausgebildet werden muß. Da ihre Leitzweige fast immer mit Drillingsaugen besetzt sind, in deren Mitte sich Laubaugen befinden, so ist man bei ihnen nicht in Verlegenheit, indem jedes dreifache Auge einen Leitzweig abgibt. Man kann sie aus dieser Ursache anfangs auf drei Augen schneiden, wovon das vordere der Leitzweig, das folgende gewöhnlich eine Fruchtruthe und das dritte einen Fruchtspieß für das folgende Jahr abgibt. Es kommt hier Alles darauf an,

Digitized by Google

das stets sich verlängernde Bäumchen so kurz, als möglich, zu halten, denn es bleiben doch noch immer mehr Blüthen übrig, als es Früchte ernähren kann. Die über 3 bis 6 Zoll langen Fruchtruthen derselben müssen ebenfalls auf drei Augen zurückgeschnitten werden, indem solche stets Blüthenknospen zur Seite haben. Die Fruchtspieße hingegen, wenn sie nicht über 3 Zoll Länge haben, oder gar nur mit lauter einfachen Blüthenknospen besetzt sind, müssen vom Schnitt verschont werden. Sie wachsen in der Folge nur langsam, und bilden dem Bouquetzweig ähnliche Spießchen.

Wer keine Fehler beim Schnitt der Pfirschen und Aprikosen begehen will, der warte damit, bis sich die Blüthaugen entwickelt haben, und man diese deutlich von den Laubaugen unterscheiden kann, und schneide dann erst seine Bäume.

§. 51.

Von den Töpfen und dem Einsetzen der Obstorangeriestämmchen.

Die Töpfe, worein man die Bäumchen nach ihrer ersten Ausbildung setzt, müssen von gutem Thon bereitet und vorzüglich gut ausgebrannt seyn. Noch besser sind zu diesem Zweck die aus vermischtem Thon mit Kieselerde verfertigten, welche im Brennen durch Kochsalz verglast sind, wodurch sie die Feuchtigkeit besser behalten, welches bei dem von gewöhnlichem Thon bereiteten nicht so gut der Fall ist. Eine grobe Fayence, oder eine Masse, wie zu den bekannten Elgersburger Röhren genommen wird, müßte zu deren Bereitung die geeignetste seyn.

Die gewöhnliche Größe eines zur Obstorangerie bestimmten Topfes gibt der Herr Geheimerath Diel zu 14 Zoll Tiefe und 10 Zoll Weite an, so, daß die Abnahme derselben nach unten nur 1 Zoll beträgt, und einen fast vollkommenen Cylinder vorstellt. Durch diese Form wird das Versetzen des Bäumchens mit seinem ganzen Erdballen gar sehr befördert; es zeichnet sich darin besonders durch einen schönen Wuchs aus. Nach neueren Erfahrungen will man behaupten, daß die angegebene Größe des Topfes nicht gerade nöthig ist, der Wurzel des Baumes soviel Raum zu geben, sondern daß ein gewöhnlicher Blumentopf, wie man ihn zum Verpflanzen der Levcojen braucht, schon hinreiche, den Baum darin zu erziehen. Bei jungen Bäumen möchte dieses wohl der Fall seyn, bei ältern aber, bei welchen sich die Wurzeln zu stark vermehren, und hauptsächlich bei dem Steinobst möchte doch wohl zur Vermeidung des zu häufigen Versetzens die erstere angegebene Größe nothwendig seyn.

Für das Steinobst, zumal wenn die Bäumchen zu groß werden, sind aber für die Folge kleine hölzerne Kübel, wie sie in den Orangerien gebräuchlich sind, nothwendig, um solchen Bäumen die gehörige Nahrung zu geben. Diese Obstorangeriebäumchen sind nicht allein eine Zierde derjenigen Gärten, in welchen sie auf schicklichen Plätzen aufgestellt werden, sondern gewähren noch außer dieser Zierde den Nutzen, die feinsten und spätreifenden Pfirschen- und Aprikosenarten darin zu

Digitized by Google

erziehen, indem man diese Bäume besser, als die freistehenden Spalierbäume, gegen den Frost schützen kann. Diese Kübel können 16 Zoll breit und 14 Zoll tief seyn, und müssen mit zwei eisernen Reifen und zwei Handhaben versehen seyn, und die äußere Seite derselben muß mit einer beliebigen Ölfarbe angestrichen werden. In solchen Kübeln finden die Wurzeln hinlänglichen Raum, sich auszubreiten, und nach der Versicherung des Hrn. GR. Diel's können in solchen Kübeln oft mehr als 50 Aprikosen, von den kleinern Pfirschen aber, z. B. von der köstlichen **Double de Troyes**, gegen 30 Stück an einem Baum erzogen werden.

Die Töpfe und Kübel müssen am Boden mehre Zuglöcher haben, auch darf man solche niemals unmittelbar auf die Erde stellen; die Töpfe erhalten einen Untersatz von gleicher Beschaffenheit, wie der Topf, welcher aber im Durchmesser 2 Zoll größer, und dessen Rand wenigstens die Höhe von 2 bis 3 Zoll haben muß, damit dem Baum bei starker Hitze hinlängliche Feuchtigkeit gegeben werden kann. Die Kübel dagegen müssen auf Leisten oder vier Beinen stehen, damit die Feuchtigkeit gut abziehen und der Boden derselben wieder abtrocknen kann, wodurch die Fäulniß der Wurzeln verhindert wird. Durch den Untersatz hält man das Eindringen der Regenwürmer durch die Zuglöcher der Töpfe ab, sowie auch das Wurzelschlagen der Bäume in die Erde außerhalb des Topfes verhindert wird; sie haben den großen Nutzen, daß man dem Baum zu jeder Zeit Feuchtigkeit geben, bei anhaltendem Regenwetter aber die überflüssige Nässe ableiten kann, indem man den Untersatz umkehrt und den Topf darauf setzt.

§. 52.

Die Bereitung der Erde zur Topforangerie.

Zur Anlage einer guten Obstorangerie ist nun vor allen eine fruchtbare und nahrhafte Erde erforderlich, welche man sich folgendermaßen bereitet. Man bestimmt sich einen freiliegenden Platz zum Erdmagazin, wohin man tief ausgestochenen fetten Rasen, welcher aber nicht von sauern Wiesen seyn darf, Gassenkehrigt oder Teichschlamm, alte verarbeitete Mistbeeterde und von Wiesen gesammelten reinen Kuhmist, von ersterem 4 Theile, von dem zweiten und dritten 2 Theile, und von dem Kuhmist 1 Theil anfahren läßt. Diese Ingredienzien werden schichtweise auf einander aufgehäuft, alle 4 bis 6 Wochen umgestochen und wieder aufgehäuft, so erhält man in zwei Jahren eine fruchtbare, zur Obstorangerie vollkommen geeignete Baumerde, welche vor dem Gebrauch durch eine Erdrolle geworfen, fein genug wird, um die feinen Wurzeln der Bäume in ihren Zwischenräumen zu bedecken. Diese Erde ist nicht zu nahrhaft, dabei verbindet sie alle Vortheile einer guten aus verweseten Vegetabilien und thierischen Stoffen bestehenden, dabei kühlen Erde, wie sie den Bäumen am zuträglichsten ist. Wer aber nicht die Zeit abwarten kann, welche zur Bereitung dieser Erde erforderlich ist, der kann sich auch einer guten Gartenerde, welche mit

Digitized by Google

Kuhmist gedüngt, ein Jahr lang öfters umgearbeitet worden ist, ebenfalls zu diesem Zweck bedienen, bis man jene Erde sich selbst bereitet hat. Die allerbeste Erde zum augenblicklichen Gebrauch liefern uns die Maulwurfshügel von süßen, fetten und fruchtbaren Wiesen. Man vermischt diese mit dem dritten oder vierten Theil alter Mistbeeterde, so hat man einstweilen eine vortreffliche Erde zur Topforangerie. Auch die Walderde von Laubholzungen, unter welche gute Gartenerde gemischt worden, ist nöthigenfalls eben so gut zu diesem Zweck zu gebrauchen, und öfters noch der Wiesenerde vorzuziehen. Vor Einfüllung der Erde wird die Öffnung zum Abzug der Feuchtigkeit mit einem hohlen Stückchen eines zerbrochenen Topfes dergestalt bedeckt, daß die Hohlung ein kleines Gewölbe darüber bildet, wodurch das völlige Verstopfen des Abzuges verhindert wird.

Beim Einsetzen der Bäume in die Töpfe füllt man nun diese mit einer der gedachten Erdarten bis auf die Hälfte an, drückt sie etwas sanft zusammen, und setzt nun das Bäumchen, welches an seinen Wurzeln verstutzt worden ist, ein, breitet die Wurzeln nach allen Seiten zu aus, und überschüttet sie mit feiner, trockner Erde, damit diese die Wurzeln überall bedeckt, und nirgends ein Zwischenraum bleibt. Der Baum darf nicht viel tiefer gesetzt werden, als er in der Baumschule gestanden hat, und die obern Wurzeln müssen eine einen halben Fuß hohe Erddecke bekommen, wobei noch der Rand des Topfes 1 Zoll hoch frei bleiben muß. Die Hauptwurzeln, sowie auch die feinen Saugwurzeln, werden dergestalt verstutzt, daß sie im Topfe 2 Zoll weit vom Rande desselben abstehen, wodurch sie Raum genug erhalten, sich auszubreiten. Ist nun der Baum eingesetzt, so wird er gehörig eingeschlämmt, damit sich die Erde um die jungen Wurzeln anlegt und alle Zwischenräume breiartig ausfüllt, wodurch das Fortkommen desselben gesichert ist. Hat sich nun die Erde gesetzt, so bringt man noch etwas trockene Erde oben darauf, und setzt den Topf einige Tage in Schatten, bevor man ihn der Sonne aussetzt.

Den Sommer hindurch begießt man die Bäumchen ungefähr wie die Blumen, bei großer Hitze aber, zumal wenn der Baum Früchte hat, muß dieses täglich geschehen, auch muß man vorzüglich dem Steinobst im hohen Sommer Mittags etwas Wasser in den Untersatz geben, welches ihm sehr dienlich ist. Dabei ist nun nothwendig, die Abzugslöcher zuweilen zu lüften, damit die überflüssige Feuchtigkeit abziehen kann, wodurch das dem Baum so nachtheilige Kloßigwerden der Erde verhindert wird. Um dieses zu vermeiden, thut man wohl, wenn man den Boden des Topfes, nachdem man die Abzugslöcher mit hohlliegenden Scherbenstücken bedeckt hat, noch mit einer ½ Zoll hohen Lage groben Flußsandes anfüllt, wodurch der leichtere Abzug des Wassers sehr befördert wird. Zu viel Nässe ist dem Baume ebenso nachtheilig, als zu wenig, und nur die Witterung muß uns das richtige Maß, sowie bei den Blumen, bestimmen. Der Abend ist die beste Zeit zum Begießen der Orangeriebäumchen; findet man aber, daß sol-

Digitized by Google

che bei heißen Tagen trauern, und wohl gar die Blätter niedersenken, so muß man ihnen durch den Untersatz Feuchtigkeit geben; bei anhaltendem Regenwetter nimmt man diesen auch ganz weg, damit der Baum nicht zu lange im Wasser steht.

§. 53.

Das Aufbewahren der Topforangeriebäumchen im Winter

erfordert einige Vorsicht, und nicht ein Jeder hat die gewünschte Gelegenheit, seine Bäume in einem Gewächshaus unterzubringen, woselbst sie an kühlen Stellen am sichersten aufgehoben sind.

Sobald die Fröste eintreten, läßt man die Bäume etwas abtrocknen, damit sie nicht zu feucht in ihr Winterquartier kommen; man setzt sie einstweilen unter Dach in einen luftigen Gang oder Vorplatz, dann aber, sobald der Winter eintritt, an einen gegen Frost gesicherten Ort, wo sie aber nicht treiben können und bis zum Frühjahr aufbewahrt werden. Ein Zimmer neben einer Wohnstube, wohin der heftige Frost nicht dringen kann, oder ein kühler Keller oder Gewölbe, woselbst sie nicht zu warm stehen, dienen im Winter zur Aufbewahrung der Bäumchen; auf jeden Fall müssen sie vor starkem Frost bewahret werden, denn gefrieret der Erdballen in dem Topfe ganz, so ist der Baum ohne Rettung verloren.

Den Winter hindurch werden die Bäume mehr trocken, als feucht erhalten, sie können im Winter viel Trockenheit vertragen, und es schadet ihnen nichts, ja sie widerstehen dadurch dem Froste viel besser, als wenn sie zu feucht gehalten werden. Im Frühjahr gibt man ihnen etwas lauwarmes Wasser, und bringt sie auch wohl bei Thauwetter oder gelinder Witterung an die Luft, wodurch sie sich bald erholen. Bei schönen Frühlingstagen aber bringt man sie ins Freie, damit sie von der Sonne beschienen werden; doch hüte man sich, zumal die Pfirschen und Aprikosen den Frühlingsfrösten auszusetzen, welche sehr leicht die Erndte und das Vergnügen von einem Jahre verderben.

Wer Vergnügen daran findet, seine Bäume in der Stube zu treiben, der bringt sie zu Anfang März in sein Wohnzimmer hinter ein Fenster, und gibt ihnen bei warmen Frühlingstagen soviel wie möglich Luft und Sonne, wodurch allein das Ansetzen ihrer Früchte gesichert wird, indem der Einfluß der Luft ihre zarten Triebe stärkt, und in Verbindung mit der Sonnenwärme ihren angesetzten Früchten diejenige Festigkeit gibt, welche zu ihrer Erhaltung nothwendig ist; auch dürfen sie dabei nicht allzufeucht gehalten werden.

§. 54.

Das Versetzen der Obstorangeriestämmchen.

Soll nun das Obstorangeriebäumchen seinem Erzieher mehre Jahre Freude und Genuß verschaffen, freudig fortwachsen und reichlich schöne Früchte hervorbringen, so muß es jedes Jahr mit neuer Nahrung ver-

Digitized by Google

setzen werden. Da nun dem Baume zwar durch künstliche Düngung Nahrungstheile zugeführt werden können, so sind diese doch nicht hinlänglich, demselben die nöthige Nahrung zu geben, welche zu seinem fernern Gedeihen erforderlich ist, und welche ihm nur durch das halbe und ganze Versetzen mitgetheilt werden kann.

Das halbe Versetzen ist jedes Jahr nothwendig, und darf niemals unterlassen werden; man räumt zu diesem Zweck im Frühjahr oder Herbst mit einem stumpfspitzigen Holze, damit die Wurzeln nicht verletzt werden, die Erde zumal am Rande des Topfes 2 bis 3 Zoll tief ab, und nimmt sie hinweg, die blosliegenden Wurzeln stutzt man zur Hälfte ein, und füllt den Topf wieder mit guter Erde aus dem Magazin an. Diese Erde bedeckt man entweder mit guter kräftiger, verweseter Mistbeeterde, oder mit Malzkeimen, welche ein besonders gutes Düngungsmittel der Obstorangeriebäumchen abgibt, so hoch der Rand des Topfes es erlaubt, und gießt das Bäumchen gut an; dieses nennt man das halbe Versetzen. Durch das öftere Begießen der Düngungserde werden aus dieser die Nahrungsstoffe ausgelaugt, und dem untern Theil der Wurzeln zugeführt, wodurch dem Baum Nahrung zugebracht wird. Die Mistbeeterde wird nach 14 Tagen oder 3 Wochen wieder zum Theil abgenommen und durch die gewöhnliche Erde ersetzt; allein die Malzkeime, welche sich später zersetzen, mischt man unter die aufgelockerte Erde, wodurch diese verbessert wird. Auch fein geraspelte Hornspäne werden einige Finger hoch über die Wurzeln der Bäume gelegt und mit Erde bedeckt, sie gewähren den Bäumen eine vorzügliche Düngung.

Sehr wohlthätig für die Topforangeriebäume ist es aber auch, wenn man solchen den Sommer hindurch zwei bis dreimal eine dünne Auflösung von Kuhmist in Wasser zukommen läßt, wodurch ihr Wachsthum gar sehr befördert wird; auch mit Hornspäne untermischt wird dieser Aufguß noch kräftiger. Wollen die Bäumchen aber trotz dem nicht recht mehr im Wachsthum fort, und treiben solche mehr Laub und Fruchtaugen, als Sommerschossen, oder fangen die Blätter an, vor der Zeit gelb zu werden, so ist dieses ein Beweis von Kränklichkeit, wenn sonst kein Fehler am Baume zu finden ist, und rührt alsdann oft von Mangel an nahrhafter Erde her. Die Wurzeln des Baumes haben sich dergestalt vermehrt, daß die vorhandene Erde nicht Nahrungstheile genug herbeischaffen kann, wodurch das Wachsthum des Baumes gestört wird; bei solchen Bäumen ist nun das ganze Versetzen nothwendig.

Im Februar oder März nimmt man nun solche Bäume, bevor sie anfangen zu treiben, vermittelst des Umstürzens aus dem Topf, schneidet mit einem scharfen Messer die gleichsam ein Netz bildenden Wurzeln in ihrem ganzen Umfange 1½ bis 2 Zoll weit von den Hauptwurzeln ab, am Boden hingegen 3 bis 4 Zoll bis nahe an der Mutterwurzel, so daß der Stamm wieder fast wie bei seinem ersten Einsetzen zurückgeschnitten wird. Man setzt den Baum nun wieder in

Digitized by Google

frische Erde aus dem Magazin, nachdem man den Ballen angegossen hat, und füllet den Topf, wie vorher, mit Erde an. Die versetzten Bäumchen werden nun gut eingeschlämmt und 8 Tage lang im Schatten stehen gelassen, bevor man sie an die Sonne bringt, worauf ihre Vegetation aufs neue wieder in Thätigkeit gesetzt und ihre Fruchtbarkeit neuerdings erweckt wird. Man nennt dieses Verfahren das ganze Versetzen des Baumes, auch nach der Kunstsprache das Verjüngen der Wurzeln, indem der Baum wieder neue Wurzeln bildet, und dadurch zur fernern Vegetation neue Kraft gewinnt.

Diejenigen Bäume, welche im Frühjahr keine Früchte angesetzt haben, und deren öfteres Begießen beschwerlich fällt, können im Sommer oder schon im Frühjahr, wenn keine Spätfröste mehr zu befürchten sind, einen Zoll tiefer, als ihre Töpfe sind, auf Rabatten oder anderen Stellen eingegraben werden, woselbst sie bis zum Herbst stehen bleiben und nur bei anhaltender Dürrung einigemal begossen werden. Hierbei muß aber die Vorsicht gebraucht werden, unter die Töpfe flach aufliegende Steine zu legen, damit die Wurzeln nicht durch die Abzugslöcher durchwachsen und die Regenwürmer davon abgehalten werden, daselbst einzudringen, indem diese gern unter den Töpfen Schutz vor der Witterung suchen und die daselbst herrschende Feuchtigkeit vorzüglich zu lieben scheinen. Auch die mit Früchten beladenen Obstorangerie-Bäumchen können auf diese Art auf Rabatten oder Blumenstücken eingesetzt werden, und sind alsdann eine wirkliche Zierde derselben.

Wer aber im Hause keinen hinreichenden Platz hat, seine Bäume im Winter alle unterzubringen, der vergrabe sie an einer trocknen sonnenreichen Stelle in die Erde, so, daß der Rand derselben wenigstens ½ Fuß hoch mit Erde bedeckt, die Töpfe auch 2 Zoll voneinander entfernt stehen, damit die Zwischenräume gut mit Erde ausgefüllt werden können, und belege die Oberfläche der Grube noch mit einer 1 Fuß hohen Schicht von Baumlaub, welches den Frost und die Nässe abhält, wodurch die Bäume viel frischer und kräftiger im kommenden Frühjahr aussehen, als die in der Stube überwinterten. Pfirschen, Pflaumen und Aprikosen müssen aber im Hause ausgewintert werden, weil sie leichter dem Erfrieren unterworfen sind, und im Frühjahr vorzüglich vor den Spätfrösten geschützt werden müssen.

Anfangs März nimmt man die Bäumchen aus der Grube, unterwirft sie dem halben Versetzen und behandelt sie nach den angegebenen Regeln. Hierbei ist aber noch zu bemerken, daß die Töpfe, welche man eingraben will, von Steingut verfertiget seyn müssen; die gewöhnlichen Blumentöpfe springen durch den Frost entzwei, es sey denn, daß solche besonders gut ausgebrannt seyen, und der Winter nicht gar zu streng wäre.

§. 55.

Ungünstige Eigenschaften der Topforangerie-Stämmchen.

Noch haben wir einige Eigenschaften der Topforangerie-Bäumchen

Digitized by Google

zu erwähnen, deren Kenntniß jedem Liebhaber derselben nöthig ist, um sich nöthigenfalls helfen zu können. Bei dem Kernobst, wovon hier besonders die Rede ist, bringt die Natur oft an unrechten Stellen zu frühzeitig und bevor der Baum ausgebildet ist, Fruchtaugen hervor, welche an den obern Spitzen der schlanken Fruchtruthen oder an deren Seiten sitzen. Ja, bei etwas alten, in mehrern Jahren nicht versetzten Bäumen ist oft jedes obere Auge an dem vorjährigen Sommertrieb, die beschnitten werden müßten, zu einem Fruchtauge ausgebildet. So erwünscht dieses zwar ist, um zur Kenntniß der Frucht zu gelangen, so darf hier aber doch der Geiz, zumal bei jungen Bäumen, welche erst ausgebildet werden sollen, den Schnitt nicht bestimmen, denn eine einzige vollkommene Frucht am Baume hemmt dessen Wuchs um länger als die Hälfte des ganzen Sommers hindurch. Sehr häufig stehen auch solche Fruchtaugen am unrechten Ort und können aus Mangel eines vollkommenen Fruchtkuchens und Blätterbüschels nicht einmal zeitige Früchte liefern; wollte man also solche auf Kosten des Baumes beibehalten, so würde man sich auf mehre Jahre um die dem Baum zu gebende Form bringen und einen Krüppel dadurch erziehen. Man schneide also, um diesen Fehler zu vermeiden, alle Fruchtaugen, die an den Fruchtruthen, oder gar an den Leitzweigen stehen, nach der beim Schnitt angegebenen Regel auf 2 oder 3 vollkommene Augen dergestalt hinweg, als wenn kein Fruchtauge dagestanden hätte. Steht aber ein Fruchtauge auf der Seite dieser Zweige, und tiefer, als der regelmäßige Schnitt geschehen müßte, so kann es, sey es auch nur der Zierde des Blühens wegen, stehen bleiben, denn es gibt nachher einen Fruchtspieß. Nie darf man aber bei den Orangeriebäumchen an einem solchen Auge den Schnitt machen, sie treiben keinen schönen Zweig und die Frucht geht jedesmal verloren. Bei Zwergbäumen hingegen treiben aus dem Fruchtkuchen nicht selten bis zum Abfallen der Blüthen schon zwei Leitzweige auf einmal hervor, woran der schicklichste nur zur weitern Ausbildung des Baumes beibehalten wird.

§. 56.

Die feste Regel des Schnittes für schöne und dauerhafte Orangeriebäumchen wäre also:

1) Jeder Leitzweig, der fernerhin zur Bildung der Krone und künftiger Fruchtaugen dienen muß, er sey nun am Ende oder in der Mitte, oder mit Fruchtaugen versehen, muß nach der Regel auf 2 oder 3, ja, in der Folge nur auf ein vollkommenes Laubauge zurückgeschnitten werden.
2) Jede Fruchtruthe von mehr als 4 bis 6 Zoll Länge, wenn sie auch die schönsten Fruchtaugen an der Spitze trägt, muß auf 2, höchstens auf 3 völlig ausgebildete Augen zu einem künstlichen Fruchtspieß von 2 bis 2½ Zoll Länge, je nachdem der Abstand der Augen mehr oder weniger beträgt, eingestutzt werden. Wollte man nun die lange Fruchtruthe stehen lassen, so würde diese ein

Digitized by Google

langer, nackender Zweig werden, den man nachher doch im alten Holze schneiden müßte, das niemals so gut anschlägt. Dieser scheinbare Schaden wird durch größere Schönheit des Baumes, und gewissere, fest und regelmäßig sitzende Früchte bald ersetzt.

Der Schnitt des Orangeriebäumchens richtet sich also ferner nach den einmal festgestellten Regeln, nur müssen die Leitzweige, sobald der Baum ausgebildet ist, für die Folge an allen ihren Nebenzweigen nur auf ein wohlgebildetes Laubauge geschnitten werden, damit der Baumsaft und die Nahrung hinreicht, alle Fruchtzweige nicht nur gehörig zu beleben, sondern daß auch die Früchte ihre eigenthümliche Größe und Schönheit erreichen.

Sind der Blüthen und Früchte zu viele am Baum, so bricht man von letzteren um Johänni die kümmernd aussehenden und kleinern gleich nach der Blüthe ab, auch da, wo 2 Früchte nebeneinander sitzen, muß die schwächere abgenommen werden, damit die stehengebliebene vollkommener wird. Hierbei ist vorzüglich zu berücksichtigen, dem Baum nicht zu viele Früchte zu lassen, indem er sich leicht erschöpfen, und für das kommende Jahr nur wenige, ja manchmal fast gar keine Fruchtaugen ansetzen kann.

Dem zwei- oder dreijährigen, zum erstenmal tragenden Kernobststämmchen lasse man nur 2 oder 3 Früchte; den mehrjährigen Stämmchen nachher 4 bis 6, nie aber über 10 Stück, und von den großen Obstarten immer etwas weniger. Die kleinern Sorten der Peppings, des Apis und dergleichen, können recht gut 16 bis 20 Stück behalten; auch stößt der Baum, besonders beim Steinobst, von selbst seine überflüssigen Früchte ab. Bei den in Büscheln tragenden Obstsorten bricht man keine ab, indem dieses ihrer Natur gemäß ist, welche man nicht ungestraft stören darf.

Dieses wäre nun das Nöthige und Wissenswürdigste, eine gute Obstorangerie anzulegen und zu betreiben, und wer so, wie ich, Lust und Liebe an diesem so lehrreichen und unschuldigen Vergnügen findet, wird gewiß dem so achtbaren Erfinder derselben gern seinen Dank darbringen.

Gewiß wird mancher Blumenliebhaber nach Lesung dieses Auszugs aus dem Diel'schen Werke, nach welchem ich zeither meine Obstorangerie mit gutem Erfolg betrieben habe, es mir Dank wissen, auch diesen Gegenstand, die Obstkenntniß zu befördern, in mein Handbuch aufgenommen zu haben, und wird, wie bei den Blumen, nunmehr auch seine Sorgfalt der Erziehung der Obstorangeriestämmchen mit demselben Eifer, wie bei jenen, widmen.

§. 57.

Einige Erfahrungen in Erziehung und Wartung der Topforangerie-Stämmchen, von dem Kunst- und Handelsgärtner, Herrn Fuhrmann in Berlin, mögen hier noch ihre Stelle finden.

Digitized by Google

Die Maikirschen- und Pfirschenbäume dürfen nicht eher ins Freie gesetzt werden, bevor ihre Früchte nicht angesetzt haben, sonst fallen sie wieder ab, oder tragen doch nicht so reichlich, als wenn sie so lange im Sonnenhause geblieben wären.

Äpfel- und Birnbäume, auch die der Aprikosen- und Pflaumenarten, kommen schon besser im Freien fort, und können recht gut den Winter über in die Erde eingegraben werden, jedoch müssen die Töpfe wenigstens ½ Fuß hoch mit Erde bedeckt und 2 Zoll von einander entfernt seyn, damit hinlängliche Erde den Topf umgibt.

Die Unterlagen der Birnen sollen nur von der Birnquitte entnommen seyn, welche besser sind, als die der Apfelquitte; die Pflaumenunterlagen hingegen sollen aus den Kernen oder Wurzelausläufern der rothen Hundspflaume erzogen werden, als die geeignetsten der Pflaumenarten zu diesem Zweck.

Die Töpfe, in welche die Obstbäume gesetzt werden sollen, dürfen nicht so groß, sondern anfangs nur 10 Zoll Höhe und 12 Zoll Breite haben; in zu großen Töpfen wächst der Baum zu sehr ins Holz und trägt seltener, als in jenen.

Haben die Bäume 5 bis 6 Jahre in diesen Töpfen gestanden, wobei aber jährlich das halbe Versetzen angewendet worden ist, so können sie in größere Scherben gesetzt werden, worin sie nunmehr bleiben.

Pflaumenbäume setzt man nicht ganz um, sondern lieber in das Land, sobald sie in dem Topf nicht mehr fortwachsen wollen.

Unter den Obstarten, welche sich vorzüglich gut zur Obstorangerie eignen, hat Herr Führmann vorzüglich folgende namhaft gemacht:

Äpfel.	Birnen.
1. Der englische Goldpepping.	1. Rousseletten.
2. Der rothe Taubenapfel.	2. Beurré blanc.
3. Der rothe Stettiner.	3. Bergamotte d'Hollande.
4. Die Goldreinette.	4. Bergamotte d'automne.
5. Die Champagner Reinette.	5. Malvasierbirne.
6. Die graue Reinette.	6. Geißhirtenbirne.
7. Die große Casseler Reinette.	7. Winter-Citronbirne.
8. Die Orleans-Reinette.	8. Kleine Muskatellerbirne.
9. Der Ananas-Apfel.	9. Bellissime d'été.
10. Der rothe Sommer-Calville.	
11. Der römische Apfel.	
12. Die rothe und gelbe Reinette.	

Pflaumen.	Kirschen.
1. Ransleben's Pflaume.	1. Maikirsche.
2. Prune royale.	2. Doppelte Natte.
3. Mirabellen.	3. Doppelte Glaskirsche.
4. Weißer Perdrigon.	4. Späte Glaskirsche.
5. Frühe Damaszener.	5. Ostheimer Kirsche.

Digitized by Google

6. Große ungarische Pflaume.
7. Impériale rouge.
8. Jerusalems-Pflaume.
9. Gelbe Diaprée.

Aprikosen.

1. Frühe von Breda.
2. Große Ungarische.
3. Von Nancy.
4. Pfirschen-Aprikose.
5. Türkische Aprikose.
6. Späte Aprikose.

Pfirschen.

1. Doppelte von Twjes.
2. Melcaton.
3. Royale Charlotte hâtive.
4. Grosse Mignonne.

§. 58.

Über das Ringeln der Obstbäume, um solche tragbar zu machen.

Bevor ich zu den Krankheiten der Obstbäume und deren Heilung übergehe, so glaube ich hier die passendste Stelle gefunden zu haben, außer dem schon angegebenen Verfahren, einen Baum bald tragbar zu machen, auch dasjenige anzuführen, welches man den Zauberring nennt.

Um unfruchtbare Obstbäume tragbar zu machen, erfand der aus den Annalen der pomologischen Gesellschaft zu Altenburg rühmlichst bekannte Herr Pastor Hempel zu Zedlitz im Altenburgischen, den Zauberring, und machte seine Entdeckung dem Publikum bekannt. So willkommen nun dieses als bewährt angegebene Mittel jedem Gartenbesitzer seyn mußte, um soviel mehr wunderte man sich über das öftere Mißlingen der Anwendung jenes so großes Aufsehen erregenden Mittels, ja Manche hatten sogar der unvorsichtigen Anwendung desselben den Verlust einzelner Zweige, oder wohl gar den des ganzen Baumes zu verdanken. Vieles wurde demnach in öffentlichen Blättern dafür und dagegen geschrieben, von Vielen wurde der Zauberring gelobt, von Vielen getadelt und bekrittelt, ja sogar verworfen, und noch bis jetzt ist in keiner mir bekannten neuern pomologischen Schrift die Anwendung des Zauberringes als bewährt anempfohlen worden. Ohne mich nun zum competenten Richter über die Zulässigkeit der Anwendung des Zauberringes bei unfruchtbaren Bäumen aufwerfen zu wollen, so glaube ich doch, es dem pomologischen Publikum schuldig zu seyn, meine Bobachtungen darüber im Handbuche mitzutheilen.

Längst schon unzufrieden mit manchem Spalier- oder Pyramidenbaum, dessen Unfruchtbarkeit aus meinen damaligen Begriffen vom Baumschnitt entsprang, der durch einen zu kurzen Schnitt immer nur Holz, anstatt Blüthe und Frucht erzeugte, war mir jene Entdeckung ein wahrer Fund, und sogleich wurde die Anwendung des Zauberringes an vielen Bäumen ausgeführt. Mehre Äste, ja sogar einige junge, 2 bis 3 Zoll starke Borsdorfer-Bäume wurden unter ihrer Krone in verschiedener Breite geringelt; allein der Erfolg war nicht günstig.

Digitized by Google

Mehre unter der Krone geringelte Bäume starben ab, sowie einige der auf 6 Linien Breite geringelte Äste ebenfalls, und nur diejenigen, deren Ring überwachsen war, blieben gesund, setzten Blüthenholz an, und trugen zu meiner großen Freude im darauffolgenden Jahr zum erstenmal Früchte. Offenbar war der nach jener Operation erfolgende strenge Winter schuld an dem Verluste meiner Bäume und Äste, indem der Ring an denselben noch nicht überwachsen war, mithin der Frost um soviel nachtheiliger darauf wirken konnte. Das Jahr hernach machte ich einen ähnlichen Versuch an einem großen Apfel-Spalierbaum, welcher in dem Herzogl. Schloßgarten zu Ichtershausen schon seit 25 Jahren an der Abendseite des einen Schloßflügels steht, und in dieser Zeit noch nicht eine einzige Frucht getragen hatte, so daß der dortige Hofgärtner Kunz ihn längst schon abgehauen haben würde, wenn derselbe nicht die ganze Seite des Gebäudes aufs schönste bekleidet hätte. Der Baum steht auf einer Doucin-Unterlage, auf welcher man wohl hätte Früchte erwarten können, blühete zwar jährlich, setzte aber niemals Frucht an. Ich ringelte also an diesem mir völlig preisgegebenen Baume die vier untersten, sich gleichstehenden Äste in der Breite eines Fingers, also etwa ½ Zoll, und hatte das Vergnügen, diese 4 Äste im kommenden Jahr mit dem gestreiften gelben Herbstcalville bedeckt zu sehen, während die nicht geringelten Äste noch unfruchtbar blieben. Aus diesen Erfahrungen geht hervor, daß die Erfindung des Zauberringes, als von dem Einschneiden oder Umbinden der Äste mit Draht hergeleitet, dahin führt, den bei stark wachsenden Bäumen sich zu schnell durch die Äste und Ringelholz ergießenden Baumsaft aufzuhalten, damit er bei einem weniger raschen Umlauf die Blüthen des Baumes gemäßigt austreibt, und die angesetzte Frucht ernährt, während er sie sonst abstieß, oder nicht hinlänglich ausbildete. Die Folgen des Zauberringes beruhen also auf dem richtigen Grundsatz, durch die Hemmung des Baumsaftes zu bewirken, daß dieser die hintern schlafenden Augen der Zweige zu Fruchtaugen entwickle und die schon vorhandenen Ringelhölzer und Blüthaugen zum Fruchttragen durch Mäßigung des Triebes geschickt mache.

Wird daher der Zauberring mit Vorsicht und im richtigen Verhältniß der Dicke und Stärke des Astes angewendet, wobei ungefähr auf die Decke eines Daumens 2 Linien Breite, und auf die Dicke eines Mannesarmes 4 bis 6 Linien Breite anzunehmen wären, so ist von demselben bei unfruchtbaren Bäumen allerdings Gebrauch zu machen; nur verlange man nicht von ihm die schnelle Wirkung bei Obstbäumen, deren Sorten schon als spättragende, wie z. B. der edle Winterborsdorfer, bekannt sind, und vermeide soviel wie möglich die Anwendung desselben um den Schaft des Baumes, wobei man dessen Fortdauer wagen würde. Ebenso wenig sollte man die Äste und Schäfte der Steinobstbäume ringeln, da diese ohnedieß zum Harzfluß geneigt sind, und solcher unfehlbar darauf erfolgen würde.

Wollte man die Wunde des noch nicht überwachsenen Ringes

Digitized by Google

noch vor Winters mit geschmolzenem Pech oder sonst einem guten Baumkitt ausfüllen, wie es der Erfinder des Zauberringes will, damit Kälte und Winterfeuchtigkeit nicht eindringen kann, so bin ich fest überzeugt, daß kein Ast und Baum durch diese Operation zu Grunde gehen würde, so wenig wie durch das Pfropfen und Oculiren des Baumes, wobei dieser ja mehr als durch den Zauberring verwundet wird, wobei man aber sorgfältig den Zudrang der Luft, Feuchtigkeit und den Einfluß der Winterkälte abzuhalten sucht, so lange die Wunde nicht überwachsen ist. Für Nichtkenner dieser Operation, um einen Ast oder ganzen Baum tragbar zu machen, und gleichsam wie durch Zauberei da Fruchtbarkeit hervorzurufen, wo früher keine war, welche Wirkung die Ursache zur Benennung des Zauberringes wurde, möchte daher wohl eine kurze Beschreibung nothwendig seyn.

Äste von der Stärke eines Daumens ringelt man nur schwach, indem man mit der Spitze eines scharfen Messers im Frühjahr einen Einschnitt in die Rinde bis auf den Splint rings um den Ast macht; 2 Linien davon entfernt, macht man einen ähnlichen Einschnitt, und löset nun die Rinde zwischen beiden Schnitten behutsam heraus, wodurch ein nackter Ring entsteht, welcher im Verlauf des Sommers gewöhnlich wieder zuwächst. Bei stärkeren Ästen wird der Ring breiter gemacht, doch soll er niemals die Breite von ½ bis ¾ Zoll überschreiten, indem er sonst selten im Verlauf des Jahres zusammenwachsen kann, und eine Blosstellung einer solchen Wunde den Winter hindurch offenbar zu nachtheilig auf die Gesundheit des Baumes einwirken muß. Der Verlust manches Astes und Baumes wäre demnach eher dem zu breit gemachten Ringe, welcher sich, nach des Herrn Pastors Hempel Angabe, bei starken Ästen auf einen Zoll Breite erstrecken kann, und einem darauffolgenden harten Winter zuzuschreiben, keineswegs aber dem mit Vorsicht angewendeten Zauberring selbst. Wer übrigens dieses Mittel nicht blos als Ausnahme gelten lassen und weitere Versuche vornehmen will, findet hierzu viele Veranlassung in der Schrift des Herrn Pastors Heusinger zu Haina bei Römhild, über die Anwendung der Kreisnarbe.

In den **Annales de la Société d'horticulture de Paris** bemerkt Hr. Prof. van Mons, daß man das Ringeln hauptsächlich nur bei Birnbäumen und nur an solchen Ästen anwenden soll, welche aufstrebend in die Höhe wachsen, und deren frechen Wuchs man dadurch mäßigen will. Bei wagerechtstehenden Ästen hingegen ist es nicht nöthig und rathsam, indem diese eher durch das Ringeln geschwächt werden, die Ringel bei diesen auch nicht so schnell verwachsen, als bei jenen, zumal sie auch ohnedieß eher Tragholz ansetzen, als die aufstrebenden Äste.

Bei den ganz senkrechten, mit dem Stamme in gleicher Richtung aufstrebenden, oder den in einer schiefen Richtung aufrechtstehenden Zweigen lassen sich bald auffallende Wirkungen des Ringelns bemerken. Im ersten Jahr nach dieser Operation wächst ein solcher geringelter

Digitized by Google

Zweig noch einmal so kräftig, als die andern; im zweiten, dritten und vierten Jahr wird dieses Übergewicht verhältnißmäßig immer stärker, bis endlich der Zweig, wenn man ihn nicht abnimmt, den Hauptstamm überwächst und selbst zum Stamme wird. Im vierten oder fünften Jahre ist die Narbe so verwachsen, daß man fast keine Spur mehr davon sieht; jetzt verschwinden auch die Wirkungen des Ringelns an den Zweigen, — ihre Fruchtbarkeit ist nicht größer, auch sind deren Früchte von denen der Übrigen nicht mehr verschieden, welche in den ersteren Jahren sich durch besondere Größe auszeichneten. Man hat bemerkt, daß die geringelten Zweige viel besser allen schädlichen Zufällen, die den Baum erkranken oder ganz absterben machen können, widerstehen. Bei den Äpfeln hat das Ringeln nach jenem Aufsatze keinen Einfluß auf das stärkere Gedeihen des Zweiges, und zwischen der Wunde und dem Stamme treiben bei diesem viele Wasserschößlinge hervor. Das Ringeln des Steinobstes wird auch hier widerrathen, indem sich in der Wunde Harz sammelt, welches sich, auch weggenommen, immer wieder aufs Neue ersetzt, wodurch der Ast dergestalt geschwächt wird, daß er bald absterbt. Da nun das Steinobst ohnedieß frühzeitig und jährlich seine Bouquetzweige und Tragholz ansetzt, so fällt hier der Grund des Ringelns weg, und wäre demnach nur auf den Birnbaum anzuwenden.

§. 59.

Gewöhnliche Krankheiten der Obstbäume und deren Entstehung.

Nur gar zu häufig wird der Grund zu der Krankheit eines Baumes schon in dessen fehlerhafter Erziehung in der Baumschule gelegt, was früh oder spät dem verpflanzten Baume nachtheilig wird, und eine Menge übler Folgen nach sich zieht. Ist das Erdreich, auf welchem junge Bäume erzogen werden sollen, zu gut, oder wohl gar gedüngt, so wächst derselbe zwar bald darauf in die Höhe; die reichliche und fette Nahrung, welche die Wurzeln dem Baume zuführen, schwellen solchen an, und erzeugen in ihm eine Saftfülle, welche schon in früher Jugend das Aufspringen der Rinde des Schaftes bewirkt. Wird nun ein solcher Baum auf einen magern, trockenen Boden verpflanzt, so finden die Wurzeln nicht die gewohnte Nahrung, der Saftzufluß wird schwächer, es fehlt an Kraft, die an den Zweigen befindlichen Augen auszutreiben, der ganze Prozeß des Saftumlaufes, sowie die Verdünstung desselben durch die Blätter, erfolgt langsam, ja stockt wohl gar, der Saft versäuert, wird ätzend, und äußert sich nun in verschiedenartigen krankhaften Zufällen am Baume.

Selbst fehlerfreie, auf rohem, uncultivirtem, der Erziehung junger Bäume angemessenem Erdreich erzogene Obstbäume können durch das ungeschickte Versetzen derselben auf ihren Standort, zumal wenn sie zu tief zu stehen kommen, bald verdorben oder dadurch in einen kränkelnden Zustand versetzt werden, wenn solchen Bäumen nicht bei Zeiten zu Hülfe geeilt wird.

Digitized by Google

Leider begeht man nur zu häufig den Fehler, die Löcher, worin Bäume gesetzt werden sollen, zu klein zu machen; oft treten noch unverständige Baumsetzer die Wurzeln derselben fest ein, bevor sich die feine Erde gehörig dazwischen gesetzt hat; auch füllen die Wurzeln diesen kleinen Raum nur zu bald aus. Vermehren sich nun die jungen Wurzeln des Baumes in einer zu engen Grube, so nehmen sie eher ihre Richtung nach dem Innern derselben, als nach den sie umgebenden festern Erdlagen, und füllen dergestalt den Raum aus, wie die Wurzeln einer Pflanze in einem Blumentopf.

Tieferes Einsetzen des Baumes in die Grube, als er in der Baumschule gestanden hat, oder wohl gar Anwendung von Dünger aller Art beim Setzen junger Bäume, ist gleich gefährlich, und schadet früh oder spät denselben. Steht der Baum zu tief, so setzt er an dem obern Theil der Wurzelkrone keine Saugwurzeln mehr an, und die vorhandenen vertrocknen; die Hauptwurzeln hingegen beziehen nur ihre Nahrung aus den tiefern Erdschichten, welche daselbst niemals so nahrhaft, als auf der Oberfläche derselben zu finden ist, mithin raubt man dem Baum diejenigen Nahrungstheile, welche zu seinem freudigen Fortwachsen so nöthig sind. Manche Baumsetzer aber glauben dem jungen Baum eine vorzügliche Hülfe mit frischem Dünger zu geben, und bringen solchen unmittelbar an seine Wurzeln; die Folgen eines solchen Verfahrens zeigen sich bald, der Baum wächst zwar eine Zeitlang kräftig, die Wirkung des Düngers wird an der ganzen Vegetation desselben sichtbar, allein der Überfluß von zu nahrhaften Säften sprengt die Rinde des Schaftes, oder äußert sich früher oder später durch Herbeiführung des Brandes und als Folge dessen, des Krebses.

Mangel an gesunden Nahrungstheilen zeigt sich bald an Bäumen, welche mehre Jahre auf ihrem Standort keinen lebhaften Wuchs verrathen, keine Sommertriebe machen, und deren Blätter früher gelb werden, als die von andern Bäumen. Bei diesen räume man die Erde bis auf die Wurzeln weg; findet man, daß der Baum wirklich zu tief steht, oder ist das Erdreich gar zu unfruchtbar oder kalt und kloßig, so bleibt nichts weiter übrig, als, man gibt ihm ein besseres und nahrhafteres, und ist der Baum zu tief gesetzt worden, so füllt man nicht mehr Erde in die Grube, als nöthig ist, die Wurzeln einen halben Schuh hoch damit zu bedecken.

Häufig ist auch ein Überfluß von Feuchtigkeit schuld an dem Kränkeln junger Bäume; ist der Boden einer solchen Anpflanzung sumpfig, so müssen vorher Abzugsgraben angelegt werden, damit das Wasser abzieht und das Baumgrundstück trocken wird. In sumpfigem Boden kommt kein Apfel-, noch weniger ein Birnbaum fort, auch sind die Bäume auf solchem Stand eher dem Erfrieren im Winter unterworfen, als andere, welche sich in trockenem Erdreich befinden.

Da, wo man überzeugt ist, daß der Baum in schlechtes Erdreich und in eine zu kleine Grube gesetzt worden ist, hilft man sich damit, daß man die rohe und unfruchtbare Erde vermittelst Anlegung eines

Digitized by Google

Grabens um die Wurzeln des Baumes wegschafft, und mit besserer ersetzt, doch ohne den Baum zu verrücken, oder dessen Wurzeln zu beschädigen.

Zeigt sich der Mangel an Triebkraft bei schon erwachsenen Bäumen, so, daß man deutlich den Stillstand in ihrem Wachsthume und in ihrer Fruchtbarkeit bemerken kann, so tritt bei diesen der Fall, sowie bei den Orangeriestämmchen in Scherben ein; Mangel an kräftiger Nahrung erfordert ein Ersatzmittel, welches bei dem Orangeriestamm durch das halbe und ganze Versetzen, bei dem ins Freie gepflanzten Baum aber vermittelst Hinwegräumung der obern Erde bis zu dessen Wurzeln und Wiederauffüllung mit einer nahrhaften und kräftigen Gartenerde bewirkt werden muß. Da, wo diese fehlt, muß man den Baum durch verschiedene der weiter unten beschriebenen nahrhaften und unschädlichen Düngaufgüsse zu beleben, und dadurch die Vegetation desselben wieder zu erwecken suchen. Selbst ein mehre Jahre alter, verwitterter Kuhmist kann in solchem Falle mit Mistbeeterde vermischt auf den Obertheil der Wurzeln eines solchen Baumes gebracht werden; auch Hornspäne, Knochenmehl und Rinderblut sind bei solchen Bäumen ohne Nachtheil anzuwendende Düngungs- und Belebungsmittel, und geben denselben oft seine Gesundheit und einen kräftigen Wuchs wieder.

Außer diesen angegebenen natürlichen Ursachen, wodurch der Baum krank werden kann, und welche recht gut vermieden werden können, gibt es noch andere, welche nicht durch menschlichen Fleiß oder Vorsicht abgewendet oder verhütet werden können.

Vorzüglich nachtheilig wird dem Baum, wenn der Herbst naß und warm ist, wodurch sich der Saft desselben länger, als gewöhnlich, in Circulation erhält; tritt alsdann der Winter früher, als gewöhnlich, ein, wo sich der Saft noch nicht gehörig verdickt hat, so friert dieser um so viel leichter, und sprengt vermöge der Ausdehnungskraft des Eises die Saftgefäße des Baumes, oder zerstört dessen innern Organismus, wodurch nun theilweise Frostschäden entstehen, wo nicht gar der ganze Stamm bis zu seinen Wurzeln herab erfriert und zu Grunde geht. Im Herbst 1836 trat den 28. und 29. October eine Kälte von 12 Grad Reaumur in hiesiger Gegend ein, durch welche eine Menge Obstbäume theils ganz erfroren, theils nur an ihren noch nicht völlig reifen Sommerlatten Schaden erlitten, indem die mehrsten Bäume sich noch im vollen Saft befanden und sich noch nicht entblättert hatten. Weniger nachtheilig wirkte dieser Frost auf diejenigen Bäume, welche auf Anhöhen standen, woselbst weichliche Obstsorten wenig oder gar nichts davon litten, während harte, an unser Clima längst gewöhnte Obstarten, bei einem etwas niedrigen Stand, fast durchgehends und sehr stark vom Froste mitgenommen wurden. Die Entdeckung, welche forschende Pomologen gemacht haben, den noch in vollem Safte stehenden Baum durch theilweises Entblättern desselben zum Übergang in den Winter vorzubereiten, indem sie seinen raschen Saftumlauf dadurch zu mäßigen und solchergestalt gegen die Folgen des Frostes sicher zu stellen such-

Digitized by Google

ten, gewinnt durch diese in dem Herbst von 1836 gemachte Erfahrung ihre volle Bestätigung; denn diejenigen Bäume, welche schon ihre Blätter abwarfen, litten nur wenig oder gar nicht, während die noch im vollen Trieb befindlichen erfroren.

Schnell abwechselnde Witterung, zumal wenn auf große Hitze Kälte folgt, wie dieses zuweilen nach Gewittern der Fall ist, schadet dem Baum oft sehr; die Ausdünstung desselben wird gehemmt, und es tritt wie bei dem Menschen alsdann ein ähnlicher krankhafter Zustand ein. Die Ausdünstung des Blattes verdickt sich zu einer klebrigen Feuchtigkeit, Honigthau genannt, diese verstopft die Poren desselben, wodurch es seine lebhafte grüne Farbe verliert und bald ein gelbliches Ansehen bekommt, welches man die Gelbsucht nennt.

Äußere Beschädigungen der Rinde des Baumes, Reibung und Quetschung am Pfahl, und zu festes Anbinden und Zusammenschnüren der Rinde, wodurch die Circulation des Saftes gehemmt wird, welcher eben so gut durch die Fibern der Rinde, wie durch den Splint oder durch die Holzcanäle auf und absteigt, verursachen dem Baume gefährliche Krankheiten, wenn man denselben nicht durch zeitiges Ausschneiden der beschädigten Theile und Verwahrung derselben mit Kitt, Pech- oder Baumsalbe zuvorkommt. Eben so nachtheilig sind wiederholter Raupenfraß, Hagelschlag und Zerstörung der Blüthen und jungen Triebe des Baumes im Frühjahr durch Spätfröste; diese wirken ebenfalls dahin, den Baum zu entkräften und Krankheiten herbeizuführen. Häufig nisten sich auch Erdratten, Mäuse oder Kröten in die Zwischenräume seiner Wurzeln, benagen diese, und da man solchen unsichtbaren Feinden nicht wohl beikommen kann, auch selten auf die eigentlichen Urheber oder Verderber des kränkelnden Baumes verfällt, so kommt gewöhnlich die Hülfe in solchem Falle zu spät, und der sonst gesunde Baum geht verloren.

Die Steinobstbäume sind außer diesen angegebenen Ursachen der Krankheiten der Obstbäume noch einem Übel unterworfen, welchem sie, wenn man nicht bald dagegen die geeigneten Mittel anwendet, früher als andere Bäume unterliegen. Jede leichte Verwundung der Rinde derselben, heftiger Frost, oder der Biß oder Stich eines Insectes erzeugen den Harzfluß. Der Saft des Baumes tritt aus einer solchen Öffnung der Rinde, und verdickt sich zu einem festen Gummi. Die Wunde wird nun brandig und schwarz, der immer nachquellende ätzende Saft greift die übrigen gesunden Theile des Astes oder Stammes an, diese vertrocknen und sterben ab; hier ist also schleunige Hülfe nothwendig, und nur ein kräftiger Schnitt mit dem Messer, durch welchen die schadhafte Stelle bis auf gesundes Holz beseitiget wird, und eine Verkittung der Wunde mit geschmolzenem Pech kann noch, zur rechten Zeit angewendet, den Ast oder Baum retten.

Dieses wären nun die Hauptursachen der Entstehung der Krankheiten der Obstbäume, deren Heilung nach Bekanntwerdung ihrer Ent-

Digitized by Google

stehung durch nachstehende bewährte Mittel größtentheils bewirkt werden kann, sobald selbige früh genug angewendet werden.

§. 60.

Heilung offener Wunden am Baume.

Jede offene Wunde am Baume, sey sie nun durch Absägen der Äste desselben, oder durch gewaltsames Abreißen entstanden, muß sowie jede Rindenverletzung des Stammes fast wie eine Wunde am menschlichen Körper behandelt, und vor Allem vor Luft und Feuchtigkeit verwahrt werden. Jeder Riß, Bruch oder Sägeschnitt am Ast, wie an der Rinde des Schaftes, muß mit einem scharfen Gartenmesser glatt geschnitten und alles Faserige und Gesplitterte, sowie an alten Wunden alles verdorbene Holz rein herausgenommen werden. Eine solche Wunde bedarf keines weitern Heilmittels, als einer Bedeckung mit warmgemachtem Pech, wodurch der Eindrang der Luft und jeder Feuchtigkeit gehindert wird, und die gesunde Rinde sich bei dieser Bedeckung nach und nach wieder zusammenziehen kann. Man zerläßt 1 Pfund Pech, oder sogenannte Pechgrieben, in einem irdenen Tiegel, und vermischt dieses mit $\frac{1}{8}$ Pfund Schweine- oder anderem Fett. Diese Mischung streicht man mit einem Pinsel noch lauwarm auf die Wunde dergestalt, daß diese überall damit bedeckt ist. Das Pech verhärtet sich alsbald, behält aber durch den Zusatz von Fett diejenige Geschmeidigkeit, daß es weder durch die Sonne, noch durch kalte Witterung spröde gemacht wird und abspringt, welches ohne Zusatz von Fett sicher der Fall wäre. Gewöhnlich hält ein solcher Anstrich so lange, bis sich die Rinde bei dieser Bedeckung geschlossen hat, welches selbst bei ziemlich starken Wunden oft schon im zweiten Jahre erfolgt. Unter allen mir bis jetzt bekannten Baumkitten und Baumsalben, selbst das bekannte Christ'sche Baumwachs nicht ausgenommen, halte ich dieses einfache, wenig kostspielige und leicht anzuwendende Mittel für das sicherste, und dem Zwecke ganz entsprechend. Die Anwendung dieses Mittels beim Steinobst ist wirklich überraschend, indem damit am schnellsten der Harzfluß vertilgt und die schnelle Vernarbung der dadurch verursachten Wunde herbeigeführt wird. Der berühmte Forsyth'sche Baummörtel, für dessen Erfindung der Gärtner Forsyth in England eine große Belohnung erhielt, sowie ähnliche später erfundene und angepriesene Baumkitten und Salben, sind mir durch die Anwendung dieses einfachen Mittels entbehrlich geworden, mögen aber doch noch einen Platz am Schlusse des Handbuchs finden, indem vielleicht doch noch mancher Gartenbesitzer deren Zusammensetzung kennen lernen möchte.

§. 61.

Entstehung und Heilung der Frostschäden.

Selten erfriert der Obstbaum in unserem nördlichen Deutschland, und eine Kälte von 20 Grad Reaumur schadet ihm gewöhnlich nicht,

Digitized by Google

wenn sonst der Übergang des Herbstes zum Winter nach und nach erfolgt. In dem harten Winter von 1829 bis 1830 stieg freilich die Kälte in Thüringen bis auf 30 Grad, wodurch allerdings sehr viele Obstbäume zu Grunde gingen, so, daß selbst große und alte Bäume durch die Ausdehnung der Saftgefäße auseinander borsten, oder doch sonst Risse im Stamme erhielten.

Die Ursache, warum Bäume noch in vollem Safte stehend, vom Winter überrascht, leicht erfrieren, mag wohl folgendermaßen zu erklären seyn. In der Regel bereitet sich der Baum, nachdem er seine Früchte zur Reife gebracht hat, gegen den Winter dadurch vor, daß sich der Saft desselben verdickt, oder weniger stark in Umlauf ist, mithin auch weniger als im Sommer durch die Blätter ausschwitzt. Diese erhalten demnach nicht mehr ihre Säfte, welche zu deren Erhaltung nothwendig sind, sie verwelken und fallen ab, zumal wenn solche von einem eingetretenen Froste berührt worden. Ist der Baum entblättert, so ist er in seinen eigentlichen Winterzustand übergegangen, sein Saft hat sich gehörig verdickt, und friert nicht so leicht, als in noch flüssigem Zustande. Ist nun aber im Spätherbst noch die Lebensthätigkeit des Baumes in Bewegung, steht der Baum noch in vollem Safte, welches bei jungen, kraftvollen, auf nahrhaftem oder wohl gar in feuchtem Boden stehenden Bäumen häufig der Fall ist, so ist der Saft derselben noch verdünnt; tritt in diesem Zustande, wie es im Herbst 1829 und 1836 der Fall war, der Winter früher, als gewöhnlich, ein, so friert der Saft wegen seiner mehr wässerigen Flüssigkeit in den Gefäßen des Baumes zu Eis, und dieses zersprengt wegen seiner Ausdehnungskraft die Fasern und Canäle desselben; somit entstehen nun Frostschäden an einzelnen Theilen des Baumes, wo nicht gar der ganze Stamm dadurch dergestalt zugerichtet wird, daß er absterben muß. Durch das Zersprengen der Saftgefäße des Baumes, welches blos an einzelnen Stellen desselben, da wo der Zug der Luft oft stärker hinwirkt, Statt finden kann, wird die Circulation des Saftes gehemmt, es entsteht daselbst eine Trockenheit, welche sich bald der Rinde mittheilt, diese austrocknet oder auseinander sprengt, und der Saft ergießt sich nun aus dieser Öffnung und wird dem Baume entzogen.

Die Wirkung des heftigen Frostes im Herbst 1836, wo die Bäume nach einem sehr trockenen Sommer erst im September Feuchtigkeit erhielten, worauf sie nun kräftig zu treiben anfingen, mußte um so viel verderblicher auf ihren Organismus wirken, indem die Blätter zu dieser Zeit ihre Function, neue Augen für das kommende Jahr zu bilden, nur erst zum Theil erfüllt hatten. An den erfrorenen Sommertrieben blieben die Blätter bis im Frühjahr festsitzen, ein Beweis, daß die Augen noch nicht vollkommen reif waren, sonst würde der Blattstiel sich gelöst haben, indem alsdann das Auge keines Schutzes weiter bedurfte. An dem Schaft und den Zweigen des Baumes zeigte sich im Frühjahr die gänzliche Zerstörung der Saftgefäße desselben durch eine braune Farbe des innern Holzes nach dem Schnitt, welche selbst bis in die

Digitized by Google

Mitte der Äste des Baumes sichtbar war. Mehre Pomologen sind der Meinung, daß der Frost nicht sowohl durch die Ausdehnungskraft des zu Eis gefrorenen Baumsaftes den Baum zerstöre, sondern es sey vielmehr die nachtheilige Wirkung desselben eher einem chemischen Prozeß zuzuschreiben, welcher den Baumsaft dergestalt verdirbt, daß dieser ätzend wird und nun die Zweige oder den Stamm selber angreift, so, daß der Baum theilweise oder ganz davon zerstört wird. Bei keinem dieser erfrorenen Bäume bemerkte ich ein eigentliches Aufspringen der Rinde des Schaftes desselben, während ich nach harten Wintern häufig dieses Übel hauptsächlich an den Apfelbäumen zu bemerken Gelegenheit hatte, mithin letzteres wohl bei gehörig zum Winter vorbereiteten Bäumen der Fall seyn kann, während die gänzliche Zerstörung des noch im Safte stehenden Baumes demnach weniger dem Zersprengen der Saftgefäße, als der gänzlichen Zersetzung oder Verderbung des Saftes durch den Frost zuzuschreiben wäre.

§. 62.

Schnee schützt gegen das Erfrieren der Bäume.

Eben bei jenem harten Winter von 1829 bis 1830 machte ich in meiner Baumschule die Bemerkung, daß nicht alle Bäume von gleicher Sorte und in gleicher Reihe stehend, erfroren, ja daß dieses Schicksal nur diejenigen traf, welche vermöge ihres größeren Wurzelvermögens mehr Saft an sich gezogen hatten, während jene mit geringern oder doch wenigern Wurzeln versehenen Bäume unter gleichen Umständen nichts vom Froste litten. Sämmtliche damals erfrorene Bäume wurden aber noch dadurch gerettet, weil der Frost unter der Schneelage keinen Schaden gethan hatte; da nun sämmtliche Bäume nach meiner Methode tief veredelt sind, so konnten sie sehr gut im Frühjahr bis auf gesundes Holz abgeschnitten werden, aus welchem noch im nämlichen Frühjahr ein neuer Trieb hervorkam, welcher zur fernern Erziehung des Baumes benutzt wurde.

Diese Erfahrung in Hinsicht der Erhaltung der Bäume unter der Schneelage bei 25 bis 30 Grad Kälte möchte zu sehr vortheilhaften Resultaten bei der Winterbedeckung der Pfirschenbäume oder anderer noch nicht an unser Clima gewöhnten Baumarten führen. Sicher schützen diese weder Strohmatten, noch Tannenreis bei hartem Winter gegen das Erfrieren, und ich selbst verlor eben in jenem merkwürdigen Winter meine sämmtlichen mit Strohmatten bedeckten Pfirschen-Spalierbäume. Jeder Frostschaden, sey er am Äste oder Stamm, muß bis auf gesundes Holz herausgeschnitten werden; ganz erfrorne Äste oder Schäfte schneidet man ebenfalls bis auf gutes Holz ab, und überstreicht die Wunde mit dem erwärmten Pech.

Erfrorne Obstbäume, deren Rinde noch nicht verhärtet ist, rettet man zuweilen noch durch das gänzliche Abschälen derselben im Frühjahr, indem man den Stamm mit feuchtem Moos unterbindet, und dadurch den Splint vor dem Austrocknen verwahrt. Ist der Baum noch in

Digitized by Google

seinen Wurzeln gesund, so wird er durch dieses Mittel zuweilen noch gerettet, nur muß er an seinen Ästen stark zurückgeschnitten, und die Wurzel mit dem weiter unten angegebenen Düngaufguß zuweilen begossen werden.

§. 63.

Das Aderlassen und Schröpfen der theilweise erfrornen Bäume.

Für minder erfrorne Bäume ist selbst das Aufschlitzen der Rinde hier und da sehr wohlthätig, und verhindert das weitere Aufsprengen derselben. Bei jungen, kräftigen und gesunden Bäumen geschieht es zwar auch, daß zuweilen deren Rinde auch außer Veranlassung des Frostes aufspringt. Dieses rührt vom Überfluß der Säfte her, zumal wenn der Baum in etwas feuchtem Boden steht. Dieses Gebrechen heilt man mittelst des Aderlassens, indem man die Rinde des Stammes mit der Spitze des Gartenmessers von der Krone bis zur Erde in gerader oder Schlangen-Linie so tief einschneidet, daß der Schnitt bis auf die Hälfte oder ¾ Theil derselben durchdringt. Die Rinde bekommt durch diesen Einschnitt Platz, sich auszudehnen, ohne deren Fasern gewaltsam zu zersprengen, und springt dann nicht weiter auf; auf jeden Fall ist einem vollsaftigen und kräftigen Baum zur Zeit ein Aderlaß sehr wohlthätig, und schadet nur im Übermaß angewendet.

Ist die Rinde des Baumes schon schorfig und theilweise hart, so wendet man in solchem Falle das Schröpfen an, welches sich vom Aderlassen dadurch unterscheidet, daß man nur theilweise mehre nicht tiefe Einschnitte an den glatten Stellen der Rinde anbringt, welches dieselbe Wirkung wie das Aderlassen hervorbringt; auch kann dieses eben so gut an den Ästen der Bäume, wie am Stamme angewendet werden.

Bei manchen Bäumen ist die Rinde durchaus schuppig und aufgesprungen; man sieht an selbigen, wie sich die Natur gern helfen möchte und nicht Kraft genug dazu besitzt, die alte Hülle abzuwerfen. Solchen Bäumen muß man zu Hülfe kommen, indem man vermittelst einer Ofenscharre oder eines stumpfen Schabeisens die schroffe Rinde abschabt, auch wohl nach Beschaffenheit des Baumes und zu geeigneter Zeit im Frühjahr die Rinde bis auf die Basthaut abschält, worauf sich bald wieder eine neue und schönere Rinde bildet.

§. 64.

Der Kalkanstrich an den Obstbäumen und dessen Nutzen.

Jungen Bäumen, deren Rinde rauh und aufgesprungen oder mit Moos überzogen ist, ist ein Kalkanstrich sehr wohlthätig. Der Baum wird im Herbst mit gewöhnlichem Tüncherweiß, womit die Stuben angestrichen werden, und welche man dazu etwas dicker hält, überstrichen; damit aber die weißliche Farbe am Baume nicht zu sehr das Auge beleidige, so versetzt man diese mit etwas pulverisirtem Umbra, wodurch diese Mischung die Farbe des Baumstammes erhält. Dieser Kalkan-

Digitized by Google

strich tödtet nicht allein alle in den Spalten und Ritzen der Rinde befindlichen Larven der Insecten, sondern bewirkt auch, daß sich die schorfigen Theile der Rinde lösen, und dann im Frühjahr mit leichter Mühe abgeschabt werden können. Selbst für die Raupen und Schmetterlinge, hauptsächlich für die Motte des Spaniols, welche im Herbst an dem Schaft des Baumes hinaufkriecht, ist zu deren Vertilgung dieser Kalkanstrich von großem Nutzen; nicht leicht kriecht ein solches Insect an einem solchen mit Kalkwasser angestrichenen Schaft in die Höhe, oder legt seine Eier in die Spalten der Rinde desselben; sind nun alle Bäume damit überstrichen, so kann die Motte ihre Eier nicht in die Knospen der Obstbäume legen und diese verderben, sondern sie ist genöthigt, selbige an niedrigen Sträuchen oder am Schaft des Baumes abzusetzen, woselbst aber der größere Theil davon umkommt. Noch einen Vortheil gewährt dieser Kalkanstrich dem Baume, denn indem der Regen denselben nach und nach auflöst, dient er zugleich als unschädliche Düngung desselben.

Die Wirkung dieses Kalkanstriches zeigt sich auch an der Vegetation der damit behandelten Bäume, und schwächliche und kränkelnde Stämmchen, welche nicht fortwachsen wollten, werden oft dadurch in ihrem Wachsthum befördert und gestärkt.

§. 65.

Entstehung und Heilung des Brandes am Obstbaum.

Diese für den Obstbaum so gefährliche Krankheit hat ihre Entstehung größtentheils in den schon im §. 59 allgemein angegebenen Ursachen, doch können auch noch andere örtliche Umstände denselben hervorbringen.

Sind die Wildlinge zu den veredelten Bäumen von Wurzelausläufern aus den Wäldern bezogen, so liegt oft schon hierin der Grund zur Krankheit des künftigen Baumes, indem diese selten oder nur nach vielen Jahren erst feine Saugwurzeln machen, daher die vorhandenen Wurzeltheile nicht Nahrung genug herbeiführen, um eine regelmäßige Circulation des Saftes im Baume zu bewerkstelligen. Der Saft versäuert im Baume, tritt entweder wieder zurück, oder ergießt sich auch wohl an einer Stelle, wo die Rinde desselben dünn ist; wird daselbst ätzend und greift den Splint oder das Holz an, worauf schnelles Verderben des Baumes erfolgt, sobald dem Übel nicht kräftig begegnet wird. Nächst der schlechten Beschaffenheit der Wurzeln eines Baumes ist auch die Entstehung dieser Krankheit in der Veredlung desselben zu suchen. Wird ein alter Baum an allen seinen Ästen zugleich umgepfropft, ohne daß man einige als Zugäste zur Verarbeitung des Baumsaftes stehen läßt, so geschieht es häufig, daß solche Bäume im zweiten oder dritten Jahr nach der Veredlung von dem Brande befallen werden, indem die plötzliche Störung des Umlaufes des Baumsaftes einen Erguß desselben an der Pfropfstelle verursacht und bei irgend ei-

Digitized by Google

nem etwas strengen Winter zieht der Frost an solchen Stellen vollends den Brand herbei. Je schneller die Wunde sich nach der Veredlung schließt, desto weniger hat man die Gefahr des Entstehens dieser Krankheit zu befürchten, deßhalb ist das Copuliren junger Zweige dem Pfropfen in den Spalt oder in die Schale vorzuziehen, und das Oculiren verdient wegen der noch geringern Verletzung des Baumes allen Veredlungsarten in dieser Hinsicht vorgezogen zu werden.

Sehr häufig wird mit der Veredlung selber die Krankheit auf den Baum gepfropft, sobald die Edelreiser von einem schon mit dem Brand behafteten Baum genommen worden sind. Selbst die häufige Fortpflanzung durch das Pfropfen von einem Baum zum andern mag in einer Reihe von Jahren wohl Vieles zur Gründung dieser Krankheit beigetragen haben, und theils mag sie in der Verbindung heterogener Theile am Wildling, sowie am Pfropfreis, deßgleichen in der mehr oder weniger günstigen Beschaffenheit des Erdreichs, worauf der Baum steht oder erzogen worden ist, zu suchen seyn. Ein aus Samen erzogener unveredelter Baum wird gewiß weniger diesem Übel unterworfen seyn, als ein veredelter, dessen Unterlage auf dürftigem Holzboden langsam erwachsen ist, und dessen Wurzelvermögen sich, selbst in besseres Erdreich versetzt, nur langsam entwickeln kann. Jede Verwundung der Rinde, sobald diese nicht gehörig behandelt wird, kann den Brand erzeugen, daher man diese ja nicht nachlässig behandeln darf. Man muß auch den jungen Baum durch ein zweckmäßiges Anbinden am Pfahl, wobei der Baum sich nicht an diesem anreiben kann, zu schützen suchen, und dessen Rinde durch unvernünftiges Zusammenschnüren, wobei das Band oft einschneidet, nicht der Gefahr unterwerfen, den Brand herbeizuführen. Beim Versetzen der jungen Bäume müssen die beschädigten Wurzeln glatt abgeschnitten werden, der Baum auch durch ein zweckmäßiges Beschneiden der Äste eine verhältnißmäßige Krone erhalten, wobei alle äußere Verwundungen der Rinde vermieden werden müssen, um nicht die Veranlassung zu diesem Übel zu geben. Größtentheils ist aber die Entstehung des Brandes bei vielen Bäumen einer Pflanzung in der Beschaffenheit des daselbst befindlichen Erdreichs zu suchen. Sind die Bäume in einem zu guten und nahrhaften Boden erzogen worden, und werden nun in ein mageres, stark mit Salpeter geschwängertes Erdreich versetzt, so erzeugt der Mangel an Nahrung eine Stockung der Säfte, und die Folge davon ist der Brand.

Eben so nachtheilig wirkt ein zu feuchter und fetter Boden auf den Obstbaum; die Wurzeln desselben ziehen daselbst mehr Nahrung hinzu, als der Baum verarbeiten kann; der Baum sucht sich zwar durch das Hervortreiben von Räubern und Wasserschossen zu helfen, allein nicht immer ist dieses der Fall, der Saft zersprengt die Gefäße und tritt aus den Öffnungen derselben hervor, man bemerkt häufig bei trockenem Wetter nasse Stellen an der Rinde, welche im folgenden

Digitized by Google

Jahre trocken und braun werden, aufspringen und wobei sich die Rinde vom Stamm trennt.

Alle diese Ursachen und vielleicht noch viele andere weniger bekannte können dem Baum diese gefährliche Krankheit zuziehen, deßhalb muß man um so vorsichtiger Alles vermeiden, was dieselbe herbeiführen kann. Beim Versetzen der jungen Bäume müssen deren Wurzeln vorsichtig aufgegraben, jede Beschädigung derselben glatt geschnitten, Stamm und Hauptäste vor jeder Rindenbeschädigung bewahrt, und der Baum in eine wenigstens 3 bis 4 Ellen weite und 2 bis 3 Ellen tiefe, mit guter, nahrhafter Erde gefüllte Grube eingesetzt werden, wenn das Erdreich vielleicht zu mager oder steinicht wäre. Ist der Stand der Bäume aber zu nahrhaft oder zu feucht, so müßte die Feuchtigkeit durch gut angebrachte Abzugsgraben abgeleitet, die vollsaftigen Stämme aber durch Schröpfen und Aderlassen im Frühjahr gegen das Zersprengen ihrer Rinde gesichert werden; auch müssen die jungen Bäume fleißig vermittelst einer starken Bürste von Moos oder Flechten befreit und rein gehalten werden. Findet man aber nun trotz aller angewandten Vorsicht Spuren des Brandes an einem Baume, so muß man sogleich und ohne Zeitverlust noch folgende Mittel anwenden, den kranken Baum wieder zu heilen.

Jede Verwundung an einem Baum, sie sey entstanden, wie sie wolle, muß vor dem Eindrang der Luft und der Feuchtigkeit gut verwahrt werden. Man schneidet die Rinde um die Wunde glatt, und da, wo der Brand schon angesetzt hat, schneidet man ebenfalls die abgestorbene Rinde bis auf eine gesunde Stelle aus, und meißelt nöthigenfalls das schon abgestorbene Holz bis auf gesunde Theile rein heraus. Früher bediente ich mich des im Anhange §. 146 beschriebenen Forsyth'schen Baumkittes zur Verwahrung solcher Wunden; da aber die Bereitung desselben immer etwas umständlich, gewöhnliches Baumwachs aber, zumal bei großen Wunden, zu kostspielig ist, so vertritt auch hier das §. 60 erwähnte, warm aufgetragene Pech die Stelle des Baumkittes, und erfüllt vollkommen den damit beabsichtigten Zweck, ohne daß dem Auge ein Verband mit Lappen mißfällig wird, welcher zu einem andern Kitt oder Baumsalbe angewendet werden müßte. Jede Wunde am Baum wird, nachdem ich die wohlthätige Wirkung des Pechs seit 5 bis 6 Jahren beobachtet habe, mit diesem einfachen und wohlfeilen Mittel geheilt, und selbst beim Umpfropfen alter Bäume ersetzt es, wie schon früher erwähnt, alle andern Salben und Baumkitte.

§. 66.

Entstehung des Krebses als Folge des Brandes.

Gewöhnlich hält man den Brand und Krebs für ein und dieselbe Krankheit, dem ist aber nicht so; der Krebs ist eine von dem Brand verschiedene, dem Obstbaum eigenthümliche Krankheit, deren Entstehung aber mit jener des Brandes wohl ein und denselben Grund haben

Digitized by Google

mag. Schlechte Wahl der Pfropfreiser, fehlerhafte Erziehung der Wildlinge, mageres oder zu feuchtes und kaltes Erdreich, nebst zu schattigem Stand des Baumes, können diese Krankheit, sowie den Brand hervorbringen; auch wird er durch Vernachlässigung offener Wunden, durch schlechtes Beschneiden der Zweige, wobei Stummel stehen bleiben, sowie durch Raupenfraß und Frost herbeigeführt.

Der Krebs unterscheidet sich vom Brande durch folgende Abweichungen. Da, wo der Stamm vom Krebs ergriffen ist, entstehen auf der Rinde hier und da kleine Höcker oder Buckeln, welche nach und nach größer werden und zuletzt aufspringen. Über der aufgesprungenen Schale sieht man alsdann schwärzliche Flecken, welche immer weiter um sich fressen, die Rinde runzlich und von oben herunter einen Ast nach dem andern verdorren machen. Beim Brand hingegen vertrocknet die Rinde nur stellenweise, bleibt fest auf dem ebenfalls mit vertrockneten Holz aufliegen, und kündigt sich auch gewöhnlich durch einen schwarzen, rußähnlichen Überzug auf der Rinde an. Wird dem Brande nicht bei Zeiten Einhalt gethan, so ist der Krebs die gewöhnliche Folge davon, doch entsteht letzterer auch eben so gut ohne vorhergegangenen Brand.

Die Heilung des Krebses ist schwieriger, als die des Brandes, und gelingt nicht immer; auch hierbei ist der Pechanstrich als bewährt befunden worden, nur muß man immer nachsehen, ob die Rinde fortwächst oder nicht, sonst muß immer wieder nachgeschnitten werden, bis die Wunde sich geschlossen hat. Ein vom Krebs stark angegriffener Baum wird selten gerettet, zumal wenn ein harter Winter nach der oft starken Verwundung des Baumes eintritt; man thut daher besser, den Baum, wenn er nicht allzustark ist, unterhalb des Schadens abzuwerfen, die Platte gut mit Pech zu verwahren, und aus den neu hervorgetriebenen Ausschößlingen den Baum wiederherzustellen. Häufig trifft man diese Krankheit bei Bäumen, welche auf schwerem, kaltem Thonboden stehen, die Vegetation der Bäume wird daselbst später im Frühjahr erweckt, desto länger bleiben sie aber im Herbste im Safte; das Holz erlangt nun nicht die gehörige Reife und leidet mehr von dem Frost, wodurch der Brand und Krebs herbeigeführt wird. Der Krebs kann ebenfalls durch die schon angegebenen Vorsichtsmaßregeln verhütet werden, zumal wenn man darauf sieht, daß nur von gesunden Bäumen die Pfropfreiser auf ebenfalls gesunden und zweckmäßig erzogenen Unterlagen veredelt werden.

Enthält das Erdreich, auf welches der Baum versetzt wird, nicht allzuviel Salpeter oder Säure, welche ebenfalls eine Ursache dieser Krankheit werden kann, und wird der Baum auf eine vernünftige Art beschnitten und behandelt, auch von Raupen und andern schädlichen Insecten rein gehalten, so wird man gewiß weniger oder fast gar nicht mit diesem Übel zu kämpfen, und sich kräftig wachsender und gesunder Obstbäume zu erfreuen haben. Da es aber Obstsorten gibt, welche von Natur dem Brand oder Krebs unterworfen sind, als z. B. die Muskatenreinette, der weiße und rothe Wintercalville u. s. w., so suche

Digitized by Google

man bei diesen dem Übel dadurch vorzubeugen, indem man den Wildling zu solchen Obstarten bis zur Schafthöhe heranwachsen läßt und alsdan in der Krone veredelt, bei welchem Verfahren man gesunde Bäume erhält.

Früher bediente ich mich zum Verwahren der Brand- und Krebsschäden des Ölfirnisses; da aber dieser sehr leicht austrocknet und die öligen Theile desselben in die Poren des Baumes eindringen, die Firnißdecke auch häufig durch die Sonne in Blasen aufgezogen wird, wodurch der Zudrang der Luft und Feuchtigkeit gestattet wurde, so verwarf ich dieses Mittel, als ich die Vortheile der Pechbedeckung auch bei großen Verwundungen durch Erfahrung näher kennen lernte. In den Verhandlungen des Berliner Gartenbau-Vereines vom Jahr 1835 S. 35 macht der Herr Garten-Inspector Schmidt zu Ludwigslust im Mecklenburgischen ein einfaches Mittel bekannt, den Brand oder Krebs am Obstbaume zu heilen. Nämlich da in der dortigen Gegend eine ganze Allee von Birnbäumen von dem Krebs zu gleicher Zeit befallen wurde, wobei die wahrscheinliche Entstehung desselben in einem feuchten, kiesigten oder moorartigen Untergrund zu suchen ist, und diese Ursache nicht zu beseitigen war, so wendete er Folgendes an, die Bäume davon zu befreien. Die Rinde des vom Krebs ergriffenen Stammes wurde bis auf den Splint mit einem Schabeisen abgenommen, und der Stamm mit einer Mischung von Kalkmilch und Lehm bestrichen, welches nach eingetretenem Regenwetter wiederholt wurde, durch welches Verfahren die Bäume gerettet wurden, und nach Verlauf von 20 Jahren sich noch gesund befanden.

§. 67

Entstehung und Heilung des Harzflusses bei dem Steinobstbaum.

Der Harzfluß bei dem Steinobst ist fast dieselbe Krankheit, wie der Brand und Krebs beim Kernobst, und entsteht aus ähnlichen Ursachen. Da diese Krankheit bei den Bäumen des Steinobstes sich viel schneller an dem weniger festen und mehr porösen Holze desselben verbreitet, als der Brand am Kernobststamme, so kommt der Baum in größere Gefahr und unterliegt sehr bald diesem Übel, wenn nicht schleunig die wirksamsten Mittel dagegen angewendet werden. Aus jeder Wunde beim Steinobst tritt der Saft heraus und verdickt sich auf der Oberfläche derselben zu einem Gummi oder Harz, wovon die Krankheit den Namen Harzfluß erhalten hat. Nimmt man nun dieses Gummi von der Wunde ab, so ist dabei nichts gewonnen, der nachquellende Saft verdickt sich aufs Neue und verstopft nun die Öffnung der Wunde. Gewöhnlich wird die Rinde von dem ätzenden, in seinem Lauf gehemmten Saft angefressen, sie wird schwarzbraun, hart und trocken, und häufig stirbt der davon befallene Ast oder Stamm noch im Verlaufe desselben Jahres ab, wenn dem Übel nicht sogleich im Entstehen begegnet wird. Alle bisher angepriesenen Mittel dagegen

Digitized by Google

habe ich bei meinen Steinobstbäumen probirt, und keines so wirksam gefunden, als den Anstrich mit Pech. Wird die Wunde gut und reinlich ausgeschnitten, und hat die Krankheit nicht durch Vernachlässigung schon zu sehr überhand genommen, so ist dieses einfache Mittel hinlänglich, die Wunde zu heilen. Bei der Operation des Verwahrens der Wunde muß man aber die Vorsicht brauchen, den hervortretenden Saft vorher mit einem Tuche rein abzutrocknen, bevor man das Pech aufstreicht; auch kann dieses ein gut Theil wärmer, als beim Kernobst angewendet, ja fast etwas heiß aufgestrichen werden, damit es die noch vorhandene Feuchtigkeit der Wunde verzehrt und als trockene Decke darauf liegen bleibt.

§. 68.

Die Auszehrung des Baumes.

Diese Krankheit, gewöhnlich die Folge von Altersschwäche des Baumes oder einer allzugroßen, mehre Jahre hintereinander Statt findenden Tragbarkeit, kann die Ursache davon seyn. Gewöhnlich ist bei den damit behafteten Bäumen der Stamm mit Moos und Flechten überwachsen, die Spitzen der Zweige sterben bei solchen von obenher ab, die Blätter bekommen hier und da bräunliche Flecken und fallen früher ab, als bei gesunden Bäumen. Die Vegetation solcher mit der Auszehrung behafteter Bäume hört nach und nach auf, der Baum blüht zwar noch, setzt auch wohl Früchte an, bringt diese aber selten zur Vollkommenheit, sondern wirft sie gewöhnlich noch vor deren Reifzeit ab. Häufig ist auch ein schlechter Stand und zu magerer oder kiesiger Boden die Ursache dieser Krankheit; zuweilen wird sie auch durch das Benagen und Zerstören der Wurzeln des Baumes durch Erdratten, Mäuse oder Werren veranlaßt, in welchem Falle noch der Baum, wenn er nicht schon allzustark ist, durch das Versetzen gerettet werden kann, wobei die schadhaften Wurzeln abgeschnitten und die Zweige des Baumes stark verkürzt werden. Rührt die Krankheit aber von der Beschaffenheit der Erde her, oder von zu feuchtem Stande des Baumes, so muß im erstern Falle durch Verbesserung der Erde im Umkreis der Wurzelkrone des Baumes, im Andern aber durch Ableitung der Feuchtigkeit in der Gegend, woselbst der Baum steht, die Ursache derselben gehoben werden.

§. 69.

Die Lohkrankheit.

Diese Krankheit, welche seltener beim Obstbaum, als bei andern Baumarten vorkommt, hat ihren Grund in einem allzugroßen Saftzufluß, zumal nach einem warmen und anhaltenden Regen im Sommer. Die Saftgefäße werden alsdann zersprengt, sie lösen sich auf und die Rinde wird so mürbe, daß man solche mit der Hand abstreifen kann. Da nun die untere Rinde, welche jetzt blos daliegt, eine röthlichbraune Farbe, wie die der Lohe, annimmt, so hat die Krankheit ihren Na-

Digitized by Google

men davon erhalten. Man schält von den damit behafteten Bäumen die schadhafte Rinde und alle Unreinigkeiten ab, wäscht sie mit kaltem Wasser und überzieht die Wunde entweder mit geschmolzenem Pech, nachdem das Wasser abgetrocknet worden, oder mit einer Mischung von Kuhmist und Lehm, auch wohl nur mit bloßem Lehm, bindet aber in diesem Fall einen Lappen darum. Auch hat man Versuche mit Moos gemacht, welches auf die bloßen Stellen der Wunde gelegt und fest gebunden, und jeden Tag angefeuchtet wurde, dadurch wurde der Baum in seinem Trieb erhalten und setzte wieder eine neue Rinde an.

§. 70.

Der Schorf oder die Räude an dem Obstbaum.

Der Schorf oder die Räude entsteht bei Bäumen, welche in einem gar zu magern, von allen Nahrungstheilen entblößten Erdreich angepflanzt sind. Die Zweige und stellenweise die dickeren Äste sind mit einem feinen, gelblichgrünen Moos überzogen, welches die Poren der Saftgefäße verstopft, wodurch die Ausdünstung des Baumes gehemmt wird. Man nennt diesen Moosüberzug die Räude; seine Vertilgung geschieht an den dünnern Zweigen vermittelst einer Bürste, am leichtesten nach einem vorhergegangenen Regen, von den dickern Ästen aber kratzt man ihn mit einer Scharre ab, und wiederholt dieses Abputzen und Säubern der Zweige, sobald sich wieder Moos zeigt.

Der Schorf entsteht aus derselben Ursache; die unregelmäßige Ausdünstung des Baumes erzeugt ein Aufspringen und Vertrocknen der Rinde, welche in kleinen Schuppen in die Höhe steht, die von der nachwachsenden Rinde nicht wohl abgestoßen werden können. Ein Kalkanstrich im Herbst oder Frühjahr und später das Abschaben der Schuppen mit einem hölzernen, wie ein Messer gestalteten Instrument befreiet den Baum gewöhnlich von diesem Übel; doch muß vor allen Dingen den Wurzeln desselben mehr Nahrung durch Verbesserung des Erdreichs in deren Bereich zugeführt werden, worauf jene Übel von selbst verschwinden.

§. 71.

Vertilgung des Mooses und der Misteln am Baume.

Das Moos und die Mistel, beide sehr nachtheilige Schmarotzerpflanzen, zeigen sich gewöhnlich nur an Bäumen, welche auf feuchtem Boden stehen, und läßt man sie zu sehr überhand nehmen, so kann es allerdings für den Baum von üblen Folgen seyn und gefährlichere Krankheiten erzeugen. Die Hauptsache ist, die Ursache des Übels zu entfernen, durch richtig angelegte Abzugsgräben die vorhandene Feuchtigkeit von der Anpflanzung abzuleiten und den Boden in einen trockenen Zustand zu versetzen; dieß ist das sicherste Heilmittel für dieses Übel, doch muß Moos und Mistel fleißig von den Ästen abgeputzt und diese vermittelst eines öftern Kalkanstrichs für die Folge geschützt wer-

Digitized by Google

den. Hat das Moos bei einem Baume schon sehr überhand genommen, so, daß dessen kleinere Ästchen davon überzogen sind, so treibt er alsdann keine Sommerlatten mehr, die Vegetation desselben scheint gleichsam stille zu stehen. Ein solcher Baum blüht zwar im Frühjahr, trägt aber nur selten Früchte, oder nur schlechte und unschmackhafte, gewöhnlich aber fallen diese auch noch vor ihrer völligen Reife ab. Selbst die Blätter des Baumes verrathen durch ihr gelbliches Ansehen das Kränkeln desselben; auch fallen sie noch vor der Zeit ab, wo andere Bäume noch in ihrem Schmucke dastehen, und zeigen schon die Vorboten des Winters. Ein großer Nachtheil für den Baum entsteht durch die im Moose sich sammelnde Feuchtigkeit, sobald diese im Winter zu Eis friert. An solchen Stellen erfriert gewöhnlich auch die Rinde des Baumes, und Brand und Krebs sind dann die gewöhnlichen Folgen der Frostschäden. Abgerechnet dieser gewiß für den Baum sehr nachtheiligen Übel, so möchte die Tilgung des Mooses schon dadurch nöthig werden, weil sich in demselben eine Menge von Larven und Eierchen der Insecten und Schmetterlinge verbergen lassen, welche daselbst ungestört zum Nachtheil des Baumes ausgebrütet werden können.

Das Moos pflanzt sich durch den Samen fort, welchen der Wind von einem Baum zum andern führt, und diesen ebenfalls damit belegt. Um seine Bäume gegen Moos zu sichern, ist es nothwendig, den Schaft und die Hauptzweige derselben fleißig mit einer Scharre abzukratzen, die Äste und den Stamm mit Tüncherweiß zu überstreichen, unter welches etwas Umbra gemischt ist, damit das Weiß an dem Baum nicht so grell in das Auge fällt, so wird selbst die feinste Wurzel desselben davon getödtet. Bei jungen Bäumen ist ein bloßer Anstrich von solchem Weiß, oder eine Mischung von Salz und Lauge mit etwas Wasser verdünnt hinlänglich, den Baum davon zu befreien; auch wiederholt man dasselbe, sobald sich wieder Moos zeigt.

Der Kalkanstrich im Herbst gegeben, gewährt außer der Vertilgung des Mooses und der Insectenbruten noch den Vortheil, daß durch seine ätzende Kraft sich nach und nach die obere aufgesprungene Rinde des Baumes löset und abfällt, und dem jungen Baume zu einer glatten Rinde am Schaft beförderlich ist. Neueren Erfahrungen zufolge soll die Seifensiederäschering dieselben Dienste, wie das Kalkwasser, leisten.

Die Mistel, ebenfalls eine Schmarotzerpflanze, wächst als grüner Strauch mit 1 bis 2 Zoll langen, stumpflanzettförmig gestalteten, herunterwärtshängenden Blättern auf alten Apfel- oder Birnstämmen. Der Strauch blüht gelb und trägt runde, weißliche, eine schleimartige Feuchtigkeit enthaltende Beere, welche hauptsächlich von den Drosseln gern gefressen werden, durch welche der Same der Pflanze auch auf die Bäume gebracht wird. Aus dem Samen und der Rinde des Mistelstrauches wird ein recht guter Vogelleim gekocht; da aber der Strauch selber für den Baum nachtheilig ist, indem er dessen Kräfte verschwendet, so muß man ihn so gut, wie das Moos, zu vertilgen suchen, so-

Digitized by Google

bald er sich zeigt. Da, wo er schon in die Rinde des Baumes Wurzeln geschlagen hat, muß man diese herausschneiden und die verursachte Wunde mit geschmolzenem Pech oder Baumwachs bestreichen.

§. 72.

Mehl- und Honigthau, schädliche Folgen davon für den Baum.

Der Honigthau ist eine vorübergehende Krankheit des Baumes, welche durch Stockung der Säfte desselben entsteht, die in manchen Jahrgängen durch schnellen Wechsel der Temperatur veranlaßt wird. In manchen Jahren erzeugt sich in der Luft ein Höherauch, welcher häufig eine anhaltende Kühle oder wirkliche Kälte hinterläßt; diese ist vorzüglich der Vegetation des Baumes nachtheilig, indem sie die Circulation des Saftes hemmt.

Ist der Baum von dem Honigthau befallen, welches man leicht an den glänzenden, mit einer klebrigen Feuchtigkeit überzogenen Blättern erkennen kann, welche sich durch die Verdickung des Saftes auf den Poren der Blätter zeigt, so wird dessen Ausdünstung gestört und der Baum leidet, bis ein sanfter Regen den Honigschweiß abgewischt und die Poren wieder geöffnet hat. Eben so nachtheilig ist die Wirkung gewisser atmosphärischer Stoffe während und nach einem Gewitter; auch diese können nachtheilig auf die Circulation des Baumsaftes wirken, solchen in Gährung bringen, durch die Verdickung desselben die Schweißlöcher der Blätter verstopfen und den Honigthau verursachen.

Bei jungen Bäumen hilft ein sanftes Bespritzen der Blätter vermittelst der Brause einer Gießkanne, zumal wenn solches mehrmals wiederholt wird; bei großen Bäumen hingegen kann nur ein wirksamer Regen die Blätter reinigen und die gestörte Ausdünstung wieder herstellen.

Eine andere Krankheit, welche den Obstbaum noch befällt, ist der Mehlthau. Die älteren Pomologen haben über die Entstehung dieser dem Obstbaume sehr nachtheiligen Krankheit keine genügende Ursache angegeben. Neueren Beobachtungen zufolge will man die Entstehung dieser Krankheit, welche sich durch plötzliches Zusammenrollen und Verwelken der Blätter, zumal nach einem Sommerregen, hauptsächlich an den Pfirschenbäumen zeigt, einem feinen Schwamm zuschreiben, welcher die Blätter und Zweige überzieht. Der Honig- und Mehlthau möchte wohl eben so gut der erste und zweite Grad ein und derselben Krankheit seyn. Wenn sich die feinen, süßschmeckenden Schweißtropfen auf den Blättern an der Sonne und Luft crystallisiren, so zeigen sich dieselben wie feines Mehl auf den Blättern, diese rollen sich nun erst zusammen, da sich die Wirkungen und Folgen der Saftstockung weiter entwickelt haben, denn alle Kennzeichen der Krankheiten treten nicht zugleich auf einmal, sondern nach und nach ein; es möchte daher auch diese Erklärung der Ursache jener Krankheiten vor der Hand genügen, bis weitere Untersuchungen uns darüber die gehörige Aufklärung geben.

Digitized by Google

Die Mittel, welche man mit Erfolg gegen diese Krankheit anwendete, sind folgende: Ein Herr Stumpf in Stargard klopfte seine Tabackspfeife unwillkürlich auf einen vom Regen benäßten und mit dem Mehlthau befallenen Pfirschenzweig aus, und bemerkte die Befreiung des Übels des davon befallenen Zweiges, und spätere Versuche dieser Heilart sollen sich bewährt bewiesen haben. Ein Herr W. Townsend gibt in der Allg. Gartenzeitung Nr. 45 folgendes Mittel zur Vertreibung des Mehlthaues von den Obstbäumen an. Er hält den Mehlthau für einen feinen Schwamm, welcher hauptsächlich nach einem warmen Regen sich an den Zweigen und untern Theilen der Blätter zeigt, sich schnell verbreitet, diese zusammenzieht, und sowohl Früchte, als Blätter verdirbt. Abwaschungen mit gewöhnlichem Wasser, sowie die Anwendung des verdünnten Kalkwassers halfen nichts, nur ein sehr starkes Kalkwasser mehre Abende hintereinander, vermittelst eines Pinsels aufgespritzt, befreite den Baum gänzlich von diesem Übel, ohne weitere nachtheilige Folgen zu hinterlassen. Da nun das Kalkwasser sich auch als ein bewährtes Mittel gegen die Blattläuse und Baumwanzen und andere dem Obstbaum nachtheilige Insecten gezeigt hat, so möchte die Anwendung desselben gegen den Mehlthau um soviel mehr zu empfehlen seyn, und bei Zwerg- oder Spalierbäumen leicht angewendet werden können.

§. 73.

Mittel, den Hasenfraß an den Bäumen zu verhindern.

Noch gibt es andere natürliche Ursachen, welche nachtheilig auf den Obstbaum einwirken und zu dessen Verderben beitragen können, ohne daß der Fleiß und die Vorsicht des Menschen solche abzuwenden im Stande wäre. Viele Übel, welche denselben befallen, kann zwar der fleißige Gärtner bekämpfen, und durch die dagegen empfohlenen, oder durch eigene Erfahrung geprüften Mittel zur rechten Zeit angewandt, oft auch den Baum damit retten, aber gegen allzugroße Kälte im Winter, sowie starke Fröste im Frühjahr oder im Herbst, wenn der Saft noch nicht gehörig zurückgetreten ist *), sind alle Maßregeln vergebens; hier muß sich der Gärtner in den Willen der Vorsehung ergeben, und das, was die Natur zerstört hat, durch Fleiß und Unverdrossenheit wieder herzustellen suchen.

Im Thierreich hat der Obstbaum ebenfalls viele Feinde, welche ihm mehr oder weniger nachtheilig sind, unter allen Thieren aber ist der Hase das gefährlichste für ihn, indem derselbe bei harten Wintern, wo vieler Schnee liegt, die Rinde der Obstbäume und unter diesen

*) Unter dem Ausdruck, der Saft tritt im Baume zurück, versteht der Gärtner, wenn sich der erstere verdickt und sich nicht mehr so leicht flüssig durch die Saftcanäle desselben ergießt, wenn sich in Folge dessen der Baum entblättert und dergestalt für den Winter vorbereitet hat.

Digitized by Google

vorzüglich die der Apfelbäume abfrißt, und oft muthwillig selbst bei vorhandenem Futter dieselben benagt. Der Biß dieses Thieres und der des Kaninchens heilet deßhalb nicht gut, weil gewöhnlich die noch zurückgebliebne Rinde zerfasert oder doch durchbissen ist, wodurch das Verwachsen derselben erschwert wird. Eine solche Bißwunde muß rein und glatt ausgeschnitten werden, und sollte selbst die ganze Schale des Baumes rundherum ausgeschnitten werden müssen. Man bestreicht die Wunde mit geschmolzenem Pech, Baumwachs oder mit einer Mischung von Kuhmist, Lehm und etwas Terpentinöl, welches zusammen zu einer dünnen Salbe verarbeitet und mit etwas Wasser verdünnt auf die Wunde gestrichen wird, über welches man noch einen Lappen bindet.

Um aber diese der Obstbaumzucht so gefährlichen Thiere gänzlich von seiner Anpflanzung abzuhalten, sind folgende Schutzmittel als zuverlässig befunden worden. Das einfachste und sicherste Mittel, den Baum gegen das Benagen der Hasen, Kaninchen, Rehe, Schafe und Ziegen im freien Felde zu schützen, ist unstreitig das sorgfältige Umbinden der Stämme mit Dornen, wobei man sich aber wohl in Acht zu nehmen hat, daß die Rinde des Baumes nicht von den Stacheln derselben durchstochen wird, welches dem Baum ebenfalls nachtheilig seyn würde. Schilf, Stroh, selbst abgeschälte Fichtenrinde kann recht gut zu diesem Zweck benutzt werden, nur muß solches wenigstens bis auf die Hälfte der Höhe des Schaftes dicht umschließen, damit das Thier bei hohem Schnee nirgends an die Rinde kommen kann. Junge Stämme, z. B. in Baumschulen, welche für das Eindringen der Hasen nicht hinlänglich gesichert sind, werden mit nachfolgender Mischung bis über die Hälfte des Schaftes bestrichen. Unter einen Eimer mit Wasser verdünnten Mauerlehm mischt man ¼ Pfund Schießpulver und etwas Franzosenöl, und bestreicht damit die Stämmchen vor Eintritt des Winters so hoch hinauf, als der Hase bei starkem Schnee wohl kommen kann. Fein geriebener Bolus mit Schießpulver vermischt und mit Wasser zu einer dünnen Anstrichfarbe verdünnt, thut dieselbe Wirkung, und schützt den Baum sicher gegen diese gefährlichen Gäste, welche zumal in Baumschulen in einer Nacht großen Schaden anrichten können. Ferner 1 Pfund gelöschter Kalk und ½ Pfund Ofenruß werden mit 6 Nößel Wasser verdünnt und damit die Bäume bestrichen, soll unfehlbar vor Hasenfraß schützen. Zuverlässig ist noch folgendes Mittel, die Hasen und Kaninchen im Winter von den Bäumen abzuhalten, und da es wohlfeil und leicht anzuwenden ist, so möchte dieses vor Allen zu empfehlen seyn: ¼ Metze Lehm und eben so viel frischen Kuhfladen vermischt man mit einem Theil Blut und eben so viel Ochsengalle und frischer Mistjauche zu einer flüssigen Masse, welche beim Aufstreichen derselben festhält. Mit dieser Mischung bestreicht man die Bäume bis an ihre Krone, indem der Wind oft den Schnee bis an ihre Gipfel stellenweise aufhäuft, und diese dann dem Biß der Hasen ausgesetzt wären. Ein solcher Anstrich schützt den Baum sicher gegen Verletzung des Wildes und der Schafe, dient zugleich als Reinigungsmittel des

Digitized by Google

daran haftenden Mooses oder der Flechten, und tödtet zugleich die Larven und Eier der daran befindlichen Insecten. Im Frühjahr löset der Regen diesen Überzug und öffnet die Poren des Baumes; es ist also bei Anwendung dieses Mittels nichts für dessen Gesundheit zu befürchten.

§. 74.

Schafe, Ziegen und Rehe von den Bäumen abzuhalten, desgleichen auch die Ratten, Mäuse und Maulwürfe, sowie die eben so schädliche Werre oder Maulwurfsgrille zu vertilgen.

Schafe und Ziegen sind dem Obstbaume oft eben so nachtheilig, wie die Rehe, Hasen und Kaninchen, daher solche bei öffentlichen Anpflanzungen nie ohne Aufsicht geduldet werden dürfen, indem sie wie die Hasen oft aus Muthwillen die junge Rinde des Obstbaumes abnagen und die Bäume gefährlich verwunden. Erdratten, Mäuse und Maulwürfe benagen zuweilen die Wurzeln der Obstbäume, indem sie ihre Gänge dazwischen durchführen, oder wohl gar ihr Nest oder Lager in der Wurzelkrone des Baumes aufschlagen. Bemerkt man an dem Baum keine äußere Ursache seiner Kränklichkeit, so ist sicher diese in der Erde zu suchen; man grabe vorsichtig nach, ob man einen Gang dieser dem Baum äußerst gefährlichen Thiere findet, und ist dieses der Fall, so thue man alsbald einige Giftkugeln von Hammeltalg mit etwas Arsenick vermischt verfertigt hinein, und decke die Erde wieder darauf; die Thiere gehen gern an diese Kost und werden auf diese Weise am sichersten vertilgt.

Die Feldmaus, dieses schädliche Thier, richtet häufig in den Samenbeeten den Winter hindurch große Verwüstungen an, und zerstört die Aussaat aller Art Kerne, so daß oft die Hoffnung eines Jahres verloren geht. Folgendes Mittel zu deren Vertilgung hat sich bis jetzt am wirksamsten gezeigt, und kann ohne Gefahr für andere Thiere angewendet werden. 1 Loth feingeraspelte Krähenaugen mische man unter ½ Pfund Weizenmehl und ½ Pfund Brodkrumen, feuchte diese Masse mit ¼ Pfund Syrup und 12 Tropfen Kümmelöl (oleum carvi) an, knete alles wohl durcheinander, formire kleine Kügelchen davon, und lege diese in die Löcher oder Gänge der Mäuse.

Der Maulwurf wird leichter in den gewöhnlichen Maulwurfsfallen gefangen; die Mäuse hingegen fangen sich am besten, wenn man hier und da irdene Töpfe halbvoll Wasser gefüllt, dergestalt in die Erde gräbt, daß deren Rand der Erde gleichsteht, wohinein sie alsdann bei ihrem nächtlichen Herumlaufen fallen und ersaufen.

Ein für den Obstbaum eben so schädliches Insect ist die Werre oder Maulwurfsgrille, auch Erdkrebs genannt (Gryllus Gryllotalpa), welches die Samenbeete umwühlt und die Wurzeln der Bäume benagt. Hat man seine Gänge und Höhlen entdeckt, so gießt man diese mit einer Gießkanne voll Wasser, unter welches ¼ Pfund Rüböl gemischt worden ist, aus, oder begießt die Beete, woselbst es sich

Digitized by Google

aufhält, damit, wodurch es entweder getödtet, jedenfalls aber vertrieben wird.

§. 75.

Vertilgung der verschiedenen dem Obstbaume nachtheiligen Raupenfamilien.

Außer diesen Feinden aus dem Thierreiche hat der Obstbaum noch viele andere aus dem Insectenreiche, welche seiner Existenz oft sehr nachtheilig sind, indem deren Vertilgung oft nur der Vorsehung anheimgestellt werden muß, obgleich der Mensch keine Mühe sparen darf, gegen solche Übel so viel als möglich zu kämpfen.

Die zahlreichen Familien der mancherlei Raupenarten, welche einzig von den Blättern der Obstbäume leben, können denselben um so viel gefährlicher werden, wenn solche mehre Jahre hintereinander dergestalt überhand nehmen, daß das Laub des Baumes rein abgefressen wird. Nicht allein, daß alsdann der Baum in diesem Zustande einen traurigen Anblick gewährt, und anstatt in seinem Laubschmuck zu prangen, wie dürres Besenreisig dasteht, so ist die Unterbrechung des Saftriebes und der Ausdünstung offenbar schädlich, und nur ein mit kräftigen Wurzeln versehener Baum wird im Stande seyn, um Johanni, mit dem Eintritt des zweiten Triebes oder Saftes, wie man in der Gärtnersprache zu sagen pflegt, wieder auszutreiben und Sommertriebe zu machen, deren Holz noch reif genug wird, um dem Winter zu widerstehen.

Eine dem Obstbaume sehr gefährliche Raupe ist die **Spannraupe**, aus welcher der Frostnachtschmetterling (**Phalaena Geometra brumata**) hervorgeht, welche, sobald sie einmal überhand genommen hat, ganze Gegenden ihres Frühlingsschmuckes beraubt, und die Obsterndte auf mehre Jahre hinaus zerstört. Diese kleine grüne, der Länge nach mit drei gelben Streifen gezeichnete Raupe, welche in der Knospe der Blüthe ihre erste Nahrung findet, verläßt diese, sobald sie sich entwickelt hat, umspinnt sich aber jeden Abend wieder mit einigen feinen Blättern, deren Spitzen zusammengebogen, die Raupe gegen die Nachtkälte schützen. Ist die Spitze des Zweiges abgefressen, so sucht sie sich einen andern aus und fährt so fort, bis das Laub entweder gänzlich vom Baume abgefressen ist, oder ihre Verpuppungszeit kommt, welche gegen Anfang Juni eintritt. Nun läßt sich die Raupe an einem selbstgesponnenen Faden vom Winde auf einen andern Baum treiben, oder auf die Erde herab, in welcher die Verpuppung vor sich geht.

Wem es nun möglich ist, im Herbst seinen Garten oder sein Baumstück umgraben zu lassen, bevor die Begattungszeit des Schmetterlings diesen aus der Erde gelockt hat, der kann dadurch unzählige Puppen desselben vertilgen. Durch das 1 Fuß tiefe Umwerfen des Rasens oder der Erde um die Bäume herum kommen die Puppen, welche auf der Oberfläche liegen, so tief hinab, daß das Herauskriechen des Schmetterlings fast unmöglich wird, wodurch allein schon viele Millionen Schmetterlinge vor dem Auskriechen vertilgt werden können.

Digitized by Google

Da, wo dieses nicht wohl thunlich ist, muß man den Begattungsproceß, welcher Ende October vor sich geht, beobachten, zu welcher Zeit der männliche Schmetterling in der Dämmerung um das Weibchen, welches nicht fliegen kann (indem dessen Flügel zu klein und nicht wie beim Männchen gänzlich ausgebildet sind), herumschwärmt, das Weibchen hingegen nach der Begattung an dem Baumstamm in die Höhe kriecht und seine zahllosen Eierchen an die Knospen der Obstbäume legt, und solchergestalt sich fortpflanzt.

Wer nun seine Bäume vor dieser Raupenart schützen will, der umwickele den Stamm in der Mitte desselben mit grobem Werg einer Hand breit, und binde darüber einen 6 bis 8 Zoll breiten Streifen Papier, welches oben und unten mit Bindfaden befestigt wird, unter welchem das Werg unten einen Kranz bildet, welcher verhindert, daß der Schmetterling nicht unter den Höhlungen des Papieres wegkriechen kann. Diese Vorrichtung macht man Ende Octobers an allen Bäumen im Garten. Bemerkt man nun, daß das Männchen, eine kleine graue Motte, Abends in der Dämmerung herumschwärmt, so ist es Zeit, bei trockner Witterung mit Theer oder Vogelleim einen 2 Zoll breiten Ring auf das Papier etwas oberhalb der Mitte vermittelst eines Pinsels zu streichen, damit später, wenn der Theer trocken geworden ist, der Ring zum zweiten und dritten Mal überstrichen werden kann, wobei der herunterfließende Theer nach und nach den untern Theil des Papieres ebenfalls bedeckt, oder sich, ohne die Rinde des Stammes zu berühren, in den Kranz von Werg verliert. Da nun das Weibchen dieses Schmetterlings durchaus nicht fliegen kann, sondern, um sein Geschlecht fortzupflanzen, an dem Stamm in die Höhe kriechen muß, so bleibt es, nachdem es die Schwierigkeit, den Wergkranz zu überschreiten, glücklich überwunden hat, an dem Papier kleben; dergestalt fängt man in einer Nacht oft so viele männliche und weibliche Schmetterlinge, daß das ganze Papier damit überdeckt ist; in diesem Falle muß man den Anstrich des folgenden Tages wiederholen, und den ganzen November hindurch, zumal nach vorhergegangenem Regenwetter, in gutem, klebrigem Stand erhalten, damit kein Schmetterling darüber hinschlüpfen und den Baum mit seiner verderblichen Brut belegen kann.

Tritt der Winter ein, so nimmt man die Papierbänder, sowie das Werg wieder von den Bäumen ab; erstere verbrennt man, damit die Menge der daran klebenden Eierchen der Schmetterlinge, welche diese aus Angst oder Naturdrang darauf gelegt haben, sicher vertilgt werden, wohingegen man das Werg aufs künftige Jahr zu demselben Zweck aufhebt.

Viele Gartenbesitzer lassen diese Umwicklung den Winter hindurch an den Bäumen, in der Meinung, daß der Schmetterling den ganzen Winter durch thätig sey, sich zu vermehren, welches aber nur der Fall ist, so lange die Fröste noch nicht eingetreten sind; da sich nun die Feuchtigkeit in dem Werg sammelt und im Winter an die Schale des

Digitized by Google

Baumes anfriert, so entstehen dadurch Frostschäden, welche der Gesundheit des Baumes nachtheilig werden können.

Der Herr Pfarrer Stemer zu Jechaburg empfiehlt zum Anstrich der Papiere nachfolgende Mischung, als vorzüglich zu diesem Zweck geeignet, indem dieser Leim länger, als der Theer und Vogelleim, seine Klebrigkeit behält, und erst alle 8 Tage wieder erneuert zu werden braucht, während bei jenem alle 3 bis 4 Tage angestrichen werden müsse. Auf eine Anzahl von 80 bis 100 Bäumen zerläßt man in einem irdenen Tiegel 1 Pfund Pech und ½ Pfund dicken Terpentin auf gelindem Kohlfeuer, und rührt, sobald dieses geschmolzen, 1 Pfund Rüb- oder Leinöl darunter, welche Mischung den vorzüglichsten Leim zu diesem Zweck liefert.

Eine ebenfalls dem Obstbaum sehr nachtheilige Raupe ist die des Baumweißlings, Weißdornfalters (Papilio Crataegi). Dieser Schmetterling, von welchem man früher fast gar nichts in Thüringen wußte, zeigte sich vor einigen Jahren auch in unserer Gegend, und zerstörte als Raupe, fast wie die Spannraupe (Spaniol), sämmtliches Laub von den Bäumen, wodurch der Ertrag der Obstbäume auf mehre Jahre hinaus unsicher gemacht wurde. Da nun diese Raupe nicht sowie die des Nachtschmetterlings durch Wegfangung der Weibchen auf dem mit Theer bestrichenen Papiere vertilgt werden kann, so bleibt hier kein anderes Mittel übrig, als den Schmetterlingen den Krieg zu erklären, und solche, bevor sie ihre Eier gelegt haben, zu vertilgen. Der Schmetterling setzt sich gern auf dunkelfarbige Blumen, besonders auf die des Schnittlauchs, der blauen Viole u. s. w., worauf er wie betäubt sitzen bleibt und leicht abgenommen und getödtet werden kann. Da jedoch die Raupe dieses Schmetterlings nicht allein den Obstbaum anfällt, sondern das Laub aller Baumarten frißt, und so gut in Wäldern, wie in Gärten, ja selbst auf jedem Dornbusch, der auf einem Feldrain steht, angetroffen wird, so wird durch diese Ausbreitung deren Vertilgung gar sehr erschwert, ja unmöglich gemacht, indem man nicht an allen Orten, wie in den Gärten die Raupen vertilgen lassen kann. Der Schmetterling gleicht dem der Kohlraupe, unterscheidet sich nur von diesem durch seine weißen, mit schwarzen Adern durchzogenen Flügel, während jener noch durch starke Punkte am Rande der Flügel sich auszeichnet. Er legt seine Eier in großer Zahl klumpenweise im Juli auf die Blätter der Obstbäume, aus welchen nach 4 Wochen kleine, behaarte, schwärzlich- und rothgraue Räupchen kriechen, die anfangs in Gesellschaft leben und sich in ein zusammengerolltes Blatt einspinnen, welches an einem Faden fest an der Spitze eines Zweiges befestiget ist, in welchem Versteck sie überwintern. Im Frühjahr fressen sie das zarte Laub ab und kehren mit der Nacht in ihr Nest zurück. Im Mai zerstreut sich die Gesellschaft, und jede Raupe geht nun für sich auf ihre Nahrung aus. Im Junius suchen sie sich einen Ort, gemeiniglich eine Mauer oder einen Baumstamm zu ihrer Verpuppung aus, an dem sie sich an einem Faden aufhängen. Die Puppe sieht

Digitized by Google

schmutziggelb aus, und ist hier und da schwarz gefleckt. Der Schmetterling kriecht gewöhnlich 14 Tage nach der Verpuppung der Raupe aus. Durch die Aufsuchung dieser Puppen und die Abnahme der Nester im Herbst und Frühjahr von den Bäumen kann diese schädliche Raupe theilweise vertilgt werden. Ebenfalls, sind die Raupen im Frühjahr aus ihrem Neste gekrochen und haben sich über die Bäume verbreitet, so kann man eine große Anzahl derselben Morgens nach Sonnenaufgang vertilgen, indem man die Bäume schüttelt, wo alsdann die noch von der Morgenkälte halberstarrten Raupen leicht abfallen und todtgetreten werden können. Obgleich man zwar durch diese Bemühungen unzählige Raupen vertilgen, auch wohl seine Obstbäume in einem kleinen Garten vor dem Entblättern derselben schützen kann, so sind doch alle diese Bemühungen lange nicht zulänglich genug, diesen Feind der Obstbaumzucht zu tilgen, und seine Bäume gegen die nachtheiligen Folgen des Raupenfraßes zu bewahren, wenn nicht die Bewohner ganzer Gegenden Alles aufbieten, dem Überhandnehmen derselben zuvorzukommen.

So schnell sich nun diese gefährliche Raupe in hiesiger Gegend verbreitet hatte, und mehre Jahre hintereinander ihr Unwesen trieb, eben so schnell war sie wieder verschwunden, und dieselbe Kraft, welche sie schuf, zerstörte sie auch wieder, indem die Raupen, wie durch ein Wunder, wahrscheinlich durch eingefallene ungünstige Witterung in der Begattungszeit vernichtet wurden.

Außer diesen beiden vorzüglich dem Obstbaume gefährlichen Raupenarten gibt es noch mehre, welche zwar auch vielen Schaden anrichten, doch aber bei Fleiß und gehöriger Achtsamkeit eher vertilgt werden können.

Der Großkopfspinner, die Stammraupe (Phalaena bombyx, die Stammmotte) ist nach der Spannraupe unstreitig die schädlichste von allen Raupenarten. Die Raupe, welche gegen 2 Zoll lang wird, hat einen dicken, dunkelgelben und schwarzgestreiften Kopf, der Leib ist grau, mit gelben Strichen und blau und rothen Puncten besetzt. Sie fallen, sobald sie zur Welt kommen, mit entsetzlicher Gefräßigkeit über das junge Laub her, und wenn sie damit fertig sind, verschmähen sie selbst das Gras auf der Erde nicht. Im Juli suchen sie sich in Gesellschaft zu ihrer Verwandlung Baumritzen oder sonst einen Schlupfwinkel an Gebäuden oder Mauern aus, woselbst sie sich an einem groben Gespinnst aufhängen. In diesem Zustande einer schwarzen, mit gelben Härchen besetzten Puppe, bringen sie 3 bis 4 Wochen zu, worauf sie als Schmetterlinge hervorkommen, sich begatten, Eier legen und sterben. Das Männchen dieses Schmetterlings ist nur halb so groß, als das Weibchen, die Flügel desselben sind braun mit schwärzlichgrauen Flecken; das Weibchen hingegen hat weiße Flügel, mit schwärzlich wellenförmigen Streifen besetzt. Es legt im August oder September seine Eierchen 4 bis 500 an der Zahl in Häufchen, welche es mit einem hellbraunen Flaum überzieht, an die

Digitized by Google

Stämme der Bäume, woselbst die Räupchen im nächsten Frühjahr auskriechen. Um diese gefährlichen Raupen zu vertilgen, muß man auf das Weibchen des Schmetterlings Jagd machen; dieses ist wegen seiner Körperschwere so träge, daß man es leicht fangen kann, indem es gewöhnlich bei seinen Eiern sitzen bleibt, bis es von einem Vogel geholt oder von einem Menschen vertilgt wird, während dem Männchen schwerer beizukommen ist.

Die Ringelraupe (der Ringelvogel, **Phalaena bombyx Neustria**) ist zwar nicht so gefährlich, als die vorhergehenden, doch sind deren Verheerungen oft groß genug an einem Baum, wenn man nicht bald dahinter kommt. Der Schmetterling ist nicht groß, braungelb, und hat auf beiden Oberflügeln einen dunkelbraunen Querstreifen. Das Weibchen legt ihre Eier rings um die Zweige der Bäume, und überzieht diesen Ring mit einem so festen Kitt, daß man Mühe hat, solchen zu zerbrechen. Da dieser Eierring fast von derselben Farbe ist, wie die Rinde des Zweiges, auf welchem er sitzt, so ist er auch schwer zu entdecken, und nur der Zufall läßt einem einen solchen zuweilen zu Gesichte bekommen. Von diesem wirklich merkwürdigen Ringe hat die Raupe ihren Namen Ringelraupe erhalten. Im Frühling kriechen die Räupchen aus ihren Eiern, sie sind schwarzbraun, leben in Gesellschaft zusammen, und halten sich am Tage in den Gabeln der Bäume in großen Haufen zusammen auf, wo sie leicht vertilgt werden können; Abends aber gehen sie auf ihre Nahrung aus, und verzehren oft in einer Nacht das Laub des ganzen Zweiges des Baumes, worauf sie denselben verlassen, um an einem andern ihr Lager aufzuschlagen. Nach mehrmaligem Häuten bekommt die Raupe einen blauen Kopf und blaue und gelbe Streifen, wovon sie auch den Namen Livreeraupe erhalten hat, dabei ist sie mit feinen, dünnen Haaren bewachsen. Ende Mai trennen sich die Haufen von einander, es lebt nun jede Raupe für sich, ihre gewöhnliche Größe ist alsdann 1½ Zoll und oft etwas darüber in der Länge. Im Junius sucht die Raupe eine Stelle an einem Gebäude, Mauer, Stamm oder Strauch, wo sie sich in einem weißen Gespinnst gleich einem Cocon eines Seidenwurmes aufhängt, und dann in eine dunkelbraune Puppe sich verwandelt, aus welcher im Julius der Schmetterling erscheint. Ihre Vertilgung ist, da sie sich den Tag über in Haufen zusammenhält, leicht zu bewirken; da, wo man mit der Hand nicht hinkommen kann, um sie zu zerdrücken, besprengt oder überzieht man sie mit dem Schaum von schwarzer Seife, wodurch ihre an den Seiten befindlichen Luftlöcher bedeckt werden, wovon sie alsbald sterben.

Die Gesellschaftsraupe, Nesterraupe, Goldafter (**Phalaena bombyx chrysorrhoea**) ist eben so verwüstend, als die vorherbeschriebene, und gibt selbst der Spannraupe wenig nach. Der Schmetterling dieser Raupe ist weiß; das Weibchen ist größer, und unterscheidet sich von dem Männchen durch einen hinten am After mit hellbrauner Wolle bewachsenen Wulst, wovon es den Namen Gold-

Digitized by Google

after erhalten hat. Es legt seine Eier in längliche Häufchen zwischen die Zweige und auf Blätter, und bedeckt sie mit den am After befindlichen Haaren. Im September kriechen die jungen Räupchen aus, und machen sich von einigen Blättern, welche sie zu einem Gespinnst zusammenziehen, ein Nest, in welchem sie selbst dem strengsten Winter trotzen. Im Frühling gehen sie aus dem Nest hervor und fressen einen Zweig nach dem andern kahl ab; verlassen sogar den Baum, sobald sie keine Nahrung mehr finden, um an einem andern ihr verderbliches Geschäft fortzusetzen, bis ihre Verpuppungszeit kommt, wo sie sich alsdann zwischen den Blättern des Baumes einspinnen und verpuppen. Eine vollkommen ausgewachsene Raupe erreicht oft die Größe von 1½ Zoll, ist braunroth, ziemlich stark behaart, und hat auf dem Rücken zwei Reihen feuerfarbene, und auf jeder Seite eine Reihe weißer Haarbüschel; in der Puppe bringt die Raupe 3 bis 4 Wochen zu, bevor sie als Schmetterling zum Vorschein kommt. Ihre Vertilgung geschieht am sichersten durch das Aufsuchen ihrer Nester im Frühjahr, in welchen sich die Raupen die Nacht über aufhalten und noch vor Sonnenaufgang zusammen zu finden sind; man zerdrückt diese mit einem feuchten Lappen, und da, wo man nicht mit der Hand hinzukommen kann, schneidet man den Zweig, an welchem das Nest befindlich ist, mit der Gartenscheere ab.

Die Wickelraupe oder der Blattwickler (**Phalaena tortrix**). Von dieser Raupenart gibt es mehre Sorten, als dunkelgrüne, rothe, gelbgefleckte u. s. w., welche aber in ihrer Lebensart sich gleich sind. Sie halten sich mehrentheils in den Äpfel- und Birnbäumen auf, und schaden oft beträchtlich durch das Zerstören der Blüthe dieser Bäume. Ihren Namen haben sie von der Art, wie sie ihre Nester bereiten, indem sie den Stiel des Blattes zur Hälfte abnagen, und dieses dann zusammenrollen und von innen heraus verzehren. Die meisten dieser Raupenarten sind sehr klein, sie verpuppen sich zum Theil in der Erde, zum Theil in den zusammengewickelten Blättern. Ihre Vertilgung ist sehr schwer, indem man sie auf keine andere Art, als in ihrer Verschanzung aufsuchen und daselbst tödten kann, welches zwar an niedrigen Bäumen, aber niemals auf großen Bäumen verrichtet werden kann.

§. 76.

Vertilgung der verschiedenen dem Obstbaume schädlichen Käferarten.

Außer den Raupen gibt es nun noch mehre Insectenarten, welche dem Obstbaume ebenfalls sehr nachtheilig werden können, sobald sie zu sehr überhand nehmen.

Der Maikäfer (**Scarabaeus melolontha**), dessen Larve Engerling genannt wird, bringt als ein weißer mit vielen Beinen versehener Wurm mehre Jahre in der Erde zu, woselbst er von den Wurzeln der Gewächse lebt, bevor er als Käfer zum Vorschein kommt. Dieses Insect erscheint zuweilen in so großer Anzahl, daß das junge

Digitized by Google

Laub der Bäume sehr schnell von ihnen verzehrt wird, und schadet dem Obstbaum in dieser Hinsicht so gut, wie die Raupen. Man kann sich von diesen gefräßigen Gästen viel leichter, als von den Raupen befreien, wenn man sie des Morgens von den Bäumen abschüttelt und den Hühnern oder Schweinen zum Futter vorwirft, welche sie begierig fressen. Der Maikäfer ist, sobald er in zu großer Anzahl erscheint, für den Obstbaum um so viel gefährlicher, als die Raupen, indem er nicht allein das junge Laub der Bäume abnagt, sondern auch die Blüthenknospen nebst Ringelholz und die jungen Triebe des Baumes abfrißt, und dadurch diesen auf viele Jahre hinaus unfruchtbar macht.

Der Apfelschäler (Curculio pomorum), ein kleiner, weißgrauer Rüsselkäfer mit schwarzem Kopf und Rüssel, richtet ebenfalls oft große Verwüstungen an. Das Weibchen legt seine Eierchen an die Blüthenknospe der Apfelbäume. Ist die Made nun ausgekrochen, so bohrt sie sich alsbald in die Blüthenknospe, verklebt die Öffnung und zehrt von dem Innern der Blüthe, wodurch unzählige Blüthen vernichtet werden. Bei warmen Frühjahren, bei welchen sich die Blüthen schneller entwickeln, ist der Schade nicht so beträchtlich, als bei kalter, nasser Witterung, wo alsdann die Made Zeit gewinnt, mehre Blüthen hintereinander zu zerstören. Die Made läßt sich später, gleich der Spannraupe, an einem Faden zur Erde herab, verpuppt sich daselbst und kommt bald darauf als Käfer zum Vorschein, um sich fortzupflanzen. Durch das Legen der Eierchen an die Fruchtblüthen schadet er der Obsterndte gar sehr, indem er die Blüthaugen oder vielmehr das Ringelholz auf mehre Jahre unfruchtbar macht.

Dieser Käfer thut hauptsächlich noch, sowie der folgende, in den Baumschulen großen Schaden, indem er die neu aufgesetzten Reiser anstich und seine Eierchen in die noch nicht ausgetriebenen Augen des Copulirreises einsetzt, wodurch das Auge dergestalt verletzt wird, daß es austrocknet und abfällt. Seine Vertilgung ist nur durch fleißiges Aufsuchen seiner Made und Aufsammlung der vom Baum abgeschüttelten Käfer zu bewirken, und mithin nur bei Franzbäumen oder Pyramiden möglich.

Eine andere Art schädlicher Käfer ist der Rebenstecher (Curculio Bacchus), welcher zum Geschlecht der Rüsselkäfer gehörig, diesen in seinem verderblichen Geschäfte unterstützt, ja oft wohl gar noch übertrifft. Es giebt mehre dieser Käferarten von verschiedener Größe und Farbe. Einige derselben erreichen ziemlich die Größe einer Schmeißfliege, während andere nur die Größe einer kleinen Fliege haben, stahlblau oder grün sind, sämmtlich aber mit einem Rüssel versehen, mit welchem sie die jungen Triebe der Weinrebe oder des Obstbaumes durchstechen. In Weinbergen ist dieser Käfer besonders dadurch nachtheilig, indem er gewöhnlich die schönsten Tragreben für das kommende Jahr durchsticht, so daß sie alsdann leicht von dem Winde abgebrochen werden, wodurch die Hoffnung für das künftige Jahr zerstört wird.

Der Rebenstecher pflanzt sich folgendermaßen fort: das Weibchen

Digitized by Google

desselben legt 2 bis 5 weißgelbliche Eier auf ein Blatt und rollt dieses zusammen wie eine Cigarre. Das Blatt verwelkt bald darauf und bleibt nun an einem daran befestigten Faden am Zweig hängen, wo es wie die des Weißlings weder vom Sturm, noch vom Regen abgeworfen werden kann. Noch in demselben Sommer kriecht die Made aus und verpuppt sich in der Erde, aus welcher der Käfer im Frühjahr, sowie der Maikäfer, zum Vorschein kommt und sein nachtheiliges Geschäft beginnt, wobei er sich des Nachts, oder wenn er ruht, zwischen die dergestalt geschlossenen Blätter des Baumes verbirgt.

Dieser Käfer ist besonders wegen seiner Schlauheit schwer zu vertilgen, indem er sich bei der leisesten Annäherung des Menschen sogleich auf die Erde wirft und daselbst Viertelstunden lang unbeweglich liegen bleibt, bis die Gefahr vorüber ist. Man müßte daher vorher Tücher unter die Bäume ausbreiten, bevor man diesen zu nahe kommt, wo man dann leicht eine große Menge derselben auf diese Art fangen kann.

Aufmerksame Beobachter der Natur haben von diesem schädlichen Käfer doch etwas Gutes gelernt; indem sie nämlich die Folgen des angerichteten Schadens dieses Insects beobachteten, lernten sie die Nützlichkeit des Schnittes im Sommer, zumal bei allzufrechtreibenden Franzbäumen kennen, und bildeten danach die Regeln des Sommerschnittes aus. Nicht allein, daß dieser Käfer aus Muthwillen die Sommerlatten des Obstbaumes und die Sommerreben des Weinstocks zerstört, so vergreift er sich auch selbst an den angesetzten Früchten des Baumes, sticht diese an, wodurch Fäulniß entsteht, und verwüstet auch auf diese Art einen Theil der zu erwartenden Obsternte.

Der Holzkäfer oder Holzbock ist ebenfalls ein dem Obstbaume gefährlicher Gast. Da seine Fühlhörner gleich den Hörnern eines Schafbockes zurückstehen, so hat er davon den Namen Holzbock. Es gibt mehre Gattungen dieses Insectes, welche sich sämmtlich in die Rinde der Bäume bis zum Kern desselben einbohren, oder nur vielmehr bis unter die Rinde des Baumes sich Gänge machen, wodurch sich die Rinde oft ganz vom Splint ablöst. Das Weibchen dieses Käfers legt seine Eier in faules Holz oder in die stehengebliebenen Stummel der abgeschnittenen Äste der Bäume, und die daraus hervorkommenden Würmer fressen sich bald an dem gesunden Holz immer tiefer ein, und wenn man nicht bald dagegen wirkt, so kann die Vernachlässigung desselben den Verlust des Baumes zur Folge haben. Findet man beim Untersuchen seiner Bäume Wurmlöcher oder eingefallene Stellen, welche mit Wurmmehl zugestopft sind, aus welchem zuweilen ein schwarzbraunes Wasser heraustropft, so untersuche man diese genauer und suche mittelst eines starken Drathes, oder mit einem feinen, mit einem Wiederhaken versehenen Instrumente den Wurm aus seinem Canal herauszuziehen oder zu tödten. Die abgesprungene Rinde des Baumes schneidet man glatt ab und bestreicht die Wunde mit geschmolzenem Pech oder Baumwachs.

Digitized by Google

Der Holzbohrer. Ein kleiner, schwarzer Wurm aus den Eierchen eines fliegenartigen Insectes entstanden, bohrt sich ebenfalls bis in das Mark des Baumes ein, wodurch dieser von oben herab nach und nach abstirbt. Da man nun diesem Wurm, so wie dem des Holzbockes nicht wohl beikommen kann, auch kein zuverlässiges Mittel zu seiner Vertilgung bekannt ist, so ist auch keine andere Vorsorge dagegen anzuwenden, als daß man die abgestorbenen Theile des Baumes bis auf den gesunden Theil desselben abschneidet, und die dadurch entstandene Wunde mit geschmolzenem Pech verwahrt.

§. 77.

Vertilgung der Blattläuse, Baumwanzen und der Ameisen.

Unter die dem Obstbaume ebenfalls sehr nachtheiligen Insecten gehören noch vorzüglich die Blattlaus und die Baumwanze.

Die Blattlaus (Aphis), ein kleines, grünliches oder bräunliches, theils geflügeltes, theils ungeflügeltes Insect, zeigt sich gegen das Frühjahr und den Sommer hindurch an den Spitzen der Zweige des Obstbaumes. Da nun sämmtliche Blattläuse weiblichen Geschlechts sind und ohne Begattung lebendige Junge gebären, so ist ihre Vermehrung ungeheuer, so daß sie in Kurzem alle Zweige des Baumes bedecken, wenn nicht geeignete Mittel dagegen ergriffen werden. Gegen den Herbst kommen auch Männliche hervor, und nach der Begattung, welche alsdann Statt findet, legen die Weibchen kleine schwarze Eierchen gleich Pulverkörnern, welche an den Augen und Blattwinkeln der Zweige festkleben, aus welchen im Frühjahr die jungen Blattläuse hervorkommen. Die Blattlaus hat einen feinen Stachel am Kopf, mit welchem sie die jungen Blätter und Sommertriebe anbohrt und deren Saft aussaugt, der sich in ihrem Leibe zu einem süßlichschmeckenden Syrup umwandelt, welchen sie durch ein Röhrchen, das am Hintertheile ihres Leibes in die Höhe steht, ausspritzt. Die Ameisen, welche diesen honigähnlichen Saft begierig aufsuchen und genießen, sind daher die getreuen Begleiter dieses Insects, und verrathen durch ihr Hin- und Herlaufen an den Zweigen des Baumes die Anwesenheit der Blattläuse. Durch das Aussaugen des Saftes rollen sich die Blätter der Zweige zusammen und fallen ab, die jungen Zweige verdorren und die ganze Vegetation des Baumes wird gehemmt, so daß oft der Baum, wenn er sich nicht im zweiten Safttrieb wieder erholt, oder sonst schwach in Wurzeln ist, zu Grunde gehen kann. Vorzüglich nachtheilig sind die Blattläuse den aufgesetzten Pfropfreisern; werden diese damit befallen, so muß man um soviel mehr darauf bedacht seyn, diese davon zu befreien, indem der junge Trieb derselben des Safts zu sehr bedarf, um kräftig und ungehindert fortwachsen zu können, und daher mit diesem Übel befallen, gewöhnlich wieder zurücktritt, welches das Verderben des Pfropfreises zur Folge hat.

Die Baumwanze, Baumlaus (Coccus Citri Linn.)

Digitized by Google

ist eine Schildlaus und von der Blattlaus wesentlich unterschieden. Das Insect ist ungeflügelt, schwarzbraun, von der Größe einer Blattlaus, mit 6 Füßen und 2 Hörnern versehen, der Körper derselben enthält eine weiße Feuchtigkeit und ist mit einer dünnen Schale bedeckt. Sobald die Wanze ausgewachsen ist, so legt sie ihre Eierchen an die Zweige und bedeckt sie mit ihrem Schild, worauf sie stirbt. Sie gleicht in dieser Gestalt einem Kellerwurm, welcher auf den Zweig aufgeklebt ist. Im Frühjahr kriechen die jungen Wanzen aus und sitzen in Gesellschaft zusammen an den jungen Zweigen, aus welchen sie, sowie die Blattläuse, den Saft aussaugen und bis zum August ihr Unwesen forttreiben, worauf sie sich, wie schon gesagt, fortpflanzen.

Man trifft dieses Insect häufig an den Pomeranzenbäumen, Pfirschen, vorzüglich aber an den Apfelbäumen an, weniger an den Birnen und an Steinobstbäumen. Der Auswurf dieser Wanze schwärzt die Blätter und Zweige des Baumes, selbst die Frucht, und gewöhnlich verdorren die von der Wanze ausgesaugten Zweige und Blätter, oder bekommen eine verschrumpfte Haut davon. Auch nach diesem Insect gehen die Ameisen und saugen den süßlichen Saft derselben auf, ohne der Wanze selber zu schaden. Um sie zu vertilgen, muß man die Schildchen, unter welchen ihre Eierchen liegen, mit einem hölzernen Schaber abnehmen, die Wanzen selber aber mit den Fingern zerdrücken, oder die damit behafteten Zweige mit verdünnter Ochsengalle vermittelst einer feinen Bürste abbürsten, und die Zweige nachher mit Wasser abwaschen.

Von dieser Baumwanze gibt es eine noch viel kleinere Art, welche länglich und weiß ist, sich besonders an den Johannisstämmchen zeigt, sehr fest auf den Zweigen aufsitzt, und nur mit dem Messer oder Schaber abgenommen werden kann.

Man hat schon viele Mittel in den Gartenbüchern und pomologischen Zeitschriften vorgeschlagen, dieses lästige Ungeziefer zu vertilgen, als da sind ein Decoct von einer geringen Sorte von Tabacksblättern, wovon 1 Pfund mit 10 Maaß Wasser ausgekocht und die größern Spalierbäume damit besprengt, die Wirkung hervorbringen soll, daß die Blattläuse den Baum verlassen. Ebenso soll das Wasser, worin Kartoffeln abgekocht worden sind, und womit man die mit Blattläusen behafteten Zweige bestreicht, von guter Wirkung seyn. An jungen Bäumen, zu deren Spitzen man leicht hinzukommen kann, habe ich immer mit dem besten Erfolg den Seifenschaum angewendet. Man schlägt mit einem Pinsel ¼ Pfund ordinäre Waschseife mit lauwarmem Wasser zu einem Schaum und bestreicht damit die mit Blattläusen oder Baumwanzen überzogenen Zweige und Blätter. Wiederholt man dieses von Zeit zu Zeit, so wird man die noch am Leben gebliebenen Insecten, welche sich immer wieder an die Spitzen der Zweige ansetzen, sicher vertilgen, ohne dem Baum zu schaden. Mit einem aus Schweinsborsten verfertigten Pinsel kann man auch trocken die Zweige von den Blattläusen und Baumwanzen reinigen; nur muß man dieses öfter

Digitized by Google

wiederholen, indem diese außerdem zwar von den Zweigen entfernt, aber nicht getödtet werden, und sich bald wieder an ihrem alten Platz versammeln.

Noch gibt es an den Kirschbäumen eine Art schwarzer Blattläuse, unter dem Namen Neffen bekannt, welche die Blätter und Zweige derselben überziehen und verderben. Da, wo sie noch nicht zu sehr überhand genommen haben, suche man sie mit den Fingern zu zerdrücken; wo dieses aber nicht mehr möglich ist, wende man ebenfalls den Seifenschaum zu deren Vertilgung an, denn dieses Insect ist den jungen Trieben des Baumes äußerst nachtheilig und verdirbt, wenn es ungestört sein Wesen forttreiben kann, die aufgesetzten Kirschenreiser durchgängig.

Hat man größere Bäume, deren Zweige und Schaft vorzüglich stark von der Baumwanze angefallen sind, so bediene man sich des Kalkanstrichs von etwas stärker gehaltenem Tüncherweiß; unter dieser Decke sterben die Wanzen nebst deren Brut gewiß sämmtlich, und der Baum wird für das kommende Jahr davon verschont bleiben.

Die Ameisen, welche hauptsächlich den Blattläusen nachziehen, und deren ausgespritzten süßen Saft verzehren, sind doch im Frühjahr, wo sich diese Insecten noch nicht gezeigt haben, der Obstblüthe nachtheilig, indem sie diese wegen Mangel an anderer Nahrung angreifen, weßhalb man sie also soviel als möglich von den Bäumen abzuhalten suchen muß. Das sicherste Mittel, ihnen das Aufsteigen zu verwehren, ist, daß man an einer glatten Stelle der Rinde des Baumes mit Kreide einen 2 bis 3 Zoll breiten Ringel anstreicht, über welchen sie nicht hinweglaufen können, wahrscheinlich weil dieser feine Aufstrich ihnen nicht erlaubt, darauf fest zu fußen. Von Mauer- und Spalierbäumen, an welchen dieses Mittel nicht anzuwenden ist, und woselbst die Ameise den Pfirschen und Aprikosen oft großen Schaden thun, muß man sie durch folgendes Mittel wegzufangen suchen. Man hängt gläserne, mit Zuckerwasser gefüllte Flaschen, welche bis auf einen Finger breit unter dem Halse leer gelassen werden, an die Spaliere; da nun die Ameisen nach dieser Süßigkeit sehr begierig sind, so kriechen sie haufenweise hinein, und fallen in die Flüssigkeit. Sind die Bouteillen dergestalt mit Ameisen gefüllt und diese darin getödtet worden, so reinigt man sie davon, füllt sie aufs Neue mit Zuckerwasser und fährt damit fort, bis sie sämmtlich vertilgt sind. Andere Mittel, diese schädlichen Insecten zu vertreiben und deren Haufen in Gärten zu zerstören, kommen im Anhange des Handbuchs vor.

§. 78.

Nutzen und Schaden der Vögel in Bezug auf den Obstbau.

Wie oft und viel nun schon über die Nützlichkeit der Vögel in Bezug auf die Vertilgung der dem Obstbaume schädlichen Insecten geschrieben worden ist, so sind doch von den resp. Regierungen noch lange

Digitized by Google

nicht diejenigen Mittel ergriffen worden, um jene befiederten Wohlthäter des Menschen gehörig zu schützen und deren Vertilgung zu verhüten. Noch errichtet man in vielen Gegenden im Herbst Meisenhütten, um diesen in Vertilgung der Raupen und deren Brut vor allen sich auszeichnenden Vogel in Masse zu fangen; eben so häufig trifft man auf Sprenkel, Schlingen und Leimruthen, womit man andere vorzüglich von Insecten lebende Vögel wegfängt, um solche in einem Käfig ihrer Freiheit zu berauben, oder wohl gar als Nahrungsmittel zu verkaufen.

Alle Meisenarten leben fast einzig nur von Raupen, Insecten, deren Larven und Puppen. Wie geschäftig durchsuchen diese Vögel auf ihren Zügen die Bäume in einem Garten; jeder Winkel wird untersucht; vorzüglich nützlich aber wird die Spechtmeise, indem sie nicht allein den Baum, sondern auch den Schaft desselben umkreist und die Brut der Insecten aus ihrem verborgensten Schlupfwinkel hervorholt. Die Durchzüge der Meisenschwärme im Herbst oder Winter sind daher für den Obstgarten eine wahre Wohlthat; man beunruhige sie ja nicht, oder fange sie um eines dürftigen Leckerbissens willen weg, sondern suche ihren Aufenthalt im Garten auf keine Weise zu stören, damit sie sich so lange als möglich darin verweilen.

Ferner verdienen die verschiedenen Fliegenschnäpperarten, die Grasmücke, das Rothschwänzchen, das Roth- und Blaukehlchen, der Zaunkönig, der Fink und Emmerling, sowie das ebenfalls wie die Meisen herumziehende Goldhähnchen, deßgleichen die Schwalben und Bachstelzen ebenfalls in dieser Hinsicht den Schutz und Dank des Menschen, indem solche hauptsächlich bei der Auferziehung ihrer Jungen eine unendliche Anzahl von Raupen verzehren, ja fast ihre Nahrung einzig nur aus Insecten und deren Brut besteht.

Vorzüglich noch verdienen die sämmtlichen Spechtarten, der große und der kleine Würger (Neuntödter), der Kukuk, die Mandelkrähe, der Wiedehopf, selbst die Elstern und Dohlen in der Brutzeit alle mögliche Schonung, indem diese Vögelarten durchgängig ihre Jungen mit Insecten, und vorzüglich mit den weißen Raupenarten groß füttern, und dadurch eine unzählige Menge derselben vertilgen. Auch der Sperling ist zu dieser Zeit nützlich, indem er seinen Jungen so lange, bis sie Körner fressen können, Raupen zuträgt und damit füttert. Aus diesem Grunde hat man ihn in hiesiger Gegend zeither geschont, und die auf ihn Bezug habenden Vertilgungsgesetze aufgehoben. Bei der ungeheuern Vermehrung dieses Vogels aber ist man neuerdings genöthigt, zumal da dessen Nutzen in Betracht des großen Schadens, welchen er den Getreidefeldern und Kirschanlagen zufügt, zu gering ist, auf die Verminderung desselben durch Vernichtung seiner Bruten hinzuwirken, und solchen aus der Liste der nützlichen Vögel zu streichen. Nirgends ist der Sperling lästiger, als in einer Kirschenplantage; nicht allein, daß eine Heerde derselben in kurzer Zeit im Stande ist, die an mehren Bäumen zu reifen anfangenden Kirschen aufzuzehren oder zu zerbeißen, überhaupt dafür zu sorgen, daß der Besitzer derselben fast

Digitized by Google

nicht eine einzige davon bekommt, wenn er nicht Vorkehrungen dagegen trifft.

Unter allen zeither mir bekannten und angerühmten Schutzmitteln wider die Sperlinge, als da sind: Knoblauch, Rauschgold, Klappermühlen, Vogelscheuchen u. s. w. sind alle nicht hinlänglich, die List und die Beharrlichkeit dieses Vogels zu besiegen; nur in dem einzigen Mittel durch die Nachbildung eines Raubvogels, welches man vermittelst einer mit Federn besteckten Kartoffel bewirkt, und welche an einem Faden an eine Stange befestiget, im Baume aufgehängt wird, kann man ihn wirklich eine Zeitlang täuschen, indem er dieses Federspiel für einen Raubvogel hält, und einen solchen dergestalt geschützten Baum unangefochten läßt. Dieses Mittel hat mir zeither die besten Dienste geleistet und vollkommen seinem Zweck entsprochen.

Digitized by Google

Sechstes Capitel.

Benutzung des Obstes.

§. 79.

Benutzung des Obstes im Allgemeinen.

Oft schon habe ich die Frage aufwerfen hören, was wohl mit dem Obste bei allgemeinerem Anbau desselben auf dem Lande werden solle, da jetzt schon kein Mangel daran zu verspüren sey, und es sich nicht mehr der Mühe lohne, solches auf den Markt zu schicken, indem die Preise desselben zu gering seyen und kaum das Fuhrlohn dafür gewonnen werde. Mancher Landmann, welchen das Glück mit einem Überfluß von Obst gesegnet hat, weiß freilich nicht immer, was er mit demselben anfangen soll, da ihm selten ein guter Obstkeller zur Aufbewahrung der Spätsorten zu Gebote steht, daher er gezwungen ist, das Obst vom Baum weg zu verkaufen. Da es nun Vielen darum zu thun ist, im Herbst bald etwas Geld dafür zu bekommen, Viele auch wirklich zu wenige Kenntniß davon haben, die später zeitigenden Sorten von den früher zeitigenden zu unterscheiden, so ist es kein Wunder, daß bei der Menge von Obstverkäufern die Preise gering seyn müssen, ja, daß oft der Korb der schönsten Äpfel für 6 Groschen verkauft werden muß, welcher gegen Weihnachten mit 1 Thaler bezahlt wird. Schon in der Einleitung des Handbuchs habe ich diese Frage berührt und die Vortheile gezeigt, welche selbst bei einer größern Ausdehnung des Obstbaues in Thüringen sowohl, wie auch in andern Ländern gewonnen werden können, und in wiefern der Überfluß des Obstes zum Nutzen des Erbauers angewendet werden kann. Die vielerlei Benutzungen der verschiedenen Obstarten hauptsächlich dem Landmann bekannt zu machen, und die vortheilhafteste Verwendung desselben, soll daher der Inhalt folgender Paragraphen seyn.

Nichts ist in der Welt überflüssig; was der Schöpfer und der Fleiß des Menschen schuf, findet sicher auch eine vortheilhafte Anwendung. Jeder sorgsame Hausvater, jede fleißige Hausmutter wird sich gern der Mühe unterziehen, den Segen der Obstbäume unterzubringen und denselben auf die verschiedenste Art zum Genuß für den Winter vorzubereiten, und über das, was ihnen bisher aus Unkenntniß der Sache entging, Belehrung annehmen. Leider findet man noch auf den Dörfern den Gebrauch des schädlichen Branntweintrinkens aus Mangel eines bessern Ersatztranks, und zur Zeit der Erndte trinkt der

Digitized by Google

Landmann in der drückendsten Sonnenhitze oft schlechtes Bier oder kaltes Wasser, letzteres oft in Übermaß, und schadet dadurch seiner Gesundheit nicht selten auf die empfindlichste Weise. Wären nun in jedem Dorfe einige Einwohner, welche den Überfluß des Obstertrags zur Bereitung des Cyders oder Obstweins verwendeten, und denselben bei wohlfeilem Einkauf des Obstes um gleichen Preis, wie das Bier, oder nur wenig theurer verkauften, so wäre schon in jeder Gemeinde das geringere und weniger haltbare Obst nützlich angewandt, und gereichte dem Verkäufer des Cyders, sowie den Einwohnern des Ortes zum wahren Wohl und Nutzen. Der Cyder, gut zubereitet, gibt ein vortreffliches und gesundes Getränk, würde nach und nach den Branntwein verdrängen und immer dem Arbeiter eine viel bessere Erfrischung im Sommer gewähren, als dickes, mattes Bier oder Wasser. Apfelwein, mit Wasser verdünnt, ist im Sommer eine wahre Erquickung, und kann ohne Nachtheil in beträchtlicher Quantität getrunken werden; es löscht nicht allein den Durst sehr gut, sondern verdünnt auch das Blut und heitert den Geist auf. Wie viele tausend Körbe Äpfel könnten bei größerem Verbrauch dieses wohlthätigen Getränkes nicht dazu verwendet werden, und welchen günstigen Einfluß würde nicht das Allgemeinwerden desselben auf die Moralität der Landleute haben, wenn dadurch das schädliche Branntweintrinken, wenn auch nicht ganz, doch theilweise vermindert würde.

Unter allen Obstarten, womit uns der Schöpfer gesegnet hat, ist der Apfel die vorzüglichste. Nicht allein, weil sich dieselbe am längsten, oft bis es wieder neuetwachsene Früchte gibt, hält, sondern sie ist unstreitig für die Öconomie am nützlichsten, und kann zu so mancherlei Zwecken gebraucht werden, wozu andere Obstarten nicht tauglich sind.

§. 80.

Aufbewahrung des Kernobstes.

Sowohl der Apfel, wie die Birne hat ihren gewissen Reifpunkt am Baume; tritt solcher ein, so fällt die Frucht von selbst und ist zum Abnehmen reif. Sommerfrüchte verrathen diesen Reifpunkt schon am Baum durch eine lebhaftere Farbe, schönere Röthe, und einzelne Früchte fallen ab und sind sogleich genießbar. Diese Sommerfrüchte nimmt man einige Tage vor ihrer völligen Reife ab, und läßt sie nachreifen oder zeitig werden. Die Zeitigung ist also der Zeitpunkt, in welchem die Frucht genossen werden soll; alsdann ist ihr Geschmack am besten und steht auf dem Höhepunkt der Güte, von welcher sie, je länger sie noch auf dem Lager zubringt, nach und nach verliert, und zuletzt mehlig, fade, teig oder faul wird. Eine Frucht in der richtigen Zeitigung genossen, zeigt einen großen Unterschied, als wenn dieselbe Frucht von dem Baume kommt; diesen Augenblick zu beobachten, und jede Art in ihrer eigenthümlichen Zeit zu genießen, erfordert allerdings Kenntnisse und Bekanntschaft mit seinen Obstsorten, sowie eine sorgsame Unter-

Digitized by Google

suchung derselben, zumal im Winter auf dem Lager. Unser vortrefflicher Winterborsdorfer ist vom Baum herab ein harter, unschmackhafter Apfel ohne allen Werth; gegen Weihnachten aber tritt seine eigentliche Zeitigung ein, alsdann ist sein Fleisch mürbe und von einem vortrefflichen aromatischen Wohlgeschmack, welcher sich gegen das Frühjahr hin immer mehr verschlechtert, und zuletzt ganz fade wird. Ebenso ist es mit den Birnen; die allerbeste Butterbirne oder Bergamotte wird vom Baume herunter hart und wässerig, oder brüchig und sauer seyn, welche einige Wochen oder Monate später ein schmelzendes, butterhaftes, auf der Zunge zergehendes Fleisch bekommt, welches in der richtigen Zeitigung köstlich, früher oder später aber trocken und unschmackhaft ist.

Sehr großen Einfluß hat die Jahreswitterung auf die Güte und Haltbarkeit des Obstes. Ist der Sommer trocken und heiß, so wird das Obst früher reif am Baum, und zeitigt auch früher auf dem Lager. Bei einem nassen Jahre aber erreicht zwar das Obst oft eine monströse Größe, hält sich aber nicht so gut den Winter hindurch, und hat auch nicht den guten Geschmack, wie bei einem warmen und trockenen Sommer erwachsen.

Die Sommerfrüchte, sowohl der Äpfel, als der Birnen, nimmt man, sobald einzelne abfallen, deren Kerne schwarz oder braun sind, nicht auf einmal ab, sondern man sucht diejenigen aus, deren lebhafte Farben die Reife der Frucht verrathen. Nimmt man sie theilweise ab, und läßt sie einige Tage auf dem Lager nachreifen, so werden sie schmackhafter, und man hat den Vortheil, längere Zeit von diesen Früchten genießen zu können.

Die Herbstfrüchte pflückt man um Michaeli, und zwar des Morgens; doch dürfen die Früchte nicht von Thau oder Regen genäßt seyn. Man läßt sie einige Tage auf Haufen in einer trockenen Obstkammer liegen, durchsucht nachher das Obst, ob nicht angefaultes oder vom Wurm gestochenes oder abgefallenes darunter ist, und bringt das ausgesuchte Obst auf das Lager im Keller, welches aus reinlichen Bretertischen oder Repositorien auf bloßen Horden von Weidenruthengeflechten besteht, und schüttet solches behutsam darauf, doch so, daß es nicht zu dick liegt. Viele Obsthändler legen ihr Obst auf Stroh, oder lassen es in großen Haufen in Kammern und Ställen liegen, bis sie es verkaufen können, wovon es aber oft einen üblen Geschmack annimmt. Das Winterobst hingegen darf niemals vor Michaeli abgenommen werden; man läßt es so lange am Baume, bis die Blätter desselben anfangen abzufallen. Sowohl die späten Winterbirnen, wie die späten Reinetten, können, ohne Schaden zu erleiden, einen tüchtigen Frost ertragen, und schadet ihnen dieser weniger, als wenn solche zu früh abgenommen werden, wo sie alsbald anfangen zu welken, zusammenzuschrumpfen und ungenießbar zu werden.

Sehr häufig kommen zumal in unserem Thüringen um Michaeli die ersten Nachtfröste, welche mehr oder weniger stark das Laub an den Bäumen abwerfen, so, daß die Obstsorten nun frei dahängen. Diese

Digitized by Google

Fröste schaden dem Winterobste gar nichts, und dienen dazu, dessen Reifzeit zu befördern. Gewöhnlich folgt nach solchen Frühfrösten noch eine Reihe von schönen sonnenreichen October- oder Novembertagen, welche nun erst die Güte der Frucht befördern und die in unserem Clima ohnedieß spätreifenden Sorten zur wahren Vollkommenheit bringen.

Beim Abnehmen des Obstes dient also zur Regel:

1) Sommerobst theilweise abzunehmen, sobald einzelne Früchte fallen, deren Kerne braun oder schwarz sind; man läßt sie einige Tage auf dem Lager nachreifen, bis ihr richtiger Zeitigungspunkt eintritt.
2) Herbstobst durchgängig 14 Tage vor oder nach Michaeli.
3) Winterobst so spät, als möglich; man läßt es, so lange es die Witterung erlaubt, am Baume hängen, und bringt es alsdann, trocken abgewischt, sogleich im Keller aufs Lager, oder läßt es einige Tage auf Haufen liegend ausschwitzen, bevor man es aufs Lager bringt; doch darf kein fleckiges oder gefallenes Obst darunter kommen, sonst theilt dieses die Fäulniß dem andern mit, daher man es sorgfältig aussuchen muß.

Die Aufbewahrung des frischen Obstes erfordert, um solches so lange dauernd, als möglich zu erhalten, eben soviel Aufmerksamkeit, als die nützliche Verwendung desselben zum wirthschaftlichen Gebrauch. Häufig liegt der Fehler vom Verderben des Obstes in einer fehlerhaften Behandlung desselben beim Abnehmen vom Baume oder beim Eintragen in den Keller oder ins Obstgewölbe. Vor Allem suche man jede vom Baum abgenommene Sorten allein zu legen und im Obstgewölbe unterzubringen. Die spätreifenden Sorten nimmt man, wie schon gesagt, niemals vor Ende October vom Baum ab, und schüttet sie auf Haufen, welche mehre Tage und Nächte unter freiem Himmel liegen bleiben, bevor sie in die Obstkammer gebracht werden. Jede Frucht muß vorsichtig mit der Hand oder dem Fruchtbrecher mit ihrem Stiel abgenommen und vor jedem Druck bewahrt werden. Nachdem die Früchte dergestalt ausgeschwitzt haben, wischt man sie mit einem Tuch ab, legt sie vorsichtig in Körbe oder Wannen, und bringt sie nun auf das Lager im Keller oder in die Obstkammer, worauf sie so sanft, als möglich ausgeschüttet, oder noch viel besser einzeln mit der Hand hingelegt werden. Sehr nachtheilig für den Geschmack des Obstes ist es, wenn man die Lager mit Stroh belegt und das Obst darauf schüttet. Das Stroh nimmt sehr leicht den moderigen Geruch des Kellers oder Gewölbes an, und theilt sich dem Obst mit, welches dadurch fast ungenießbar wird. Bei der wöchentlichen Durchsicht des Obstes im Keller untersuche man die Obstsorten genau, ob ihre Zeitigung oder ihr eigentlicher Reifpunkt eingetreten ist; die früher zeitig gewordenen Früchte verbrauche man zuerst, die später reifenden Sorten, als die Reinetten und späten Winterbirnen, werden erst von Weihnachten an lagerreif. Hier gibt uns ein gelinder Druck mit dem Daumen in die Schale des Obstes das sicherste Kennzeichen, ob dieses genießbar sey oder nicht.

Digitized by Google

Es ist, wie schon gesagt, sehr wichtig beim Obste, die richtige Zeitigung zu treffen; viele Birnensorten, zumal die Sommer- und Herbstbirnen, haben nur eine kurze Dauer in ihrer Zeitigung, in dieser müssen sie genossen werden, wenn sie ihren eigenthümlichen und oft köstlichen Geschmack nicht verlieren sollen; sind sie passirt, hat die Frucht ihren Reifpunkt überstanden, so verliert sie mit jedem Tag an ihrem Werth, und sinkt öfters zu einer ganz gewöhnlichen Frucht herab. Wird hingegen die Butterbirne oder die Bergamotte früher, als ihre eigentliche Zeitigung eingetreten ist, genossen, so ist das Fleisch noch hart und brüchig, auch ihr Geschmack verräth alsdann keineswegs ihre eigenthümliche Güte, welche sie vielleicht 8 bis 14 Tage später in ihrer wahren Zeitigung erst erhält. Ebenso ist es mit den Äpfeln, bei diesen nimmt man im Allgemeinen an, daß die Herbstsorten mehrentheils bis gegen Weinachten zeitig sind, und bis dahin verbraucht seyn müssen. Die späteren Sorten aber fangen doch größtentheils mit Neujahr an zu zeitigen; ihre Dauer ist länger, als bei dem Herbstobst, und man hat viele Äpfelsorten, welche von Neujahr an bis gegen das Frühjahr hin sich in ihrer Zeitigung erhalten und saftig und wohlschmeckend bleiben.

War der Sommer heiß und trocken, so zeitigen die Früchte fast sämmtlich 14 Tage oder 3 Wochen früher, als gewöhnlich, wohingegen bei einem kalten und nassen Sommer ihre Zeitigung um so viel später eintritt, auch die Früchte viel eher dem Verderben unterworfen sind, als bei trockner Witterung erwachsene.

Die Keller oder die Obstkammern, woselbst das Obst aufbewahrt werden soll, dürfen nicht zu warm und nicht zu kalt seyn. Ist der Obstbehälter zu warm, so zeitigen die Früchte auch früher, als dieß an einem kühlern Orte der Fall gewesen seyn würde, und man befördert dadurch ihren schnellern Verbrauch oder ihr Verderben. Ist hingegen die Obstkammer zu kalt, und kann solche im Winter nicht durch einen darin angebrachten Ofen erwärmt werden, so schlägt der Frost in das Obst, und dieses wird dann zum längern Aufbewahren untauglich.

Sobald der Winter eintritt, ist es daher nothwendig, seine Obstkammer oder Keller vor jedem Luftzugang zu schützen, damit nirgends sowohl abwechselnde Wärme, als Kälte eindringen kann. Das Obst erfordert zu seiner Dauer stets eine gleichmäßige Temperatur im Gewölbe, nur bei dieser ist es möglich, solches gut und lange zu erhalten. Um diesen gleichen Grad von Wärme und Kälte soviel wie möglich zu erhalten, ist es nothwendig, der Obstkammer oder dem Keller ein Fenster oder Zugloch zu geben, durch welches man die nöthige frische Luft einlassen und überhaupt die eingeschlossene Luft von Zeit zu Zeit ableiten kann. Ist in der Obstkammer ein Ofen anzubringen, so heizt man diesen nur erst, wenn der Frost in die Häuser eindringt und ein Gefäß mit Wasser darin mit Eis belegt wird. Man heizt nur mäßig, zumal vor Nacht; am Tage und wenn die Kälte überhaupt nicht so streng ist, deckt man lieber das Obst mit Strohdecken oder Matten zu;

Digitized by Google

doch sucht man es auf jeden Fall gegen das Erfrieren zu schützen. In Kellern hat man dieses weniger zu befürchten; nur muß man daselbst darauf bedacht seyn, die faulichte Luft durch frische zu ersetzen, und die Kellerwärme soviel, als nöthig ist, abzukühlen.

Bei dem Aufschütten des Obstes im Keller, oder auch auf die Tische oder Gestelle der Obstkammer, müssen die Früchte nicht untereinander, sondern jede Sorte für sich allein und nicht zu dick aufeinander gehäuft, aufgeschüttet werden. Jede Woche werden diese Früchte umgelegt, untersucht und die faulen oder angegangenen herausgenommen. Vorzügliche Obstsorten, an deren Aufbewahrung besonders viel gelegen ist, lege man einzeln auf Horden oder Schweben, welche an die Decke befestigt werden, damit keine Mäuse zu denselben kommen können, auch lege man sie so, daß zwischen jeder Frucht ein Raum bleibt, und sich solche nicht berühren. Spürt man Mäuse oder Ratten im Keller oder in der Obstkammer, so versäume man ja nicht, dieses lästige Ungeziefer sobald wie möglich durch gute Fallen wegzufangen. Gift zu setzen, ist nicht rathsam, denn sehr leicht könnte dieses durch das Benagen des Obstes von solchen vergifteten Thieren den Menschen beigebracht werden; daher ist es besser, man vermeidet dieses gefährliche Mittel gänzlich, und sucht sich auf eine unschädliche Art von diesen dem Obste sehr nachstellenden Feinden zu befreien.

Noch hat man verschiedene Arten, das vorzügliche Obst gut aufzubewahren. Man legt trockne Kisten mit gutem, reinem, nicht feuchtem Haferstroh aus, legt auf dieses eine Lage gut ausgesuchte Äpfel oder Birnen, welche kein Fleckchen an sich haben, und füllt so schichtweise die Kiste, welche man zugedeckt im Obstgewölbe stehen läßt. Früchte, welche man versenden will, werden in weiches Papier Stück vor Stück eingewickelt, in Haferstroh in die Kiste gepackt, und solchergestalt versendet.

Noch hat man Versuche im Großen gemacht, das Obst in Erdgruben den Winter hindurch aufzubewahren, wodurch ein großer Raum im Keller oder in der Obstkammer erspart wird, zu welchem Zweck man auch vorzüglich die sehr haltbaren und spät zeitigenden Sorten, welche mehr für die Wirthschaft, als für die Tafel bestimmt sind, verwenden kann.

§. 81.

Aufbewahrung des Obstes in Erdgruben.

Man gräbt auf einer trocknen Stelle im Garten eine Grube von beliebiger Größe und 6 bis 8 Schuh Tiefe. Die Wände und den Boden der Grube legt man mit recht frischem und trocknem Haferstroh aus, und schüttet nun die gut ausgesuchten Winterobstsorten, welche aber zu gleicher Zeit zeitigen müssen, behutsam in die Grube, bis diese auf ¾ Theil voll ist. Auf die Äpfel kommt nun wieder eine starke Schicht Stroh, und über dieses trockene Erde. Man häuft die Erde einige Schuh hoch über die Grube in die Höhe, und umzieht den Rand der-

Digitized by Google

selben mit einem Graben, damit alle Feuchtigkeit davon abgeleitet wird. Über die aufgeworfene Erde setzt man ein Strohdach, welches den Regen abhält, und fällt Schnee, so sucht man vor Allem die Erhöhung der Grube damit zu bedecken, als sicherstem Schutz gegen den Frost. Tritt im Frühjahr Thauwetter ein, so suche man den Schnee sobald als möglich von der Grube zu entfernen, damit die Nässe desselben nicht in die Grube dringen kann, und sorge soviel als möglich dafür, die Feuchtigkeit davon abzuleiten. Gegen Ostern oder Pfingsten öffnet man die Grube, wo man, wenn sonst Alles gehörig beobachtet worden ist, noch die schönsten und wohlschmeckendsten Äpfel vorfinden wird. Das Steinobst läßt sich aber im frischen Zustande nicht mit Nutzen aufbewahren, und einzelne Versuche, welche damit gemacht worden sind, Kirschen und Zwetschen an ihren Zweigen in die Kellerwand eingesteckt eine Zeitlang frisch zu erhalten, sind nur Liebhabereien, welche im Allgemeinen keinen Nutzen gewähren.

Das Steinobst muß getrocknet zu Marmeladen eingekocht oder zu Confituren verwendet werden; in diesem Zustande gewährt es dem Erzieher reelle Vortheile, und gibt einen gangbaren Handelsartikel.

§. 82.

Das Welken oder Dörren des Obstes.

Nach dem Aufbewahren des Obstes in seinem frischen Zustande, verdient wohl vor Allem das Welken oder Dörren desselben vorzüglich die Aufmerksamkeit seines Besitzers. Gut getrocknetes Obst gibt eine gesunde und angenehme Winterkost, welche in keiner Haushaltung fehlen soll, indem es nicht allein für Gesunde nahrhaft ist, sondern selbst für Kranke ein wirkliches Labsal wird. Wie viele Speisen lassen sich aus dem getrockneten Obst bereiten, und wie nützlich ist es besonders für den Landmann im Winter, wenn die frischen Gemüse ausgehen, mit getrockneten Apfel- oder Birnschnitzen seine Klöße zu genießen, und dadurch Abwechslung in seine Nahrungsmittel zu bringen. Wie manche Vortheile kann sich der achtsame Hausvater nicht aus dem Verkauf des gewelkten Obstes verschaffen, zumal wenn er solches mit Fleiß und Reinlichkeit trocknet, und überhaupt seine Aufmerksamkeit mehr diesem einträglichen Nahrungszweig zuwendet.

Die Sommeräpfel, welche theils vom Wurm angestochen, oder die gefallenen Äpfel, welche sich nicht wohl aufbewahren oder verkaufen lassen, schält man ab, schneidet sie in 4 Theile und reihet diese mit einer Nadel durchstochen an Zwirnsfaden, und trocknet sie an der Sonnenhitze oder in der Bratröhre. Größere Partien des Sommerobstes können auch ungeschält in Backöfen oder in eigends dazu eingerichteten Dörröfen auf Horden ausgebreitet getrocknet werden. Bei jeder Obstart, welche man dörren will, darf der Ofen oder die Bratröhre niemals zu heiß seyn, damit das Obst nicht anbrennt oder eine schwarze Farbe bekommt. Auch gegen Rauch muß man das Obst, welches

Digitized by Google

man welken will, zu bewahren suchen, denn dieser durchdringt es und gibt ihm nicht allein einen schlechten Geschmack, sondern verdirbt auch das gute Ansehen desselben.

Das Trocknen oder Welken im Backofen oder in der Obstdarre ist besser, als das an der Sonne, und auch das von der letztern getrocknete Obst muß, wenn es sich gut erhalten soll, noch einige Stunden in einem nicht allzuheißen Darrofen nachgetrocknet werden, bevor man es aufbewahrt.

Gut getrocknetes Obst hält sich gegen 4 bis 5 Jahre, nur muß es langsam getrocknet und an einem trocknen Orte aufbewahrt werden. Am besten thut man, das Obst nicht auf einmal ganz abzuwelken, sondern lieber mehremal bei geringerem Grad von Wärme langsam nachwelken zu lassen, bis es den richtigen Grad von Dörre hat. Ist das Obst zu sehr gedörrt und ausgetrocknet, so hat es auch seinen Zuckerstoff und Geschmack verloren, mithin seine eigentliche Güte. Ist es aber zu wenig gedörrt, so schimmelt es leicht und geht alsdann in wirkliche Fäulniß über.

Das Kennzeichen gut getrockneten Obstes ist, wenn man die Äpfel- oder Birnenschnitzen auseinander bricht, und das Fleisch derselben mit den beiden Daumennägeln stark zusammendrückt, so darf sich keine Feuchtigkeit mehr darin zeigen; ist dieses aber noch der Fall, so muß das Obst noch einmal in den Ofen kommen und nachwelken.

Gewöhnlich ist bei den geschälten Schnitzen ein zweimaliges langsames Trocknen im Backofen hinlänglich, sie vollständig abzuwelken; nur müssen sie mehrmals auf den Horden oder Darrbretern umgewendet werden.

Vorzüglich schönes Backobst geben die geschälten Borsdorferäpfel. Man sticht aus vollkommen reifen Winter-Borsdorferäpfeln oder französischen Borsdorfern mit einem Äpfelstecher das Kernhaus heraus, schälet sie, und setzt sie sogleich in einen abgekühlten Backofen oder gelinde erwärmten Darrofen, damit sie nicht erst braun anlaufen, sondern noch ihre schöne weiße Farbe beibehalten. Man wendet die Äpfel mehrmals um, und trocknet sie dergestalt langsam fertig, bis sie den gehörigen Grad von Dörre haben. Diese Äpfel werden stark gesucht und werfen im Handel stets einen guten Gewinn ab.

Das Trocknen der Birnen ist mit dem der Äpfel eins; man nehme dazu weniger die Butterbirnen, als andere festere Sorten, und trockne sie anfangs nicht zu schnell, damit ihr Saft nicht sobald flüssig wird und herausfließt, sondern sich eher langsam in der Schnitze verdickt.

In der Gegend um Rheims in Frankreich behandelt man das gedörrte Obst besonders sorgfältig, daher bekommen wir von dort das schönste getrocknete Obst, und vorzüglich die so berühmten Russeletten von Rheims. Diese auch in Deutschland bekannte süße Sommerbirne, **Rousselet de Rheims**, wird geschält, auf Horden, die mit fein gestoßenem Zucker bestreut sind, auf den Kelch gesetzt, und in einem gelind erwärmten Ofen langsam getrocknet. Man wendet die Birnen

Digitized by Google

einigemal um, wobei aber immer feiner Zucker untergestreut wird, damit die Birnen überall damit überzogen und wie crystallisirt aussehen, welcher Zuckerglanz sich auch im Ofen erhält, wenn sonst derselbe nicht so heiß ist, diesen zu schmelzen, welches dem Ansehen der Birnen gar sehr schaden würde.

Sind die Birnen dergestalt getrocknet und in einer warmen Stube einige Tage nachgewelkt, so können sie in Schachteln lagenweise zwischen reinlichen Papierschichten dicht aneinander gepackt, und als ein sehr beliebter Handelsartikel versendet werden.

Von diesen Birnen, und auf ähnliche Art getrockneten guten Pflaumensorten, als die Reinecloden, Abricotées, Damaszenerpflaumen, Perdrigons und Diaprées, werden eine unzählige Menge Schachteln und Kistchen aus Frankreich über Deutschland nach dem Norden verbreitet, aus welchen nächst den bekannten Prünellen große Summen nach Frankreich gezogen werden.

§. 83.

Bereitung des getrockneten Obstes in Frankreich, sowie die Benutzung der Pfirschen und Aprikosen in der Conditorei.

Die eigentliche Art, wie in Frankreich die so berühmten französischen getrockneten Früchte verfertiget werden, und welche überall so vielen Beifall finden, ist folgende: Die frisch gepflückten Früchte bringt man in kochendes Wasser, und läßt sie so lange darin, bis sie weich sind. Man legt die weichen Früchte auf ein Sieb, schälet sie vorsichtig, legt sie abermals auf ein Sieb, welches auf einer Schüssel steht, in welche der Saft der geschälten Früchte abtropft. Man rangirt nunmehr die abgetrockneten Früchte auf reinliche Backbreter, und läßt sie in einem Ofen, worin eben erst Brod gebacken worden ist, 24 Stunden lang stehen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man sie heraus und läßt sie erkalten, drückt sie mit der Hand etwas breit, tunket sie in den abgelaufenen Fruchtsaft, und läßt sie nun auf Siebe gelegt in einer warmen Stube abtrocknen. Man verpackt die Früchte in solchem candirten oder überzuckerten Zustande zwischen Papierschichten in Schachteln zum Versenden ein.

Auch die Knorpelkirschenarten, wozu besonders sich die Doctorknorpelkirsche am besten paßt, können auf folgende Art getrocknet, einen Ersatz der Rosinen gewähren. Die Kirschen werden auf Horden in dem Welkofen so lange gelassen, bis ihr Fleisch so weich geworden ist, daß man die Kerne derselben leicht ausdrücken kann. Man trocknet sie nun wieder, nachdem sie ausgekernt sind, entweder an der Sonne, oder in gelinder Ofenhitze fertig, und benutzt sie anstatt Rosinen zu Backwerk u. s. w.

Um Pfirschen und Aprikosen lange Zeit in ihrem natürlichen Zustande aufzubewahren, verfährt man folgendermaßen damit. Man wasche recht weißen klaren Sand mehrmals in Wasser, so daß sich alle

Digitized by Google

Erdtheile davon trennen, und trockne ihn an der Sonne oder im Backofen völlig aus. Diesen Sand feuchtet man nun wieder mit reinem Franzbranntwein an, und bedeckt damit den Boden eines hölzernen oder irdenen Gefäßes. Die Früchte, welche man aufheben will, dürfen nicht ganz reif seyn, man wischt sie mit einem feinen Tuch ab, wickelt sie in Papier, setzt sie nun so in das Gefäß, daß sie sich nicht berühren, und füllt die Zwischenräume mit dem angefeuchteten Sand aus, doch ohne sie ganz damit zu überschütten. Sind die Früchte in ein irdenes Geschirr gesetzt worden, so darf man sie nicht an einem zu feuchten Ort aufheben; hingegen in einem hölzernen Gefäß, darf man sie nicht an einen zu trocknen oder zu warmen Ort stellen. Auf diese Art behandelt, lassen sich Aprikosen und Pfirschen oft bis im Winter gut erhalten. Wenn man diese Früchte versenden will, so pflückt man sie ebenfalls noch nicht völlig reif geworden vom Baum, wischt sie sauber ab, wickelt sie in weiches Papier und packt sie in eine hölzerne Kiste mit stark getrockneter Kleie ein. Heu, Stroh, Werg oder Häckerling taugen nicht zum Einpacken dieser Früchte, indem solche sogleich den Geruch davon annehmen und unschmackhaft werden würden.

Die Aprikosen benutzt man auch zum Trocknen, indem man sie am Baume überreif oder mehlig werden läßt, und alsdann abschält. Man schneidet sie nicht voneinander, sondern öffnet sie nur ein wenig auf der Seite des Spaltes und drückt daselbst den Stein heraus; die Frucht aber wird mit den Fingern wieder zusammengedrückt, auf Horden gelegt und anfangs bei gelinder, später bei etwas stärkerer Wärme im Ofen getrocknet. Um die Früchte recht schön von Ansehen zu erhalten, dürfen sie im Welkofen nicht zu sehr ausdorren; man legt sie daher auf reinliche Horden 8 bis 14 Tage an die freie Luft, aber nicht in die Sonne, und packt sie dergestalt getrocknet in mit Papier ausgelegten Schachteln, wie die Prünellen, zusammen, oder reihet sie auf Fäden, welche man alsdann in die Kiste oder Schachtel einpreßt.

Aprikosen-Mus (Marmelade d'Abricot) ist eines der vorzüglichsten Confitüren und wird sowohl zum Backwerk, als auch zu anderm Confect von dem Conditor verwendet; die Bereitung desselben ist folgende: Die Aprikosen werden geschält, voneinander geschnitten, und mit gleich vielem Zucker, als die Aprikosen wiegen, in einem passenden kupfernen, gut verzinnten Geschirr unter beständigem Umrühren zur gehörigen Musdicke eingekocht, und sobald es etwas erkaltet, in Gläser oder Töpfe eingefüllt. Da sich leicht auf dieser Marmelade ein Schimmel erzeigt, so thut man wohl, diese mit einem darauf passenden geschnittenen Papier, welches in Rum oder Franzbranntwein eingetunkt worden, zu bedecken, und noch außerdem die Büchse oder das Glas mit Blase zuzubinden.

Pfirschen-Mus (Marmelade des Pèches) wird auf dieselbe Art bereitet, wie das von Aprikosen; um die Haut leichter abziehen zu können, legt man die Pfirschen in einem Sieb über kochendes Wasser, wovon sich die Haut leichter löset. Die Pfirsche hat mehr Saft,

Digitized by Google

als die Aprikose, deßhalb muß das Mus noch länger kochen; übrigens wird es ganz so, wie jenes behandelt. Kocht man dieses Mus bis zur Consistenz eines Teiges ein und thut es alsdann in blecherne flache Formen, in welchen man die Masse bei gelinder Wärme trocknen läßt, so erhält man eine Conserve, welche sich lange hält und zum Dessert, in mancherlei Form geschnitten, genossen wird.

Noch werden die Pfirschen und Aprikosen in Frankreich und Italien in Branntwein eingesetzt und aufbewahrt; mit diesen eingemachten Früchten treibt man einen einträglichen Handel im Auslande. Die Bereitung dieser Branntweinfrüchte ist folgende. Man nimmt hierzu die schönsten und noch nicht überreifen Früchte, schälet sie dünn ab, und nimmt den Stein auf der einen Seite heraus, doch ohne die Frucht ganz zu durchschneiden. Zu 100 dieser Früchte klärt man mit dem Eiweiß von einem Ei und 6 Maaß Wasser, 6 Pfund Zucker unter beständigem Abschäumen, und kocht dieses zu einem dicken Syrup ein. Die Probe, ob der Zucker seine gehörige Dicke hat, ist: wenn man den aus dem Syrup gezogenen Schaumlöffel etwas abtropfen läßt und sich ein Theil davon an dem Schaumlöffel verdickt, so ist er zu diesem Zweck stark genug eingekocht. Man legt nun die Früchte in diesen Syrup und läßt sie darin einige Minuten lang liegen, doch ohne sie kochen zu lassen; sobald sie eine weißliche Farbe angenommen haben, legt man sie vorsichtig auf ein Haarsieb und deckt sie zu. Der Saft wird nun wieder bis zu der vorher erwähnten Dicke zusammengekocht und durch ein Haarsieb in ein irdenes Geschirr gegossen. Die Früchte, sobald sie erkaltet sind, rangirt man in Einmachgläser oder steinerne Töpfe und übergießt sie mit dem mit eben so vielem guten Franzbranntwein vermischten kaltgewordenen Syrup und bindet die Gläser mit Blasenhaut zu, oder verwahrt sie gut mit Pfröpfen von Korkholz geschnitten, welche überpecht werden müssen.

Auf dieselbe Art werden auch die noch grünen unreifen Pfirschen, Aprikosen, Zwetschen oder Pflaumen eingemacht; sobald sie ausgewachsen sind, pflückt man sie ab, durchsticht sie einigemal mit einer Nadel und kocht sie in Wasser so lange, bis sie so weich sind, daß sie von der Nadel abfallen, sobald man sie daran anspießen will; man hebt sie mit dem Schaumlöffel auf Haarsiebe und läßt sie daselbst zugedeckt erkalten. So viele Pfunde Zucker, als die Früchte wiegen, klärt man mit Eiweiß nach der vorbeschriebenen Manier und kocht ihn zu einem dicken Syrup ein, welchen man nun kochendheiß über die in eine irdene Schüssel gelegten Früchte gießt und 24 Stunden darauf stehen läßt. Alsdann gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn aufs neue zu der vorigen Dicke wieder ein und gießt ihn abermals über die Früchte, welches Verfahren noch einigemal wiederholt werden muß, bis der Zucker dick bleibt und die Früchte keinen Saft mehr von sich geben. Man kocht ihn nun zum letztenmal dick und verwahrt ihn zum fernern Gebrauch. Die Früchte werden in Gläser eingesetzt und mit gutem Franzbranntwein übergossen; so läßt man sie 8 bis 14 Tage ruhig ste-

Digitized by Google

hen. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man den Branntwein von den Früchten zu dem Zucker, mischt es gut untereinander und füllt diesen Syrup nun wieder auf die Früchte, welche gut zugebunden oder verpicht aufbewahrt, oder nach Verlauf von 14 Tagen schon gespeist werden können.

Nächst dem Trocknen und Welken des Kernobstes, sowie die mancherlei Verwendungen der Pfirschen und Aprikosen, kommen wir wieder auf das Welken und die verschiedenen Benutzungsarten der Zwetschen und Pflaumenarten zurück, wo unter diesen die Bereitung der Prünellen aus Zwetschen vorzügliche Berücksichtigung in unserer Gegend verdient, indem wir diese vortreffliche Frucht in ihrer größten Güte und Vollkommenheit so häufig erziehen, und zu diesem Zwecke wie die französischen Pflaumenarten verwenden können.

§. 84.

Das Welken oder Trocknen der Zwetschen, Pflaumen und Kirschen.

Die gemeine Hauszwetsche ist für die Ökonomie, außer dem Apfel, die vorzüglichste Frucht, indem sie nebst dem frischen Gebrauch noch zu Backwerk, zum Welken und zu Marmelade (Zwetschenmus) eingekocht, für jede Haushaltung sehr zu empfehlen ist. Die reife Zwetsche wird auf Horden oder Bretern, um welche schmale Leisten befestiget sind, bei gelinder Wärme im Back- oder Darrofen getrocknet. Der Ofen kann, nachdem darin Brod gebacken worden ist, sogleich zum Welken des Obstes benutzt werden, und man läßt es darin so lange stehen, bis dieser wieder erkaltet ist. Sind die Zwetschen nicht zu dick auf die Horden geschüttet worden, und werden diese während des Welkens einigemal umgewendet, so kann man schon eine ziemliche Partie mit der ersten Heizung des Ofens fertig trocknen; hielt die Hitze des Ofens aber nicht lange genug an, so müßten sie den zweiten Tag, aber bei gelinderer Wärme, nachgetrocknet werden. Um den getrockneten Zwetschen eine schwarze glänzende Farbe zu geben, darf man sie nicht im Backofen erkalten lassen, sondern noch warm an die Luft bringen, welches auch bei den im Backofen getrockneten Kirschen zu beobachten ist. Bei einem gut eingerichteten Backofen kann man die Hitze desselben durch ein geringes Leuchtfeuer von trockenem Holze, sobald er anfängt, seine Wärme zu verlieren, unterhalten, doch muß der Rauch vom Leuchtfeuer gut im Ofen abziehen, sich aber nicht über das Obst verbreiten, damit dieses keinen Rauchgeschmack annimmt.

Reneclauden und Apricotees werden, sobald sie vollkommen reif sind, ebenfalls, aber langsamer getrocknet. Letztere kann man auskernen, da sie weniger saftig, als die Reneclauden sind; beide Obstarten geben, gut getrocknet, ein vortreffliches Compot für den Winter. Damaszenerpflaumen, Perdrigons und andere gute Pflaumenarten kernt man aus, legt sie auf Backbreter, die mit feinem Zucker bestreut sind, und trocknet sie bei gelinder Hitze im Ofen, doch so, daß ihre natür-

Digitized by Google

liche grüne und blaue Farbe nicht schwarz wird. Sind sie gehörig im Ofen getrocknet, so nimmt man sie heraus, damit sie an der Luft erkalten, wodurch sie ihren Glanz behalten, legt sie auf reinliche Breter oder Drathsiebe, und läßt sie nun an der Luft und an der Sonne noch einige Tage nachtrocknen, worauf sie in Schachteln, die mit Papier ausgelegt sind, lagenweise eingepackt, aufgehoben oder versendet werden können. Auf diese Art zubereitet, werden aus Frankreich, besonders aus der Gegend von Tours, eine ungeheure Menge von Pflaumen getrocknet, und als trockne Confituren nach andern Ländern gesendet.

Ein sehr wichtiger Handelsartikel sind die allgemein bekannten und beliebten Mirabellen und Prünellen. Die Mirabelle wird theils mit den Steinen, theils ausgekernt getrocknet. Man gibt ihr anfangs nur einen geringen Grad von Hitze in dem Darrofen, und trocknet sie alsdann vollends an der Luft und Sonne. Diese getrockneten Mirabellen werden stark gesucht; sie geben eines der besten Compots unter den getrockneten Pflaumen, und ihr Absatz im Norden ist immer bedeutend.

Sämmtliche Pflaumenarten werden von den Conditoren, theils in Zucker, theils in Branntwein eingemacht, verwendet; in letzteren eingesetzt, bekommen wir die besten Pflaumensorten in Gläsern aus Frankreich; auch werden mehre Sorten derselben zu Marmeladen eingekocht und dergestalt für den Winter aufbewahrt.

§. 85.

Bereitung der Prünellen.

Ein vorzüglich einträgliches Product für den Handel sind die Prünellen. Dieses beliebte Wintercompot wird aus den vorzüglichsten Pflaumenarten, den Perdrigons, Catharinenpflaumen, den großen Damaszenerpflaumen, vor allen aber aus der gemeinen Hauszwetsche verfertiget. Die Pflaumen oder Zwetschen, welche man zur Bereitung der Prünellen verwenden will, müssen vollkommen reif und hinlänglich süß seyn, weßhalb man sie noch einige Tage auf dem Lager nachreifen lassen muß. Je mehr Zuckerstoff in der Pflaume oder Zwetsche enthalten ist, desto besser werden die davon gefertigten Prünellen. Die Bereitung derselben geschieht folgendermaßen: Nachdem die Früchte einige Tage auf Haufen gelegen, werden sie abgeschält, mit einem Federmesser aufgeschlitzt und vom Stein befreit. Sollte sich die Haut nicht gut ablösen, so wirft man eine Partie Pflaumen in ein Gefäß, worin kochendes Wasser befindlich ist, läßt sie einige Secunden darin und hebt sie mit dem Schaumlöffel auf ein Haarsieb, damit die Feuchtigkeit ablaufe. Die von der Hitze des Wassers aufgesprungene Haut läßt sich nun leicht abziehen, man macht mit einem Federmesser einen leichten Einschnitt in das Fleisch und drückt den Stein heraus. Die Pflaume wird nun wieder zusammengedrückt, auf reinliche Breter gelegt und in einem gelinde erwärmten Ofen so lange gewelkt, bis sie

Digitized by Google

wieder eine neue Haut bekommen hat. Ist dieses der Fall, so legt man die Pflaumen nunmehr wieder auf andere Breter, und zwar auf die umgekehrte Seite, und trocknet sie so lange bei stets gelinder Hitze des Ofens, bis sie gehörig abgetrocknet sind. Man läßt die Prünellen noch einige Tage in einer luftigen Kammer stehen und packt sie alsdann, fest zusammengelegt in Schachteln oder Kistchen, worin sie, bis zum Versenden, an einem trockenen und luftigen Ort aufbewahrt werden.

§. 86.

Benutzung der Zwetsche zu Mus, dessen Bereitung, sowie die anderer Pflaumenarten zu Marmeladen.

Außer den verschiedenen Confituren und Backwerken, wozu die genannten Pflaumenarten benutzt werden können, ist vorzüglich unsere vortreffliche Hauszwetsche vor allem noch besonders nutzbar, indem man von ihr das, für jede Haushaltung so nützliche Zwetschenmus verfertiget. Nicht allein, daß dieses Mus mehre Jahre hindurch aufbewahrt werden kann, sondern auch frisch verspeist, eine sehr angenehme und gesunde Beikost ist, wodurch in großen Wirthschaften viel an Butter gespart werden kann, so dient es auch noch zu Backwerk und mehren andern Speisen als eine Zuthat, welche stets gern genossen wird.

Die beste Bereitung von Zwetschenmus ist folgende: Die reifen Zwetschen werden gewaschen, ausgekernt und in einem großen Kessel bei gelindem Feuer unter beständigem Umrühren so lange gekocht, bis sie zu Brei aufgelöst sind. Viele lassen auch die Kerne in den Zwetschen und diese mit kochen; da aber die zerkochten Zwetschen mit oder ohne Kerne durch einen Durchschlag gerieben werden, damit die gröberen Hauttheile davon zurückbleiben, so schadet dieses nichts. Das durchgeriebene Mark bringt man nun neuerdings in den Kessel aufs Feuer und kocht es unter beständigem Umrühren desselben mit einem Zusatz von Hollunderbeeren oder welschen Nußschalen, wovon es eine schöne schwarze Farbe bekommt, Citronenschalen, und auf einen Korb Zwetschen ½ Pfund Ingwer und eben soviel Gewürznelken bis zu einem solchen Grad von Stärke ein, daß es nicht mehr vom Löffel herabfällt, sondern bei der Probe desselben, als ein Klumpen daran hängen bleibt. Je stärker dieses Mus zusammengekocht ist, desto besser hält es sich, so daß es in Steintöpfen, mit Hammelfett übergossen, mehre Jahre, ohne zu verderben, aufbewahrt werden kann.

Auch von andern Pflaumenarten, sobald man sie in Überfluß hat, macht man eine ähnliche Marmelade mit einem Zusatz von Zucker, ebenso von den Süß- und Sauerkirschenarten, und benutzt diese zu Fülle in den Torten und zu anderem Backwerk.

§. 87.

Branntwein aus Zwetschen und Kirschengeist zu fertigen.

Von den Zwetschen wird auch noch ein guter Branntwein in Böhmen gebrannt (Slirowitzer), welcher daselbst sehr gebräuchlich ist, sowie

Digitized by Google

aus den kleinen Vogel-Süßkirschen in der Schweiz und im südlichen Deutschland der vortreffliche Kirschengeist gefertiget wird, wozu ebenfalls die geringern Kirschenarten bei uns benutzt werden könnten.

Der berühmte Kirschengeist wird aus der kleinen schwarzen Vogelkirsche destillirt. Man sammelt eine beträchtliche Anzahl dieser Kirschen, setzt sie in ein hölzernes Gefäß, zerstampft den dritten Theil derselben im Mörser und schüttet diese darüber her. Die Vermischung der Ganzen mit den gestoßenen Kirschen bringt man diese in 8 bis 10 Tagen zur Gährung, wobei aber das Gefäß stets zugedeckt gehalten werden muß. Die Gährung darf nicht sauer werden, sonst verliert der Kirschengeist an Güte und Stärke. Man bringt die Masse in die Blase auf gelindes Feuer und erhält davon den so berühmten und, mäßig genossen, gesunden Likör, welchen man Kirschenwasser oder Kirschengeist nennt, womit in der Schweiz ein großer Handel getrieben wird, und wodurch beträchtliche Summen gewonnen werden.

Nicht leicht wird demnach bei einer richtigen und umsichtigen Benutzung des Steinobstes ein Überfluß davon vorhanden bleiben, indem man solches außer dem frischen Genuß zu so Vielerlei benutzen und sich Vortheil oder häusliche Annehmlichkeiten dadurch verschaffen kann.

§. 88.

Die Benutzung des Kernobstes zu Mus (Latwerge, Marmelade).

Der Überfluß der Sommer- oder Herbstbirnen kann noch außer dem Welken und frischen Genuß auf verschiedene Arten angewendet werden.

Die Benutzung der Birnen zu Mus ist besonders als eine sehr beliebte und der Gesundheit zuträgliche Art zu empfehlen, und verdient von jeder Haushaltung beachtet zu werden. Man wählt hierzu die süßesten Sommerzuckerbirnen, schält sie und schneidet das Kernhaus heraus. Hat man keinen Birnmost zum Einkochen derselben vorräthig, so nimmt man statt dessen Apfelmost.

Auf 20 Maaß Birn- oder Apfelmost wird ein Korb voll abgeschälte Birnenschnitzen gerechnet; man läßt den Most einigemal aufkochen, schäumet ihn gut ab, und thut die Schnitzen alsdann dazu. Die Masse muß stets bei gleichem Feuer im Kochen erhalten und mit einem Musrührer fortwährend umgerührt werden. Um das Anbrennen zu verhindern, legt man 8 bis 12 Stück bleierne Flintenkugeln mit in den Kessel, wodurch das Ansetzen des Muses am Boden des Kessels, jedoch bei stetem Umrühren, verhindert und dieses vor dem Anbrennen bewahrt wird. Sollte aber dennoch das Mus angebrannt seyn, so thut man es aus dem Kessel, reiniget diesen wieder, und kocht aufs neue das Mus bis zur gehörigen Stärke ein. Wer Gewürze liebt, kann einige Loth gestoßene Gewürznelken und Zimmt mit verkochen lassen, wovon das Mus einen angenehmern Geschmack bekommt. Alle Obstmarmeladen oder Obstmuse müssen, noch warm, in gute Stein-

Digitized by Google

töpfe eingefüllt und fest eingedrückt werden; man bindet die Töpfe mit Papier oder Blasenhaut zu und verwahrt sie an einem kühlen Ort. Sollte das Mus nach Verlauf von einiger Zeit wieder Nässe ziehen und auf der Oberfläche schimmlich werden, so reiniget man diese davon, setzt die Töpfe in einen Backofen und läßt die entstandene Feuchtigkeit darin kochen oder verzehren. Werden die Töpfe mit rein ausgelassenem frischen Hammelfett begossen, so gibt dieses eine undurchdringliche Decke gegen den Zudrang der Luft, und bewahret das Mus vor dem Verderben.

§. 89.

a. Bereitung des Birnensyrups.

Der Birnensyrup wird aus süßen Sommerbirnen, welche sich nicht lange halten, verfertiget, und kann in der Wirthschaft zum Versüßen von vielerlei Speisen angewendet werden. Nachdem die Birnen vom Baume abgenommen worden sind, läßt man sie einige Tage auf Haufen zusammenliegen, damit sich ihr Zuckerstoff mehr entwickelt; alsdann werden sie zerquetscht oder zerstampft und ausgepreßt. Diesen Birnensaft kocht man unter beständigem Abschäumen ohne weitere Zuthaten bis zu einem dicken Syrup ein, füllt diesen in Flaschen, und wenn er gehörig erkaltet ist, so pfropft man diese zu und verwahrt sie an einem kühlen Ort. Um diesem Syrup den Birnengeschmack zu benehmen, so thut man einigemal während des Kochens einige glühende Kohlen von weichem Holze hinzu, und läßt diese mit aufkochen. Gewöhnlich geben 8 Maaß Birnensaft ungefähr 3 Maaß Syrup, welcher zu vielen Speisen in der Haushaltung zu benutzen ist.

b. Bereitung des Birnensyrups auf eine andere Art.

Birnensyrup auf eine andere Art zu bereiten, Opora II. Band III. Heft, S. 177.

Herr Messerschmidt zu Ober-Rennersdorf in der Oberlausitz bereitet einen vortrefflichen Birnensyrup, welcher sich, an einem kühlen Ort aufbewahrt, jahrelang erhält, und wegen seines reinen Zuckergeschmacks sich vorzüglich empfiehlt. Jede Birnart, sobald sie nur Zuckerstoff genug enthält, kann zu diesem Zweck benutzt werden. Der Erfinder desselben erhielt aus einem Scheffel Sommerbergamotten 12 Pfund Syrup zu der gewöhnlichen Consistenz desselben eingekocht.

Die Birnen werden recht klein gestoßen oder gerieben, die davon erhaltene Quantität wird auf die Hälfte derselben mit Wasser verdünnt, und sodann in einem leinenen Beutel unter einer gewöhnlichen Obstpresse gut ausgepreßt. Damit dieser gewonnene Saft von der ihm beigemischten Säure befreit wird, so setzt man auf eine Metze dieses Saftes 2 Loth geschabte Kreide hinzu, rührt es gut durcheinander und erhitzt es in einem Kessel auf gelindem Feuer bis zum Kochen, in welchem Grade von Wärme die Masse gegen 10 Minuten lang erhalten wird, worauf man sie nochmals durch ein Stück dicken Flanell, wel-

Digitized by Google

chen man über die Beine eines auf einem Tische umgekehrten Stuhles in Form eines Beutels angebunden hat, durchgießt. Um diesem durchgelaufenen Saft vollends seine noch enthaltenden markigten Theile vollständig zu benehmen, schlägt man zu einer Metze dieses Saftes von 2 Eiern das Weiße darunter, mischt dieses gut unter die Flüssigkeit, erhitzt es abermals auf dem Feuer bis zum Kochen, läßt es so einige Zeit zugedeckt sich klären, und gießt es abermals durch den wiedergereinigten Flanellbeutel. Diesen nunmehr gereinigten und geklärten Saft kocht man auf gelindem Feuer bis zur Consistenz eines gewöhnlichen Syrups ein, und hebt ihn, sobald er erkaltet ist, in Flaschen oder Töpfen an einem kühlen Ort auf.

§. 90.

Birnen mit Essig einzumachen.

Ebenfalls können gute Sommerbirnen der kleinern Arten zum Gebrauch für den Winter auf folgende Art zubereitet werden: Man schält die Birnen, vorzüglich der kleinern Arten, und kocht sie in Wasser mit etwas Zucker weich. Sobald sich die Birnen mit dem Finger zerdrücken lassen, bringt man sie vermittelst des Schaumlöffels auf ein Sieb oder auf eine Horde, und kocht andere in demselben Saft, bis man die dazu bestimmte Quantität dergestalt gekocht hat. Den Saft läßt man zu einem dicken Syrup einkochen, gießt soviel guten Wein- oder Obstessig hinzu, als man zum Bedecken der Birnen für nöthig glaubt, läßt ihn einigemal mit dem Syrup aufkochen, schäumt ihn gut ab, und füllt diesen Birnessig auf die mit etwas Zimmt und Nelken in Gläser oder Einmachtöpfe eingelegten Birnen. Diese letzteren halten sich den ganzen Winter hindurch und geben ein beliebtes und erfrischendes Compot zum Braten.

§. 91.

Sülzebirnen zu bereiten.

Eine andere Art, die Birnen zum Genuß für den Winter anzuwenden, welche auf dem Eichsfeld und in der dortigen Gegend gebräuchlich ist, beschreibt uns der Pfarrer Sickler im Teutschen Obstgärtner X. B. S. 171. Die Zubereitung der Birnen zu Sülzebirnen, wozu in der dortigen Gegend besonders eine Art genommen wird, welche die gelbe Kuhlbirne (oder Kugelbirne) heißt, und vorzugsweise zu diesem Zweck benutzt und angebaut wird. Die Birne ist rund, wird von Mitte September an reif, hält sich aber nicht lange, sondern wird teig, und muß deßhalb bald verbraucht werden. Um diese Birne bis Ostern und Pfingsten wohlschmeckend zu erhalten, hat man folgende Art des Einmachens erfunden, welche man ebenfalls bei andern Birnenarten anwenden kann.

Nachdem die Birnen vom Baum gepflückt worden sind, legt man

Digitized by Google

ſie einige Tage in eine luftige Kammer, damit ſie nachreifen und gelb werden; es ſchadet nichts, wenn ſie auch um das Kernhaus etwas teig ſind, doch dürfen ſie ſonſt keine Fall- oder Faulflecken haben. Man ſetzt die Birnen lagenweiſe in ein neues, gut gebrühtes Faß oder in ein friſch abgezogenes Weinfaß, von welchem man den einen Boden hat herausnehmen laſſen, beſtreut den untern Boden mit einer Lage Fenchelkraut oder Till, welches in fingerlange Stücken geſchnitten worden, und ſetzt die Birnen auf ihrem Kelch darauf, ſo daß deren Stiele in die Höhe ſtehen. Nun ſtreut man wieder eine Schicht Fenchelkraut oder Till darauf, und hierauf wieder Birnen, welche nunmehr mit ihren Stielen nach unten zu ſtehen kommen. Auf dieſe Art fährt man fort, das Faß zu füllen, und läßt es von einem Böttcher wieder zuſchlagen, vorher aber theilt man einige Hände voll Aniskörner dazwiſchen ein. Den Deckel des Faſſes kann man auch unmittelbar auf die Birnen legen und mit einem Stein beſchweren, damit die Birnen ſtets niedergedrückt gehalten werden. Man füllt nun das Faß mit reinem Brunnenwaſſer voll, und fährt damit fort, ſobald ſich ſolches vermindern ſollte; das Waſſer muß ſtets einen halben bis ganzen Zoll über dem Deckel ſtehen. In 4 bis 6 Wochen ſind die Birnen eßbar, und erhalten ſich bis Oſtern und Pfingſten, ſobald nur Alles mit der gehörigen Reinlichkeit beobachtet, und das Eindringen der Luft durch ſtete Erhaltung der Zollhöhe des Waſſers über dem Deckel verhindert wird. Würde dieſe unumgänglich nothwendige Waſſerlage auf dem Deckel vermindert, ſo würden die Birnen in eine ſauere Gährung übergehen und verderben.

Ebenfalls iſt zu beobachten, daß bei der Herausnahme der benöthigten Birnen zum Verſpeiſen, die Waſſerdecke jedesmal wieder aufgeſchüttet wird, und die Birnen immer durch den Druck des Deckels unter dem Waſſer gehalten werden müſſen. Zugeſchlagene Fäſſer werden erſt beim Gebrauch geöffnet; alsdann muß aber ebenfalls der Deckel auf die Birnen aufgepaßt, mit Steinen beſchwert und mit dem nöthigen Waſſer aufgefüllt werden, damit die Luft davon abgehalten wird.

§. 92.

Birnenſyrup zum Anmachen des Senfs zu benutzen.

Noch kann man den zuſammengekochten Saft der Birnen, ſowie den Weinmoſt zum Anmachen des deutſchen Senfes benutzen. Nachdem die Senfkörner fein gemahlen ſind, rührt man das Senfmehl mit dem Birnenſyrup zu einem dicken Brei, und verdünnt dieſen bis zur gewöhnlichen Conſiſtenz des Senfes. Man läßt dieſen angemachten Senf über Nacht ſtehen und aufquellen, verdünnt ihn nach Befinden den andern Morgen, ſoviel es nöthig iſt, und verwahrt ihn in Bouteillen bis zum Gebrauch.

Nächſt der ſorgfältigen Benutzung und Aufbewahrung des Obſtes, ſowohl im friſchen, als getrockneten Zuſtande, verdient vor Allem

Digitized by Google

der Überfluß desselben zur Verwendung zum Äpfel- oder Birnenwein unsere vorzüglichste Aufmerksamkeit. Die namhaften Vortheile, welche bei Benutzung des Obstes zu diesem Zweck gewonnen werden können, sind zwar in der Einleitung des Handbuches hinlänglich auseinander gesetzt worden, und man braucht bei obstreichen Jahren keine Sorge zu haben, das Obst wegen Überfluß umkommen zu sehen, da man nur Obstwein oder Obstessig davon machen darf, um selbst den geringern Theil desselben nützlich zu verwenden, und durch selbiges in beiden Eigenschaften große Vortheile zu gewinnen. Längst schon hat man am Rhein und im südlichen Deutschland, woselbst der Traubenwein zu Hause ist, diese Vorzüge der Benutzung des Obstes zu diesem Zwecke eingesehen, auch fangen selbst im mittlern Deutschland einzelne Landwirthe an, sich dieses Mittels zu ihrem Besten zu bedienen; doch ist es noch lange nicht dahin gekommen, daß jede Haushaltung ihr Fäßchen selbst verfertigten Obstwein im Keller liegen hat, wie es doch bei obstreichen Jahren leicht der Fall seyn könnte. Wohl mag auch Mancher durch die dabei nöthigen Arbeiten abgeschreckt werden, oder nicht im Stande seyn, sich eine Obstpresse und Fässer anzuschaffen. Daher könnte in jedem Dorfe auf gemeinschaftliche Kosten der zur Obstweinbereitung nöthige Apparat angeschafft und gemeinschaftlich benutzt werden; ist der Wein erst auf dem Fasse, so macht dessen fernere Behandlung nur wenig Mühe und lohnt diese gewiß reichlich.

§. 93.

Benutzung des Kernobstes zum Obstwein oder Obstessig.

Die Äpfel oder Birnen, welche man zum Obstwein bestimmt hat, müssen vollkommen reif seyn; sind es Sommer- oder Herbstäpfel oder Birnen, so läßt man sie nur einige Tage auf Haufen aufgeschichtet liegen, bevor man sie preßt. Das Winterobst hingegen, als Reinettenarten, Borsdorfer und andere gute Winteräpfel, wovon man einen vorzüglich haltbaren Wein machen will, läßt man so lange liegen, bis die Frucht lagerreif geworden ist, und ihren eigenthümlichen Geschmack erhalten hat.

Von den Äpfeln, welche vom Baum herunter sogleich gepreßt werden, erhält man zwar mehr Most, als von jenen, welche ihren Wasserstoff erst auf dem Lager verdunsten müssen; allein der Wein dieser Äpfel wird auch niemals so gut und hält sich auch nicht so lange, als der von den abgelagerten Äpfeln. Im Durchschnitt kann man alle Äpfelarten zur Weinbereitung benutzen; doch gibt es darunter besondere Sorten, welche einen vorzüglichern, durch besondern Wohlgeschmack und durch Dauer sich auszeichnenden Wein geben.

Die Borsdorfer Äpfel geben unstreitig unvermischt den besten Obstwein; nach ihnen die französische Goldreinette, Muskatreinette, kurz alle Reinettenarten, welche einen süßen, müskirten Geschmack haben.

Der Champagnerweinapfel gibt einen dem Champagner sehr nahe

Digitized by Google

kommenden Obstwein, wenn er gut zubereitet wird, sowie die Champagnerweinbirne den Birnmost geringerer Arten verbessert, und durch ihren Zusatz haltbarer macht.

Die Vermischung der Obstsorten zum Apfel- oder Birnmost ist zwar nicht unbedingt nothwendig; da aber gewiß jeder Obstwein-Verfertiger gern ein Mutterfäßchen anzulegen wünschen möchte, welches den gewöhnlichen Obstwein an Stärke und Güte übertrifft, und dem Traubenwein gleichkommt, so ist es allerdings nothwendig, eine Auswahl der vorhandenen Obstarten zu diesem Zweck vorzunehmen, und jene edleren Äpfelarten besonders zurückzulegen. Die übrigen Obstsorten mischt man nun untereinander, schichtet sie in große Haufen auf reinliches Stroh im Garten auf, damit Luft, Sonne und Regen sie vollkommen durchziehen, bevor man sie unter die Presse bringt, welches erst nach 14 Tagen geschehen kann; alsdann müssen sie vorsichtig durchsucht werden, damit kein fauler Apfel darunter bleibt, welcher dem Wein einen üblen Geschmack mittheilen würde. Überhaupt ist bei der Bereitung des Obstweins die größte Reinlichkeit zu empfehlen; alles faule, gefallene und braun angelaufene Obst thut man zurück, um später davon, sowie von den ausgepreßten Trestern einen Obstessig zu machen, wozu auch alles wilde Obst benutzt werden kann.

Die Obstpressen müssen in guten Stand gesetzt werden, sowie die Kübel und Fässer; die Lager im Keller und dieser selbst müssen von allen Unreinigkeiten befreit, und soviel wie möglich mit reiner Luft versehen werden, denn alles dieses trägt dazu bei, den Obstwein in einem reinen Geschmack zu erhalten.

Die Fässer, worauf der Wein kommen soll, müssen vor Allem gehörig ausgebrüht, von jedem Nebengeschmack befreit und geschwefelt werden. Kann man frisch abgezogene Weinfässer zum Auffüllen der Weine bekommen, so wird darauf der Obstwein besser, als auf neuen Fässern, und gewinnt vorzüglich an Güte, je besser der darauf befindliche Wein war. Sollte noch die Weinhefe auf solchen Fässern befindlich seyn, so ist es um so viel besser; je größer die Fässer, desto besser oder stärker wird der Wein. Auch kann man den Wein durch folgendes Verfahren verbessern: man schwenkt das Faß mit starkem Hefenbranntwein aus, oder man brennt Branntwein im Faß an, und läßt solchen so lange brennen, bis er von sich selbst ausgeht. Man spundet das Faß alsbald zu, und füllt den Most womöglich in das vom Dampf erwärmte Faß. Auf eine Ohm Most kann man recht gut ½ Maaß guten Franzbranntwein im Fasse verbrennen lassen; auch Schwefel oder Muskatennuß angebrannt benimmt dem Faß den üblen Geruch und verbessert den Obstwein.

§. 94.

Bereitung des Ciders und des Apfelweins im Allgemeinen.

Unter Cider versteht man den ausgepreßten Apfel- und Birnmost,

Digitized by Google

welcher auf dem Fasse eine schnelle Gährung erhalten, und nachdem er sich geklärt hat, alsobald getrunken wird.

Zur Bereitung des Ciders kann man die Sommer- und Herbstäpfel von allen Sorten untereinander gebrauchen; da der Cider nicht sowohl zum mehrjährigen Aufbewahren, als vielmehr zum schnellen Verbrauch verfertigt wird, so brauchen die Obstsorten, welche man dazu zu verwenden gedenkt, eben nicht besonders dazu auserwählt zu seyn, sondern man nimmt dazu diejenigen Sorten, welche sich nicht lange aufbewahren lassen, und deren Saft sich bald entwickelt und in der Frucht versüßt. Alle diese Frühäpfel haben nicht den Zuckerstoff in sich, welcher zur Bereitung eines haltbaren und guten Obstweins erforderlich ist. Nur von den vorzüglichsten Äpfel- und Birnensorten läßt sich ein wohlschmeckender, dem Traubenwein am nächsten kommender, sich mehre Jahre haltender Obstwein verfertigen, welcher an Güte mit den Jahren gewinnt, und selbst von Weintrinkern geschätzt wird.

Einen vorzüglich guten Obstwein geben die Borsdorfer-, die sämmtlichen Reinetten- und Peppingsarten, sowie die edlen Calvillen, die großen und kleinen Jungfernäpfel, die Matäpfel und der Champagnerweinapfel; Stettiner und Bohnäpfel geben einen ebenfalls guten, doch bei weitem nicht so gewürzhaften Wein, wie jene edlern Äpfelarten. Sämmtliche Apfelsorten, welche in ihrer Zeitigung vielen Zuckerstoff enthalten, dabei auch einen gewürzhaften Geschmack haben, geben einen guten und haltbaren Wein. Die Süßäpfelsorten hingegen geben, unvermischt mit andern Äpfeln, keinen guten dauerhaften Wein, ihr Saft ist zu wässerig und fade, und bedarf eine Vermischung von süßweinigten, mit Aroma versehenen Sorten.

Eben so ist es mit den Birnen; die Frühbirnen oder eigentlichen Sommerbirnen haben zu viel Wasserstoff in sich, um einen haltbaren und guten Wein zu geben; da nun die eigentlichen Zuckerbirnen später zeitigen, so ist eine richtige Vermischung mit jenen nicht wohl anzuwenden, weßhalb man sie lieber nicht zu diesem Zweck verwendet. Unter den Herbstbirnen hingegen finden wir viele Sorten, welche hinlänglichen Zuckerstoff mit sich führen, als z. B. die Winterhonigbirne, die weiße und graue Herbstbutterbirne, die Champagnerweinbirne und so viele andere Herbstbirnen, welche zu gleicher Zeit reifen und zur Weinbereitung benutzt werden können.

Außer der Bereitung des Weines aus Birnen kann der Most derselben auch als Zusatz unter den Apfelmost, zumal wenn letzterer von säuerlichen Äpfeln gezogen worden ist, mit Vortheil verwendet werden, und dient in diesem Fall als Verbesserungsmittel.

Wird zu drei Theil Apfelmost ein Theil Birnmost hinzugesetzt, so gibt dieses einen sehr angenehmen und dabei haltbaren Wein, welcher keinen Zusatz von Zucker bedarf und hinlängliche Süßigkeit erlangt, um für jeden Gaumen angenehm zu werden. Birnweine ohne Zusatz von Apfelmost halten sich nicht so lange, wie die Apfelweine, und müssen früher verbraucht werden, wie jene.

Digitized by Google

Bevor ich nun zur eigentlichen Bereitung des Ciders und des Äpfel- und Birnweins übergehe, werde ich vorläufig einige Hauptbedingungen, den guten Erfolg derselben zu sichern, voranschicken, und diejenigen Vorschriften ertheilen, welche unumgänglich nothwendig sind einen guten und haltbaren Wein zu fertigen.

Vor Allem ist es nothwendig, die zum Cider oder zur Bereitung des Äpfel- oder Birnweins bestimmten Obstsorten, sobald sie vom Baum abgenommen wurden, zu durchsuchen, und sämmtliche beim Abnehmen gefallene oder sonst beschädigte zurückzulegen. Man schüttet das Obst im Garten auf eine der Sonne ausgesetzte Rasenstelle, und läßt es daselbst 2 bis 4 Wochen jeder Witterung ausgesetzt liegen. Daß die Früchte vollkommen reif vom Baum gepflückt werden müssen, versteht sich wohl von selbst, doch müssen sie noch ihren eigentlichen Zeitigungspunkt erreichen, bevor sie zum Most verwendet werden können. Auf diese Haufen geschichtet schwitzt das Obst seine wässerigen Theile aus, das Fleisch wird mürbe, der darin enthaltene Saft entwickelt nun seinen Zuckerstoff, welches bei den Sommer- oder Herbstfrüchten in 8 bis 14 Tagen, bei den Winterfrüchten aber erst in 4 bis 6 Wochen geschieht. Sollte nun während dieser Zeit schlechtes Wetter einfallen, oder häufige Nachtfröste eintreten, so schadet zwar dieses dem Obst im Freien wenig, doch bringt man es alsdann lieber an einen trocknen, der Luft ausgesetzten Ort, wo man es vollends lagerreif werden läßt, bevor man es auspreßt. Das Nachreifen der Früchte in freier Luft ist jenem in einem verschlossenen Raum, der dem Luftzug bloß ausgesetzt ist, bei weitem vorzuziehen; denn erstens faulen daselbst die beim Abnehmen beschädigten Früchte wenig oder gar nicht, wodurch der Most vor jedem üblen Beigeschmack bewahrt wird; zweitens welken sie weniger zusammen, sondern bleiben viel saftiger, während die Frucht in einem eingeschlossenen Raum immer einen Beigeschmack, entweder von dem Stroh, auf welchem es gelegen, oder von der eingeschlossenen und dadurch in Fäulniß gerathenen Luft anzunehmen nur zu geneigt ist.

Bevor die Früchte gestampft und gepreßt werden, ist es nothwendig, sie nochmals zu durchsuchen, ob fleckige oder faule darunter sind. Alles dieses beschädigte oder faule Obst wird herausgelesen und in ein Faß gethan, um es später nach Hinzufügung der Trester von den ausgepreßten Äpfeln zur Essigbereitung benutzen zu können.

Von der Presse, sowie von den bei der Obstweinbereitung benöthigten Gefäßen, muß alle Unreinigkeit entfernt, dieselben vor dem Gebrauch mehrmals mit heißem Wasser abgewaschen und wieder gut getrocknet werden, damit kein Modergeschmack zurückbleibt, welcher sich sehr leicht dem Weine mittheilt und dadurch demselben einen übeln Geschmack gibt. Eben so vorsichtig muß man bei der Wahl derjenigen Fässer seyn, auf welche der Obstwein kommen soll, und nur diejenigen dazu nehmen, von welchen man gewiß überzeugt ist, daß sie dem darauf gefüllten Wein keinen Beigeschmack verursachen, oder wohl gar

Digitized by Google

denselben gänzlich verderben könnten. Bier-, Essig-, Branntwein- oder auch ganz neue Fässer sind nicht räthlich zum Aufbewahren des Obstweins anzuwenden; denn von allen diesen nimmt derselbe leicht einen Beigeschmack an, der sich nicht wieder verliert und den Wein verdirbt. Hingegen sind die Fässer, auf welchen Traubenwein gelegen hat, allen andern vorzuziehen, in diesen liegt schon der Grund zu einem guten Obstwein, und man nennt solche Fässer weingrüne in der Kunstsprache der Weinbereiter.

Hat man aber nun keine andern Fässer, als neuverfertigte, so muß man diese durch Kunst weingrün zu machen suchen. Man füllt die neuen Fässer mit frischem Wasser an, läßt sie damit 8 bis 10 Tage liegen, damit das Wasser den Geschmack der Lohe herauszieht, leert das Faß aus und brüht es einigemal mit kochendem Wasser aus, wobei der Spund verstopft und das Faß nach allen Richtungen hin und her geschwenkt wird. Nach Verlauf von 24 Stunden gießt man das Wasser heraus, nimmt auf ein Faß von 3 bis 6 Eimern 12 Kannen geringen Traubenwein, macht diesen kochendheiß, läßt ihn aber nicht aufkochen, weil sonst seine geistigen Theile verloren gingen, füllt ihn ins Faß, verstopft das Spundloch, schwenkt das Faß oft herum, und läßt den Wein darin erkalten. Auf diese Art ist das Faß nun weingrün, und kann mit dem Most aufgefüllt werden. Der zu diesem Zweck verwendete Wein kann noch zwei bis dreimal zum Ausspülen der neuen Fässer auf dieselbe Art benutzt werden, nur muß es sogleich geschehen, denn zum Aufbewahren taugt er nicht mehr. Kann man die Fässer nicht sogleich mit Most anfüllen, so müssen sie geschwefelt werden, worauf man sie fest verspundet.

Das Schwefeln der Fässer geschieht auf folgende Art: Man schneidet von grober Leinwand ½ Elle lange und 1½ Zoll breite Streifen, schmilzt über Kohlenfeuer in einem Tiegel ½ Pfund Stangenschwefel, in welchen man, wenn man sonst den Fässern einen angenehmen Geruch geben will, etwas feingestoßenen Zimmt, Nelken und Muskatennuß mischt, und zieht die Leinwandstreifen durch, so, daß sie vollkommen davon durchdrungen sind. Einen solchen Schwefelstreifen befestiget man nun an einem Draht, an welchem ein Haken gebogen worden, zündet ihn an, und läßt ihn in dem Faß, welches auf die Seite gehalten wird, ausbrennen, doch so, daß der Dampf nicht zum Spundloch herausziehen kann. Ist dieses geschehen, so verspundet man das Faß, indem man den Spund mit einem reinen Läppchen einschlägt, und legt es bis zum Gebrauch auf den Spund. Auch Schwefelfäden ohne Gewürze zubereitet, thun dieselben Dienste; sollen die Fässer aber lange liegen, bevor sie gebraucht werden, so muß man das Schwefeln einigemal wiederholen.

Will man rothe Weine, als Johannisbeer-, Kirschen-, Himbeerwein auf die Fässer bringen, so dürfen diese nicht geschwefelt seyn; man brennt zu diesen bloß eine an den Draht befestigte Muskatennuß darin an, und verspundet sie sogleich. Kann man Fässer, in welchen

Digitized by Google

noch Weinhefe befindlich ist, zur Gährung des Obstmostes verwenden, so ist dieses um so viel besser, denn der Most geht darauf bald in Gährung über, und der Wein gewinnt darauf an Geschmack und Güte.

§. 95.

Das Keltern des Obstes geschieht, sobald die Früchte, wie schon angegeben, ihren richtigen Reifpunkt erhalten haben, wenn die wässerigen Theile des Obstes ausgeschwitzt sind und der darin enthaltene Zuckerstoff sich gehörig entwickelt hat. Man sucht zu diesem Zweck nochmals die angefaulten Früchte sorgfältig aus, und zerstampft das gute Obst entweder in einem von starken Bohlen verfertigten Trog mit einem hölzernen Stampfer, oder zerreibt die Früchte auf einem Reibeisen zu einem feinen Brei. Noch besser sind die nirgends zu diesem Zweck gefertigten Quetschwalzen, in welchen die Früchte durch zwei Walzen zerquetscht werden.

Die Mühle muß dergestalt eingerichtet seyn, daß man die Walzen weiter und enger stellen kann. Anfangs zerdrückt man nur die Früchte damit, und bringt diese zum zweitenmal wieder in die Mühle, wobei die Walzen enger zusammengreifend gestellt werden, wodurch eine gleichmäßige breiartige Masse entsteht.

Diesen Obstbrei läßt man 24 Stunden in hölzernen Kübeln verdeckt stehen, bevor man ihn auspreßt, man gewinnt dann aus selbigen mehr Most, als wenn man ihn sogleich auspreßt, auch bekommt der Wein davon eine schönere Farbe. Das Auspressen oder Keltern des Apfelbreies geschieht gewöhnlich vermittelst einer Obstpresse; hat man nicht viel Obst zu diesem Zweck zu verarbeiten, so ist eine kleine Handpresse hinlänglich, wer aber die Obstweinfabrication ins Große treiben will, der muß sich eine große, gut befestigte Presse anschaffen, mit welcher die Arbeit gefördert wird.

§. 96.

Beschreibung einer sehr einfachen und zweckdienlichen Obstpresse.

Der Herr Doctor Rückert zu Herrnhut, welcher sich durch mehre gemeinnützige Aufsätze in der der Obstcultur so förderlichen, unter der Leitung des Obstbau-Vereins in der Oberlausitz herauskommenden Zeitschrift der Opora rühmlichst auszeichnet, lieferte in dem 2. Heft des 1. Bandes dieser Zeitschrift S. 10 die Beschreibung einer Obstpresse, welche wegen ihrer Einfachheit und geringen Kostenaufwands überall eingeführt zu werden verdient.

Im Begriff, meinem Handbuch die Beschreibung einer ähnlichen, von dem Ortsvorsteher Keil in Töttelstädt erfundenen einfachen Obstpresse beizufügen, fand ich beim Vergleich beider Beschreibungen die Rückert'sche noch leichter ausführbar und zweckmäßiger eingerichtet, als die Keil'sche, weßhalb ich auch diese beibehielt und deren Beschreibung und Zeichnung hiermit liefere.

Digitized by Google

Ein 1½ Elle langer, ¾ Elle breiter, und im Lichten ½ Elle tiefer, mit einem ſtarken Boden verſehener Kaſten, an welchem ſich vorn an der ſchmalen, unten etwas ausgeſchnittenen Seite eine Schnauze befindet, aus welcher der Moſt abläuft, Taf. VIII. Fig. I. Nr. 1, ruhet auf zwei Zimmerböcken, wovon jeder auf 4 Beinen ſteht, Nr. 2. In dem Boden der Preſſe werden Flußrinnen ausgehauen, wie Fig. IV. zeigt, welche beſtimmt ſind, den ausgepreßten Saft aufzunehmen und nach dem Abzugsloch hinzuführen; um dieſes beſſer zu bewirken, wird in den Käſten ein zweiter Bodeneinſatz, welcher aus 1½ Zoll ſtarken Stäben beſteht, die in einen Rahmen eingeſetzt ſind, ſo daß zwiſchen den Stäben ein kleiner Zwiſchenraum bleibt, wie Fig. II. vorſtellt, gleich einem Roſt über die Flußrinnen des Bodens eingeſetzt, auf welchen beim Preſſen der Sack mit dem Äpfelbrei gelegt wird. Dieſer Einſatzroſt muß ſich gut herausnehmen und wieder einſetzen laſſen, damit er öfters gereinigt werden kann. Den Kaſten ſchließt nun noch ein gut einpaſſender ſtarker Deckel, auf deſſen Mitte ein ¼ Elle dicker Klotz aufgenagelt iſt, worin oben eine Kimme befindlich, in welche der Druckſchwengel einpaßt, Fig. III. a. Man ſtellt nun dieſen Kaſten an eine Wand, in welche ein ſtarker Balken oder Träger eingeſetzt iſt, woran man den Druckſchwengel Nr. 3 anbringen kann. Dieſer iſt 4 Ellen lang, und wird mit dem dickern Ende in eins der im Balken befindlichen Löcher Nr. 4, und zwar zuerſt in das oberſte eingeſteckt, und wenn der Deckel auf den Sack mit Äpfelbrei gelegt worden iſt, ſo hängt man an das vordere Ende deſſelben ein Gewicht, wie Nr. 5 zeigt, welches nicht ſchwerer zu ſeyn braucht, als es eine Perſon zu heben im Stande iſt. Sollten ſich in dem Balken oder Träger keine Löcher wohl anbringen laſſen, ſo könnte das Ende des Druckſchwengels auch in eine daſelbſt eingeſchlagene eiſerne Klammer in der gehörigen Richtung befeſtiget werden.

Die Äpfel werden auf einem ſtarken Reibeiſen gerieben, in einen Sack von grober, aber feſter Leinwand gethan und unter den Deckel der Preſſe gebracht, wo alsdann der Druckſchwengel mit dem Gewicht beſchwert alsbald ſeine Dienſte leiſtet, und ſpäter in die unterſten Löcher des Pfeilers eingeſetzt, ohne große Mühe und Arbeit den Moſt aus den Äpfeln herauspreßt. Damit aber der Saft beim Preſſen nicht mit Gewalt aus dem Abzugsloch ſpritzet, ſo ſteckt man einen hölzernen Hahn Nr. 6 daſelbſt ein, welcher den Saft in das untergeſetzte Gefäß führt. Um aber den Saft leichter aus den Flußrinnen nach dem Abzugsloch des Kaſtens hinzuführen, bedient man ſich hölzerner Keile Nr. 7, welche an dem andern Ende deſſelben untergeſchoben werden, damit der Kaſten ſchräg zu ſtehen kommt, wodurch der Saft nun leichter ſeinen Weg dahin findet.

Dieſe einfache und wenig koſtſpielige Preſſe kann in jedem Schoppen oder Stall eine Stelle finden, und nach dem Gebrauch jedesmal wieder bei Seite geſetzt werden.

Digitized by Google

§. 97.

Bereitung des Ciders.

Zu dem gewöhnlichen Cider oder einfachen Apfelwein benutzt man alle Frühsorten untereinander; da sich dieser Wein nicht lange zu halten braucht, sondern getrunken wird, sobald er sich geklärt hat, so brauchen seine specifischen Theile nicht so gehaltvoll zu seyn, wie sie zum haltbaren Apfelwein erforderlich sind. Man läßt die Obstsorten mit einem Zusatz von Birnen 8 bis 14 Tage schwitzen oder ablagern, preßt sie aus und bringt den Most sogleich auf die Fässer im Keller. Auf frisch geschwefelte Fässer darf man keinen Wein bringen, diese müssen wenigstens 2 bis 3 Wochen vorher zubereitet seyn. Man füllt die Fässer bis ans Spundloch mit dem Most an; bei einer Temperatur von 10 bis 12 Grad Reaumür Wärme wird sich die Gährung schon vom 5. bis 10. Tag auf dem höchsten Punkt befinden, und von da an gemäßigter werden.

Bei einem geringern Grad von Wärme im Keller, z. B. bei 5 bis 8 Grad Wärme, tritt diese Periode erst nach 2 bis 3 Wochen ein, und diese kühle und langsamere Gährung ist dem Weine angemessener. Das Spundloch darf nicht verstopft werden; man füllt von Zeit zu Zeit das Faß mit Most, den man zu diesem Zwecke in Bouteillen aufgehoben hat, wieder voll, und fängt den durch die Gährung herabfließenden Most in einem untergesetzten Gefäße auf, benutzt diesen herausgegohrnen Most aber nicht wieder zum Auffüllen des Fasses, sondern verwendet ihn lieber zu Essig. Hat der Most den höchsten Grad der Gährung erreicht, so läßt das Rauschen und Brausen desselben nach, er setzt von Tag zu Tag weniger Hefen und Schaum ab, und fängt allmählich an, sich zu klären. Der ihm eigenthümliche prickelnde Geruch verliert sich nach und nach, und es tritt nunmehr der angenehme Weingeruch ein; dieses erfolgt gewöhnlich in 4 bis 6 Wochen, und man spundet sodann das Faß nur leicht zu, damit nicht zu viel Luft mehr darauf einwirken kann; auf keinen Fall aber darf das Faß schon jetzt fest zugespundet werden, indem sich immer noch viele kohlensaure Luft entwickelt, welche abgeleitet werden muß. Wollte man aber das Faß schon jetzt verspunden, so würde der Wein wieder trübe werden, aufs neue gähren und wohl gar das Faß auseinandersprengen. Um dem Cider den Obstgeschmack zu benehmen, thut man einige Hände voll getrocknete Hollunderblüthen während der Gährung in das Faß, in Ermangelung dieser Hollunderbeeren, auch setzt man 3 Pfund Puderzucker, 1 Loth Gewürznelken und 2 Loth Muskatennuß auf die Ohme hinzu, welches dieselbe Wirkung thut. Hat die Gährung nun nachgelassen und die noch vorhandene Weinhefe sich am Boden des Fasses gesetzt, so ist auch die Nachgährung vorbei, und man verspundet nunmehr das Faß mit einem reinen Läppchen, schlägt aber den Spund noch nicht allzufest ein. Auf diese Weise klärt sich nun der Cider immer mehr, und kann nach Verlauf von 5 bis 6 Wochen nach der

Digitized by Google

Gährung auf ein anderes Faß abgezogen und getrunken werden; will man den Cider länger aufbewahren, so wird er nach 2 bis 3 Wochen abermals auf ein anderes Faß abgezogen, worauf er sich zwar klar erhält, doch bald weggetrunken werden muß. Auf Bouteillen läßt sich der Cider nicht aufbewahren, diese würde er zersprengen, daher muß er vom Faß weggetrunken werden. Je zuckerreicher der Most ist, desto länger dauert seine Gährung; ein solcher Cider hält sich aber auch länger, als derjenige, welcher von weniger zuckerreichen Äpfeln gefertiget worden ist.

Der solchergestalt bereitete Cider schmeckt je jünger desto angenehmer, und kann ohne Nachtheil der Gesundheit alsobald genossen werden.

§. 98.

Bereitung des nordamerikanischen Ciders. (Aus dem Bulletin des sciences agricoles, par le Baron de Ferrusac.)

Auf der Insel Guernesey in Nordamerika fertiget man einen Äpfelwein, welcher selbst in England die Flasche zu 5 Schilling oder 6 Francs 15 Centimen, oder 2 Gulden 55 Kreuzer verkauft, und dem besten englischen Cider vorgezogen wird. Das Verfahren, diesen Wein zu gewinnen, ist folgendes: Die Äpfel werden auf die gewöhnliche Art ausgepreßt, und der Most in die Fässer gebracht. Anstatt daß man aber nun die Gährung auf die gewöhnliche Art abwartet, wird gerade dem entgegen verfahren, man sucht nämlich die Gährung zu unterbrechen; der Hauptzweck besteht darin, die Gährung aufzuhalten und in verschiedene Zeiträume einzutheilen. Um dieses nun zu erreichen, gibt man Acht, wenn der Most zu gähren anfängt, und zieht ihn sogleich auf ein schon zubereitetes Faß ab. Die Hefe wird durch ein Haartuch gegossen oder filtrirt, von welcher ein völlig klares, sehr berauschendes, süßes Getränk gewonnen wird, welches man besonders aufbewahrt. Fängt der Most aufs neue an zu gähren, so wird er abermals auf ein anderes Faß gezogen, die Hefe eben so behandelt, und zum drittenmal ganz dem ähnlich verfahren, wo man aber alsdann noch von dem aus der Hefe gewonnenen starken und filtrirten Most auf 100 Maaß 1½ Maaß mit hinzusetzt, und darauf das Spundloch sorgfältig verspundet.

Der nach dieser Behandlung gewonnene Cider ist klar, stark, von vorzüglichem Geschmack, und hält sich, ohne Veränderung zu erleiden, auf 10 Jahr lang.

Da durch das Filtriren des Mostes der Pflanzenschleim zurückbleibt, und der eigentliche Zuckerstoff der Äpfel sich schon früher abgesondert hat, der Gährungsproceß überhaupt viel reinlicher und weniger stark, als auf die gewöhnliche Art, vor sich geht, so ist wohl die Güte dieses Ciders vor Andern zu erklären, da man ja schon durch die unterschlägige Gährung des Mostes einen bessern und stärkern Wein erhält, als bei der gewöhnlichen Gährung, wie man aus Erfahrung weiß.

Digitized by Google

§. 99.

Bereitung des Apfelweins.

Der Apfelwein unterscheidet sich von dem Eider durch seine längere Haltbarkeit, geistigern Gehalt, und reinern, dem Traubenwein näher kommenden Geschmack. Nur zu oft wird dem Apfelwein der Vorwurf gemacht, daß solcher zu sehr nach Obst schmecke; man bedenkt aber nicht, daß die Natur jeder Frucht ihre Eigenthümlichkeiten beigelegt hat. Traubenwein kann nicht nach Obst schmecken, es sey denn, daß man den Saft des Obstes darunter mischt; eben so wenig kann der Obstwein dem Traubenwein gleichkommen, es sey denn, daß man diesen darunter mischt. Da nun in vielen Gegenden keine Trauben wachsen, dort aber das Obst deren Stelle vertritt, und zur Weinbereitung benutzt werden kann, so begnüge man sich auch mit dessen Eigenthümlichkeiten, und tadle die Vorsehung nicht, welche Alles so weise eingerichtet hat, und jeder Gegend das Ihrige zutheilte. Viele Weinkenner sind schon mit gut zubereitetem Obstwein getäuscht worden, und haben solchen wirklich für Traubenwein getrunken, und wie viele tausend Weintrinker trinken Apfelwein mit etwas Traubenmost vermischt für reinen Traubenwein, welchen die Kunst der Weinhändler trefflich zu ihrem Vortheil zu benutzen versteht. Ein von Borsdorfer oder guten Reinetten zubereiteter 2 bis 3 Jahr alter Obstwein wird keinem mittelmäßigen Traubenwein nachstehen, ja gewiß solchen noch an Gehalt und Güte übertreffen; daher nur erst hinlänglich gutes Obst erzogen, so wird man auch einen guten Obstwein erhalten, und jene Klagen werden alsdann verschwinden.

Zu einem guten und haltbaren Apfelwein nehme man daher nur ausgesucht gute Äpfelsorten, besonders die Borsdorferarten, und gewürzhafte, hinlänglichen Zuckerstoff haltende Peppings- und Reinettensorten. Nicht jeder Apfel ist geeignet, einen haltbaren und guten Wein zu geben, obgleich sämmtliche Äpfelarten zur Bereitung eines guten Eiders, welcher bald getrunken wird, benutzt werden können. Zum Schluß dieses über die Benutzung des Obstes handelnden Capitels werde ich noch besonders diejenigen Obstarten anführen, welche einen vorzüglichen und haltbaren Wein liefern, und welche zu diesem Zweck angebaut zu werden verdienen.

Der Apfelwein wird auf mehre Arten zubereitet, und durch künstliche Mittel und Zusätze von andern Früchten gibt man ihm einen andern Geschmack und Namen. Der reine Apfelwein aber kann auch ohne andere Zuthaten, bloß durch die Gährung, zu einem sehr angenehmen, lieblichschmeckenden und geistigen Getränke bereitet, und bei gehöriger Behandlung auf mehre Jahre haltbar gemacht werden.

Nachdem die zu einem haltbaren Obstwein am besten geeigneten Apfelsorten 3 bis 4 Wochen im Freien ausgeschwitzt und ihren Zuckerstoff entwickelt haben, so sucht man das angefaulte Obst heraus, stampft und preßt das reine Obst, füllt den Most davon sogleich auf gute

Digitized by Google

weingrüne Fässer, welche aber nicht frisch geschwefelt seyn dürfen, und füllt diese, wie bei dem Cider gesagt, bis an den Spund voll. Große Fässer sind zum Abgähren des Weins besser, als zu kleine; 8 bis 16 Eimer haltende Fässer sind für große Obstweinfabriken die geeignetsten, die Gährung bleibt in diesen gleichmäßiger und anhaltender, als in kleinen, auch bildet sich der Weingeist in diesen reiner und stärker aus. In kleinern Fässern aber endet der Gährungsproceß oft nur halb, man muß dann Hülfsmittel anwenden, diesen wieder zu beleben, welche den Wein oft verderben oder ihm einen nachtheiligen Geschmack mittheilen. Wird die Gährung durch übermäßige Wärme im Keller erzeugt, so schlägt der Wein oft gänzlich um und wird sauer. Der noch nicht in Spiritus verwandelte Zuckerstoff geht in Essigsäure über, anstatt daß er durch eine allmähliche Nachgährung in ein flüchtiges, durchdringendes, geistiges Wesen (Weingeist) umgewandelt werden sollte, welches man auch Feuer des Weins nennt. Dieses Feuer ist in den ersten Jahren flüchtig und rauschend; bei den zuckerstoffreichen Weinen dauert es oft 3 bis 4 Jahre, bis es sich dämpft und der Wein angenehm schmeckend und doch dabei geistreich wird. Da nun der Apfelwein weniger Zuckerstoffe, als der Traubenwein in sich enthält, so ist daher eine Beschleunigung des Gährungsprozesses durch übertriebene Wärme sehr nachtheilig, und kann leicht Säure hervorbringen.

Eben so wichtig ist die Beschaffenheit des Kellers, worin der Wein gähren soll; dieser muß trocken, rein, ohne Moder- oder Kellergeruch seyn, kurz nichts enthalten, was eine üble Ausdünstung verursacht, als Sauerkraut, Gemüse, Obst oder Käse; die Ausdünstung dieser Dinge theilt sich der Flüssigkeit im Fasse mit, und hinterläßt einen dem Weine nachtheiligen Geschmack. Ist die Gährung vorbei, und der Wein rein abgegohren, so daß die Fässer verspundet werden können, so sind diese Nachtheile weniger zu befürchten, obgleich es doch immer besser ist, den Keller so rein als möglich davon zu halten. Bei einer Wärme von 6 bis 10 Grad nach Reaumür geht der Gährungsproceß am besten von Statten, bei kleinern Fässern aber ist eine Temperatur von 12 Grad nothwendig, um diesen bis zum Ende in Thätigkeit zu erhalten. Unter 6 Grad ist die Temperatur zu kalt, über 14 Grad aber ist sie für den Obstwein zu warm, der Weingeist geht darin in Säure über und erzeugt, anstatt Wein, Essig.

Der Proceß der Gährung geht übrigens, wie bei dem Cider angegeben, vor sich, man füllt von Zeit zu Zeit das Faß mit dazu zurückgestelltem Most voll, und läßt es ohne Berührung dergestalt 3 bis 4 Wochen offen und ruhig liegen. Nach Verlauf dieser Zeit zieht man den Wein auf ¼ oder ½ Eimer haltende, gut zubereitete Fässer ab; mehre Weinbereiter geben alsdann auf einen Vierteleimer 4 Loth Spiritus (französischen Spiritus), oder eben so viel Alkohol von Kornbranntwein, welcher durch Kohlen gereiniget (entfuselt) worden ist, darunter, und man spundet nunmehr die Fässer mit einem Leinwandläppchen zu. Nach Verlauf von 4 bis 6 Wochen öffnet man den Spund wieder,

Digitized by Google

füllt die Fäßchen mit einem guten, reinen Traubenwein voll, schlägt sie wieder zu und läßt sie noch einige Wochen ruhig liegen, worauf der Wein vollkommen klar und hell vom Faß weggetrunken werden kann.

Den Obstwein auf Bouteillen abzuziehen, ist nicht rathsam, denn es setzt sich immer ein Niederschlag an diese an, auch wird er oft darauf trübe oder dicklicht. Will man aber dennoch seinen Wein auf Bouteillen abziehen, so darf man diese nicht im Keller aufstellen, sondern sie müssen gelegt werden. Hat man von dem Fasse eine Partie zum Verbrauch abgezogen, so gießt man jedesmal wieder 2 Loth Spiritus oder Alkohol vorsichtig in das Faß, welcher sich auf die Oberfläche des Weines verbreitet, eine Decke bildet, und das Kahnigwerden des Weines verhütet. Überhaupt ist es nothwendig, nach dem Gährungsproceß das Faß stets bis zum Spunde vollgefüllt zu erhalten, indem sich leicht auf der Oberfläche des Weines eine Haut bildet, welche demselben einen schlechten Geschmack gibt und trübe macht. Wer die Weinfabrikation ins Große betreibt, der legt den Wein nicht auf zu kleine Fässer, sondern zieht ihn, nachdem er sich hinlänglich geklärt hat, auf eben so große oder nur wenig kleinere Fässer ab, und verspundet sie luftdicht. Ist der Wein gut behandelt worden, so ist der Zusatz von Spiritus oder Alkohol auch eben nicht nothwendig zu dessen Erhaltung. Die Fässer, worauf der Wein abgezogen worden ist, müssen aber einige Zeit vorher gut geschwefelt worden seyn, auch ist es nothwendig, das Faß, aus welchem Wein ausgelassen worden ist, mit etwas Schwefeldampf anzufüllen, welcher das Kahnigwerden verhindert und dieselben Dienste, als der Spiritus oder Alkohol leistet.

Sollte der Wein aber trotz aller Vorsicht dennoch kahnig, dicklich oder schleimig geworden seyn, so muß er sogleich auf ein anderes gut ausgeschwefeltes Faß abgezogen werden, wobei man aber ja nicht das unten im Faß sitzende Dicke oder Kahnige mit hinein bringen darf. In der ersten Zeit nach dem Abziehen des Weines muß derselbe alle 14 Tage mit einem reinen und bessern Obst- oder Traubenwein nachgefüllt werden, wobei jedesmal der Spund wieder luftdicht eingeschlagen werden muß. Hierzu bedient man sich am besten der in den Rheingegenden gebräuchlichen, ½ Fuß hohen gedrechselten Spunde. Diese Spunde sind von unten bis auf die Hälfte hohl; wenn das Faß nun aufgefüllt werden soll, so wird dieses bis an den Rand gefüllt, so daß es dem Holze gleichsteht. Der Spund wird nun ebenfalls gefüllt, schnell von der Seite auf das Spundloch gestürzt und festgeschlagen. Auf diese Art ist das Faß so voll, daß der Wein noch im Spunde steht, wodurch das Kahnigwerden desselben verhindert wird. Die hohen Spunde haben noch den großen Vortheil, daß sie sich viel leichter, ohne das Faß zu sehr zu erschüttern, vermittelst einiger Seitenschläge herausschlagen lassen, welches bei den gewöhnlichen Spunden selten ohne große Erschütterung des Fasses sich thun läßt.

Äpfelmost mit dem vierten Theil Birnmost vermischt, und auf

Digitized by Google

die vorherbeschriebene Art behandelt, gibt einen vorzüglich guten und wohlschmeckenden Wein, welcher selbst Weinkenner befriedigen kann. Wer den Muskatellergeschmack liebt, der kann auch einem Theil seines Weines diesen Geschmack dadurch geben, daß er einige Loth Hollunderblüthen in ein reines Läppchen gebunden mit in das Faß hängt, und nach Verlauf von einigen Tagen wieder herausnimmt, wovon der Wein einen dem Muskatellerwein ähnlichen Geschmack erhält, welches indessen nicht Jedermanns Trank ist.

Viele Äpfelweinfabrikanten setzen, zumal wenn die zum Wein bestimmten Äpfel noch sehr sauer sind, Zucker zu ihrem Wein, und lassen solchen mit gähren. Der Zusatz von Zucker schadet dem Wein nichts, sondern macht ihn nur geistiger und haltbarer; dabei ist er eben so unschädlich, als der ohne Zucker bereitete, und der Gesundheit sehr zuträglich. Wer aber übrigens nicht gern Zucker dazu verwenden will, und doch seinen etwas herben Äpfelwein verbessern möchte, der rühre beim Genuß desselben einige Theelöffel voll feingestoßenen Zucker unter ein Glas Äpfelwein, so wird man ein dem Champagner ähnlich mousirendes, sehr angenehmes Getränk erhalten.

§. 100.

Äpfelwein dem Traubenwein ähnlich zu machen.

Um den Äpfelwein dem Traubenwein ähnlich zu machen, empfiehlt man folgende Mittel: Wenn der Most von der Presse kommt, so löset man zu der Quantität von 120 Pfund, die in ein Faß kommen soll, 3 Pfund feingestoßenen rohen Weinstein in der dazu nöthigen Quantität Mostes durch Kochen auf, und bringt diese Auflösung vor dem Gähren des übrigen Mostes zu demselben in das Faß. Dann stößt man 15 Pfund reife Schlehen, preßt sie aus, und gießt den Saft während der Gährung zu dem Most; in Ermangelung reifer Schlehen nimmt man 10 Pfund getrocknete, und thut diese gestoßen und mit Most verdünnt in das Faß. Sobald die Gährung vorbei ist, wird der Wein auf ein weingrünes Faß abgezapft. Der Weinstein verhindert, daß der Wein einen ciderartigen Geschmack beibehält, und die Schlehen geben ihm das Ansehen und die Güte des Traubenweins. Dieser Wein ist keineswegs herbe, sondern sehr lieblich und überaus feurig. Sollte der Most nicht sehr süß seyn, so kann man auch vor der Gährung Zucker hinzusetzen, so wie dieses bei dem folgenden Wein angegeben wird.

§. 101.

Bereitung des Äpfelweins mit Zucker versetzt, von Herrn Weber. Opora III. Heft, S. 25.

Nachdem die Äpfel etwas mürbe geworden sind, werden sie auf einem großen Reibeisen gerieben oder fein gehackt, und sogleich gepreßt. Der Saft wird nun in eine Mulde oder in ein dazu passendes Faß ge-

Digitized by Google

than, welches 1 bis 1½ Zoll über dem Boden ein Zapfenloch hat, worin er 2 Tage ungestört stehen bleibt. Nach dieser Zeit wird der nun etwas geklärte Saft auf reine, womöglich alte Weinfässer gefüllt, und nach Verhältniß der Größe des Fasses ein größerer oder kleinerer Raum gelassen. Das Faß wird in einem luftigen Ort, in eine Kammer oder auf den Boden gestellt, der Spund locker darauf gelegt, wo alsdann die Gährung bald beginnt und 4 Wochen lang anhält. Ist sie vorüber, dann wird das Faß fest zugespundet, und man läßt es nun 2 Monate ungestört liegen. Nach dieser Zeit füllt man den Wein auf andere gute Weinfässer, wobei auf einen Eimer 4 Pfund Meliszucker, welcher mit hinreichendem Wasser abgekocht oder noch besser mit Eiweiß geklärt worden ist, und nachdem dieser Syrup erkaltet, mit einer Kanne guten Franzbranntwein auf den Eimer, zu dem Wein ins Faß gethan und vermischt wird.

Um dem Wein den Obstgeschmack zu benehmen, werden auf den Eimer 2 Loth gestoßene Muskatennüsse, eben so viel Zimmt und Gewürznelken in einen kleinen Beutel gethan, an den Spund des Fasses befestiget und mit einigen Steinen beschwert, so daß er auf den Grund des Fasses zu liegen kommt, später aber wieder herausgezogen werden kann.

Dieser Wein bleibt bei gehöriger Nachfüllung so lange liegen, bis er gebraucht werden soll, und bedarf demnach gar nicht einmal eines Kellers zu seiner Aufbewahrung.

§. 102.

Bereitung des Apfelweins von gekochtem Most.

Die Hälfte des ausgepreßten Mostes läßt man in einem Kessel zu einem Syrup einkochen, und füllt diesen auf ein gut zubereitetes Weinfaß. Die noch rohe Hälfte des Mostes wird sogleich auf den warmen zusammengekochten Syrup aufgefüllt, wodurch dieser leicht in Gährung geräth, wobei das Faß immer bis an den Spund vollgehalten werden muß. Nach der Gährung wird der Wein wie der vorherbeschriebene Apfelwein behandelt, und ist, da ein großer Theil seines Phlegmas durch das Zusammenkochen verdunstet ist, viel stärker und geistreicher, als der vorherbeschriebene.

§. 103.

Obstwein von gekochtem Most auf eine andere Art zu bereiten.

Einen vorzüglich guten und haltbaren Obstwein erhält man, wenn man die Hälfte des Mostes auf ⅔ Theil der Masse einkochen läßt. Man füllt diesen Apfelsyrup noch lauwarm auf das wie gewöhnlich zubereitete Faß, füllt es mit dem übrigen Most an, und läßt den Wein, wie schon gesagt, gähren. Ist die Gährung vorüber und der Wein wieder ruhig, so zieht man ihn auf ein anderes Faß ab; will man den

Digitized by Google

Wein vorzüglich gut und hell haben, so ziehe man ihn im ersten Jahre alle 4 Wochen auf ein anderes Faß ab, so wird man ohne Zusatz von Branntwein oder Spiritus oder anderen Hülfsmitteln einen vorzüglich geistreichen und wohlschmeckenden Wein erhalten, welcher sich so gut wie der Traubenwein hält.

§. 104.

Behandlung des Apfelweins, welchen man unter sich gähren läßt.

Auf 1 Eimer Most nimmt man 1 Maaß Spiritus oder Alkohol und spült damit das Faß aus, füllt den Most darauf, thut 4 bis 8 Pfund Melisszucker in kleine Stückchen geschlagen oder gestoßen und unter den Most gerührt, hinzu, und füllt das Faß dergestalt voll, daß nur ein Raum von drei Finger breit Höhe leer bleibt. Da die Gährung nicht über sich gehen soll, so muß die äußere Luft von der im Fasse abgehalten werden, deßhalb drückt man den Spund mit einem Läppchen umgeben sanft auf das Spundloch, doch so, daß das feine im Fasse sich entwickelnde Sauerstoffgas noch entweichen kann. Man öffnet alle 2 bis 3 Tage einmal den Spund und sieht nach, ob der Wein abgetobt hat; ist er ganz ruhig, so füllet man nach und nach das Faß voll Most, noch besser mit Trauben- oder geklärtem Apfelwein, und läßt ihn nun, fester verspundet, auf seiner Hefe ein ganzes Jahr lang liegen. Nach Verlauf dieses zieht man ihn auf ein anderes Faß und läßt ihn darauf, bis zum Gebrauch fest verspundet, liegen, er hält sich 5 bis 6 Jahre, und wird je älter, desto besser.

§. 105.

Behandlung des Apfelweins, welchen man unter sich gähren läßt, auf eine andere Art, nach Herrn Doctor Rückert zu Herrnhut, Opora II. Heft, Seite 10.

Man läßt den ausgepreßten Most 24 Stunden in einem offenen hölzernen Gefäß stehen, damit sich die Unreinigkeiten desselben zu Boden setzen. In das gut gereinigte und geschwefelte Faß schüttet man nun auf den halben Eimer 2 bis 3 Pfund mit Wasser zur Syrupsdicke eingekochten Zucker ganz heiß hinein und schüttelt es gut herum. Will man dem Wein mehr Haltbarkeit geben, so thut man zu dieser Masse 2 Kannen ächten Franzbranntwein sogleich zu dem heißen Zucker, verspundet das Faß und kollert dieses dergestalt herum, daß die darin enthaltene Flüssigkeit überall eindringen und das Faß erwärmen kann. Jetzt füllt man auch den Most, nachdem man das Faß aufs Lager gebracht hat, darauf, läßt aber einen 3 bis 4 Zoll leeren Raum darin und verspundet es fest. Durch das Verspunden des Fasses wird der Zutritt der Luft verhindert, und die Gährung erfolgt nun nicht wie gewöhnlich nach oben, sondern nach unten.

Man läßt das Faß 3 bis 4 Monate ruhig liegen, öffnet dann vorsichtig den Spund, um zu sehen, wie weit die Gährung gediehen

Digitized by Google

sey, und ob sich nicht etwa eine Haut oben angesetzt habe, welches das Fortfüllen des Weines auf ein anderes Faß nothwendig machte. Ist dieses aber nicht der Fall, sondern fängt der Wein an, sich zu klären, so verschließt man wieder die Öffnung und wartet noch 2 bis 3 Monate, worauf die Gährung vollendet und der Wein nun auf Flaschen, oder noch besser auf reine und geschwefelte Fässer abgezogen werden kann.

Läßt man den Most ohne Zucker und Branntwein gähren, so wird der Wein nicht so gut, doch bekommt man immer noch einen guten Kochwein. Zu einem haltbaren Äpfelwein sollen die rothschaligen Äpfel, welche spät lagerreif werden, vorzüglicher, als die der grünen und weichern Sorten seyn, welche zwar auch einen Wein geben, der sich aber nicht so lange in seiner Kraft erhält, wie von jenen.

§. 106.

Bereitung des Birnweins.

Der Birnwein wird ganz auf dieselbe Art wie der Äpfelwein, verfertiget; wenn die Birnen reif sind, werden sie abgenommen, zerstampft und der Saft ausgepreßt. Der Most wird aber auf ungeschwefelte Fässer gebracht, denn der weichliche Birnwein verträgt den Schwefel nicht; man muß daher die Fässer mit einer angebrannten Muskatennuß ausbrennen, von welcher er keinen Beigeschmack, wie vom Schwefel annimmt.

Um den Birnwein geistreicher und haltbarer zu machen, ist es nothwendig, unter die dazu bestimmten Birnen die herbsten Sorten, zumal die wilden Holzbirnen mit zu untermischen, wovon der Geschmack erhöht wird. Die Champagnerwein-Birne gibt schon für sich einen dem Champagner ähnlichen Birnwein. Sollte es an hinlänglichem Birnmost fehlen, um die dazu bestimmten Fässer voll zu bekommen, so kann man auch das Fehlende mit Äpfelmost ersetzen, welcher den Wein um soviel angenehmer macht. Hat der Birnwein ausgegohren, so muß er auf andere Fässer abgezogen werden, und hat er auf diesen einige Zeit gelegen und sich hinlänglich geklärt, so zieht man ihn auf Bouteillen ab, verpicht diese gut und legt sie auf den kühlen Boden im Keller.

Der Birnwein hat nicht den Geist, wie der Äpfelwein, hält sich auch nicht so gut wie dieser, und muß im ersten Jahre weggetrunken werden. Der halbjährige Birnwein schmeckt am besten, und mousirt wie Champagner.

§. 107.

Eine andere Art, Birnwein von gekochtem Most zu verfertigen,

ist folgende: Die Hälfte des ausgepreßten Saftes kocht man 5 Minuten lang und schäumet ihn gut ab, bis er hell wird. Man gießt den gekochten Saft in ein hölzernes oder irdenes Gefäß und läßt ihn darin so

Digitized by Google

weit abkühlen, daß er noch lauwarm ist; man füllt ihn nun in das Faß, läßt aber den Bodensatz davon zurück und setzt den übrigen ungekochten Saft dazu. Die Gährung wird bei 12 Grad Wärme nach Reaumür alsbald erfolgen und in kurzer Zeit vorübergehen. Wird die Gährung schwächer (Hefe erzeugt diese nicht, sondern hinterläßt nur einen Bodensatz), und ist der Wein hell, so füllet man ihn auf ein anderes Faß, wobei man das Trübe auf dem Boden zurücklassen muß. Nach einigen Tagen wird der Wein hell; ganz hell jedoch nur selten; er schmeckt alsdann süß, hat aber nur wenig Geist, und muß nun auf Bouteillen abgezogen werden, welche, wie schon gesagt, gut verpfropft und verpicht, und auf eine kühle Stelle im Keller gelegt werden müssen.

Die Birnen, welche den besten Wein liefern, werden beim Schluß dieses Abschnittes, sowie bei den Äpfeln besonders angegeben. Man kann übrigens im Durchschnitt alle zuckerhaften, etwas grobfleischigen Herbstbirnen dazu verwenden.

§. 108.

Obstwein aus gefrorenem Obst zu bereiten.

Ein gewisser Herr Briet in Frankreich hat durch wiederholte Versuche gefunden, daß aus gefrornen Äpfeln und Birnen ein ebenso guter Cider gemacht werden kann, als aus nicht gefrorenen, so daß man diese demnach hierzu benutzen kann. Wenn die Früchte anfangen, aufzuthauen, zerreibt und preßt man sie aus, und verfährt mit dem Most auf die schon angegebene Manier.

§. 109.

Bereitung des Apfelweins, welchen man durch Kunst verbessern will.

Sowie man den Traubenwein durch Zusätze von andern Dingen verbessert und ihm einen erkünstelten Geschmack gibt, so kann man auch den Obstwein auf dieselbe Art behandeln, und ihm einen verschiedenen, dem Rhein- oder Muskatellerwein ähnlichen Geschmack geben.

Zu diesen gekünstelten Weinen nimmt man ganz einfache, von ordinären und gemischten Apfelsorten gezogene Apfelweine, wozu die Sommer- oder die frühen Herbstsorten recht tauglich sind; auch Birnen können mit untermischt werden, doch muß dazu das Obst gleichmäßig reif seyn, damit sich auch der Wein zur rechten Zeit klärt.

Man läßt diesen Wein in einem nicht gar zu kalten Keller, wenigstens nicht unter 5 bis 8 Grad Wärme bei offenem Spund 6 volle Wochen gähren. Ist der Wein vollkommen beruhigt, so legt man den Spund locker auf das Loch und hält das Faß stets spundvoll, doch so, daß der Wein nicht darüber herausgähren kann. Er klärt sich nun immer mehr, und kann Mitte oder Ende Februar, oder erst Mitte März auf ein anderes, wenigstens 6 Wochen früher geschwefeltes Faß abgefüllt werden. Man schlägt den Spund nunmehr fest ein und

Digitized by Google

füllt den Wein regelmäßig alle 8 Tage wieder auf, damit das Faß immer voll ist. Auf diesem Faß wird er bald goldklar werden, und sollte er auch wieder anfangen, zu arbeiten, so schadet ihm diese Nachgährung nichts, und man kann ihn nun auf die nachfolgenden Arten behandeln.

§. 110.

a) Apfelwein mit Rheinweingeschmack.

Auf 1 Eimer (¼ Ohmst) dieses also zubereiteten Apfelweins nimmt man

6 Pfund weißen Farinzucker,
2 Pfund klein gehackte Rosinen,
½ Pfund fein gestoßenen Weinstein,

bringt alles zusammen in ein mit einer Muskatennuß ausgebranntes Faß, und läßt es bei 10 bis 12 Grad Wärme nach Reaumür gähren; man füllt das Faß täglich voll und läßt es dergestalt 4 Wochen liegen.

Sollte der Keller die angegebene Wärme beibehalten, so muß nun das Faß kühler gelegt werden, worauf der Wein nach Verlauf von 4 Wochen, während welcher Zeit er sich abgeklärt hat, auf ein anderes kleineres Faß gefüllt werden kann. Auf diesem Faß bleibt er bis zum Herbst liegen; nun füllt man ihn auf ein anderes Faß oder auf Bouteillen, denn er ist jetzt trinkbar und von einem sehr kräftigen Geschmack, der nach den Rosinenkernen etwas bitterlich und fein herbe schmeckt und dem Rheinwein sehr nahe kommt. Läßt man diesen Wein aber 3 Jahre alt werden, so bekommt man ein köstliches, manchen geringen Rheinwein bei weitem übertreffendes Getränk.

§. 111.

b) Apfelwein mit Muskatellergeschmack.

Auf 1 Eimer des leichten Apfelweins kommt
20 Pfund weißer Farinzucker und
½ Pfund Weinstein;

man behandelt den Wein, wie den vorherbeschriebenen, hängt, nachdem die Gährung 3 Wochen gedauert hat, etwas Hollunderblüthen und gestoßenen Coriander in ein kleines Säckchen gebunden, 8 Tage lang in das Faß, so bekommt der Wein davon einen muskatellerartigen Geschmack, welcher dem Muskatellerwein sehr nahe kommt.

§. 112.

c) Apfelwein mit Malagageschmack.

Auf einen Eimer nimmt man 18 Pfund weißen Farinzucker und ½ Pfund Weinstein, läßt den Wein 14 Tage bei 12 Grad Wärme gähren, und thut 10 Pfund von Stielen gereinigte, in der Mitte entzweigerissene oder zerschnittene smyrnaische Rosinen in das Faß, und

Digitized by Google

läßt es noch 14 Tage zusammen gähren. Alsdann bringt man das Faß in einen kühlen Keller und behandelt den Wein, wie den vorhergehenden.

§. 113.

d) Apfelwein mit Malagageschmack auf andere Art.

Auf ein 2 Eimerfaß nimmt man 18 Pfund große Rosinen, 9 Pfund kleine Rosinen, reinigt sie von Stielen und andern Unreinigkeiten und zerstampft solche mit dem Obststampfer. Man gibt diese Ingredienzen nebst einer zerstoßenen Muskatennuß und 4 Loth Zimmtblüthen in einen Kessel und kocht dieses mit 20 Maaß Wasser ¼ Stunde lang, wobei die Masse fleißig umgerührt werden muß, damit sie nicht anbrennt. Nach Verlauf der angegebenen Zeit setzt man 9 Pfund Zucker dazu und läßt es noch eine Viertelstunde zusammen kochen. Man füllt nun dieses zusammen, noch kochend, in ein weingrünes Faß, spundet es zu und rollt es hin und her. Nach Verlauf von 20 Stunden öffnet man den Spund, gießt 6 Kannen oder 12 Maaß reinen Spiritus dazu, verspundet das Faß abermals und rollt es umher, damit sich der Spiritus mit der Masse im Faß vereinigt. Ist diese nun so weit erkaltet, daß sie nur noch lauwarm ist, so füllt man den Apfel- oder Birnmost darauf und läßt ihn bei offenem Spund gähren. Ist die Gährung vorüber, so zieht man den Wein auf ein anderes weingrünes Faß ab, und verfährt damit, wie schon bei den andern verbesserten Obstweinen angegeben worden.

Hat man schwachen, oder etwas übelschmeckenden, oder nicht hinlänglich geklärten Obstwein, so kann man solchen durch dieses Mittel verbessern und zu einem vortrefflichen Wein umschaffen. Nimmt man zu 2 Eimern anstatt der angegebenen Masse Ingredienzen noch um die Hälfte mehr dazu, so wird der Wein um soviel köstlicher davon, und kann, unter andere Weine gemischt, diese verbessern.

§. 114.

Gefrorner Apfelwein.

Einen leichten, jungen und klaren Wein kann man auf folgende Art durch das Frieren verbessern und zu einem recht geistigen und kräftigen Wein umwandeln. Man füllt im Monat Januar oder Februar ein Faß von beliebiger Größe ⅔ Theil voll, und läßt es spundoffen unter freiem Himmel frieren. Man richtet sich mit der Zeit nach der eben Statt findenden Kälte, denn der Wein muß bis auf die Hälfte gefroren seyn. Nach Verlauf von 2 bis 4 Tagen zieht man den ungefrornen Wein ab, wobei die Eisdecke am Spund mit einem Stocke abgestoßen werden muß. Dieser von seinem Phlegma befreite Wein ist nun um einen großen Theil geistiger und feuriger und arbeitet nie mehr.

Digitized by Google

§. 115.

a) Kirschenwein.

Gute Sauerkirschen, oder halb Sauer- und halb Süßkirschen, zumal von der kleinen schwarzen Waldkirsche, werden von den Stielen abgezupft, gestoßen und in ein irdenes oder hölzernes Gefäß gethan und einige Tage darin stehen gelassen. Man gießt alsdann den Saft durch ein Haarsieb ab und preßt das zurückgebliebene Dicke aus.

Auf ein Maaß Saft nimmt man ½ Pfund Zucker, schüttet den Saft in einen Kessel; auf eine Quantität von 60 Maaß Saft kommt ¼ Pfund Gewürznelken und ¼ Pfund Zimmt dazu, und nun kocht man den Saft auf die Hälfte ein. Hierauf gießt man den Kirschsaft durch einen Filtrirsack, sobald er erkaltet ist, und verwahrt ihn in gut zugepfropften und verpichten Bouteillen in einem kühlen Keller.

Will man nun Kirschenwein bereiten, so gießt man unter leichten Apfelwein soviel Kirschensaft, als nöthig ist, diesem einen angenehmen Kirschenweingeschmack zu geben.

§. 116.

b) Kirschenwein auf englische Art.

Nachdem die Kirschen ausgepreßt sind, nimmt man auf die Gallon (4 Maaß) Saft 2 Pfund ordinären Lumpenzucker, thut es auf ein Faß, rührt es gut um, macht es davon voll und läßt es gähren. Ist die Gährung vorüber, so schlägt man den Spund zu und läßt es ruhig 3 Monate liegen, worauf man den Wein auf Flaschen abziehen kann.

§. 117.

c) Kirschenwein auf eine andere Art. Hr. Dr. Rückert. Opora II. Heft, Seite 15.

Ganz reife, ausgelesene Sauerkirschen werden im Mörser gestoßen und ausgepreßt. Auf jede Kanne wird 1 Kanne Johannisbeersaft und 1 Kanne Wasser, nebst 2 Pfund Zucker hinzugesetzt; übrigens wird dieser Wein ganz so, wie der weiter hinten §. 125 b. beschriebene Johannisbeerwein behandelt.

Eine Metze Kirschen gibt gewöhnlich 2 Kannen Saft, wonach man leicht seinen Überschlag machen kann.

§. 118.

Kirschensaft mit Zucker.

Den Saft von Sauerkirschen, die im Mörser zerstoßen sind, preßt man, nachdem die Kirschen einen Tag und eine Nacht gut zugedeckt in irdenen Gefäßen gestanden haben, aus, und nimmt auf 1 Pfund oder Nößel Saft ½ Pfund Zucker, läßt beides zusammen kochen, schäumt

Digitized by Google

es gut ab, und füllt den Saft, sobald er erkaltet ist, auf Glasbouteillen, welche gut zugepfropft und verpicht im Keller aufgehoben werden. Aus diesem Saft bereitet man Kirschenwein, indem man auf ein Maaß desselben 2 Maaß Apfelwein zusetzt, oder man versetzt ihn mit Likör nach beliebiger Stärke, und erhält alsdann einen vorzüglich guten Kirschlikör.

Für Kranke, mit Wasser getrunken, ist dieser Saft vorzüglich zu empfehlen; auch wird er sonst noch zu mancherlei Gebrauch in der Küche angewendet.

§. 119.

Kirschensaft ohne Zucker.

Nachdem der Saft von gestoßenen Kirschen frisch ausgepreßt worden ist, so füllt man ihn auf Bouteillen, und diese bis an den Hals voll. Den übrigen Theil des Halses füllt man mit recht frischem Provenceröl an, und verwahrt die Bouteillen in einem kühlen Keller bis zum Gebrauch. Man zieht alsdann das Öl mit Baumwolle ab, und versüßt oder benutzt den Saft nach Belieben.

§. 120.

Zwetschenwein.

Auf 2 Eimer Zwetschenwein verfertigt man von 12 Pfund Melis oder Lumpenzucker mit 12 Maaß Wasser einen Syrup. Man kocht den Zucker unter beständigem Schäumen bis auf die Hälfte ein und setzt ½ Pfund Gewürznelken, und ½ Pfund Zimmtblüthen gestoßen mit hinzu, läßt es aber nicht mit kochen, und füllt diesen Syrup noch heiß in das mit Muskatennuß ausgeräucherte Faß. Man kann auch den Zucker zum Syrup sogleich mit Zwetschensaft kochen, welches noch besser ist, als mit Wasser, auch die dünn abgeschälte Schale von einer halben Citrone mit hinzuthun, welches dem Wein einen guten Geschmack gibt. Ist der Syrup im Faß lauwarm abgekühlt, so schüttet man den ausgepreßten Zwetschensaft hinzu, läßt den Wein abgähren, und verfährt damit, wie bei dem Kirschenwein angegeben ist.

§. 121.

Zwetschenwein auf eine andere Art.

Ein gutes Weinfaß von einer Ohm füllt man mit recht reifen und gesunden Zwetschen an, und setzt 2 Maaß guten Spiritus, 1 Loth Zimmt, 1 Loth Nelken und soviel Wasser hinzu, daß die Zwetschen im Fasse davon bedeckt sind. Man bringt das Faß in den Keller und läßt es nun ruhig liegen bis um Weihnachten, wo man es auf Bouteillen abziehen kann. Ohne Wasser auf die Zwetschen wird der Wein kräftiger und besser, als mit Wasser, und erhält sich auch länger.

Ferner kann man auf folgende Art einen guten Pflaumenwein

Digitized by Google

bereiten: Völlig reife Zwetschen oder sonst gute Pflaumen werden ausgekernt, in einem hölzernen Gefäß mit dem Stampfer gequetscht oder zerstoßen, und mit so vielem Wasser vermischt, als die Quantität des Pflaumenbreies beträgt. Man preßt diese Mischung aus und füllt den daraus gewonnenen Saft in ein Faß, worauf schon guter Wein gelegen hat. Das Faß muß unverspundet in einem Keller gähren und stets mit bereit gehaltenem Saft aufgefüllt werden; ist die Gährung vorbei, so thut man 1 Loth Zimmt und 1 Loth Gewürznelken hinzu, füllt das Faß bis zum Spundloch voll und schlägt den Spund ein. In diesem Zustande bleibt der Wein 3 Monate ruhig liegen, worauf er auf ein kleineres Faß abgezogen werden kann. Je reifer und besser die Pflaumen sind, desto besser wird der Wein.

§. 122.

Champagner von Birnmost. Opora II. B. II. Heft, S. 105.

Recht süße und saftreiche, gut abgelagerte Herbstbirnen werden auf einem Reibeisen gerieben und ausgepreßt. Man füllt den gewonnenen Saft auf ein Fäßchen und bedeckt das Spundloch ganz leicht mit einem Stückchen Leinwand. Nach 2 bis 3 Tagen fängt die Gährung an, wirft Schaum aus, und man füllt währenddem das Faß immer wieder voll und bedeckt es nicht mehr. Läßt die Gährung nach und wird der Wein ruhig, so füllt man das Faß mit gegohrnem Saft, welchen man in einem Gefäße unter dem Faß aufgefangen hat, oder mit Wein voll, verspundet es so fest, als möglich, und läßt es nun 4 bis 6 Wochen ruhig in einem kühlen Keller liegen. Nach Verlauf dieser Zeit bohrt man das Faß 4 Zoll über dem Boden an, setzt einen Hahn hinein und zieht den Wein, sobald er helle geworden ist, auf starke Champagnerbouteillen ab. Die Bouteillen werden mit Bindfaden oder Draht überbunden und gut verpicht in einen kühlen Keller gelegt.

Der Wein wird einen vom Champagner schwer zu unterscheidenden Geschmack und dessen Mousse haben, vorzüglich wenn unter die Birnen die bekannte Champagnerweinbirne gemischt worden ist.

§. 123.

Oeil de Perdrix von Birnmost.

Drei Theile Birnsaft werden mit einem Theil Himbeersaft vermischt und wie der vorherbeschriebene Champagner behandelt. Dieser Wein erhält einen äußerst angenehmen und geistigen Geschmack, und hält sich eben so lange, wie der Champagner.

Läßt man den obigen Champagner ein Jahr lang auf dem Fasse liegen, so verliert er sein Mousse, erhält aber alsdann den Geschmack eines guten vin de grave.

Digitized by Google

§. 124.

a. Johannisbeerwein auf gewöhnliche Art.

Gute reife Johannisbeeren werden in einem irdenen Gefäß mit den Händen zerdrückt, man läßt sie über Nacht stehen und preßt sie den folgenden Tag aus. Auf $\frac{2}{3}$ Theil Johannisbeersaft kommt $\frac{1}{3}$ reines Brunnenwasser, und auf jede Kanne oder 2 Maaß dieser Mischung $2\frac{1}{2}$ bis 3 Pfund Meliszucker. Man füllt den Wein in ein mit einer Muskatennuß ausgebranntes Fäßchen und läßt es gähren, wobei immer von dem zurückbehaltenen Saft nachgefüllt werden muß. Ist die Gährung vorüber und der Wein ruhig, so spundet man das Faß zu, doch nicht auf einmal ganz fest, sondern nach und nach, indem sonst leicht das Faß springen könnte. Gegen Lichtmeß ist der Wein gewiß klar und trinkbar, man zieht ihn auf Bouteillen, welche Tags vorher mit Franzbranntwein ausgespült worden sind, und pfropft sie anfangs nicht zu fest zu. Man setzt die Bouteillen in einen trockenen Keller aufrecht, und wenn sie eine Zeit lang gestanden haben, so schlägt man den Pfropfen etwas fester ein, wobei aber immer vorsichtig zu Werke gegangen werden muß. Am besten zieht man alle Fruchtweine vermittelst einer Federspuhle ab, indem man das Faß in der Mitte anbohrt, und weiter fortfährt, bis der Wein anfängt, trübe zu werden. Den Bodensatz zieht man auf eine große Flasche, läßt ihn darin sich abklären, und füllt das Klare davon wieder auf andere Bouteillen.

§. 125.

b. Johannisbeerwein, nach Herrn Doctor Rückert zu Herrnhut.

Zu diesem Wein kann man sowohl rothe, als weiße Beeren verwenden, der Saft der rothen ist herber, hingegen der der weißen milder, nur müssen die Beeren ihre volle Reife erhalten haben.

Nachdem die Beeren von den Stielen abgepflückt worden sind, so zerdrückt man sie mit der Hand und preßt sie aus. Das zur Gährung bestimmte Faß wird vermittelst eingefüllten Wassers gemessen und danach die Berechnung der Füllung gemacht. Auf $\frac{1}{4}$ Eimer kommen 10 Pfund Meliszucker, diesen zerschlägt man, thut ihn in das Faß und füllt nun $\frac{1}{4}$ Eimer halb Saft und halb Wasser dazu, wobei eher etwas mehr Wasser als Saft seyn kann; nach diesem Verhältniß nun füllt man auch größere Fässer an, doch so, daß ein Raum von 3 bis 4 Zoll leer bleibt. Da die Gährung nach unten gehen soll, so wird das Faß mit dem Spund verschlossen, herumgewälzt, damit sich alles gut untermischt und dann aufs Lager gebracht, woselbst es bis im Februar ruhig liegen bleibt, alsdann aber entweder auf Bouteillen oder auf ein anderes Faß abgezogen werden kann. Läßt man nun diesen Wein noch 1 bis 2 Jahre auf dem Fasse liegen, so wird er viel besser werden, und nicht so leicht, auf Bouteillen abgezogen, im Sommer in Gährung kommen, als wenn er zu früh abgezogen wird, wo alsdann leicht ein

Digitized by Google

Theil der Bouteillen springt. Die Bouteillen des Johannisbeerweins dürfen nicht wie die des Apfelweins liegen, sondern müssen stehen, und man thut wohl, sie in der Zeit der Blüthe des Johannisbeerstrauches vorsichtig in hölzerne Kübel zu setzen, damit, wenn dennoch einige zu springen sollten, der Wein doch nicht verloren geht.

§. 126.

c. Johannisbeerwein auf englische Art.

Man vermischt gleichviel Johannisbeersaft mit Wasser, thut auf jedes Maaß dieser Mischung ein Pfund Zucker und läßt es gähren. Ist die Gährung vorüber, so füllt man das Faß voll, verspundet es, doch anfangs nicht zu fest, bis der Wein ruhig ist, alsdann aber fester. Nach Verlauf von 6 Monaten zieht man den Wein auf große Flaschen, und 14 Tage später von diesen auf Bouteillen, welche anfangs nicht zu fest zugepfropft werden dürfen.

§. 127.

a. Stachelbeerwein auf gewöhnliche Art. Opora II. B. II. Heft, S. 106.

Die völlig reifen Stachelbeeren werden zerquetscht und in einem hölzernen Gefäß 3 bis 4 Tage in einen Keller gesetzt. Man preßt alsdann den Saft aus, füllt ihn auf ein Faß und läßt ihn bei offenem Spund gähren. Bemerkt man nach 8 bis 14 Tagen keinen Schaum mehr und hört das Brausen und Zischen auf, so füllt man es mit zurückbehaltenem Most voll und verspundet es gut. Nach Verlauf von 6 Wochen zieht man den Wein vermittelst einer Federspuhle ab, bringt ihn auf ein anderes Faß, und läßt ihn darauf noch 12 Wochen gut zugespundet liegen, worauf er trinkbar ist. Füllt man diesen Wein von Zeit zu Zeit auf, so hält er sich wohl 4 bis 5 Jahre, und wird immer besser, je älter er wird. Dieser Wein erhält, auf diese Art behandelt, einen sehr angenehmen Geruch und Geschmack, so daß er von einem Markbrunner Rheinwein kaum zu unterscheiden ist.

§. 128.

b. Stachelbeerwein, nach Herrn Doctor Rückert. Opora. II. Heft, S. 15.

Ganz reife Stachelbeeren mit der Hand zerdrückt und in einem irdenen Gefäß mit einem bestimmten Maaß Wasser vermischt, läßt man 5 bis 6 Tage gähren und preßt sie alsdann aus. Diesen Saft vermischt man nun mit eben soviel Johannisbeersaft und eben soviel Wasser, und thut zu 3 Kannen dieses vermischten Saftes 2 Pfund Zucker, wobei aber das vor der Gährung hinzugekommene Wasser mit dem Zusatz des Wassers in Zurechnung kommen muß. Um nicht zuviel Wasser auf die zerquetschten Stachelbeeren zu gießen, dient, als Norm angenommen, daß 1 Metze Stachelbeeren nicht mehr als 2 Kannen

Digitized by Google

Saft gibt. Gießt man nun auf 1 Metze Stachelbeeren nur 1½ Kanne Wasser zum Netzen derselben, so braucht man nachher zum Ausgleichen nur noch ½ Kanne hinzuzuthun, um die verschiedenen Flüssigkeiten gleichzustellen. Übrigens wird dieser Wein ganz wie der des Johannisbeerweins §. 125 b. behandelt.

§. 129.

c. Stachelbeerwein auf englische Art.

Auf 1 Gallon oder 4 Maaß Stachelbeermost kommen 3 Pfund feiner, trockener Puderzucker; man rührt dieses so lange zusammen in einem Gefäß herum, bis der Zucker zergangen ist und füllt es dann in ein Faß. Nach Verlauf von 6 Wochen zieht man den Wein auf ein anderes Faß, worauf er 4 Monate liegen bleibt; alsdann ist er trinkbar und kann auf Bouteillen, welche mit Franzbranntwein ausgespült worden sind, abgezogen werden.

§. 130.

Himbeerwein.

Man zerdrückt die Himbeeren mit einem Löffel, preßt sie aus und filtrirt den Saft durch Flanell in einen steinernen Krug. Zu 1 Maaß Saft gibt man 1 Pfund Zuckerraffinat, welcher ganz fein gestoßen ist, rührt ihn gut unter den Saft, und läßt ihn so zugedeckt 3 Tage stehen. Nachdem gießt man den klaren Saft ab, nimmt zu jedem Maaß Himbeersaft 2 Maaß leichten Trauben- oder Apfelwein und füllt ihn auf Bouteillen, so ist der Wein in einigen Wochen trinkbar.

§. 131.

Erdbeerwein.

Wird ganz so wie der Himmbeerwein verfertiget, nur kommt unter diesen 1 Nößel Kirschsaft zur Farbe.

§. 132.

Schwarzer Johannisbeerwein.

Man zerdrückt die schwarzen, reifen Johannisbeeren und läßt sie eine Nacht stehen, bevor man sie auspreßt. Zu 2 Maaß Saft kommt 1 Pfund Zucker; man thut Alles in ein Faß und läßt es gähren. Nach Verlauf von 6 Wochen zieht man den Wein auf ein anderes Faß, läßt ihn darauf 6 Wochen ungestört liegen, zieht ihn alsdann ab auf Bouteillen, oder läßt ihn noch eine Zeitlang auf dem Fasse liegen, und in beiden Fällen wird es ein ganz vorzüglicher Wein seyn.

§. 133.

Apfelwein mit Fruchtsyrup zu versetzen.

Um geringe, nicht haltbare, und etwas säuerlichschmeckende Apfelweine zu verbessern, sind nachfolgende Syrupe vorzüglich anwendbar,

Digitized by Google

mit welchen man zugleich einen lieblichschmeckenden Wein verfertigen kann.

§. 134.

Syrup von Stachelbeeren.

6 bis 8 Pfund Zucker läutert man mit Eiweiß, indem man das Weiße von einem Ei in einem Kessel mit etwas kaltem Wasser vermittelst eines Schlagbesens zu Schaum schlägt, dann 6 bis 8 Maaß Wasser hinzuthut und auf langsamem Feuer kochen läßt. Das Eiweiß zieht alle Unreinigkeiten des Zuckers an sich, und giebt diese als einen schwarzen Schaum von sich, welcher rein abgeschäumt werden muß. Man kocht das Zuckerwasser bis auf ⅔ Theil zusammen, so daß der Zucker stark klumpig vom Schaumlöffel fällt; jetzt gießt man 6 bis 8 Maaß ausgepreßten Stachelbeersaft hinzu, läßt den Syrup noch einmal aufkochen, schäumt ihn gut ab, und füllt ihn, kalt geworden, in Bouteillen. Mit einem Maaß solchen Saftes kann man 2 Maaß geringen Apfelwein vermischen, und diesen lieblichen Wein nun als Stachelbeerwein trinken.

§. 135.

Syrup von rothen oder schwarzen Johannisbeeren.

Der Syrup wird ganz wie der vorherbeschriebene behandelt, und in gut verpichten Bouteillen aufgehoben. Unter den Syrup der schwarzen Johannisbeere kann man, um selbigem eine schöne Farbe zu geben, einige Hände voll Heide- oder Schwarzbeeren mit durchpressen.

§. 136.

Syrup von Himbeeren oder Erdbeeren.

Wird auf dieselbe Art wie die vorherbeschriebenen behandelt; unter den Erdbeersyrup thut man ein Maaß Himbeersaft oder ein Nößel Kirschsaft, damit er eine dunklere Farbe bekommt.

§. 137.

Syrup von Pfirschen, Aprikosen, Renecloden, Quitten u. s. w.

wird ganz auf dieselbe Art gemacht. Man zerstampft die reifen Früchte, bindet sie in leinene reinliche Läppchen und preßt den Saft davon aus. Das Verhältniß des Zuckers zu dem Saft und dem dazu gesetzten Apfelwein bleibt sich immer gleich, und der Zusatz des Apfelweins zu einem der angegebenen Syrupe gibt demselben den Namen.

§. 138.

Schlehenwein.

Recht reife, mehrmals vom Froste gerührte Schlehen werden zerstampft und ausgepreßt. Man kocht von der Hälfte des ausgepreßten Saftes einen Syrup mit Zucker, wie §. 120 angegeben worden,

Digitized by Google

und bringt diesen lauwarm auf ein Faß, welches mit dem übrigen rohen Saft aufgefüllt und in Gährung gebracht wird. Übrigens wird dieser Wein ganz wie der Zwetschenwein behandelt und auf Bouteillen gezogen; in einem kühlen Keller aufbewahrt, hält er sich mehre Jahre.

§. 139.

Bereitung des Obstessigs.

Hierzu kann man die ausgepreßten Trestern oder die Überbleibsel von dem Obstwein, ferner abgefallenes, selbst angefaultes Obst benutzen, und aus diesem zusammen einen vortrefflichen Obstessig verfertigen. Das abgefallene und angefaulte Obst zerstößt man und thut es, nebst der zum Obstwein ausgepreßten Trester, in ein zwei Eimer haltendes Faß, aus welchem der Boden herausgenommen worden ist. Das Spundloch muß aber gut und luftdicht verwahrt, überhaupt das Faß in gutem Stand seyn. Auf 6 Körbe Trester oder Obst schüttet man 150 Maaß lauwarmes Wasser, und setzt das Faß in die Sonne oder an einen warmen Ort in der Küche, daß es bei einer Wärme von 14 bis 20 Grad Reaumür in Säuerung übergehen kann. Nach Verlauf von 4 Wochen preßt man die Trester aus und bringt den Essig auf Fässer, worauf entweder schon Essig gelegen hat, oder sonst auf gute und gehörig gereinigte Weinfässer, und läßt den Essig bei gleichem Wärmegrad und offenem Spund vollends sauer werden. Hier bleibt der Essig nun 4 bis 5 Wochen ruhig liegen; um denselben aber schneller und sicherer zur Säurung zu bringen, gießt man 4 Maaß guten Weinessig hinzu. Nach Verlauf der angegebenen Zeit wird der Essig klar seyn und hinlängliche Säure haben, um auf Flaschen oder Bouteillen abgezogen, im Keller verwahrt werden zu können.

§. 140.

Obstessig auf eine andere Art.

Da, wo es viel wildes Obst gibt, als Holzäpfel und Holzbirnen, vermischt man dieses mit abgefallenem oder angefaultem Obste, stößt es zusammen klein und thut es in ein Faß, welches an einer warmen Stelle im Hause aufgestellt ist. In diesem Faß sammelt man alle abgefallenen Zwetschen und Pflaumen während des Sommers hindurch, füllt den Saft derselben, sobald er in Säure übergegangen ist, auf ein Faß und läßt ihn darauf vollends in Säure übergehen, oder man preßt das im Faß gesammelte Obst aus und bringt den Essig auf ein Essigfaß, um darauf seine vollkommene Säure erst zu erlangen.

§. 141.

Bereitung des Obstessigs auf eine dritte Art.

Man nimmt zu diesem gleichzeitig reifende Sorten, sowohl Äpfel, als Birnen, bringt sie in Haufen auf einem Boden und läßt sie da-

Digitized by Google

selbst mürbe werden. Alsdann wird das Obst zerstampft oder auf dem Reibeisen gerieben, gepreßt und in ein offenes Faß gefüllt, welches man gegen die Einwirkung der Luft mit zusammengelegter Leinwand bedeckt. Tritt der Most nun in diesem offenen Gefäße durch einen geringen Zusatz von Wein- oder Bierhefen in Gährung, so wird der Schaum, so oft sich welcher zeigt, so lange abgeschöpft, bis die Gährung vollendet ist und der Saft etwas heller wird. Jetzt bringt man ihn auf Fässer, auf denen entweder guter starker Weinessig gelegen, oder die man einigemal mit heißem Essig ausgespült hat, und legt sie am besten in eine Stube, deren Wärme aber nie die von 18° R. übersteigt. Über das Spundloch nagelt man ein Stückchen Leinwand, so daß durch diese noch etwas Luft hinzukommen kann. Um die Säuerung zu beschleunigen, wirft man eine verhältnißmäßige Quantität Brod, welches 24 Stunden in Weinessig geweicht war, in das offene Gefäß; oder thut einige Loth Weinstein, welcher einige Tage in Weinessig eingeweicht wurde, hinzu, bevor man den Essig auf das Faß bringt.

§. 142.

Bereitung des Apfelweinessigs.

Oft wird der Apfelwein, zumal von geringen Obstarten verfertiget, durch eine zu hitzige Gährung sauer, anstatt lieblichschmeckend zu werden; oder man bestimmt sogleich diese geringhaltigen Obstweine zu Essig. In diesem Falle läßt man den Wein so lange, bis er ganz helle ist, auf dem Fasse, bis gegen Fastnacht hin. Man zapft ihn nun ab, macht ihn warm, aber nicht kochend, und füllt ihn auf ein Faß, welches an einen warmen Ort gestellt werden muß, und läßt ihn hier bei offenem Spund, auf welchem nur ein dünnes Läppchen gedeckt wird, um den Staub davon abzuhalten, liegen. Kann man etwas Essigmutter hinzuthun, so befördert diese den Säurungsproceß um Vieles, außerdem muß die Wärme dieses allein bewirken. Nach Verlauf von 6 Wochen wird der Wein in Essig umgewandelt und als solcher auf Bouteillen oder Flaschen abgezogen, das Faß hingegen wieder zur Essigbereitung benutzt werden können. Alles den Winter über gesammelte faule Obst kann in ein Faß gethan, den Winter hindurch aufgehoben, gegen das Frühjahr ausgepreßt werden und in einem Essigfasse die Essiggährung erhalten. Um die letztere überhaupt zu befördern, ist ein Zusatz von Honig sehr zu empfehlen. Der Essig bekommt davon nicht allein einen sehr angenehmen Geschmack, sondern ist auch der Gesundheit nicht nachtheilig, sowie man überhaupt sich vieler anderer Mittel, die Säurung zu befördern, als der Gesundheit nachtheilig, nicht bedienen soll.

§. 143.

Noch bleibt uns die Benutzung des unreifen abgefallenen Obstes als Futter für das Vieh übrig. Man zer-

Digitized by Google

stampft das Obst, untermischt es mit dem Spülicht und füttert damit die Kühe und Schweine. Die ausgepreßte Treber stampft man in ein Faß fest ein, und erhält sie darin, vor dem Frost geschützt, eine Zeitlang, und gibt solche, unter anderes Futter gemengt, den Kühen, wie den Schweinen als eine gesunde Nahrung.

§. 144.

Außer diesen, in vorstehenden Paragraphen angegebenen Anwendungen und Benutzungen des Obstes kann noch der Überfluß desselben, sowie die Kartoffeln zur Bereitung des Branntweins benutzt werden, wozu vorzüglich die gefallenen Zwetschen besonders in Böhmen angewendet werden, wo aus selbigen der sogenannte Sliwowitzer oder Zwetschenbranntwein gezogen wird.

§. 145.

Obgleich nun zwar alle Kernobstsorten, selbst die wilden Holzäpfel und Holzbirnen mit jenen untermischt, einen trinkbaren Cider oder Obstwein geben, so hat doch die Erfahrung gelehrt, daß sich besonders mehre Sorten vorzüglich dazu eignen und einen mehr oder weniger guten und haltbaren Wein geben.

Der Herr Geheimerath Diel bezeichnet in seinem systematischen Werke schon einen großen Theil der darin beschriebenen Kernobstsorten, als zu diesem Zweck vorzüglich tauglich; eben so die Herren Gebrüder Baumann in ihrem reichhaltigen Baumschulen-Catalog, und empfehlen nachstehende Obstsorten zu diesem Zweck. Sämmtliche Calvillen, Reinetten, Peppings und Borsdorfer sind zur Bereitung eines guten, haltbaren Äpfelweins brauchbar, doch zeichnen sich darunter noch besonders nachstehende Sorten aus:

Weiße Wachs- oder Sommerreinette.
Ächte, weiße, französische Reinette.
Sommer-Borsdorfer.
Rother Borsdorfer.
Zwiebel-Borsdorfer.
Edel-Borsdorfer.
Gestreifter böhmischer Borsdorfer.
Muskatreinette.
Früher englischer Gewürzpepping.
Carpentinreinette.
Ächte, graue, französische Reinette.
Grauer Kurzstiel.
Englische Spitalsreinette.
Parker's grauer Pepping.
Zimmtreinette.
Kleine und große Casselerreinette.
Kronenreinette.
Neujorkerreinette.
Orleansreinette.
Rother königl. Kurzstiel.
Englische Wintergoldparmäne.
Englische Granatreinette.
Goldgelber Herbststreifling.
Holländischer Herrengartenapfel.
Feuerfarbiger Streifling.
Schwarzschillernder Kohlapfel.
Weißer Matapfel.
Brauner Matapfel.
Spätblühender Matapfel.
Zehendheber.
Narcissenapfel.
Französischer Weinling.
Champagner Weinapfel.

Digitized by Google

Prälatenapfel.
Früher Franziscusapfel.
Prinzessinapfel.
Kleiner Neutzerling.
Großer Wasserneutzerling.
Adventsapfel.
Gestreifter Rettigapfel.
Striemapfel.
Großer rheinischer Bohnapfel.
Kleiner rheinischer Bohnapfel.
Kleiner Mauerapfel.
Großer gestreifter Lachsapfel.
Moselaner.
Hallischer gestreifter Herrenapfel.
Meißner Malvasierapfel.
Kleiner Wintergoldstreifling.
Biedericher Weinapfel.
Junkerapfel.
Säuerlicher Köberling.
Erndteapfel.
Gelber Confectapfel.
Radapfel.
Weißapfel. Weißbart.
Großer Winterfleiner.
Ordensapfel.
Apfel von Sedan.
Brautapfel.
Gelber Herbststettiner.
Mostapfel.
Wahrer gelber Winterstettiner.
Francatu.
Lahnischer kleiner Weinapfel.
Großer rother Winterparadiesapfel.
Winter-Citronenapfel.
Citronenapfel. Bollweiler Catalog.
Rother Mäucher aus dem Sundgau.
Frauenrothacher. Pomme de Chataigne du Leman.
Benzler aus dem Sundgau.
Jean Hure.
Breitaer.
Süßer Grauch.
Saurer Grauch.
Doppelter rother Paradiesapfel.
Rother Stettiner.
Sträumerling.
Wachsapfel.
Wasserlinger.
Herrenapfel. Weißbrodapfel.

Von den Birnen möchten nachstehende als vorzügliche Cidersorten zu bemerken seyn. Nach dem Bollweiler Catalog:

Wasserbirne.
Brathirne mit glänzendem Laub.
Sielebirne.
Hennenbirne.
Gallusbirne.
Röthelsbirne.
Knabenbirne.
Frühe Backhausbirne.
Mostbirne.
Champagnerweinbirne.
Bäumschebirne.
Bergler.
Platzbirne.
Weinbirne.
Stadelbirne.

Digitized by Google

Anhang.

Zum Schluß des Handbuchs füge ich noch eine Sammlung von Notizen bei, die aus mehren Gartenschriften zusammengetragen, theils als probat befunden, theils noch nicht probirt worden sind, doch als wahrscheinlich und ohne Nachtheil zu befürchten, angewendet werden können. Zu jedem Recept, welches ich selbst geprüft und für richtig und gut befunden, habe ich ein P. beigesetzt, welches man sicher anwenden und ohne weiteres Bedenken sich danach richten kann.

§. 146.

Forsyth'sche Baumsalbe. P.

Mit dieser berühmten Salbe, welche nach ihrem Erfinder, einem Engländer, benannt worden ist, und wofür dieser eine sehr bedeutende Summe von der englischen Regierung erhielt, heilet man jede starke Verwundung an einem Baume. Neuere Erfahrungen aber haben uns viel einfachere Mittel zur Erreichung dieses Zwecks gelehrt, so daß jener sonst so berühmte Baumkitt wenig mehr bei uns in Anwendung gebracht wird.

Die Zubereitung des Kittes ist folgende:

4 Theile frischen Kuhfladen,
2 Theile feingesiebten Kalkschutt,
2 Theile durchgesiebte Holzasche,
1 Theil feinen Flußsand,

arbeitet man wohl untereinander, bis die Masse so geschmeidig wie ein feiner Kitt ist; man verwahrt sie bis zum Gebrauch in einem Topf und gießt Urin darüber, damit die Luft sie nicht verhärte. Beim Gebrauch verdünnt man einen Theil dieses Kittes mit Urin, so, daß er sich gut und leicht aufstreichen läßt, schneidet die Wunde des Baumes oder Astes mit einem scharfen Messer, hauptsächlich am Rande der Rinde, schön glatt und überstreicht solche mit dieser Salbe. Man streut auf die Oberfläche derselben, sobald der Kitt aufgetragen worden ist, pulverisirte gebrannte Knochen oder durchgesiebte Holzasche, und drückt diese mit der flachen Hand sanft auf. Unter dieser Decke heilt die Wunde nach und nach zu und verhindert den Zudrang der Luft und Feuchtigkeit. Sollte aber der Überzug durch die Länge der Zeit abgehen, bevor sich die Wunde übernarbt hat, so muß man aufs neue die Blößen derselben damit bedecken.

Digitized by Google

§. 154.

Fünfte Art Baumsalbe von Pech bereitet und ebenfalls zum Pfropfen zu gebrauchen. P.

Man nimmt den Abschaum vom Pech, läßt ihn warm werden, und rührt soviel feingesiebte Asche, Kleie oder Knochenmehl darunter, daß es eine ziemliche Consistenz erhält, und bedienet sich derselben beim Pfropfen großer Bäume oder Wildlinge in der Baumschule, wobei kein Verband weiter nöthig ist, indem sich die Salbe verhärtet und jeden Luftzugang verschließt.

§. 155.

Sechste Art gutes Baumwachs zu bereiten, welches vorzüglich im Freien bei rauher Witterung zu gebrauchen ist. P.

½ Pfund gelbes Wachs, ½ Pfund schwarzes Schuhmacherpech, ¼ Pfund dicken Terpentin und ⅛ Pfund Unschlitt schmelzt man zusammen und gießt es in Papierpatronen oder Kapseln.

§. 156.

Thonsalbe zur Vertilgung der Insecten und Heilung des Mehlthaues.

Eine Partie des besten braunen Thones verdünnt man mit soviel Wasser, daß er die Consistenz einer flüssigen Salbe erhält, und schlägt ihn durch ein Haarsieb, damit alles Körnichte zurückbleibt. Im Frühjahr, wenn die Spalierbäume beschnitten und angeheftet sind, überstreicht man die Äste derselben vermittelst eines Pinsels überall mit dieser Salbe, sowie auch den Hauptstamm. Die darauf befindlichen Blattläuse und andere Insectenbruten werden gleichsam mit einer festen Decke überzogen, indem sich die Salbe bald darauf verhärtet, wodurch die Bruten verhindert werden, auszukriechen und darunter sterben. Auch bei Bäumen, deren Schale grindig oder schuppig ist, und die Schlupfwinkel dieser dem Baum so nachtheiligen Insecten abgeben, ist dieser Anstrich, sowie der Kalkanstrich, sehr zu empfehlen, nicht allein, daß die darunter sich aufhaltenden Insecten dadurch zu Grunde gehen, so erfüllet dieses einfache Mittel auch den Zweck, dem Baume eine glatte und schöne Rinde zu verschaffen, indem sich die Schuppen nach und nach ablösen, oder mit einem hölzernen Messer nach einem Regen abgeschabt werden können. Ein Anstrich von Tünchenweiß, mit welchem die Tüncher die Stubendecken weißen, welches aber etwas stärker, als zu diesem Zwecke gebräuchlich ist, gehalten werden muß, thut dieselben Dienste wie der Thon, und kann schon im Herbste angewendet werden, indem es länger der Nässe widersteht, als der Thon.

Bäume, welche mit dem Mehlthau befallen sind, welcher sich als Folge der gehemmten Ausdünstung auf den Blättern zeigt, kann durch ein Besprengen mit starkem Thonwasser, zumal nach einem kräftigen Regen, dem Baume sehr wohlthätig werden und seine Ausdünstung wieder herstellen. Auch bei dem Weinstocke ist der Thonanstrich

Digitized by Google

sehr zu empfehlen, indem er das gleichmäßige Austreiben der Augen im Frühjahr befördert, welches nicht immer der Fall ist.

§. 157.

Den Harzfluß bei dem Steinobst zu hemmen

und für den Baum unschädlich zu machen, legt man auf die frisch ausgeschnittene Wunde gequetschten Sauerampfer, und wiederholt dieses einige Tage hintereinander, alsdann bestreicht man sie mit geschmolzenem Pech, unter welches ein wenig Fett zerlassen worden ist; unter dieser Decke vernarbt die Wunde und der Saftausfluß wird gehemmt. P.

§. 158.

Mittel, die Blattläuse an den Bäumen zu vertreiben.

Man hat zu diesem Zweck mehre Mittel bekannt gemacht, welche zwar größtentheils auf kurze Zeit denselben erreichten, aber doch nicht verhindern konnten, daß nicht in Kurzem diese gefährlichen Gäste wieder und in eben so großer Anzahl erschienen, als vorher. Das sicherste Mittel aber, den Baum davon zu befreien, ist, die Blattläuse mit den Fingern zu zerdrücken, die damit behafteten, zusammengekrümmten Blätter abzunehmen, die Sommerlatten aber mit einer starken Seifenlauge öfters abzuwaschen. Tabacksjauche von geringen Sorten Tabacksblättern gezogen, thut zwar dieselben Dienste, als wie die Seifenlauge, ist aber dem Baume nachtheilig und möchte nicht zu empfehlen seyn.

Ein unschädliches und sicheres Mittel ist der Lehm oder Thonanstrich, besonders wenn unter denselben etwas Terpentinessenz gemischt worden ist; dieser tödtet die Brut gewiß, zumal wenn solcher einigemal wiederholt wird, und schadet auf keinen Fall dem Baum.

Ein sicheres Mittel, die Blattläuse zu vertreiben, soll das Bestreichen oder Besprengen derselben mit Wasser, worin Kartoffeln abgesotten worden, seyn; auch gegen die Baumwanzen soll es gut seyn. Dieses einfache und nicht kostspielige Mittel, hilft es auch nicht vollkommen, so schadet es wenigstens dem Baume nicht, und kann zu jeder Zeit wiederholt werden. Auch ein Dekokt von der Aristolochia Clematis, Osterluzei soll zur Vertilgung der grünen und der Kaffeelaus mit gutem Erfolg anzuwenden seyn. Bei den Orangeriebäumchen, bei welchen man zu jedem Zweig kommen kann, ist ein öfters wiederholtes trockenes Abbürsten der mit Blattläusen überzogenen Zweige schon hinlänglich, diese zu vertilgen, nur müssen die Zweige mit einer steifen Bürste abgebürstet und die Insecten soviel wie möglich von dem Zweig abgeschnellt werden, damit sie nicht wieder auf die unteren Zweige und Blätter des Baumes auffallen können.

Digitized by Google

§. 159.

Die Ameisen von den Bäumen zu vertreiben.

Obgleich die Ameisen dem Baume weniger nachtheilig sind, als die Blattläuse, nach deren Safte sie eigentlich gehen und wegen seiner Süßigkeit begierig auffaugen, so zerstören sie doch auch im Frühjahr wegen Mangel an Nahrung die Blüthen der Obstbäume, indem sie deren Knospen auffressen und verderben, weßhalb man sie allerdings zu vertreiben suchen muß. Haben sie ihre Höhlen in der Nähe des Baumes oder wohl gar in dem Umkreis der Wurzelkrone desselben, so können sie wohl dem Baume sehr gefährlich werden, indem sie nicht allein die Würzeln desselben benagen, sondern auch durch ihre angelegten Gänge und Höhlen die Wurzeln des Baumes blos legen. Man vertilgt die Ameisen leicht mit vergiftetem Honig; da sie aber die reifen Früchte des Baumes anfressen, so möchte die Vergiftung schon deßhalb nicht wohl anzurathen seyn, weßhalb man lieber weniger schädliche Mittel dagegen anwendet. Man vermischt Ofenruß mit Hanföl zu einer flüssigen Salbe und bestreicht damit einen Ring eines um den Baum gebundenen handbreiten Papierstreifens, über welchen keine Ameise zu gehen wagt.

Noch einfacher ist ein um den Baum oder Pfahl angestrichener, 3 Finger breiter Ring von Kreide, welchen sie ebenfalls nicht zu überschreiten wagen, doch muß man den Anstrich nach jedem Regen wiederholen, indem er leicht davon abgewaschen wird.

Ein sicheres Mittel, die Ameisen gänzlich zu vertilgen, ist eine Auflösung von Fliegenstein mit etwas Honig vermischt, in einem Gefäß unter den Baum gesetzt; um die Bienen davon abzuhalten, welche sich ebenfalls dabei einfinden, bedeckt man das Gefäß mit einem durchlöcherten Deckel, durch welchen zwar die Ameisen durchkriechen können, die Bienen hingegen davon abgehalten werden, so wird man bald durch dieses Mittel davon befreit seyn.

Noch ein bewährtes Mittel, die Ameisen von dem Baum zu entfernen, ist folgendes: man zerschmelzt Vogelleim mit burgundischem Pech zu gleichen Theilen und fügt etwas Öl hinzu, bindet einen Papierstreifen um den Baum und überstreicht diesen mit dem Leim. Des Morgens findet man sämmtliche auf dem Baume befindliche Ameisen am Rande des Streifes erstarrt, wo man sie leicht vertilgen kann. Der Anstrich muß, sobald er trocken geworden ist, wiederholt werden. Ameisenhaufen in Gärten, zumal wenn solche sich in der Nähe von Bäumen befinden, darf man ebenfalls nicht dulden und muß sie auf folgende Art zerstören. Man legt ein Stück ungelöschten Kalk in die Mitte des Haufens und begießt diesen nach und nach mit Wasser, so daß er sich darin entzündet und ablöscht, wodurch die Ameisen theils getödtet, theils vertrieben werden. Auch ein Überguß von Mistjauche oder starke, mit Kalk versetzte Aschenlauge kochendheiß über die Haufen gegossen, tödtet oder vertreibt die Ameisen.

Digitized by Google

§. 160.

Mittel zur Vertilgung der Werre, Maulwurfsgrille, auch Erdkrebs genannt. P.

Da, wo sich diese dem Obstbaume sehr gefährlichen Thiere stark eingenistet haben, ist es nothwendig, alle Mittel zu ergreifen, sich sobald als möglich davon zu befreien. Die Werre macht ihre Gänge unter der Erde und lebt von den Wurzeln der Pflanzen und Obstbäume. Da, wo sie ihre Nester aufschlagen, welches häufig in den Wurzelkronen der Bäume geschieht, benagen sie die jungen Saugwurzeln dergestalt, daß häufig der Baum davon abstirbt oder trauert, ohne daß man sich die eigentliche Ursache davon erklären kann.

Das sicherste Mittel, diese der Vegetation der Bäume so nachtheiligen Insecten auf einmal zu vertilgen, ist folgendes: Man gräbt im Herbst ein rundes oder längliches, 3 Fuß tiefes Loch, füllt dieses mit frischem Pferdemist und etwas Stroh an und bedeckt dieses wieder mit Erde; ein dabei gesteckter Stab dient als Erkennungszeichen der Grube. In dieser Grube versammeln sich nun, sobald die Kälte eintritt, von der Wärme des Mistes angelockt, sämmtliche im Garten befindliche Werren und andere Würmer, selbst die Mäuse suchen darunter Schutz gegen rauhe Witterung. Ist nun die Erde mit Schnee bedeckt, so gräbt man die Grube auf, wirft den darin enthaltenen Mist heraus, wodurch das darin befindliche Ungeziefer der Kälte ausgesetzt, erfriert, die Mäuse aber sogleich getödtet werden können. Man füllt die Grube alsdann aufs Neue mit frischem Mist, und wiederholt nach Verlauf einiger Zeit dieses Verfahren.

Ein anderes Mittel, die Maulwurfsgrillen zu tödten, ist: man steckt ein Gemüseblatt von einer Kohlart in Form einer spitzigen Düte in das Ausgangsloch des Insectes mit der Spitze nach unten ein und gießt in dieselbe einige Tropfen Nußöl. Es versteht sich, daß die Spitze der Düte festgeschlossen seyn muß, damit das Öl nicht hindurchdringen kann. Die Werre durchfrißt diesen Gegenstand, welcher ihren Gang versperrt, und benetzt sich mit dem Öle, wovon sie entweder in ihrem Loche stirbt, oder bald nach dem Herauskriechen aus demselben vor ihrem Ausgange vertrocknet. Auch Mistjauche, oder Wasser mit etwas Öl gemischt, in ihre Löcher gegossen, tödtet sie eines Theils, oder zwingt sie, diese zu verlassen und sich anderswohin zu ziehen.

§. 161.

Mittel, sich des Maulwurfs zu entledigen.

Obgleich der Maulwurf nicht eigentlich von den Wurzeln der Obstbäume lebt, selbst auch wohl durch die Vertilgung der Engerlinge und der Werre sich dem Obstbaue günstig bezeigt, so ist doch seine Anwesenheit in der Baumschule oft mehr schädlich, als nützlich, und muß demnach daraus entfernt werden. Durch das Ausgraben desselben beim Aufwerfen seiner Gänge ist er sehr leicht zu fangen; eben so giebt es

Digitized by Google

auch verschiedene Fallen und Selbstschüsse, womit er getödtet werden kann.

§. 162.

Vertilgung der Ratten und Mäuse im Garten.

Diese, dem Obstbaume oft sehr schädlichen Thiere fressen nicht allein die Wurzeln an den jungen Bäumen ab, sondern auch in der Kernschule die gesäeten Obstkerne aus den Beeten, und thun in den Obstgewölben häufig durch das Benagen der schönsten Früchte daselbst den empfindlichsten Schaden. In den Gärten grabe man Töpfe mit Wasser gefüllt dergestalt in die Erde, daß deren Rand der Erde gleich steht; beim Herumlaufen fallen sie hinein und ersaufen. In den Obstkammern aber muß man sie mit Fallen wegzufangen suchen; auch dienen nachstehende Mittel zu deren Vertilgung. Von Sauerteig und Eisenfeilspänen wird zu gleichen Theilen ein Teig gemacht und Kügelchen davon gedreht, welche man in die Löcher der Ratten und Mäuse legt, von deren Genuß sie sterben. Ferner ein Pfund feines Mehl wird mit 6 Loth Syrup und 6 Tropfen Feldkümmelöl mit 1 Pfund Brodkrumen vermengt und mit 3 fein gestoßenen Krähenaugen vermischt, zu kleinen Kugeln gedreht und in ihre Wege gelegt, wovon sie ebenfalls sterben. Häufig fressen Ratten und Mäuse die Franzbäume an, wenn sie in ihren Gängen unter der Mauer weg, an welcher die Spalierbäume stehen, Wurzeln im Wege finden, oder im Winter hinter deren Decken Schutz gegen die Witterung suchen, aus Muthwillen aber die Bäume zernagen. Um sie davon abzuhalten, bestreicht man die Bäume mit nachstehender Salbe: 2 Theile gelöschten Kalk und 1 Theil Lehm wird mit fein gestoßenem spanischen Pfeffer oder mit Tabacksbeize zu einer feinen Salbe gemischt und mit einem Pinsel auf den Baum gestrichen. Auch reife Königkerzen, deren Saamen sie begierig fressen, in ihre Löcher und Schlupfwinkel gesteckt, ist ihnen tödtlich. Ferner 1 Theil feingehackte Blätter von Nieswurz melirt man unter 2 Theile feines Weizenmehl und soviel Honig, daß es ein fester Teig wird, von welchem man kleine Kugeln dreht und diese in ihre Löcher oder Gänge vertheilt, vertilgt sie unfehlbar. P.

Da, wo man seine Obstorangeriestämmchen aufzuheben pflegt, dienen Lappen, in Terpentin getaucht, als Schutzmittel dieser Bäume, deren Rinden die Mäuse oft aus Muthwillen benagen, oft aber auch die Fruchtknospen der Bäume abfressen. Die Lappen müssen im Verlauf des Winters mehremal wieder mit Terpentinöl genetzt werden, damit sich der Geruch derselben nicht verliert. P.

Auch der Geruch des Münzkrautes soll sie von der Gegend vertreiben, wo ein Stengel davon hingelegt worden ist.

Als ein sicheres Mittel, die Ratten zu vertreiben, werden die frischen Blätter des Attigs (Sambucus ebulus) angerühmt. Man legt die Blätter an die Stellen, von welchen man die Ratten abhalten will; oder pflanzt eine solche Pflanze auf die Rabatte eines

Digitized by Google

Spallers, so wird man versichert seyn, keine Ratte in deren Umkreis ferner zu finden.

§. 163.

Mittel, die Ringelraupen zu vertilgen.

Man bindet an eine lange, leichte Stange eine Feder quer an, taucht den obern Theil ihrer Fahne in Hanf-, Lein- oder Baumöl, und überstreicht vor Sonnenaufgang die Raupennester damit. Alle Raupen, welche mit dem Öle benetzt werden, sterben in kurzer Zeit davon; und wird diese Operation mehre Tage hintereinander wiederholt, so wird der größere Theil, oder alle zusammen dadurch vertilgt.

§. 164.

Mittel, die Hasen von den Bäumen abzuhalten.

Das Einbinden der jungen Obstbäume vor dem Eintritt des Winters mit Dornensträuchen ist unstreitig das sicherste und wohlfeilste Mittel, seine Stämme gegen das Anfressen der Hasen zu sichern; doch muß man dabei vorsichtig zu Werke gehen, daß der Stamm nicht von den Dornen verwundet wird. In Ermangelung der Dornensträuche nimmt man auch wohl nöthigenfalls Stroh oder Schilf zum Einbinden der Bäume und sucht solche damit zu schützen.

In einer Gartenschrift wurde das Bestreichen der Schale mit Speck vor Winterseintritt als zuverlässiges Mittel gegen die Hasen angerühmt; allein, obgleich es dem Zweck entsprechen mag, so sind doch alle fettigen Theile der Baumrinde nicht zuträglich und verstopfen nur deren Poren.

Ein besseres und bewährteres Mittel, die Hasen, Rehe, kurz alles Wild und zahmes Vieh von den Obstbäumen abzuhalten, ist folgendes: Ein halber Eimer Lehm und eben soviel Menschen- oder Rinderkoth wird mit Mistjauche oder Urin und ein wenig Rinderblut zu einer breiartigen Masse gerührt; man läßt solche 2 bis 3 Tage stehen und bestreicht damit die Stämme so hoch, als das Wild kommen kann. Oft steht ein solcher Anstrich 2 Jahre und beschützt den Baum, ohne ihm Nachtheil zuzufügen; selbst die sich später vom Regen auflösenden Lehmtheile dienen dem Baum noch zur Düngung; auch hat man bemerkt, daß weder Raupen noch Schmetterlinge an diesem Anstrich in die Höhe kriechen, mithin dienet er also ebenfalls als Schutzmittel gegen die Raupen und den Spaniol.

Ein Anstrich von pulverisirtem Bolus, worunter etwas Schießpulver und Franzosenöl gemischt worden, hält das Wild ebenfalls ab und schützt vollkommen die Stämme auf ein Jahr.

Digitized by Google

§. 165.

Seifensiederäscherig dient zum Anstrich der Obstbäume zur Zerstörung des Mooses und des Ungeziefers.

Neueren Erfahrungen zufolge soll dieses noch die Wirkung des Kalks und Lehmanstrichs übertreffen. Man verdünnt zu diesem Zweck den Äscherig in einem Kübel so weit, daß er sich mit dem Pinsel anstreichen läßt, und überzieht damit im Herbst seine Bäume. Das Moos, die Larven und Eierchen der Insecten werden dadurch vertilgt; auch möchte dieser Anstrich noch besonders ein Schutzmittel gegen den Hasenfraß abgeben.

§. 166.

Das Erfrieren der Bäume zu verhindern.

Jede Bedeckung der Bäume mit Stroh, Schilf oder Laub ist unnöthig, sobald nur der Baum im Spätherbst noch vor Eintritt des Winters in seinen gehörigen Winterzustand getreten ist. Hat der Baum im Herbst sein Laub abgeworfen, so ist er im Winterzustand, sein Saft hat sich hinlänglich verdickt, und ein solcher wird sicher nicht erfrieren. Um nun junge, vollsaftige Stämme oder Espalierbäume in diesen Zustand vor Eintritt des Winters zu setzen und ihren wässerigen Saft zu verdicken, nimmt man denselben, doch nicht auf einmal, ihre Blätter, wodurch sie in den Zustand versetzt werden, welcher sie geschickt macht, dem Winter, ohne zu erfrieren, zu widerstehen. Selten erfriert der Baum im Winter, eher im Frühjahr oder im Herbst, wenn der Saft des Baumes schon wieder verdünnt ist, oder sich noch nicht verdickt hat. Dieser friert in den Saftgefäßen zu Eis, dehnt diese aus und strömt nun aus den Wunden der aufgesprungenen Rinde, woselbst bald Brand und Krebs entsteht. Eine Bedeckung mit Tannenreisig, durch welche die Luft streichen kann und den auffallenden Thau und Schnee abhält, daß dieser nicht auf die Zweige des Baumes als Glatteis auffriert, ist das zuträglichste Schutzmittel gegen die Winterkälte bei weichlichen Obstbäumen, als bei Pfirschen und Aprikosen.

§. 167.

Mittel, alte Pfirschenbäume zu verjüngen.

Wird der Pfirschenbaum von obenher kränklich und stirbt ein Ast nach dem andern durch den Harzfluß ab, so ist auch seine Tragbarkeit nur unbedeutend und beschränkt sich alsdann nur noch auf die mittlern oder untern Zweige des Baumes; in diesem Falle muß man ihn wieder zu verjüngen suchen, indem man den Stamm im Frühjahr bis auf die unteren Zweige verkürzt, und auch diese bis ½ Fuß vom Hauptstamm zurückschneidet. Man verwahrt die Wunden mit geschmolzenem Pech und erziehet aus den neu hervorkommenden Zweigen die Äste, welche man zur Bekleidung des Spaliers nöthig hat. Die vorwärts nach der

Digitized by Google

Mauer zu hervorbrechenden Augen drückt man aber bei Zeiten ab, damit man nachher nicht nöthig hat, solche wegzuschneiden. Freistehende Pfirschenbäume werden eben so behandelt; man köpft solche alle 6 Jahre ab, doch darf der Stamm noch nicht die Stärke von 1½ Zoll überschritten haben, denn bei zu dicken Bäumen wächst die Wunde nicht gut wieder zu; auch ist der Baum in jenem Alter schon mehr empfindlich, als in der Jugend.

Man erzieht diese Bäume in Kugelform, und schon im zweiten oder dritten Jahre erhält man Früchte an denselben; auch läßt sich dieses Verfahren bei den Pfirschenbäumen in Scherben recht gut anwenden.

§. 168.

Bäume auf ihrem Stand durch gute Erde zu düngen und dadurch tragbar zu machen.

Oft findet man Obstbäume, welche viele Jahre auf ihrem Standort zwar blühen, aber keine Früchte ansetzen, auch nur langsam fortwachsen, oder nach und nach verkümmern. Bei solchen Bäumen ist die Ursache häufig durch fehlerhaftes Einsetzen in zu kleine Löcher, in allzufester und magerer Erde, worin die Wurzeln keine Nahrung finden, zu suchen, und diesem kann man durch folgendes Verfahren abhelfen. Man schichtet 2 Theile Kuhmist, 2 Theile Schafmist, 1 Theil Menschen- und Hühnermist, nebst 2 Theilen guter Gartenerde auf einen Haufen zusammen und läßt es den Winter hindurch durchfrieren. Im Frühjahr bringt man allen Gartenabraum, als Gemüsestrunke, Blätter und Unkraut, dazu, formirt 3 Fuß dicke Rabatten davon, in diese zieht man Furchen, in welche soviel Ochsenblut, als man bekommen kann, gegossen wird. Um den Gestank zu vermeiden, bedecke man diese Furchen mit Erde, und begieße solche 14 Tage nachher so stark mit Mißjauche, daß sie vollkommen davon durchdrungen werden. Nach Verlauf von 4 Wochen werden die Beeten umgegraben, auf einen Haufen geschichtet, alsdann wieder zu Beeten formirt und aufs Neue mit Ochsenblut und Mistjauche wie vorher begossen, und überhaupt dieses Verfahren 3 bis 4 Mal im Verlauf des Sommers wiederholt. Durch diese Mischung erhält man eine ganz vorzüglich gute und nahrhafte Düngerde, welche im Herbst auf folgende Art an die Bäume gebracht werden kann. Man gräbt um den Baum, welchen man düngen will, einen 2 Fuß breiten und 2 Fuß tiefen Kreis im Umfange seiner Äste in der Krone, nach welchem Verhältniß sich auch gewöhnlich der Umfang seiner Wurzelkrone richtet. Man nimmt aus diesem Kreis die darin befindliche schlechte Erde heraus und füllt von der präparirten Düngerde hinein. Um den Stamm selber räumt man soviel als möglich, ohne die Wurzeln zu beschädigen, die obere Erdschicht hinweg und füllt ebenfalls von dieser Erde darauf. Im Verlauf des Sommers begießt man die aufgefüllte Erde einigemal mit verdünnter Mistjauche, und gewiß wird man bald den guten Erfolg

Digitized by Google

dieses Verfahrens an dem Wachsthum und der Fruchtbarkeit des Baumes gewahr werden.

§. 169.

Salz, ein gutes Düngmittel für die Obstbäume, sowie Malzkeime, Getreidespreu, Hornspäne und Knochenmehl.

Alle salzigen Theile sind, sobald sie dem Obstbaume in nicht zu starkem Maße zugeführt werden, wohlthätig; doch im Überfluß angewendet, können sie aber auch demselben tödtlich werden. Fischwasser, worin Fische abgesotten worden sind, Aufwaschspülig, Härings- oder andere Fischlake, Pökelsalzwasser, selbst die zum Baden benutzte Salzsohle kann zum Düngen der Bäume gebraucht werden, nur muß man solche starke Salzwasser mit anderem Wasser verdünnen und solchergestalt an die Bäume bringen. Topforangeriestämmchen des Jahres einigemal damit begossen, wachsen viel lebhafter; auch sind bei diesen das Knochenmehl und feingeraspelte Hornspäne vorzüglich gute Düngmittel. Malzkeime, Getreidespreu im Frühjahr in die Oberfläche der Erde eingegraben, düngt ebenfalls die Obstbäume, ohne zu schaden; nur darf es nicht vor Winters Eintritt geschehen, indem sich sonst die Mäuse dabei versammeln und ihre Höhlen in die Erde machen, wobei sie leicht den Wurzeln des Baumes durch das Benagen derselben schädlich werden können.

§. 170.

Nachtrag zu dem Schnitt der Steinobstpyramiden §. 46.

Bei der Erziehung der Pyramidenbäume und deren Behandlung ist zwar schon im V. Capitel §. 46 das Nöthige darüber gesagt worden, welches im Allgemeinen sowohl auf das Kern-, als auf das Steinobst angewendet werden kann; doch möchte die Behandlung des Steinobstes, in Pyramidenform zu erziehen, noch etwas genauer anzugeben nöthig seyn, indem der Schnitt desselben in mancher Hinsicht von jenem des Kernobstes abweicht. Der Schnitt des Steinobstes zur Pyramidenform ist anfangs ganz wie der am Kernobst, nämlich man schneidet den jungen Stamm nach Verhältniß seiner Stärke auf 4 bis 6 Augen zurück. Die starktreibenden Stämme werden demnach lang, die schwachtreibenden aber kurz geschnitten. Bleibt der Leitzweig in seinem Wachsthum gegen die Seitenzweige zurück, so müssen diese 14 Tage vor oder nach Johanni an ihren Spitzen eingeknickt werden, damit ihr Saftzufluß gehemmt oder gestört wird, und er sich desto stärker in den Hauptzweig ergießt und dessen Wachsthum vermehrt.

Der Schnitt der Steinobstpyramide erfordert mehr Aufmerksamkeit, als der des Kernobstes, indem das Tragholz desselben jedes Jahr abstirbt und durch anderes wieder ersetzt werden muß, welches bei dem Kernobste nicht der Fall ist, bei welchem sich an dem Fruchtholze immer wieder neue Ringel und Fruchtaugen bilden, welche alljährlich

Digitized by Google

daran Früchte hervorbringen. Schneidet man eine Pyramide zu flüchtig (d. h. zu lang), so trägt zwar ein solcher Zweig ein Jahr früher, als es bei einem regelmäßigen Schnitte wohl möglich gewesen wäre, doch der größere Theil der daran sitzenden Augen bleibt schlafend und verdorrt, während sie bei einem kürzern oder schärfern Schnitt ins Leben gerufen, zu Zweigen und Fruchtruthen ausgetrieben worden wären, welche den Baum in der Nähe des Stammes und der Hauptzweige mit Holz- und Fruchtzweigen bedeckt haben würden.

Die Hauptregel beim Schnitt der Steinobstpyramide bleibt also eben so wie beim Kernobst, durch einen kurzen Schnitt der Hauptzweige die sämmtlich daran befindlichen Augen zu beleben und in Thätigkeit zu setzen, und das abgestorbene Tragholz durch Neues alljährlich zu ersetzen, wodurch die Pyramide stets in Fruchtbarkeit erhalten und ihr gutes Ansehen befördert wird. Ist die Pyramide nun durch den jährlichen Rückschnitt ihrer Zweige, wobei stets darauf Rücksicht genommen werden muß, daß abwechselnd auf ein bald rechts, bald links stehendes Auge geschnitten wird, gehörig erwachsen, und läßt der starke Trieb derselben nun nach, so muß nunmehr ein Mittelschnitt zwischen dem scharfen und flüchtigen Schnitt eintreten. Später, wo sich der Baum durch allzugroße Tragbarkeit erschöpft hat und in seinem Fortwachsen zurückbleibt, ist es aber nothwendig, einen kurzen Schnitt wieder anzuwenden, damit aufs Neue starke Zweige gewonnen werden. Die Fruchtspieße und Bouquetzweige werden in der Regel nicht beschnitten; ihr in der Spitze sitzendes Laubauge treibt einen kleinen Zweig, an welchem sich die Blüthenaugen ansetzen, während die weiter hinten stehenden, welche ihre Früchte geliefert haben, absterben und als dürres Holz abgenommen werden müssen. Wird nun eine solche Steinobstpyramide zu alt und unfruchtbar, so kann man sie noch auf folgende Art verjüngen, indem man ihre Zweige bis ins drei- oder vierjährige Holz zurückschneidet und deren Wunden gut mit geschmolzenem Pech verwahrt, zugleich aber auch den Baum mit nahrhafter Erde vorsichtig düngt.

§. 171.

Vorzügliches Düngmittel für die Obstbäume.

Ein Korb frischer Kuhmist, ein Korb Schafmist, ½ Korb Tauben- oder Pferdemist wird in ein Faß gethan, in die Sonne gestellt und mit Mistjauche aufgefüllt; hat man diese nicht, so füllt man Flußwasser darauf. Man läßt diese Mischung 14 Tage lang stehen, rührt sie täglich einmal um und gebraucht sie alsdann an die Obstbäume oder zu der Obstorangerie.

Bloße Mistjauche, mit etwas Wasser verdünnt, gibt ebenfalls eine kräftige Baumdüngung und schadet diesem nicht.

Digitized by Google

§. 172.

Ein anderes Düngmittel von noch kräftigerer Wirkung ist folgendes: Mistjauche und Urin zu gleichen Theilen in einem alten Waschkessel bis auf die Hälfte oder den dritten Theil zusammengekocht, zumal wenn etwas Schafmist darunter kommt, gibt ein außerordentlich wirksames Düngmittel für den Obstbaum, und ½ Maaß davon an seine Wurzeln gegossen, ist für ein Jahr hinlänglich, den Baum stark im Trieb zu erhalten. Diese Düngung ist vorzüglich bei der Topforangerie nothwendig und anwendbar, indem man diesen Bäumen auf keine andere Art, außer dem öftern Versetzen, Nahrung geben kann.

Digitized by Google

Alphabetisches Register des Steinobstes.

Drittes Capitel.

Kirschen.

A.

Adler, schwarzer. 175.
Aigle noir, l'. 175.
Allerheiligenkirsche. 173.
Amaranthkirsche. 52.
Amaranthe, l'. 52.
Amarelle, Bonifacien-. 173.
Amarelle, Bouquet- oder Trauben-. 164.
Amarelle, bunte. 162.
Amarelle, frühe, königliche. 160.
Amarelle, frühzeitige. 167.
Amarelle, gedoppelte, mit halbgefüllter Blüthe. 168.
Amarelle juteuse. 173.
Amarelle, kleine, frühe. 159.
Amarelle mit weißem Stempelpunct. 166.
Amarelle, Soobamarelle. 173.
Amarelle, späte. 170.
Amarelle, süße. 162.
Amarelle, Trauben- oder Bouquet-. 164.
Amarelle, Zwerg-. 164.
Amarellenbaum mit ganz gefüllter Blüthe. 170.
Ambrette, petite ou dorée. 87.
Amerikanische Gewürzkirsche. 149.
Anatolische schwarze Herzkirsche. 87.
Augustkirsche, Erfurter. 125.
Aurischotte. 140.

B.

Belle de Choisy, la. 150.
Belle magnifique, la. 176.
Belle de Rocmont, la. 70.
Belztirsche, große deutsche. 104.
Belzweichsel, deutsche. 119.
Bernsteinkirsche, frühe. 68.
Bernsteinkirsche, Gubener. 76.
Bettenburger Glaskirsche. 147.
Bettenburger Kirsche von der Natte. 122.
Bettenburger schwarze Herzkirsche. 24.
Bettenburger Weichsel, großer Gobet. 131.
Bigarreau à gros fruit noir. 43.
Bigarreau blanc. 75.
Bigarreau cartilagineux de Büttner. 84.
Bigarreau commun, le Gros. 73.
Bigarreau d'ambre rougeâtre hâtif. 68.
Bigarreau de Lauerman, le Gros. 76.
Bigarreau de Lory. 47.
Bigarreau du Lard. 71.
Bigarreau de Montmorency. 176.
Bigarreau marbré. 69.
Bigarreau Napoleon. 76.
Bigarreau de Princesse d'Hollande, le Gros. 81.
Bigarreau rouge. 45.
Bigarreau violet. 72.
Bigarreautier à petit fruit blanc hâtif. 87.
Bigarreautier commun. 73.
Blak Eagle. 175.
Blak Heart. 29.
Blutherzkirsche. 53.
Bonifazien-Amarelle. 173.
Bouquet-Amarelle. 164.
Bouquet-Kirsche. 83.
Brünelle, große. 145.
Brüsseler Braune. 138.
Brüssel'sche Bruyn. 138.

Digitized by Google

Bruyère de Bruxelle, la. 138.
Büttner's ſchwarze Herzkirſche. 25.
Büttner's rothe Herzkirſche. 59.
Büttner's gelbe Knorpelkirſche. 90.
Büttner's rothe Knorpelkirſche. 84.
Büttner's ſpäte, rothe Knorpelkirſche. 78.
Büttner's September- und Octoberweichſel. 144.

C.

Cerasus pumila. 132.
Cerise à bouquet. 33. 164.
Cerise à coeur. 126.
Cerise à fruit jaune de Malherbe. 87.
Cerise Amarelle à fleur double. 170.
Cerise Amarelle à fleur semi-double. 168.
Cerise Amarelle hâtive. 167.
Cerise Amarelle royale hâtive. 160.
Cerise Amarelle tardive. 170.
Cerise à Ratafia, la petite. 142.
Cerise d'Angleterre. 103.
Cerise Belle magnifique. 176.
Cerise blanche ou rouge pâle, la grosse. 162.
Cerise Caron. 36.
Cerise Circassien. 176.
Cerise d'Espagne hâtive. 118.
Cerise d'Hollande. 142.
Cerise d'Hollande ou Coularde. 104.
Cerise de Jerusalem. 136.
Cerise de l'oiseleur. 99.
Cerise de Mai, la Grosse. 93.
Cerise de Mai précoce, la Grande. 21.
Cerise de Montmorency. 152.
Cerise de Montmorency à courte queue. 163.
Cerise de Montmorency, la Grosse. 156.
Cerise d'Orange rouge. 153.
Cerise d'Ostheim. 120.
Cerise de Palembre. 150.
Cerise des Religieuses, la grosse. 127.
Cerise de Soissons. 105.
Cerise de la Toussaint. 178.
Cerise de Trachat. 176.
Cerise de Vilaines. 149.
Cerise de Wellington. 117.
Cerise double. 114.
Cerise double de Verre. 145.
Cerise Duchesse d'Angoulême. 176.
Cerise, la Grosse. 104.
Cerise, la grosse, blanche ou rouge pâle. 162.
Cerise, la grosse, du Comte de St. Maur. 106.
Cerise, Guigne de Russie. 176.
Cerise, Guigne, ou Royale, ou Cerise nouvelle d'Angleterre. 147.
Cerise Guigne varieté. 151.
Cerise hâtive. 112.
Cerise hâtive d'Espagne noire. 96.
Cerise hâtive de Neufchateau. 176.
Cerise Morel. 162.
Cerise noire de Mai. 111.
Cerise noire des Truites. 140.
Cerise nouvelle d'Angleterre. 147. 155.
Cerise oblongue superbe. 176.
Cerise quatre à un livre. 64.
Cerise ronde précoce, la petite. 110.
Cerise Royale. 108. 147.
Cerise Royale ancienne. 98.
Cerise Royale double. 176.
Cerise Royale très tardive. 176.
Cerise rouge d'Orange. 153.
Cerise trompée précoce. 176.
Cerise Vineuse de Portugale. 176.
Cerise vrai quatre à un livre. 66.
Cerisier à fruit jaune de Malherbe. 87.
Cerisier à fruit d'ambre et fruit blanc. 152.
Cerisier à gros fruit rouge pâle. 149. 157.
Cerisier commun à fruit ronde. 173.
Cerisier de Montmorency. 152.
Cerisier d'Hollande. 104.
Cerisier hâtif. 169.
Cerisier de la Toussaint. 178.
Cerisier Juinat. 166.
Cerisier nain. 132.
Cerisier nain à feuilles de saule. 128.
Cerisier Royal très tardive. 139.
Cherry, Circassian. 176.
Cherry common red Kentish. 156.
Cherry, Duke. 92. 107. 151.
Cherry, Frasers blak Tartarian. 26.
Cherry, Heart bleeding. 53.
Cherry, Hertfordshire Heart. 43.

Digitized by Google

Cherry, Kentish. 172.
Cherry, Souths large blak. 87.
Cherry, Waterloo. 175.
Cherry white Heart. 50.
Choisie, la Belle de. 150.
Circassian Cherry. 176.
Coeur de Pigeon. 70.
Coularde. 104.
Coulard. 104.
Common red Kentish Cherry. 156.
Craffion. 80.

D.

Dankelmannskirsche. 56.
Doctorkirsche. 102.
Doctorknorpelkirsche. 45.
Dönnissens gelbe Knorpelkirsche. 89.
Double Natte. 116.
Drogan's große gelbe Knorpelkirsche. 91.
Drogan's schwarze Knorpelkirsche. 41.
Drogan's weiße Knorpelkirsche. 79.
Duc de Mai. 151.
Duchesse d'Angoulême. 176.

E.

Englische frühe Kirsche. 106.
Englische frühe, lange, weiße Herzkirsche. 50.
Englische Kirsche, wahre. 103.
Englische neue Weichsel. 117.
Englische neue Kirsche. 155.
Englische Weinkirsche. 60.
Erdweichsel. 132.
Erfurter Auguſtkirsche. 125.

F.

Feuille de Cultive d'Ostheim, la. 120.
Flamentin. 49.
Flamentiner. 49.
Flamisch. 171.
Fleischkirsche, königliche. 88.
Flemisch. 171.
Folgerkirsche. 99.
Forellenkirsche, schwarze. 140.
Forellenkirsche, späte, schwarze. 143.
Fraser's blak Tartarian Cherry. 26.
Fraser's tartarische schwarze Herzkirsche. 26.
Friedrich's schwarze Herzkirsche. 87.
Friedrich's kirsche, große. 69.
Fromm's schwarze Herzkirsche. 24.
Frühkirsche, große, weiße. 59.
Frühkirsche, kleine, weiße. 54.
Frühkirsche, schwarze spanische. 96.
Frühe weiße Kirsche. 176.
Früheste weiße Kirsche. 176.
Frühe schwarze Herzkirsche. 28.
Frühe schwarze Herzkirsche aus Coburg. 22.
Frühe bunte Herzkirsche. 50.
Früheste bunte Herzkirsche. 48.
Frühe Maiherzkirsche. 21.
Frühe Maikirsche. 95.
Frühweichsel. 95.
Frühweichsel, spanische. 118.
Frühweichsel, süße. 112.
Frühweichsel, Liegel's süße. 112.
Fürst's schwarze Septemberkirsche. 37.

G.

Gewürzkirsche, amerikanische. 149.
Glanzkirsche, rothe. 148.
Glasherzkirsche. 62.
Glaskirsche, Bettenburger. 147.
Glaskirsche, bleichrothe. 157.
Glaskirsche, doppelte. 145.
Glaskirsche, einfache. 176.
Glaskirsche, große. 156.
Glaskirsche, spätblühende. 152.
Glaskirsche von der Natte. 158.
Glaskirsche von Montmorency, große. 156.
Glaskirsche von Montmorency, kleine. 152.
Gobet, früher. 163.
Gobet, großer. 131. 168.
Gobet à courte queue, le gros. 168.
Gotthilf Tilgner's schwarze Knorpelkirsche. 48.
Gottorperkirsche. 72.
Grafenkirsche, Henneberger. 134.
Graffion. 80.
Graues Leben. 176.
Griotte. 100.
Griotte, deutsche. 129.
Griotte, portugiesische. 102.
Griotte d'Allemagne. 104. 129.
Griotte de Chaux. 106.
Griotte de Portugal. 102.
Griotte de Kleparowe. 145.
Griottier aus Paris. 100.
Griottier d'Allemagne. 106. 129.
Groll's bunte Knorpelkirsche. 77.
Groote Princeſs. 81.
Grosse de Bruxelles. 176.
Gros de Seaux. 176.

Digitized by Google

Grünstielkirsche. 88.
Gubener Bernsteinkirsche. 76.
Guigne à gros fruit noire. 29.
Guigne blanc la grosse. 176.
Guigne de Russie. 176.
Guigne de couronne. 36.
Guigne de Mai précoce, la grande. 21.
Guigne de Perle. 61.
Guigne des Boeufs. 30.
Guigne douce de Mai. 23.
Guigne douce de Mai, la grosse. 26.
Guigne de Russie. 176.
Guigne hâtive. 38.
Guigne jaune de du Hamel. 86.
Guigne longue blanche précoce. 50.
Guigne Müre de Paris. 34.
Guigne Muscat de larmes de l'Isle de Minorque. 39.
Guigne noire cartilagineuse. 43. 44.
Guigne noire cartilagineuse d'Espagne tardive. 46.
Guigne noire de Büttner. 25.
Guigne noire d'Espagne tardive. 36.
Guigne noire hâtive. 28. 39.
Guigne ronge ou lait clair. 57.
Guigne rouge de Büttner. 59.
Guigne rouge et blanche tiquetée précoce. 48.
Guigne, Royale. 38.
Guigne sanguinole. 58.
Guignier à gros fruit blanc. 47.

H.

Heart Cherry, the blake. 29.
Heart Cherry, the white. 50.
Heart Cherry, the bleeding. 53.
Heart Cherry, the Hertfordshire. 43.
Hefters ganz späte bunte Knorpelkirsche. 85.
Henneberger Grafenkirsche. 134.
Herzkirsche, anatolische schwarze. 37.
Herzkirsche, Bettenburger schwarze. 24.
Herzkirsche, Blut=. 53.
Herzkirsche, Bouquet=. 33.
Herzkirsche, Büttner's rothe. 59.
Herzkirsche, Büttner's schwarze. 25.
Herzkirsche, Dankelmann's. 56.
Herzkirsche, englische, weiße, frühe. 50.
Herzkirsche, englische schwarze Kron=. 36.
Herzkirsche, Fraser's tartarische schwarze. 26.
Herzkirsche, Friedrich's schwarze. 37.
Herzkirsche, Fromm's schwarze. 24.
Herzkirsche, frühe bunte. 50.
Herzkirsche, früheste bunte. 48.
Herzkirsche, frühe Mai=. 21.
Herzkirsche, frühe schwarze. 28.
Herzkirsche, frühe schwarze aus Coburg. 22.
Herzkirsche, gelbe. 86.
Herzkirsche, gelbe spanische. 176.
Herzkirsche, gestreifte. 64.
Herzkirsche, Glas=. 62.
Herzkirsche, goldgelbe. 87.
Herzkirsche, große bunte. 54.
Herzkirsche, große glänzende, schwarze. 28.
Herzkirsche, große schwarze. 29.
Herzkirsche, große schwarze, frühe. 27.
Herzkirsche, große süße Mai=. 26.
Herzkirsche, Joel Keil's kleine schwarze. 31.
Herzkirsche, kleine, frühe, rothe. 25.
Herzkirsche, Kron=, englische schwarze. 36.
Herzkirsche, Kronenberger schwarze. 27.
Herzkirsche, Krüger's schwarze. 35.
Herzkirsche, späte Maulbeer=. 34.
Herzkirsche, Merker's kurzstielige schwarze. 37.
Herzkirsche, Mosler schwarze. 30.
Herzkirsche, Ochsen=. 30.
Herzkirsche, rothe, von Hannover. 67.
Herzkirsche, rothe Mai=. 24.
Herzkirsche, rothe spanische. 67.
Herzkirsche, runde rothgesprengte. 60.
Herzkirsche, schmutziggelbe. 87.
Herzkirsche, South's breite, schwarze. 37.
Herzkirsche, späte Maulbeer=. 34.
Herzkirsche, späte, spanische, schwarze. 36.
Herzkirsche, Spitzen's schwarze. 32.
Herzkirsche, süße Mai=. 23.
Herzkirsche, süße spanische. 63.
Herzkirsche, Tilgner's rothe. 52.
Herzkirsche, Truchseß schwarze. 37.
Herzkirsche, ungarische. 176.
Herzkirsche, Werder'sche frühe, schwarze. 22.
Herzkirsche, Winkler's weiße. 67.
Herzkirschweichsel, sauere. 126.
Herzogskirsche, frühe. 92.

Digitized by Google

Herzogenkirsche, späte. 107.
Hildesheimer ganz späte bunte Knorpelkirsche. 84.
Himbeerkirsche, große schwarze. 108.
Holländische Kirsche. 142.
Holländische wohltragende Kirsche. 141.
Holländische große Prinzeß. 81.
Hollmanns Duke. 151.

J.

Jerusalemskirsche. 136.
Joel Keil's kleine, schwarze Herzkirsche. 81.
Isar Kiras. 176.
Juinat, Cerisier. 166.

K.

Keißner's Lothkirsche aus Coburg. 145.
Kentish-Cherry. 172.
Kentische Kirsche. 172.
Kers van der Natt. 131.
Kers Praagse Muscadel. 101.
Kirchheimer Weichsel. 134.
Kirsche, ächt seynsollende, vier auf ein Pfund. 66.
Kirsche, Allerheiligen-. 173.
Kirsche, Bettenburger von der Natte. 122.
Kirsche, Dankelmann's-. 56.
Kirsche, Erfurter August-. 125.
Kirsche, frühe englische. 106.
Kirsche, frühe, weiße. 176.
Kirsche, früheste weiße. 176.
Kirsche, frühe von der Natt aus Samen. 99.
Kirsche, Gottorper. 72.
Kirsche, große deutsche Belzkirsche. 104.
Kirsche, große Friedrich's-. 69.
Kirsche, große türkische. 176.
Kirsche, holländische. 142.
Kirsche, holländische wohltragende. 141.
Kirsche, Jerusalems-. 136.
Kirsche, Kentische. 172.
Kirsche, Kirchheimer. 134.
Kirsche, königliche Fleisch-. 88.
Kirsche, Leopolds-. 127.
Kirsche, neue englische. 155.
Kirsche, Ostheimer. 120.
Kirsche, große Nonnen-. 127.
Kirsche, polnische. 145.
Kirsche, Pomeranzen-. 154.
Kirsche, rothe Soob-. 173.
Kirsche, schwarze ungarische Sauer-. 124.
Kirsche, schwarze spanische Früh-. 96.
Kirsche, Seckbacher. 38.
Kirsche, September-, Fürst's schwarze. 87.
Kirsche, vier auf ein Pfund. 64.
Kirsche, von der Natte. 131.
Kirsche, von Solssons. 105.
Kirsche, gelbe Wachs-. 88.
Kirsche, wahre englische. 103.
Kirsche, Waterloo-. 175.
Kirsche, Wellington's. 117.
Kirsche, Zimmt-. 135.
Knorpelkirsche, Büttner's gelbe. 90.
Knorpelkirsche, Büttner's rothe. 84.
Knorpelkirsche, Büttner's späte rothe. 78.
Knorpelkirsche, Doctor-. 45.
Knorpelkirsche, Dönniſſen's gelbe. 89.
Knorpelkirsche, Drogan's schwarze. 41.
Knorpelkirsche, Drogan's große gelbe. 91.
Knorpelkirsche, Drogan's weiße. 79.
Knorpelkirsche, dunkelrothe. 72.
Knorpelkirsche, frühe schwarze. 89.
Knorpelkirsche, Gotthilf Kilgner's schwarze. 48.
Knorpelkirsche, Groll's bunte. 77.
Knorpelkirsche, große schwarze. 43.
Knorpelkirsche, große schwarze, mit dem festesten Fleische. 44.
Knorpelkirsche, große späte, schwarze. 42.
Knorpelkirsche, Hefters ganz späte bunte. 85.
Knorpelkirsche, Hildesheimer ganz späte bunte. 84.
Knorpelkirsche, kleine schwarze. 46.
Knorpelkirsche, Lampen's schwarze. 42.
Knorpelkirsche, Perlknorpelkirsche. 80.
Knorpelkirsche, purpurrothe. 41.
Knorpelkirsche, rothe Mai-. 68.
Knorpelkirsche, schwarzbraune. 45.
Knorpelkirsche, schwarze spanische. 46.
Knorpelkirsche, Schröck's späte bunte. 82.
Knorpelkirsche, Tabor's schwarze. 48.
Knorpelkirsche, Tropp-Richter's schwarze. 43.
Knorpelkirsche, weiße spanische. 75.
Knorpelkirsche, Winkler's schwarze. 40.
Königskirsche. 108.
Königskirsche, alte. 98.
Königskirsche, schwarze. 176.

Digitized by Google

Kronberger schwarze Herzkirsche. 27.
Kronherzkirsche, engl. schwarze. 36.
Krüger's schwarze Herzkirsche. 35.

L.

Lampen's schwarze Knorpelkirsche. 42.
Lauermann'skirsche. 76.
Lapuschin Kiras. 176.
Leopold'skirsche. 127.
Liegel's süße Frühweichsel. 112.
Lory-Bigarreau, de. 47.
Lothkirsche. 139.
Lothkirsche, bunte. 83.
Lothkirsche, große lange. 137.
Lothkirsche, Keißner's. 145.
Lucienkirsche. 58.

M.

Maiherzkirsche, frühe. 21.
Maiherzkirsche, große süße. 26.
Maiherzkirsche, rothe. 24.
Maiherzkirsche, süße. 23.
Maikirsche, frühe. 95.
Maikirsche, frühe, aus Carlsruh. 176.
Maikirsche, rothe. 93.
Maiknorpelkirsche, rothe. 68.
Maiweichsel, schwarze. 111.
Malvasierkirsche, weiße. 153.
Marmorherzkirsche mit weichem Fleische, große. 176.
Marmorkirsche, gemeine. 73.
Marmorkirsche, große weiße. 74.
Marmorkirsche, lange. 83.
Maulbeerherzkirsche, späte. 34.
May Duke. 95.
Merise noire, la grosse. 85.
Merisier à fleur double. 91.
Merker's kurzstielige schwarze Herzkirsche. 37.
Molkenkirsche, rothe. 57.
Montmorency, große Glaskirsche von. 156.
Montmorency, kleine Glaskirsche von. 152.
Montmorency à courte queue. 168.
Morelle, große. 115.
Mosler schwarze Herzkirsche. 30.
Mühlfelder größte Weichsel. 145.
Muscadet de Prague. 101.
Muscat noir. 109.
Muscat rouge. 94.
Muscat royal. 176.
Muskateller, frühe. 176.
Muskateller, pragische. 101.
Muskateller, rothe. 94.
Muskateller, schwarze. 109.
Muskateller, Thränenmuskateller von Minorka. 89.
Muskateller, Zürcher. 145.

N.

Natte, Bettenburgerkirsche von der. 122.
Natte, doppelte. 116.
Natte, double. 116.
Natte, frühe, aus Samen. 99.
Natte, Kirsche von der. 131.
Natte, Glaskirsche von der. 158.
Nonnenkirsche, große. 127.

O.

Ochsenherzkirsche. 80.
Octoberkirsche. 144.
Oranienkirsche, rothe. 153.
Ostheimer Weichsel. 120.

P.

Perlkirsche. 61.
Perlknorpelkirsche. 80.
Piminel de Canadiens. 172.
Polnische Kirsche. 145.
Pomeranzenkirsche. 154.
Porzelankirsche. 176.
Portugiesische Griotte. 102.
Praagse Muscadel-Kers. 102.
Pragische Muskateller. 101.
Prinzenkirsche. 119.
Prinzeßkirsche. 58.
Prinzeß, holländische große. 81.
Pyramidenweichsel. 133.

Q.

Quindoux de Provence. 101.

R.

Ragouminier. 172.
Ratafiakirsche. Ratafiaweichsel. 142.
Rocmont, Schöne von. 70.
Rocmont, la Belle de. 70.
Rosenobel. 51.
Rouge van der Broek. 175.
Royale. 147. 151.
Royale la Cerise. 108.
Royale ancienne. 98.
Royale Cherry Duke. 98.

Digitized by Google

Royale hâtive. 92. 151.
Royale tardive. 151.
Royale très tardive, Cerise. 176.

S.

Sauerkirsche, frühe. 118.
Sauerkirsche, schwarze ungarische. 124.
Sauerlothkirsche. 139.
Sauriotte, frühe. 176.
Sauriotte, späte. 176.
Sauvageon de Kronberg. 27.
Schöne von Choisy. 150.
Schöne von Rocmont. 70.
Schröck's späte bunte Knorpelkirsche. 82.
Schwefelkirsche. 86.
Seckbacherkirsche. 38.
Septemberkirsche, Fürst's schwarze. 37.
September- und Octoberweichsel, Büttner's. 144.
Soodamarelle. 173.
Soodkirsche, braune. 130.
Soodkirsche, rothe. 173.
Soodkirsche, schwarze. 123.
Soissons, Kirsche von. 105.
South's breite schwarze Herzkirsche. 87.
South's large blak Cherry. 87.
Spanische Frühweichsel. 113.
Spanische gelbe Herzkirsche. 176.
Spanische rothe Herzkirsche. 67.
Spanische schwarze Frühkirsche. 96.
Spanische schwarze Knorpelkirsche. 46.
Spanische späte, schwarze Herzkirsche. 36.
Spanische süße Herzkirsche. 63.
Spanische weiße Knorpelkirsche. 75.
Speckkirsche. 71.
Spiegelkirsche. 176.
Spitzens schwarze Herzkirsche. 32.
Stambul Kiras. 176.
Straußweichsel. 115.
Süßkirsche, punctirte mit festem Fleisch. 79.
Süßkirsche, runde marmorirte, mit festem Fleisch. 69.
Süßkirschenbaum mit ganz gefüllter Blüthe. 91.
Süßweichsel, königliche. 98.

T.

Tabor's schwarze Knorpelkirsche. 48.
Taubenherz, buntes. 70.
Thränenmuskatellerkirsche aus Minorka. 39.
Tilgner's rothe Herzkirsche. 52.
Tilgner's, Gotthilf, schwarze Knorpelkirsche. 48.
Traubenamarelle. 164.
Tropp-Richters schwarze Knorpelkirsche. 43.
Truchseß schwarze Herzkirsche. 37.
Türkine. 55.
Türkische große Kirsche. 176.
Turquine, la. 55.

U.

Ungarische Herzkirsche. 176.
Ungarische Sauerkirsche, schwarze. 124.

V.

Velserkirsche. 97.
Velser Kers. 97.
Vineuse de Portugal, Cerise. 176.
Volger Kers. 99.

W.

Wachskirsche, gelbe. 88.
Waldkirsche, große schwarze. 85.
Waterloo-Cherry. 175.
Waterloo-Kirsche. 175.
Weichsel, Bettenburger. 131.
Weichsel, deutsche Belz-. 119.
Weichsel, braunrothe. 129.
Weichsel, Büttner's September- und October-. 144.
Weichsel, doppelte. 114.
Weichsel, Erd-. 132.
Weichsel, frühe Zwerg-. 110.
Weichsel, herzförmige. 126.
Weichsel, Kirchheimer. 134.
Weichsel, königliche Süß-. 98.
Weichsel, Mühlfelder größte. 145.
Weichsel, neue englische. 117.
Weichsel, Ostheimer.. 120.
Weichsel, Pyramiden-. 133.
Weichsel, kleine Ratafia-. 142.
Weichsel, saure Herzkirsch-. 126.
Weichsel, schwarze Mai-. 111.
Weichsel, schwarze, mit halbgefüllter Blüthe. 143.
Weichsel, spanische Früh-. 113.
Weichsel, späte königliche. 139.
Weichsel, Strauß-. 115.
Weichsel, süße Früh-. 112.

Digitized by Google

Weichsel, süße Früh-, Liegel's. 112.
Weichsel, frühe Zwerg-. 110.
Weinkirsche, englische. 60.
Wellington'skirsche. 117.
Werder'sche frühe, schwarze Herzkirsche. 22.
Winkler's schwarze Knorpelkirsche. 40.
Winkler's weiße Herzkirsche. 67.

3.

Zimmtkirsche. 135.
Zürcher Muskateller. 145.
Zwergamarelle. 164.
Zwergweichsel, frühe. 110.
Zwergweichsel mit dem Weidenblatt 128.
Zwetschenkirsche. 176.

Viertes Capitel.

A. Pflaumen.

A.

Aachner Aprikosenpflaume. 300.
Abricot, Prune d'. 294.
Abricot vert. 249.
Abricot rouge, Prune d'., 288.
Abricotée jaune. 244.
Abricotée de Tours. 244.
Acks doppelte Mirabelle. 300.
Ak-Erik. 299.
Ananaszwetsche. 299.
Aprikosenartige gelbe Pflaume. 244.
Aprikosenpflaume, Aachner. 300.
Aprikosenpflaume, gelbe. 294.
Aprikosenpflaume, rothe. 288.
Augustzwetsche. 197.

B.

Ballonartige Damaszene. 246.
Bonne deux fois l'an. 270.
Bonne verte. 249.
Bonum magnum. 213.
Briançon, Pflaume von. 230.
Briançon, Prune de. 230.
Bricette, la. 248.
Brisette. 248.
Brugnole, la. 214.
Brugnolerpflaume. 214.

C.

Caledonian-Nectarin-Plum. 299.
Carthäuser-Pfirschenpflaume. 231.
Catalonische Pflaume. 261.
Catharine, la Sainte. 220.
Cerisette, la. 232.
Charbon rouge de Sickler. 264.
Charps Emperor. 300.
Claudia, Königin. 249.
Coburger Frühzwetsche. 300.
Coe's golden drop. 299.
Courbon Plum. 264.
Cyprische Pflaume. 210.

D.

Damas à fleur double. 229.
Damas Ballon. 246.
Damas Ballon panaché. 300.
Damas blanc, le gros. 242.
Damas blanc, le petit. 243.
Damas d'Espagne. 227.
Damas de Christ. 300.
Damas de Leipzic. 300.
Damas d'Italie. 280.
Damas de Maugerou. 235.
Damas de Septembre. 290.
Damas de Tours, le gros. 274.
Damas fin. 257.
Damas musqué. 281.
Damas noir hâtif. 272.
Damas noir tardif. 286.
Damas petit. 253.
Damas rouge. 236.
Damas violet longuet. 194.
Damask, little green. 243.
Damask Plum, red. 236.
Damaszenerpflaume, ballonartige. 246.
Damaszenerpflaume, blaue, mit gefüllter Blüthe. 229.
Damaszenerpflaume, feine. 257.

Digitized by Google

Damaszenerpflaume, frühe Leipziger. 300.
Damaszenerpflaume, große weiße. 242.
Damaszenerpflaume, große, von Tours. 274.
Damaszenerpflaume, italienische. 280.
Damaszenerpflaume, kleine schwarzblaue. 253.
Damaszenerpflaume, kleine weiße. 243.
Damaszenerpflaume, lange violette. 194.
Damaszenerpflaume von Maugerou. 235.
Damaszenerpflaume, rothe. 236.
Damaszenerpflaume, schwarze müskirte. 281.
Damaszenerpflaume, September-. 290.
Damaszenerpflaume, späte. 300.
Damaszenerpflaume, späte schwarze. 286.
Damaszenerpflaume, spanische. 227.
Damaszirte Pflaume. 229.
Dame Aubert jaune. 213.
Dame Aubert rouge. 198.
Dattelpflaume, lange violette. 259.
Dattelpflaume, späte. 200.
Dattelpflaume, große gelbe. 215.
Dattelzwetsche. 200.
Dauphine. 249.
Dauphin'spflaume. 249.
Deux fois l'an, Bonne. 270.
Diamantpflaume. 255.
Diapre, rothe. 211.
Diapre, violette. 252.
Diapre, weiße. 247.
Diaprée blanche. 247.
Diaprée rouge. 211.
Diaprée violette. 252.
Diel's Königspflaume. 278.
Drap d'or. 292.
Duc de Waterloo. 221.

E.

Eierpflaume, große blaue. 198.
Eierpflaume, große gelbe. 213.
Eierpflaume, grüne. 224.
Eierpflaume, rothe. 210.
Englische Pflaumenzwetsche, große. 204.
Emperor, Charps. 300.

F.

Fasanenpflaume, rothe. 300.
Frühzwetsche. 197.
Frühzwetsche, wahre. 300.
Frühzwetsche, Coburger. 300.

G.

Glühende Kohle von Sickler'n. 264.
Glühende Kohle, kleine. 265.
Goldpflaume. 292.
Goldpflaume aus Samen von Reichenbach. 294.
Gros Damas de Tours. 274.
Grosse Luisante. 213.
Grosse noir hâtive. 272.
Grüne Pflaume. 300.
Gus-Erik. 299.

H.

Hahnenhode. 224.
Hahnenpflaume. 224.
Hauszwetsche, gemeine. 206.
Hauspflaume. 206.
Herrenpflaume. 277.
Herrenpflaume, frühe. 273.
Hoheitspflaume. 300.
Holländische Pflaume. 267.
Holländische gestreifte Zwetsche. 271.
Hyacinthpflaume. 234.

J.

Jacinthe. 234.
Jaune hâtive. 261.
Jerusalemspflaume. 219.
Jesum Erik. 300.
Johannispflaume. 272.
Impératrice blanche. 246.
Impératrice violette. 205.
Impériale blanche. 215.
Impériale Ottomanne. 294.
Impériale rouge. 209.
Impériale violette. 195.
Impériale de Milan violette. 300.
Indische Pflaume, weiße. 268.
Inselpflaume, grüne. 223.
Johannispflaume. 272.
Italienische blaue Zwetsche. 202.
Italienische Damaszene. 280.
Italienische grüne Zwetsche. 221.
Isle verte. 223.
Juliauspflaume, kleine blaue. 282.
Julien, petit Saint-. 282.

Digitized by Google

Jungfernpflaume, rothe. 289.
Jungfernpflaume, weiße. 240.

K.

Knes-Plum. 300.
Kaiserin, violette. 205.
Kaiserin, weiße. 215. 246.
Kaiserpflaume, ottomannische. 294.
Kaiserpflaume, rothe. 209.
Kaiserpflaume, violette oder blaue. 195.
Katharinenpflaume. 220.
Kirschpflaume. 232.
Kohle, glühende von Sicklern. 264.
Kohle, kleine glühende. 265.
Königin Claudia. 249.
Königin von Tours. 275.
Königliche Pflaume von Tours. 275.
Königspflaume. 279.
Königspflaume, Diel's. 278.
Königspflaume, Meyer's. 300.
Königspflaume, späte, von Paris. 285.
Krieche. 282.

L.

Leipziger Damaszenerpflaume, frühe. 300.

M.

Mailänderpflaume. 300.
Marmorirte Pflaume. 300.
Martinspflaume. 228.
Marunke, große gelbe. 213.
Marunke, rothe. 210.
Maugerou, Damas de. 235.
Meyer's Königspflaume. 300.
Michaelspflaume. 290.
Mims-Plum. 300.
Mirabelle, Acks doppelte. 300.
Mirabelle, doppelte. 292.
Mirabelle, gelbe. 291.
Mirabelle rothe. 230.
Mirabelle, schwarze. 285.
Mirabelle, späte. 248.
Mirabelle double. 292.
Mirabelle jaune. 291.
Mirabelle noire. 285.
Mirabelle rouge. 230.
Mirabelle tardive. 248. 300.
Mirabolanus, Prunus. 232.
Mirabolane. 232.
Mogul-Plum. 213.
Monsieur, Prune de. 277.
Monsieur hâtive, Prune de. 278.
Muskatellerpflaume. 296.

N.

Nectarin Plum, Caledonian. 299.
Nonpareil, Prune. 208.
Non-such, Succombe's. 300.
Noire de Montreuil. 272.

O.

Octoberpflaume. 296.
Orleanspflaume. 277.
Orleanspflaume, Wilmot's. 291.
Ottomannische Kaiserpflaume. 294.

P.

Perdrigon, früher. 268.
Perdrigon, neuer, weißer. 266.
Perdrigron, normännischer. 298.
Perdrigon mit dem gestreiften Blatt. 300.
Perdrigon rother. 237.
Perdrigon, schwarzer. 298.
Perdrigon, violetter. 282.
Perdrigon, weißer. 214.
Perdrigon blanc. 214.
Perdrigon hâtif. 263.
Perdrigon nouveau. 266.
Perdrigon de Normandie. 298.
Perdrigou rouge. 237.
Perdrigon à feuille panachée. 300.
Perdrigon violet. 282.
Pfirschenpflaume, Carthäuser. 231.
Pflaume, gelbe Aprikosen-. 294.
Pflaume, gelbe aprikosenartige. 244.
Pflaume, rothe Aprikosen-. 261.
Pflaume von Briançon. 230.
Pflaume, Brugnoler. 214.
Pflaume, Carthäuser Pfirschen-. 231.
Pflaume, catalonische. 261.
Pflaume, cyprische. 210.
Pflaume, damaszirte. 229.
Pflaume, späte Dattel-. 200.
Pflaume, große gelbe Dattel-. 215.
Pflaume, lange violette Dattel-. 259.
Pflaume, Diamant-. 255.
Pflaume, große gelbe Eier-. 213.
Pflaume, rothe Eier-. 210.
Pflaume, grüne Eier-. 224.
Pflaume, große blaue Eier-. 198.
Pflaume, frühe schwarze. 272.
Pflaume, gelbe frühzeitige. 261.
Pflaume, Gold-. 292.

Digitized by Google

Pflaume, grüne. 300.
Pflaume, Hahnen=. 224.
Pflaume, Herren=. 277.
Pflaume, frühe Herren=. 273.
Pflaume, holländiſche. 267.
Pflaume, Hyacinth=. 234.
Pflaume, Jeruſalems=. 219.
Pflaume, weiße Indiſche. 268.
Pflaume, grüne Inſel=. 223.
Pflaume, weiße Jungfern=. 240.
Pflaume, rothe Jungfern=. 289.
Pflaume, Julians=. 282.
Pflaume, rothe Kaiſer=. 209.
Pflaume, violette Kaiſer=. 195.
Pflaume, ottomanniſche Kaiſer=. 294.
Pflaume, Katharinen=. 220.
Pflaume, Kirſch=. 232.
Pflaume, Königs=. 279.
Pflaume, Diel's Königs=. 278.
Pflaume, königliche von Tours. 275.
Pflaume, Mailänder. 300.
Pflaume, marmorirte. 300.
Pflaume, Martins=. 228.
Pflaume, Michaels=. 290.
Pflaume mit dem geſtreiften Blatt. 300.
Pflaume, October=. 296.
Pflaume ohne Stein. 254.
Pflaume, Ranslebens=. 256.
Pflaume, ſchwarze, von Montreuil. 272.
Pflaume, grüne Savoyer=. 223.
Pflaume, Schweizer=. 228.
Pflaume, Trauben=. 269.
Pflaume, unvergleichliche. 208.
Pflaume, ungariſche große. 205.
Pflaume, venetianiſche. 270.
Pflaume, Waterloo=. 221.
Pflaume, von Wangenheim's=. 199.
Pflaume, zweimalblühende und zweimaltragende bunte Pflaume. 270.
Pflaumenzwetſche, engliſche. 204.
Plum-Blue-gage. 225.
Plum, Caledonian-Nectarin. 299.
Plum, Courbon. 264.
Plum, Great Damask violet. 194.
Plum, Great Impérial. 209.
Plum, Green gage. 249.
Plum Kaes. 300.
Plum, Little blak Damask. 253.
Plum, Mims. 300.
Plum, Mogul. 213.
Plum, New Abricot. 294.
Plum, Old Abricot. 244.
Plum, Red Damask. 236.
Plum, Sour Wine of Yorkshire. 287.
Plum, Waterloo. 221.
Plum, Washington. 300.
Plum, Wilmot's Orleans. 291.
Prune, Abricotée jaune. 244.
Prune, Abricotée de Tours. 244.
Prune d'Abricot. 294.
Prune, Abricot rouge. 288.
Prune d'Altesse. 300.
Prune d'Autriche. 259.
Prune de Briançon. 230.
Prune de Catalogne. 261.
Prune Cerise. 232.
Prune de Christ. 300.
Prune de Chypre. 210.
Prune Datte. 259.
Prune Datte jaune. 215.
Prune damasquinée. 229.
Prune Figue. 200.
Prune d'Hollande. 267.
Prune jaune hâtive. 261.
Prune de Jerusalem. 219.
Prune d'Inde blanche. 268.
Prune de St. Martin. 228.
Prune miroire. 300.
Prune de Monsieur. 277.
Prune de Monsieur hâtive. 273.
Prune musquée. 296.
Prune nonpareil. 208.
Prune d'Octobre. 296.
Prune d'Orleans. 277.
Prune panachée. 271.
Prune, Pêche de Chartreux. 231.
Prune Raisin. 269.
Prune de Ransleben. 256.
Prune Royale. 279.
Prune royale de Diel. 278.
Prune, Royale tardive de Paris. 285.
Prune sans noyau. 254.
Prune de Savoye. 223.
Prune Suisse. 228.
Prune transparente. 300.
Prune de Vacance. 290.
Prunus domestica. 206.
Prunus Mirabolanus. 232.
Prunus vinaria. 297.
Prunus subrotunda. 282.
Prunus syriaca. 291.

R.

Ranslebens=Pflaume. 256.
Reichenbach's Goldpflaume. 294.

Digitized by Google

Reine Claude à fleur double, ou semi double. 241.
Reine Claude, la grosse. 240.
Reine Claude, jaune. 239.
Reine Claude, petite. 250.
Reine Claude, violette. 225.
Reitzensteiner gelbe Zwetsche. 216.
Reneclode, gelbe. 239.
Reneclode, gelbe, mit gefüllter Blüthe. 241.
Reneclode, große grüne. 249.
Reneclode, kleine. 250.
Reneclode, violette oder blaue. 225.
Roche Courbon. 211.
Roguon de Coq. 224.
Royale, Prune. 279.
Royale de Tours. 275.
Royale de Diel. 278.
Royale de Paris tardive. 285.

S.

Sainte Catharine, la. 220.
Savoyerpflaume, grüne. 228.
Schweizerpflaume. 228.
September = Damaszenerpflaume. 290.
Sour Wine-Plum of Yorkshire. 287.
Spätzwetsche, gelbe. 217.
Spiegelpflaume. 300.
Spilling, blauer. 193.
Spilling, gelber. 260.
Spilling, punctirter. 262.
Spilling, rother. 258.
Succombe's Nonsuch. 300.
Sultaneh Erik. 196.

T.

Traubenpflaume. 269.
Transparente, Prune. 300.
Türkische Zwetsche. 259.

U.

Ungarische große Pflaume. 205.
Unvergleichliche Pflaume. 208.

V.

Vacanzpflaume. 290.
Verdage d'Italie. 221.
Venetianische Pflaume. 270.
Venicienne, la. 270.
Verte bonne. 249.
Virginale à fruit blanc. 240.
Virginale à fruit rouge. 289.

W.

von Wangenheimspflaume. 199.
Washington's Pflaume. 300.
Waterloopflaume. 221.
Weinpflaume, blaue. 284.
Weinpflaume, grüne. 297.
Weinpflaume, sauere, von Yorkshire. 287.
Wilmot's Orleanspflaume. 291.
Wilmot's Orleans Plum. 291.
Wine-Plum sour of Yorkshire. 287.

Z.

Zweimalblühende und zweimaltragende bunte Pflaume. 270.
Zuckerzwetsche, kleine. 258.
Zwetsche, Ananas=. 299.
Zwetsche, August=. 197.
Zwetsche, braunröthliche. 212.
Zwetsche, bunte. 271.
Zwetsche, Coburger Früh=. 300.
Zwetsche, Dattel=. 200.
Zwetsche, englische große Pflaumen=. 204.
Zwetsche, frühe gemeine. 197.
Zwetsche, wahre Früh=. 300.
Zwetsche, gelbe Spät=. 217.
Zwetsche, gemeine Haus=. 206.
Zwetsche, holländische gestreifte. 271.
Zwetsche, italienische blaue. 202.
Zwetsche, italienische grüne. 221.
Zwetsche, kreiselförmige blaue. 201.
Zwetsche, plattrunde. 238.
Zwetsche, Reitzensteiner gelbe. 216.
Zwetsche, späte gelbe. 217.
Zwetsche, türkische. 259.
Zwetsche, kleine Zucker=. 258.

Digitized by Google

B. Pfirſchen. Pêches. Pavies Nectarines. Violettes. Brugnons. Peache.

A.

Admirable. 334.
Admirable, jaune tardive. 336.
Admirable, tardive. 335.
Admirable, rothe. 334.
Alberge jaune. 337.
Alberge d'Anjoumois, Pavie. 351.
Alberge Peache, the yellow. 337.
Ananaspfirſche. 336.
Ananaspfirſche, Charlestowner. 352.
Angervillières, la Violette d'. 360.
Aprikoſenpfirſche. 336.
Avant Pêche admirable. 334.
Avant Pêche blanche. 326.
Avant Pêche blanche musqué. 326.
Avant Pêche jaune. 329.
Avant Pêche rouge de Troyes. 327.

B.

Bearnerpfirſche. 347.
Beauce, Schöne von. 320.
Belle Bausse. 320.
Belle Chevreuse. 338.
Belle de Beauce. 320.
Belle Beauté. 321.
Belle de Tillemont. 332.
Belle de Vitry. 335.
Bellegarde. 342.
Betterave. 332.
Bergpfirſche, große. 321.
Blondine. 339.
Blutpfirſche. 332.
Blutpfirſche, große. 330.
Bollweiler rothe Magdalenenpfirſche. 328.
Bourdine. 343.
Brugnon blanc musqué. 359.
Brugnon violet musqué. 358.
Brunelle, weiße Muskat=. 359.

C.

Cardinal Fürſtenberg. 330.
Chancelière à grande fleur. La véritable. 324.
Chancelière à petite fleur. 344.
Charlestowner Ananaspfirſche. 352.
Chevreuse, la belle. 338.
Chevreuse hâtive. 336.
Chevreuse tardive pourprée. 339.

D.

Doppelte von Troyes. 342.
Double Montagne. 321.
Double de Troyes. 342.
Double Schwolisch. 342.
Druselle. 332.

E.

Early Purple. 322.
Edelpfirſche. 340.

F.

Fromentiner Weinpfirſche. 318.
Frühe Muskatpfirſche. 326.
Frühpfirſche, gelbe. 329.
Frühpfirſche, große rothe. 342.
Frühpfirſche, große, rothe, glatte. 361.
Frühpfirſche, kleine, rothe, glatte. 360.
Frühpfirſche, kleine rothe, von Troyes. 327.
Frühpfirſche, kleine weiße. 326.

G.

Galante, la. 342.
Goldnectarine. 356.

H.

Härtling, blutrother glatter Muskateller=. 358.
Härtling, gelber. 352.
Härtling, monſtröſer. 349.
Härtling von Anjoumois. 351.
Härtling von Newington. 354.
Härtling, weißer. 350.
Härtling, weißer glatter Muskateller=. 359.
Herzpfirſche, gelbe. 337.

J.

Jaune lisse. 357.

Digitized by Google

Incomparable en beauté. 334.
Italienische Pfirsche. 331.

K.

Kanzlerpfirsche mit großer Blüthe. 324.
Kanzlerpfirsche mit kleiner Blüthe. 344.
Kanzlerin, Schöne. 324.
König Georgspfirsche. 343.
Königspfirsche. 345.
Kirschenpfirsche. 359.

L.

Lackpfirsche. 319.
Lambert, Pêche de. 321.
Lieblingspfirsche, große. 319.
Lieblingspfirsche, kleine. 342.

M.

Madeleine blanche. 327.
Madeleine, Pavie. 350.
Madeleine rouge. 329.
Madeleine rouge de Bollwiller. 328.
Madeleine rouge de Courson. 329.
Madeleine rouge tardive. 340.
Magdalene, rothe. 329.
Magdalene, späte rothe. 340.
Magdalene, weiße. 327.
Magdalene, weiße, mit nicht abdösigem Stein. 350.
Magdalenenpfirsche von Bollweiler. 328.
Maltheserpfirsche. 331.
Manfreine, la. 357.
Marmorirte Violette. 357.
Melcaton. 350.
Melecathon. 350.
Merlet's wollige Pfirsche. 319.
Mignonne, la grosse. 319.
Mignonne, la petite. 342.
Monstreuse, la. 349.
Monströser Härtling. 349.
Montagne, doppelte. 321.
Montagne, double. 321.
Montagne, précoce, la grosse. 321.
Montauban. 321.
Muskatellerhärtling, blutrother glatter. 358.
Muskatellerhärtling, weißer glatter. 359.
Muskatbrunelle, weiße. 359.
Muskatpfirsche, frühe. 328.
Muskatpfirsche, rothe. 327.

N.

Narbonne, la. 343.
Nectarine, Gold-. 356.
Nectarine, Newingtons-. 356.
Nectarine, römische. 358.
Nectarine, weiße. 355.
Nectarine, golden. 356.
Nectarine, great violet. 361.
Nectarine, Newingtons. 356.
Nectarine, violet. 360.
Nectarine, white. 355.
Newingtons Härtling. 354.
Newingtons Nectarine. 356.
Newington, Pavie de. 354.
Newington, Schmith's. 350.
Nivette, wollige. 346.
Nivette veloutée. 346.
Nutmeg, red. 327.
Nutmeg, white. 326.

O.

Orleansche Pfirsche. 320.

P.

Pavie Alberge d'Anjoumois. 351.
Pavie, blanc. 350.
Pavie de Charlestowne. 352.
Pavie de Newington. 354.
Pavie jaune. 352.
Pavie Madeleine. 350.
Pavie Melcaton. 350.
Pavie monstreux. 349.
Pavie rouge de Pomponne. 349.
Peache, the yellow Alberge. 337.
Pêche à fleur double pleine. 325.
Pêche à fleur semi double. 324.
Pêche Abricotée. 336.
Pêche admirable. 334.
Pêche Alberge jaune. 337.
Pêche d'Anjoumois. 351.
Pêche Cardinal. 330.
Pêche Cerise. 359.
Pêche jaune. 337.
Pêche jaune tardive, la grosse. 336.
Pêche d'Italie. 331.
Pêche de Lambert. 321.
Pêche de Malte. 331.
Pêche naine. 333.
Pêche noble. 340.

Digitized by Google

Pêche de Pau. 347.
Perſianerin. 353.
Persique, la. 353.
Peruanerin, frühe. 336.
Peruanerin, ſchöne. 338.
Pfirſche von Anjoumois. 351.
Pfirſche, Aprikoſen-. 336.
Pfirſche, Bearner-. 347.
Pfirſche, große Berg-. 321.
Pfirſche, Blut-. 332.
Pfirſche, große Blut-. 330.
Pfirſche, Bollweiler Magdalenen- 328.
Pfirſche, Cardinal-. 330.
Pfirſche, Edel-. 340.
Pfirſche, Fromentiner Wein-. 318.
Pfirſche, frühe Muskat-. 326.
Pfirſche, gelbe Früh-. 329.
Pfirſche, gelbe Herz-. 337.
Pfirſche, gelbe wunderſchöne Spät-. 336.
Pfirſche, glatte gelbe. 357.
Pfirſche, große rothe Früh-. 342.
Pfirſche, große Lieblings-. 319.
Pfirſche, große, rothe, glatte Früh-. 361.
Pfirſche, große Prinzeſſin-. 319.
Pfirſche, italieniſche. 331.
Pfirſche, Kanzlerpfirſche mit großer Blüthe. 324.
Pfirſche, Kanzlerpfirſche mit kleiner Blüthe. 344.
Pfirſche, Kirſchen-. 359.
Pfirſche, kleine Lieblings-. 342.
Pfirſche, kleine weiße Früh-. 326.
Pfirſche, kleine rothe frühe, von Troyes. 327.
Pfirſche, kleine Prinzeſſin-. 342.
Pfirſche, König Georgs-. 343.
Pfirſche, Königs-. 345.
Pfirſche, Lack-. 319.
Pfirſche von Malta. 331.
Pfirſche, Merlet's wollige. 319.
Pfirſche, Orleanſche. 320.
Pfirſche von Pau. 347.
Pfirſche, Perſiſche. 353.
Pfirſche, ſpäte peruaniſche oder purpurfarbige. 339.
Pfirſche, frühe weinige Purpur-. 328.
Pfirſche, weinige Purpur-. 328.
Pfirſche, wahre frühe Purpurpfirſche mit großer Blüthe. 322.
Pfirſche, frühe Purpurpfirſche mit kleiner Blüthe. 341.
Pfirſche, ſpäte Purpur-. 348.
Pfirſche, purpurfarbige ſpäte. 339.
Pfirſche, Rieſenpfirſche von Pomponne. 349.
Pfirſche, Roſenpfirſche mit halbgefüllter Blüthe. 324.
Pfirſche, runde durchſichtige. 320.
Pfirſche, Saffran-. 337.
Pfirſche, Sammt-. 346.
Pfirſche, Schöne, von Tillemont. 332.
Pfirſche, Spitz-. 346.
Pfirſche, Weſpen-. 343.
Pfirſche, zartgefärbte. 339.
Pfirſche, Zwerg-. 333.
Pfirſche, Zwoll'ſche. 342.
Pfirſchenbaum mit ganz gefüllter Blüthe. 325.
Pourprée hâtive à petite fleur. 341.
Pourprée hâtive véritable à grand fleur. 322.
Pourprée vineuse. 323.
Pourprée vineuse hâtive. 323.
Pourprée tardive. 348.
Prinzeſſinpfirſche, große. 319.
Prinzeſſinpfirſche, kleine. 342.
Purple, the early. 322.
Purpurpfirſche, frühe weinige. 323.
Purpurpfirſche, frühe, mit kleiner Blüthe. 341.
Purpurpfirſche, wahre frühe, mit großer Blüthe. 322.
Purpurpfirſche, weinige. 328.
Purpurpfirſche, ſpäte. 348.

R.

Rieſenpfirſche von Pomponne. 349.
Römiſche Nectarine. 358.
Roſenpfirſche mit halbgefüllter Blüthe. 324.
Royale. 345.
Royale George. 348.
Rübe, rothe. 332.
Runde durchſichtige Pfirſche. 320.

S.

Saffranpfirſche. 337.
Sammtpfirſche. 346.
Sanguinole. 332.
Schmith's Newington. 350.
Schöne von Beauce. 320.
Schöne Peruanerin. 338.
Schöne von Tillemont. 332.
Schöne von Vitry. 335.
Schöne Wächterin. 342.

Digitized by Google

Spätpfirsche, gelbe wunderschöne. 336.
Spitzpfirsche. 346.
Stutzer, der. 342.

T.

Teint-doux. 339.
Téton de Vénus. 346.
Tillemont, Belle de. 332.
Tillemont, Schöne von. 332.
Transparente ronde. 320.
Troyes, doppelte von. 342.
Troyes, double de. 342.

U.

Ungeheuer, gelbes. 352.
Unvergleichliche Schöne. 334.

V.

Veloutée de Merlet. 319.
Venusbrust. 346.
Vineuse de Fromentin. 318.
Violette blanche. 355.
Violette d'Angervillières. 360.
Violette hâtive, la grosse. 361.
Violette hâtive, la petite. 360.
Violette marbrée. 357.
Violette panachée. 357.
Violette tardive. 357.
Violette, marmorirte. 357.
Violette, späte nackte. 357.

W.

Wächterin, schöne. 342.
Weinpfirsche, Fromentiner. 318.
Wespenpfirsche. 343.
Wollige Rivette. 346.
Wollige Pfirsche, Merlet's. 319.
Wunderschöne. 334.
Wunderschöne, frühe. 334.
Wunderschöne gelbe Spätpfirsche. 336.
Wunderschöne, späte. 335.

Z.

Zartgefärbte Pfirsche. 339.
Zwergpfirsche. 333.
Zwoll'sche Pfirsche. 342.
Zwolsche Perzig. 342.

C. Aprikosen. Abricots.

A.

Abricot Alberge. 386.
Abricot Alberge de Tours. 386.
Abricot d'Alexandrie. 380.
Abricot d'Ananas. 384.
Abricot d'Angoumois. 376. 377.
Abricot blanc. 375.
Abricot de Breda. 385.
Abricot commun. 378.
Abricot à feuille panaché, ou tiqueté. 379.
Abricot gros ordinaire. 378.
Abricot d'Hollande. 385.
Abricot Musch-musch. 377.
Abricot hâtif musqué. 374.
Abricot noir. 380.
Abricot d'Orange. 385.
Abricot gros d'Orange. 377.
Abricot Pêche. 382.
Abricot Pêche de Nancy. 381.
Abricot Pêche petit. 375.
Abricot de Portugal. 383.
Abricot précoce. 374.
Abricot précoce le gros. 375.
Abricot de Provence. 381.
Abricot de Ranisleben précoce. 380.
Abricot de Rotterdam. 384.
Abricot royale. 385.
Abricot sucré, le grand. 382.
Abricot violette. 379.
Aprikose, Alberge. 386.
Aprikose, Alexandrinische. 380.
Aprikose, Ananas-. 384.
Aprikose von Angoumois. 376.
Aprikose von Breda. 385.
Aprikose, Brüsseler. 381.
Aprikose, buntblättrige. 379.
Aprikose mit dem gefleckten Blatt. 379.
Aprikose, kleine Früh-. 374.
Aprikose, kleine weiße Früh-. 375.
Aprikose, kleine rothe Früh-. 376.
Aprikose, wahre große Früh-. 375.

Digitized by Google

Aprikose, gemeine. 378.
Aprikose, große gemeine. 378.
Aprikose, große weiße. 382.
Aprikose, holländische. 385.
Aprikose, Kern-. 386.
Aprikose, Königs-. 385.
Aprikose, Lothringer. 381.
Aprikose, Musch-musch-. 377.
Aprikose, frühe Muskateller-. 374.
Aprikose von Nancy. 381.
Aprikose, Orangen-. 385.
Aprikose, große Orangen-. 377.
Aprikose, Pfirschen-. 382.
Aprikose, kleine Pfirschen-. 375.
Aprikose, große Pfirschen-. 381.
Aprikose, portugiesische. 383.
Aprikose, Provencer-. 381.
Aprikose, Ransleben's Früh-. 380.
Aprikose, Rotterdamer Mandel-. 384.
Aprikose, schwarze. 380.
Aprikose, Tourser-. 386.
Aprikose, violette. 379.
Aprikose, wilde. 386.
Aprikose, große Zucker-. 382.

B.

Breda, Aprikose von. 385.
Brüsseler Aprikose. 381.
Buntblättrige Aprikose. 379.

F.

Frühaprikose, kleine. 374.
Frühaprikose, kleine weiße. 375.
Frühaprikose, kleine rothe von Angoumois. 376.
Frühaprikose, Ransleben's. 380.
Frühaprikose, wahre große. 375.

K.

Kernaprikose. 386.
Königsaprikose. 385.

L.

Lothringer Aprikose. 381.

M.

Marillen. 386.
Muschmusch-Aprikose. 377.
Muskatelleraprikose, frühe. 374.

N.

Nancy, Aprikose von. 381.

O.

Orangenaprikose. 385.
Orangenaprikose, große. 377.

P.

Pfirschenaprikose. 382.
Pfirschenaprikose, kleine. 375.
Pfirschenaprikose, große. 381.
Portugiesische Aprikose. 383.
Provencer Aprikose. 381.

R.

Ransleben's Frühaprikose. 380.
Rotterdamer Mandelaprikose. 384.

T.

Tourser Aprikose. 386.

Z.

Zuckeraprikose, große. 382.

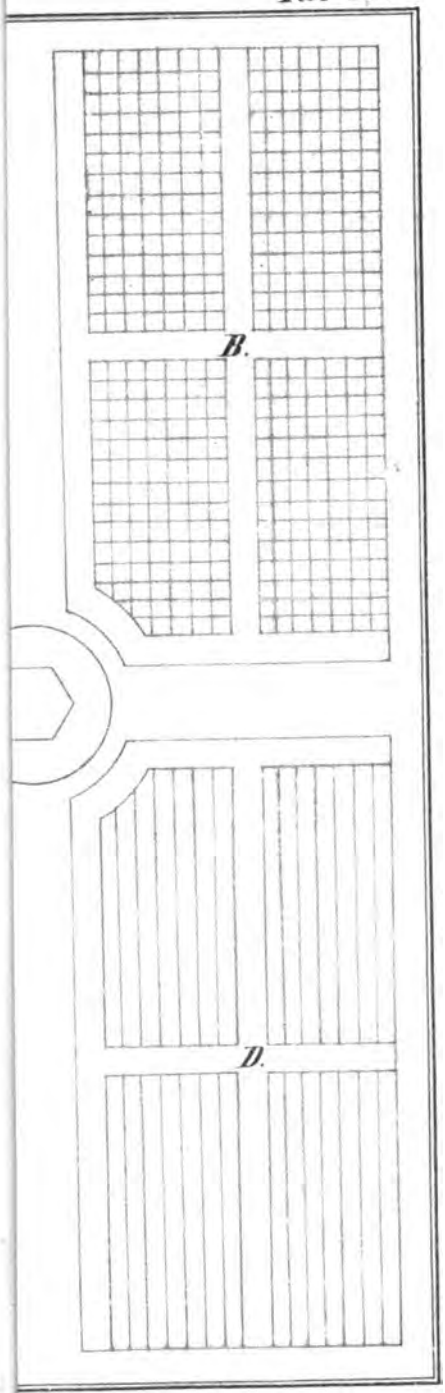
Digitized by Google

Druckfehler des zweiten Bandes.

Seite 6. Zeile 21. ſtatt unſchädliches lies wahres.
Seite 26. Zeile 37. ſtatt Chorey lies Cherry.
Seite 96. Zeile 20. ſtatt Welſer lies Velſer.
Seite 97. Zeile 22. ſtatt Welſer lies Velſer.
Seite 156. Zeile 33. ſtatt Kentisch lies Kentish.
Seite 199. Zeile 7. ſtatt Aprikoſenbaum lies Apricotenbaum.
Seite 300. Zeile 21. ſtatt Succombe's lies Luccombe's.
Seite 364. Zeile 29. ſtatt Sämmlinge lies Sämlinge.
Seite 371. Zeile 13. ſtatt Verrichtung lies Vorrichtung.
Seite 464. Zeile 44. ſtatt Wurzeltriebe lies Wuchertriebe.
Seite 480. Zeile 13. ſtatt Taf. VI. lies Taf. VII.
Seite 550. Zeile 43. ſtatt Flirowitzer lies Sliwowitzer.
Seite 561. Zeile 4. ſtatt Fig. I. Nr. 1. lies Nr. 6.
Nr. 1. iſt der Ausſchnitt für den Druckbengel.

Digitized by Google

Tab. III.



Digitized by Google

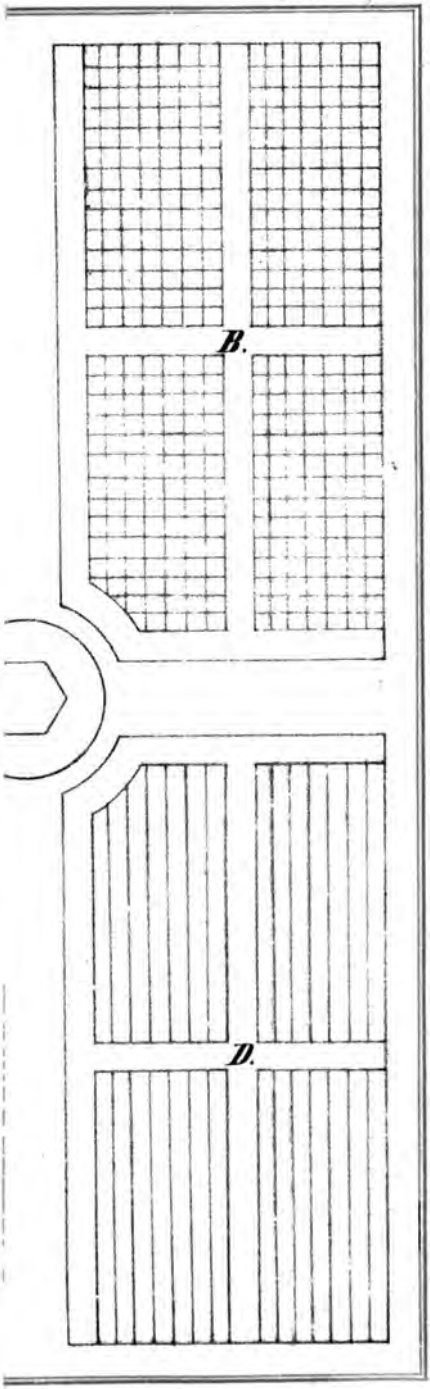
Druckfehler des zweiten Bandes.

Seite 6.	Zeile 21.	ſtatt unſchädliches lies wahres.
Seite 26.	Zeile 37.	ſtatt Chorey lies Cherry.
Seite 96.	Zeile 20.	ſtatt Welſer lies Velſer.
Seite 97.	Zeile 22.	ſtatt Welſer lies Velſer.
Seite 156.	Zeile 33.	ſtatt Kentisch lies Kentish.
Seite 199.	Zeile 7.	ſtatt Aprikoſenbaum lies Apricotenbaum.
Seite 300.	Zeile 21.	ſtatt Succombe's lies Luccombe's.
Seite 364.	Zeile 29.	ſtatt Sämmlinge lies Sämlinge.
Seite 371.	Zeile 13.	ſtatt Verrichtung lies Vorrichtung.
Seite 464.	Zeile 44.	ſtatt Wurzeltriebe lies Wuchertriebe.
Seite 480.	Zeile 13.	ſtatt Taf. VI. lies Taf. VII.
Seite 550.	Zeile 43.	ſtatt Flirowitzer lies Sliwowitzer.
Seite 561.	Zeile 4.	ſtatt Fig. I. Nr. 1. lies Nr. 6.

Nr. 1. iſt der Ausſchnitt für den Druckbengel.

Digitized by Google

Tab. III.

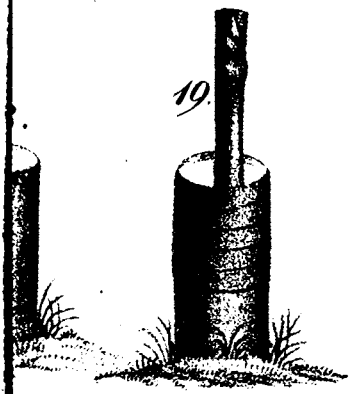


Digitized by Google

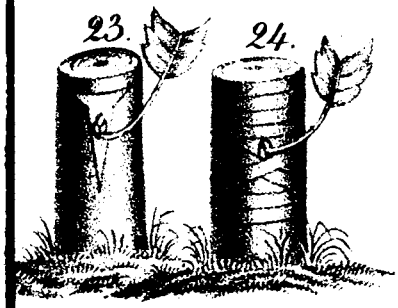
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



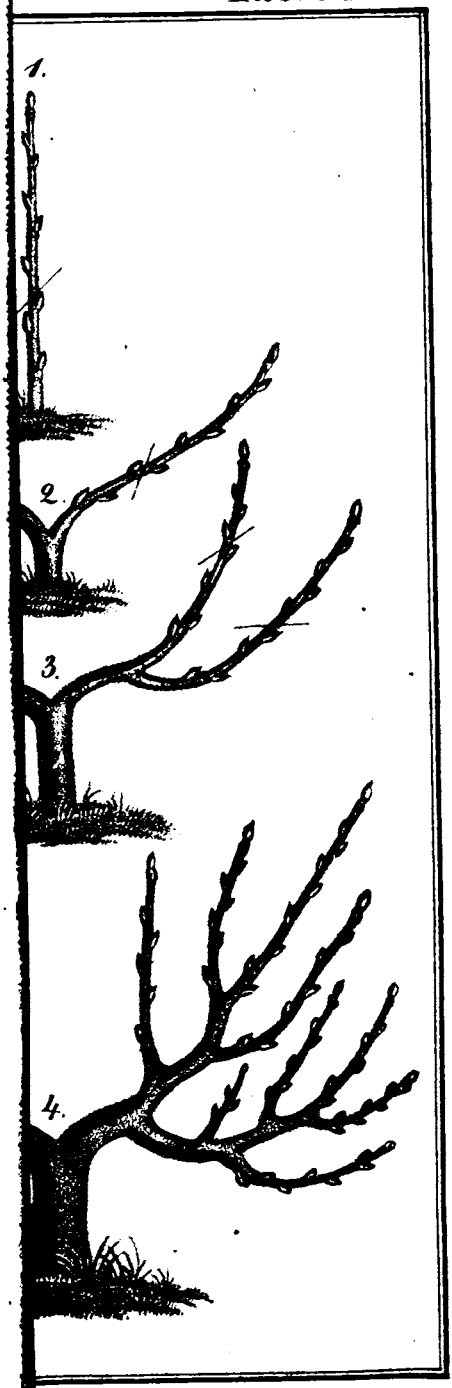




Digitized by Google

Digitized by Google

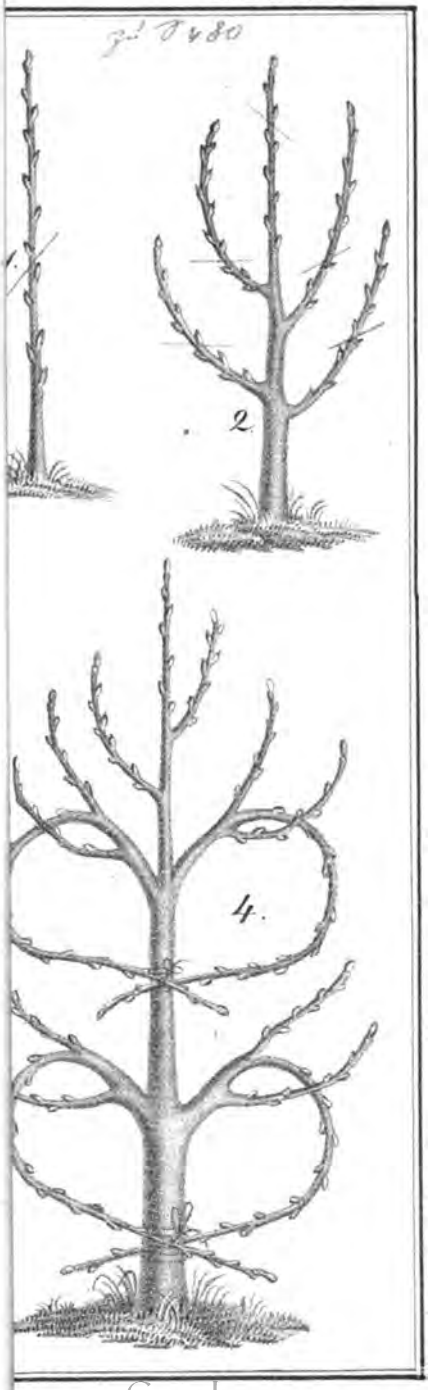
Tab. VI.



Digitized by Google

Digitized by Google

Tab. VII.



Digitized by Google

Digitized by Google

Fig. III.

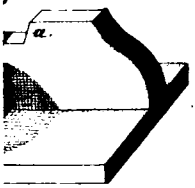
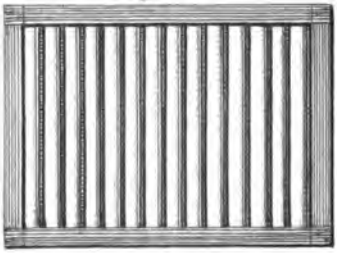
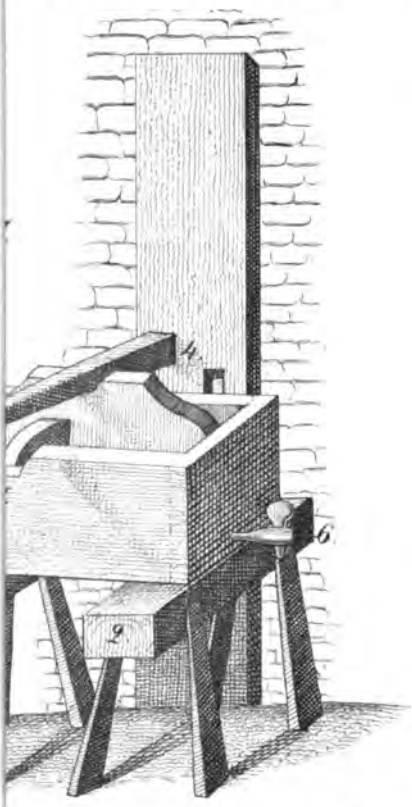


Fig. II.





2 Ell.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

RETURN TO ➡ **CIRCULATION DEPARTMENT**
202 Main Library 642-3403

LOAN PERIOD 1 **HOME USE**	2	3
4	5	6

ALL BOOKS MAY BE RECALLED AFTER 7 DAYS
1-month loans may be renewed by calling 642-3405
6-month loans may be recharged by bringing books to Circulation Desk
Renewals and recharges may be made 4 days prior to due date

DUE AS STAMPED BELOW

RECD 3 1976

BEC. CIR. 3 '76

FORM NO. DD 6, 40m, 6'76 UNIVERSITY OF CALIFORNIA, BERKELEY
BERKELEY, CA 94720

YB 47387



Digitized by Google

Digitized by Google