

BIBLIOTEKA KÓRNICKA

113630/1-3

Allgemein praktisches

G a r t e n b u c h

für den Bürger und Landmann

über den

Küchen-, Obst- und Blumengarten

von

Dr. Joh. Ludw. Christ,

Past. prim. zu Kronberg bei Frankfurt a. M., der Königl. Kurfürstl. Land-
wirthschaftsgesellschaft zu Zelle; der Königl. ökon. Gesellschaft zu Pots-
dam; wie auch der Kais. liefländ. ökon. Societät in Riga Ehrenmitgliede.

Dritte durchaus verbesserte und vermehrte Original-Auflage

von

Eduard Schmidlin.

Zweiter Theil,
enthält das Ganze des Obstgartens.

Heilbronn:

J. D. Classische Buchhandlung.

1842.

113630

Inhalts-Verzeichniß zum zweiten Theil.

Seite

Zweiter Theil. Vom Obstgarten.

I. Abtheilung. Von der Obstbaumzucht im Allgemeinen.

Erster Abschnitt. Von der Erziehung junger Obstbäume.

- §. 1. Einleitung. Welches ist der sicherste Weg, junge Obstbäume zu erhalten? 201
- §. 2. Von der Anzucht junger Obstbäumchen aus Saamen und von der sogenannten Saamenschule 202
- §. 3. Von der Vermehrung der verschiedenen Obstarten überhaupt 206
- §. 4. Von der Wartung der Saamenschule 209
- §. 5. Von der Baum- oder Edelschule, ihrer Lage und ihrem Boden 211
- §. 6. Von der Anlage einer Baumschule und ihrer Auspflanzung mit Kernwildlingen 212
- §. 7. Wartung und Pflege der eingesezten Wildlinge bis zu ihrer Veredlung und vom Behalten der Baumschule 216
- §. 8. Vom Veredeln überhaupt 218
- §. 9. Vom Copuliren 221
- §. 10. Vom Oculiren 226
- §. 11. Vom Pfropfen 234
- §. 12. Verschiedene weitere Geschäfte in der Baumschule. 240
- §. 13. Von der Gewinnung guter Obstsorten aus Saamen, und nicht mittelst einer dieser Veredlungsarten 242

Zweiter Abschnitt. Von der Anlage eines Baumgutes,
und von der Wartung und Pflege älterer Obstbäume.

Kap. 1. Vom Baumgut selbst.

- §. 1. Von der Lage und dem Boden des zu einem Baumgut
bestimmten Grundstückes 244
- §. 2. Von der Anlage des Baumgutes im Allgemeinen. 246

Kap. 2. Von der Verpflanzung junger Bäume in das Baumgut.

- §. 1. Von der Zeit der Verpflanzung 250
- §. 2. Von der Auswahl der jungen Bäume, und wie sie aus der
Baumschule gehörig sollen ausgehoben werden. 252
- §. 3. Vom Beschneiden der Wurzeln und der Krone . 254
- §. 4. Wie die jungen Bäume wieder gesetzt werden sollen
und vom Einschlämmen derselben 255

Kap. 2. Von der ferneren Besorgung der Obstbäume, nach-
dem sie im Obstgarten stehen.

- §. 1. Vom Beschneiden und Ausputzen im Allgemeinen . 260
- §. 2. Vom allfährlichen Beschneiden der jungen und älteren
Hochstämme im Baumgut 262
- §. 3. Vom Bilden und Beschneiden der Spaliere und
Zwergbäume 263
- a. Der Spalier auf die Gabel 264
- b. Der Spalier auf den Herzstamm oder der
Fächer 273
- c. Der französische Spalier 277
- d. Die Pyramide 278
- e. Der Busch oder Kesselbaum 281
- §. 4. Von der Erziehung der Zwergobstbäume in Töpfen
oder von der sogenannten Obstangerie 281
- §. 5. Vom Umpfropfen und Abwerfen alter Bäume 284
- §. 6. Einem abgängigen Baume aufzuhelfen 287
- §. 7. Moosige Bäume zu verjüngen 288
- §. 8. Von verschiedenen anderen Krankheiten der Bäume
und ihrer Heilung 289

	Seite
§. 9. Vom Baumkitt und Baumwachs	293
§. 10. Vom Schutze für die Bäume gegen schädliche Thiere und Insekten	294
II. Abtheilung. Von den Obstsorten insbesondere.	
Erster Abschnitt. Kernobstsorten.	
Kap. 1. Von den Äpfeln.	
§. 1. Die Äpfeln sind die vorzüglichste Obstsorte für den Bürger und Landmann	297
§. 2. Sommeräpfel	299
§. 3. Herbstäpfel	301
§. 4. Winteräpfel	303
Kap. 2. Von den Birnen.	
§. 1. Vom Birnbaum und dessen Früchten	318
§. 2. Sommerbirnen	319
§. 3. Herbstbirnen	324
§. 4. Winterbirnen	328
Kap. 3. Vom übrigen Kernobst.	
§. 1. Von dem Quittenbaum	332
§. 2. Von dem Nispelbaum	334
§. 3. Von dem Speierlingbaum	335
Zweiter Abschnitt. Steinobstsorten.	
Kap. 1. Vom Pfirsichbaum	336
Kap. 2. Vom Aprikosenbaum	340
Kap. 3. Vom Mandelbaum	343
Kap. 4. Vom Pflaumen- und Zwetschenbaum	345
Kap. 5. Vom Kirschbaum	351
Kap. 6. Vom Kornelkirschenbaum oder Dürlichenbaum	357
Dritter Abschnitt. Schalenobstsorten.	
Kap. 1. Vom Nußbaum.	357
Kap. 2. Vom zahmen Kastanienbaum	358
Kap. 3. Vom Haselnußstrauch	359
Vierter Abschnitt. Beerenobstsorten.	
Kap. 1. Vom Maulbeerbaum	360

	Seite
Kap. 2. Vom Weinstock	361
Kap. 3. Vom Johannisbeerstrauch	365
Kap. 4. Vom Stachelbeerstrauch	367
Kap. 5. Vom Himbeerstrauch	369
Kap. 6. Von den Erdbeeren	370
III. Abtheilung. Von der Anwendung und Benützung verschiedener Obstsorten.	
Kap. 1. Von der Verfertigung des Aepfel- und Birnweins.	
§. 1. Guten Aepfelwein zu machen	373
§. 2. Vom Birnwein	377
Kap. 2. Von der Verfertigung des Obstessigs.	
§. 1. Vom Aepfelwein = Essig	378
§. 2. Vom Birnwein = Essig	381
§. 3. Guten Essig von abgängigem und faulem Obst zu verfertigen	381
Kap. 3. Vom Gesälz oder Obsthonig und vom Syrup.	
§. 1. Vom Birnengesälz	382
§. 2. Vom Aepfel- und Birn-Syrup	384
§. 3. Vom Zwetschen- und Pflaumen-Gesälz	385
Kap. 4. Vom Dörren oder Trocknen des Obstes.	
§. 1. Vom Dörren der Aepfel- und Birnschnitze	387
§. 2. Vom Dörren oder Trocknen der Kirschen	389
§. 3. Vom Dörren oder Trocknen der Mirabellen	390
§. 4. Vom Dörren und Trocknen der Zwetschen und Pflaumen	391

Zweiter Theil.

Vom Obstgarten.

Erste Abtheilung.

Von der Obstbaumzucht im Allgemeinen.

Erster Abschnitt.

Von der Erziehung junger Obstbäume.

§. 1.

Einleitung. Welches ist der sicherste Weg, gute Obstbäume zu erhalten?

Wie kommt man am leichtesten und sichersten zu guten, brauchbaren, jungen Obstbäumen, wenn man sich einen Obstgarten anlegen will? Dieses ist wohl die erste und auch die natürlichste Frage eines Jeden.

Die meisten Leute kaufen sich dieselben aus bekannten größeren Baumschulen, und geben da nicht selten ein gutes Stück Geld für Bäumchen aus, welche sie, hätten sie sich Zeit und Mühe dazu nehmen mögen, recht wohl selbst hätten erziehen können, und zwar oft viel gesünder und kräftiger, als die erkauften waren. Aber allerdings erfordert die Anzucht junger Bäume nicht nur Kenntniß, Fleiß und Pünktlichkeit, sondern auch längere Zeit und daher einige

Geduld, welche aber auch immer gut belohnt wird, nicht allein dadurch, daß man für den eigenen Bedarf schöne und gute Bäume erzielt; sondern dieselben sind auch bekanntlich eine sehr verkäufliche Waare, wenn man die Obstbaumzucht zum Gewerbe machen will. Kein Stück Feld trägt größere Zinsen, als eine Baumschule, vorausgesetzt, daß dieselbe gehörig behandelt wird, und Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit darin obwaltet.

Also — man erziehe sich die jungen Obstbäume selbst. Dieß ist der leichteste und sicherste Weg dazu.

§. 2.

Von der Anzucht der jungen Obstbäumchen aus Samen und von der sogenannten Samenschule.

Wie alle anderen Gewächse, so tragen bekanntlich auch die Obstbäume Samen in ihren Früchten, und aus diesen Samen erzieht man sich in den meisten Fällen die jungen Bäumchen, namentlich Aepfel und Birnen, die vorzugsweise Kernobst genannt werden. Aber auch das Steinobst, d. h. Kirschen-, Aprikosen-, Pfirsich-, Mandel-, sowie die Pflaumenstämmchen werden aus Samen erzogen; letztere jedoch ebenfalls häufig aus Wurzelausläufern, wie auch die Quitten.

Die Hauptanzucht junger Obstbäumchen geschieht übrigens jedenfalls immer aus dem Samen oder Kernen, und man hat also vor allen Dingen darauf bedacht zu seyn, sich dergleichen zu verschaffen.

Wie bei allen Pflanzen, so auch beim Obst, sind die Samen von ganz reifen und vollkommenen Früchten die besten. Sie keimen in der Regel alle und liefern kräftige Pflänzchen, welche freudig davon wachsen, während Kerne von krüppelhaftem, nur halbreifem Obst häufig ausbleiben, und überdieß fränkliche Sämlinge liefern.

Man sey also schon bei der Auswahl der Kerne sorgfältig und pünktlich.

Die gesündesten und dauerhaftesten Stämmchen erhält man; so oft und viel auch dagegen gestritten wird, aus Kernen von ganz reifem Wildobst, d. h. von ganz reifen Holzäpfeln und Holzbirnen, so wie auch die Waldfirschen die besten Kirschenstämmchen liefern. Dagegen ist es allerdings richtig, daß wilde Kernstämmchen, wie man sie da und dort in jungen Waldschlägen finden kann, schlechte Bäume abgeben, wenn sie in die Baumschule versetzt werden. Solche haben zu wenig Wurzeln, sind meistens halb erstickt im Walde und verkümmert, und ihre Rinde ist nach Verhältniß ihres Alters schon so hart, daß sie nicht mehr freudig fortwachsen können.

Aber freilich hat nicht Jedermann Gelegenheit, Wildobstkerne zu bekommen, und solche müssen sich eben alsdann mit den Kernen von anderem gutem, reifem Obst begnügen. Man erkennt die Reife und Güte der Kerne an ihrer schwarzbraunen Farbe und wenn sie voll und dick, nicht einseitig, glatt und eingebogen sind. Im Wasser sinken die guten Samen unter, während die untauglichen als zu leicht oben schwimmen.

Zur Aussaat dieser Kerne wähle man einen Grund, der ausgeruht und namentlich vorher nicht mit Bäumen besetzt gewesen ist, einen nicht zu guten, aber auch nicht zu schlechten Boden, von Steinen u. dgl. gesäubert, recht mürbe und kräftig, durchaus aber nicht gedüngt; denn jeder thierische Dünger ist für solche junge Obstpflänzchen ein wahres Gift.

Die Kerne werden am besten auf Beete von 4 Fuß Breite und beliebiger Länge ausgesät. Bei dieser Breite können dieselben bequem gesätet werden. Die beste Zeit zur Aussaat ist immer unmittelbar nach der Reife des Obstes; und wo dergleichen Saaten im Größeren gemacht werden, benützt man dazu mit großem Vortheil die Obsttreiber von der Kelter weg, welche erst zerbröckelt und zerrieben und alsdann ziemlich dicht über das Beet her aus-

gestreut werden. Manche empfehlen, diese Treber nach der Aussaat etwas fest zu treten oder zu schlagen, ehe sie mit Erde bedeckt werden, und es ist dieser Rath nicht zu verwerfen. Ich habe mich jedoch immer sehr gut dabei befunden, wenn ich die besäeten Beete etwa 1—1½ Zoll dick mit guter, klarer Erde überstreut habe, ohne die Treber erst festzutreten; dagegen unterlasse ich nie, die Beete nach geschehener Saat tüchtig zu übergießen und alsdann mit Wachholderreisern oder dergl. zu überlegen, um Vögel oder andere ungebetene Gäste davon abzuhalten.

Andere säen die Kerne in Reihen oder Rilben, weil so die Beete leichter vom Unkraut rein zu halten seyen, wogegen wieder Andere einwenden, daß bei dieser Saatweise die Mäuse weit größeren Schaden anrichten, als bei der Aussaat aus freier Hand. Dem sey, wie ihm wolle. Sät man dicht genug aus freier Hand, wie es seyn soll, schon damit die jungen Sämlinge schlank in die Höhe gehen, und hat man das Beet vor der Saat gehörig tief gegraben und rein gemacht, so wird im ersten Sommer wenig Unkraut darauf wachsen können, weil die Pflänzchen zu dicht stehen. Waren aber die Kerne gesund und vollkommen, und ist der Boden auch nur mittelmäßig gut, so erreichen viele der Stämmchen schon im ersten Sommer die Stärke eines Federkiels, und können sofort im nächsten Frühjahr in die Edelschule versetzt werden, wodurch das Beet so weit geleert wird, daß man im zweiten Jahre leicht darauf säen kann, falls sich Unkraut darauf einstellt.

Gegen die Mäuse aber kenne ich kein wirksameres Mittel, als die Beete im Spätjahre, so lange es nicht friert, etwa alle acht Tage mit Wasser zu begießen, in welchem Knoblauch zerquetscht worden ist. Das Eingraben von glasürten Blumentöpfen am Rande der Beete, worin man Speck auf den Boden legt, und in welche alsdann die Mäuse hineinfallen und nicht mehr sollen herauspringen können; das Eingraben von Wachholderspitzen, an denen sie

sich die Schnauzen zerstechen sollen u. dgl. m., sind lauter unpractische Mittel, und ebenso haben mir die Mäuse schon oft ganze Beete voll Kerne den Winter über zernagt, dieselben mochten in Reihen oder nicht, und mit oder ohne Treber ausgesäet gewesen seyn.

Die Beete zu dieser sogenannten Samenschule müssen schon zeitlich im Sommer oder doch schon im Spätsommer hergerichtet werden, damit man die Aussaat so bald als möglich machen kann, ehe Frostwetter und endlich der Winter einfällt, der uns nöthigt, dieselbe oft bis in's Frühjahr zu verschieben. Die Frühjahrs-Aussaat, im März oder April, ist aber bei weitem weniger vortheilhaft; die Kerne bleiben viel länger liegen, keimen unregelmäßiger, leiden häufig von anhaltender Trockenheit, und oft hat schon das Aufbewahren derselben, vollends mit den Trebern, große Schwierigkeit. Namentlich müssen letztere, wenn die Kerne nicht anlaufen, sondern bis zum Frühjahr gesund bleiben sollen, an einem luftigen Ort, etwa auf dem Speicher, unter öfterem Wenden getrocknet und alsdann an einem frostfreien Orte und sorgfältig vor den Mäusen verwahrt werden. Ebenso dürfen die Kerne, wenn man sie den Winter über bei'm Verspeisen der Aepfel etc. sammelt, keineswegs auf dem heißen Ofen getrocknet werden, weil sie so ihre Keimkraft verlieren, noch viel weniger aber thut denselben ein feuchter Aufbewahrungsort gut.

Eine freie, luftige Lage, wo die Sonne gehörigen Zutritt hat, ist für eine solche Samenschule von größter Wichtigkeit. Im Schatten, unter Bäumen u. s. w. gedeihen die Kernstämmchen schwer und kümmerlich. Ebenso darf der gleiche Raum nicht sogleich wieder zu einer Samenschule benützt werden, nachdem er von den jungen Sämlingen geleert wurde; sondern man baue erst wieder einige Jahre lang Küchengewächse darauf, aber nur Kohlarten, keine Wurzelgewächse.

§. 3.

Von der Vermehrung der verſchiedenen Obſtſorten überhaupt.

Wie ſchon oben bemerkt worden iſt, verſteht man namentlich die Aepfel und Birnen, ſodann aber auch die Quitten, die Miſpeln und die Speierlinge (Sperberbaum) unter dem Ausdruck „Kernobſtſorten“, und werden ſolche aus Samen erzogen, ſo verfährt man dabei ganz, wie bisher angegeben worden iſt. Die Samenbeete verlangen nach geſchehener Saat, außer dem Begießen gegen die Mäuse, für das erſte Jahr keine weitere Aufmerkſamkeit. Das Ueberlegen derſelben mit kurzem oder ſtrohigem Dünger, wie Manche verlangen, iſt unnöthig, lockt nur die Mäuse an, und kann ſogar in dieſer Hinſicht ſehr nachtheilig werden.

Vielleicht wichtiger iſt dagegen, daß man die Samen, nachdem ſie auf die Beete ausgeſtreut worden ſind, nicht unterharft oder mit dem Rechen hinunter bringt, ſondern mit Erde bedeckt, weil die Mäuse auf dieſe Art weit weniger Schaden anrichten.

Steinobſtſamen, namentlich die Kirſchenkerne, werden jedenfalls am beſten unmittelbar nach der Reife der Früchte ausgeſäet, ohne dieſelbe, wie häufig empfohlen wird, erſt Wochenlang in Sauche oder dergl. ſcharfe Waſſer einzuweichen. Sie dürfen jedoch keineswegs tief mit Erde bedeckt werden, ſondern man ſtreue dieſelben über das Beet aus, trete ſie feſt, und laſſe ſie Monate lang ſo liegen. Im Späthommer gebe man ihnen alſdann eine Moos- oder Laubdecke, unter welcher ſie im Frühjahr freudig hervorkeimen.

Wer in der Nähe von Wäldungen wohnt, braucht meiſtens keine Kirſchenſtämmchen aus Samen zu erziehen, weil er ſie in großer Menge daſelbſt graben laſſen kann. Iſt ſolches aber nicht der Fall, ſo wähle er Süßkirſchenkerne zur Ausſaat; denn Saumkirſchen wachſen ſehr langſam, werden nicht groß, und nehmen andere Kirſchenarten öfters nicht gerne an, wenn ſolche auf ſie veredelt werden ſollen, wovon weiter unten mehr.

Pflaumen- und Zwetschenstämmchen aber werden bei uns selten aus Kernen erzogen, weil man sich dieselben viel bequemer dadurch verschaffen kann, daß man die Ausläufer herausnimmt, deren an jedem ältern solcher Obstbäume alljährlich eine große Menge hervortreibt, und welche im zweiten Jahre zu schönen, geraden Stämmchen heranwachsen und um diese Zeit sogleich in die Baumschule versetzt werden können.

Aprikosen, Pfirsiche und Mandeln werden gewöhnlich auf solche Pflaumen-Ausläufer veredelt und nicht aus Samen erzogen. Geschieht es aber doch, so ist es gut, bei ersteren die harten Schalen zu zerschlagen und die bloßen Samen zu legen. Man stecke dieselben reihenweise auf die Beete, 1 — 1½ Zoll tief, und bedecke letztere, wenigstens die Mandelbeete, vor dem Eintritt des Winters mit etwas Laub, um das allzutiefe Eindringen des Frostes zu vermeiden.

Zum sogenannten Schaalenobst werden die Kastanien, die Wallnüsse und die Haselnüsse gezählt, welche alle ebenfalls gewöhnlich aus den Samen erzogen werden. Die Haselnüsse übrigens lassen sich auch sehr leicht aus den Ausläufern vermehren, welche in großer Menge aus den Wurzeln hervortreiben und im Herbst oder Frühjahr ohne Mühe abgenommen werden können. Nicht weniger leicht bewurzeln sich die tiefer stehenden Zweige, wenn man sie im Frühjahr in die Erde herabbeugt, wo sie mit kleinen hölzernen Hacken festgehalten werden müssen, so zwar, daß die Spitzen der Zweige aus der Erde heraussehen und aufrecht zu stehen kommen. Im zweiten Frühjahr sind solche Ableger hinreichend bewurzelt, um abgenommen und an Ort und Stelle verpflanzt werden zu können.

Die Wallnüsse (welche Nüsse, Baumnüsse) werden, so wie auch die zahmen Kastanien, nur aus den Kernen erzogen, welche auch am besten sogleich nach der Reife auf die für sie bestimmten Beete gesteckt werden sollen, und aber

für den Winter ebenfalls einer guten Laubdecke bedürfen, weil sie sonst gewöhnlich vom Frost leiden. Ueberhaupt gehen diese Samen den Winter über leicht zu Grunde, besonders auch durch Mäuse, welche ihnen am allermeisten nachstellen, weshalb es räthlich ist, dieselben nach ihrer Reife nicht sogleich in Boden zu bringen, sondern in kleine Kistchen oder Töpfe, mit feuchtem Sand angefüllt, welche den Winter über im Keller stehen können und worin die Früchte bis zum Frühjahr keimen, und alsdann erst sammt den Keimen auf die wohl zubereiteten Beete gesteckt werden. Man lege die Früchte mit den Spizen nach oben, etwa $1\frac{1}{2}$ — 2 Zoll tief und $1\frac{1}{2}$ — 2 Fuß von einander entfernt, so daß man nicht nöthig hat, die jungen Bäumchen weiter auseinander zu setzen, wenn sie gekeimt haben, wie es beim Kernobst und anderen Bäumen geschieht. Denn besonders die Wallnüsse ertragen das Versetzen nicht so gut, wie andere Bäume; sie haben eine sehr tief gehende Pfahl- oder Stechwurzel, und es ist daher das Allerbeste, die Kerne sogleich an Ort und Stelle einzulegen, wo die Bäume für die Folge bleiben sollen. Aber dieß kann freilich in den meisten Fällen nicht seyn, sondern sie müssen eben auch, wie andere Obstbäume, aus der Baumschule an ihren anderen Bestimmungsort versetzt werden. Da sie aber, namentlich in ihrer Jugend, sehr stark wachsen, so ist es schon desßhalb nöthig, die Kerne weit auseinander zu legen.

Zum Beerenobst gehören in einen vollständigen Obstgarten nicht allein die Stachelbeeren und Johannisbeeren, sondern auch die Himbeeren, Erdbeeren und namentlich der schwarze Maulbeerbaum. Letzterer wird bei uns nicht aus Samen fortgepflanzt, sondern gewöhnlich immer mittelst Einleger, indem man die jungen Aeste oder die ganze Krone eines solchen Baumes in die Erde herabbeugt und die einzelnen Zweige festmacht, wie es so eben bei der Haselnuß angegeben worden ist. Die beste Zeit dazu ist der Spätsommer oder auch das Frühjahr, und die

Einleger sind gewöhnlich schon nach dem ersten, jedenfalls aber im zweiten Frühjahr so stark bewurzelt, daß sie abgenommen und in die Baumschule versetzt werden können.

Die gewöhnlichste Vermehrungsart der Stachel-, Johannis- und Himbeeren ist ebenfalls nicht aus Samen, sondern mittelst Wurzelaufläufer, Ableger oder bei erstern auch aus Stecklingen. Die beste Zeit hiezu ist immer der Frühling, wenn dergleichen Sträucher beschnitten werden.

Die Erdbeeren lassen sich bekantlich gar leicht fortpflanzen durch die Rankenausläufer, deren den ganzen Sommer hindurch an älteren Stöcken eine große Menge hervortreibt und bald das ganze Beet mit jungen Pflänzchen bedeckt. Die beste Zeit, solche auszuheben und auf eigens für sie bestimmte Beete zu setzen, ist vom Juli an bis zum Anfang des Septembers.

S. 4.

Von der Wartung der Samenschule.

Hat man die Aussaat der Obstkerne erst im Frühjahr vornehmen können, so kann, zumal bei sehr trockener windiger Witterung, ein öfteres Begießen der kaum aufgegangenen Sämlinge nur gut thun. Bei einer Herbstsaat wird solches im Frühjahr aber kaum nothwendig werden, und die ganze weitere Wartung für den Sommer besteht alsdann darin, durchaus kein Unkraut aufkommen zu lassen, und wo die Sämlinge etwa zu dicht aufgehen, dieselben durch Ausziehen der schwächsten zu lichten.

Auf diesen Beeten oder in dieser Samenschule bleiben dieselben stehen, bis sie die Dicke eines ordentlichen Federkiels erreicht haben, was, wie schon bemerkt worden ist, bei vielen schon im ersten Sommer der Fall ist. Sofort müssen solche ausgehoben und in die Baumschule oder Edelschule (siehe weiter unten) verpflanzt werden. Es könnte solches schon im Herbst geschehen, sobald die Sämlinge das Laub verloren haben; gewöhnlich

aber wird dieses Geschäft im ersten Frühjahr vorgenommen, sobald man eben in den Boden kann. Ist man jedoch genöthigt, die Samenbete im Herbst zu anderweitigem Gebrauche zu räumen, so können die Sämlinge wohl davon weggenommen werden, ohne daß es durchaus nothwendig wäre, dieselben sogleich wieder in die Baumschule zu versetzen. Man muß sie nur an einer schattigen Stelle im Garten sorgfältig einschlagen, etwa wie mit dem Winterkohl u. dergl. verfahren wird. Man zieht nemlich einen etwa 1 Fuß tiefen und beliebig langen Graben, stellt Stämmchen an Stämmchen schrägs hinein, so daß die Spitzen noch heraus sehen, und füllt denselben wieder aus, wobei es gut ist, die Erde leicht anzutreten. So halten sie sich den Winter über gut, bis sie im Frühjahr einzeln gepflanzt werden können.

Das Räumen ganzer solcher Beete wird einfach mit der Baumhacke vorgenommen. Man beginnt an dem einen Ende, indem man die Erde bis unter die Wurzeln hinab wegräumt, und zieht alsdann alle die auf diese Art locker gestellten Stämmchen handvollweise gegen sich heraus. Sodann wird eine zweite Parthie ebenso unterharkt und so fort, bis das Beet leer ist.

Sollen aber, z. B. im ersten Frühjahr nach der Aussaat, nur die stärksten Stämmchen herauskommen und die schwächeren stehen bleiben, so warte man einen Regen ab, der gehörig durchgeweicht hat, oder begieße das Beet recht stark, und ziehe alsdann die brauchbaren Stämmchen langsam und vorsichtig aus; denn in diesem Falle kann man sich natürlich der Hacke oder des Spatens nicht bedienen, ohne eine Masse schwächerer zu lüpfen oder mit heraus zu bringen. So aber erhalten die zurückbleibenden Sämlinge mehr Raum und Luft, und erreichen nun im zweiten Sommer leicht die nöthige Stärke, um im nächsten Frühlinge ebenfalls versetzt werden zu können.

Geschah die Aussaat erst im Frühling, so werden freilich viele Kerne oft erst im zweiten Jahre keimen, was bei

der Herbstsaat weniger der Fall ist. Doch keimen auch solche oft etwas ungleich, so daß man leicht erst im dritten Frühjahr ein solches Beet völlig räumen kann.

Geschnitten soll an diesen Stämmchen, so lange sie in der Samenschule stehen, gar nichts werden, weder die Spizen noch die Seitenzweige. Aber man suche die Oberfläche der Erde locker und so rein vom Unkraut als möglich zu erhalten, — das ist die Hauptsache.

§. 5.

Von der Baum- oder Edelschule, ihrer Lage und ihrem Boden.

Baumschule heißt ein jeder Platz, wohin die in der Samenschule erwachsenen Kernstämmchen, nun gewöhnlich „Wildlinge“ oder „Kernwildlinge“ genannt, einzeln und in regelmäßiger gehöriger Entfernung von einander versetzt werden, in der Absicht, sie daselbst weiter zu guten edlen Obstbäumen zu erziehen.

Der beste Boden für eine solche Baumschule ist ein alter trockener Wiesengrund, der im Spätherbst nicht viel tiefer, als die Graswurzeln gingen, rauh umgegraben und so über den Winter liegen geblieben war; im Frühjahr wird alsdann die Baumschule erst zur Aufnahme der Kernstämmchen vollends hergerichtet. Auf keinen Fall darf der für eine Baumschule bestimmte Platz frisch gedüngt seyn, und will man etwa vorher ein bis zwei Jahre Kuchengewächse darauf ziehen, so wähle man dazu keine dergleichen mit tiefgehenden Wurzeln. Aber tiefgründig soll der Boden seyn und bindend, und eher etwas rauh und mager, als zu locker, leicht und fett. Denn werden die jungen Bäume später an dem Ort, wo sie stehen bleiben sollen, versetzt, so gedeihen sie gewiß besser und sicherer, wenn sie aus einem geringeren Boden in einen besseren kommen, als im umgekehrten Falle.

Die Lage der Baumschule sey frei und offen, zwar geschützt gegen allzuheftige und rauhe Winde, namentlich gegen den Nord- und Nordost-Wind, sonst aber lüftig und

womöglich auf einer Anhöhe gegen Morgen oder Mittag. Bäume, welche in tieferen Thälern, oder gar auf nassem sumpfigem Boden erzogen werden, sind von Hause aus ungesund, werden bald moosig und leiden frühzeitig am Krebs und Brand.

§. 6.

Von der Anlage einer Baumschule und ihrer Auspflanzung mit Kernwildlingen.

Auf einem solchen Platz also, nachdem er ordentlich hergerichtet ist, werden die vom Samenbeet ausgehobenen Wildlinge am besten im ersten Frühjahr, noch ehe der Saft in die Bäume tritt, verpflanzt.

Eine der unerlässlichsten Bedingungen ist die strengste Ordnung in einer solchen Baumschule, und deshalb müssen die Kernstämmchen, nachdem sie sorgfältig sortirt sind, genau nach der Schnur in geraden Reihen gesetzt werden, letztere $2\frac{1}{2}$ — 3' von einander entfernt und die Bäumchen auf $1\frac{1}{2}$ — 2' weit.

Ist die Baumschule nur von einiger Ausdehnung, so ist es unumgänglich nothwendig, daß man sich ein sogenanntes Baumschulen-Register halte, welches ganz einfach darin besteht, daß man sich ein kleines Buch hält, in welchem alle diese Baumreihen der Nummer nach verzeichnet sind, und worin alsdann notirt wird, mit welcher Sorte diese oder jene Reihe, oder wie viele Stämmchen in derselben mit der Sorte veredelt worden sind. Dieses Register muß immer mit der größten Pünktlichkeit geführt werden, wie sich von selbst versteht. Manche theilen ihre Baumschule in Beete ab, auf welche sie meistens 3 Reihen Bäumchen setzen; es ist solches aber nicht gerade nothwendig, und es geht dabei viel Platz unbenützt verloren. Man kann eben so gute Ordnung halten ohne eine solche Eintheilung im Beete; nur dürfen die Reihen nicht zu eng gestellt werden, schon weil sonst die nöthigen Arbeiten nicht gehörig vorgenommen werden können. Aber nicht allein deshalb; die Wurzeln würden

sonst auch nicht gehörigen Raum haben, der Luftdurchzug wäre gehemmt, die Sonne könnte weniger wirken, und eine Folge davon wäre, daß das Veredeln häufig mißlingen, und daß die Bäumchen halb moosig und krank würden.

Für jedes einzusetzende Bäumchen nun muß an der gespannten Schnur hin ein Loch gehackt werden, jedes von dem andern $1\frac{1}{2}$ — 2 Fuß entfernt. Das Loch muß sich in der Tiefe und Weite nach der Größe des Stämmchens richten. Es darf das Stämmchen nicht tiefer in die Erde zu stehen kommen, als es zuvor gestanden; nur wird 1 Zoll zugegeben, wenn man aber im Herbst setzt, gegen 3 Zoll, wegen des Frostes im Frühjahr, wo durch das öftere Gefrieren des Nachts und das Wiederauftauen am Tage die Stämmchen, wenn sie flach stehen, sich nach und nach herausheben und endlich hinfallen, als ob sie mit den Händen herausgezogen wären.

Das Einsetzen der Wildlinge selbst erfordert auch Ordnung und Kenntniß, und hänget davon das Gedeihen der Bäume nicht wenig ab. Das erste dabei ist, daß man die Wurzeln ordentlich ausbreitet, wenn man das Stämmchen in das Loch stellt. Sodann wird sogleich etwas reine gute Erde (die nicht von unten ist, sondern die man neben sich von der Oberfläche nimmt) auf die Wurzeln gelegt, und etwas angedrückt, so daß das Stämmchen stehen bleibt. Sind nun sämtliche Löcher der Reihe nach also bestellt, so wird die Gartenschnur ausgezogen, und man fängt mit der Hacke an, jedes Loch mit Erde anzufüllen; vorerst nur halbvoll, worauf man den Setzling mit der linken Hand ergreift, mit den Füßen die Erde eintritt, und sodann das Loch vollends anfüllt, jedoch ohne die Erde weiter einzutreten. Bei letzterem muß man sich überhaupt nach der mehr oder mindern Feuchtigkeit der Erde richten. Es darf der Setzling nicht gleichsam eingepflastert werden, sondern er muß nur so fest stehen, daß er bei gelindem Ziehen nicht herausgeht. — Will man aber seine Sache recht gut machen, und hat Zeit

und Gelegenheit dazu, das Wasser nahe und Leute genug, so gießt man auf die Wurzeln eines jeden Stämmchens, wenn sie zwei Finger hoch mit reiner Erde bedeckt sind, eine Maas Wasser, und füllt alsdann das Loch mit Erde vollends an, ohne sie einzutreten. Solches Einschlämmen thut dem Bäumchen auf den ganzen Sommer wohl; sie wachsen viel baldiger an, als die unbegossenen.

Man wähle auch zu dieser Arbeit wo möglich trübe, feuchte Witterung und ja keinen windigen Tag, wo die Wurzeln viel zu stark austrocknen würden. Die Kernstämmchen dürfen überhaupt nicht lange in der Luft liegen bleiben, sondern man versäume ja nicht, alle einzuschlagen oder in den Keller 2c. zu bringen, welche nicht in der nächsten Zeit eingesezt werden können.

Ehe die Kernstämmchen in die Baumschule versetzt werden, müssen sie zuerst eingeschnitten, d. h. an den Wurzeln und am Stämmchen eingefürzt werden. Bei diesem Zurechtschneiden ist zuvörderst die Pfahlwurzel (Herzwurzel, Stechwurzel) zu beschneiden, die lange dicke Wurzel, die vom Stämmchen an gerade unter sich in die Erde geht, und demselben zum Pfahl dient, um in der Erde fest zu stehen. Diese muß so weit abgeschnitten werden, daß noch Nebenwurzeln daran bleiben, die sofort eine Krone von Wurzeln bilden können. Außerdem würde sie immer tiefer in den Boden dringen, wo wenig gute Nahrungssäfte sind. Bisweilen haben die Wildlinge drei Pfahlwurzeln, die nicht so dick sind, als eine. Diese können unbeschnitten bleiben, wenn sie nicht allzulange sind, müssen aber im Segen auseinander gelegt werden, daß sie nicht wieder gerade in die Tiefe gehen können, sondern auch eine Krone von Wurzeln machen müssen.

Außer der Pfahlwurzel müssen auch die allzulange ausschweifenden Nebenwurzeln verkürzt, auch alle verletzte, gequetschte Wurzeln über der Verwundung weggeschnitten werden.

Ferner muß auch der Schaft und die Aestchen an denselben beschnitten werden; jener oft bis auf einen Schuh und noch kürzer, und die Aestchen sämmtlich ganz weg. Bei allen zu versetzenden großen und kleinen Bäumen muß das Wurzelwerk wohl betrachtet und in Ueberlegung gezogen werden. Je weniger Wurzeln vorhanden sind, desto mehr müssen die Bäumchen am Schaft verlieren. Wenn ein Bäumchen ausgehoben wird, geschähe es auch mit aller Vorsicht, so leidet es doch heftig an seinen Wurzeln. Viele, ja die allermeisten zarten Saugwürzelchen, welche dem Bäumchen den Saft zugeführt haben, werden abgerissen, nicht zu gedenken der Alteration im Saftgang, der nun stille steht, bis die Wurzeln nach der Einsetzung in die Erde wieder ergänzt sind, und ihre Geschäfte wieder verrichten können. Die Wurzeln haben also Anfangs mit sich viel zu thun, und können daher nicht sogleich auch den obern Theil, die Kronäste, ernähren. Werden nun diese nicht stark zurückgeschritten, so leiden die Wurzeln sehr, und der ganze Baum stockt.

Manche wollen behaupten und man kann es sogar gedruckt lesen, daß die Steinobstarten, namentlich die Kirschen, Aprikosen und Pfirsiche das Abstutzen der Gipfel nicht ertragen, sondern dadurch zu einem frühzeitigen Harzfluß gebracht würden. Ich habe mich jedoch durch mannfache Erfahrung überzeugt, daß solches ganz irrig ist und daß bei den Steinobstsorten das Zurückschneiden nicht nur zulässig, sondern insbesondere bei den Pflaumen sogar höchst nöthig ist. —

Den Reihen gebe man wo möglich eine Richtung von Morgen gegen Abend und sehe auch darauf, daß solche Wildlinge, welche größere Bäume geben, bis sie wieder aus der Baumschule wegkommen, also z. B. Nußbäume, Kirschen, Birnen u. s. w., die höchsten immer mehr nach Norden und Abend gesetzt werden. Denn einmal gewähren solche den andern einigen Schutz von diesen Seiten, und dann entziehen sie denselben das Licht der Sonne weniger.

§. 7.

Pflege und Wartung der eingesezten Wildlinge bis zu ihrer
 Bereidung und vom Behacken der Baumschule.

Diese ausgesetzten Wildlinge brauchen nun in dem ersten
 Jahre weiter keine Wartung, als daß man sie vom Unkraut
 reinigt, welches durch ein-, zwei- oder dreimaliges Beha-
 cken der Baumschule geschieht. Uebrigens läßt man sie wach-
 sen und Aestchen austreiben, wie und wo sie wollen, und
 schneidet vor dem nächsten Frühjahr nichts an ihnen. Denn
 die Aestchen sind die Sastherbeizieher, welche die Dicke des
 Schaftes befördern.

Was das alljährliche Behacken der Baumschule
 betrifft, so ist solches die größte Wohlthat, die man den jun-
 gen Bäumen erweisen kann. Denn dadurch wird nicht nur
 das Unkraut beseitigt, sondern auch das Erdreich aufgelockert
 und fruchtbarer gemacht. Es sollte eigentlich dreimal des
 Sommers hindurch geschehen, einmal im Frühjahr, sobald
 das Pfropfen beendigt ist, das zweitemal um Johannis
 und das drittemal im Herbst oder noch vor Winter, das
 freilich öfters unterbleibt, wenn es bisweilen viel Regen
 gibt, oder sonstige Hindernisse sich einstellen.

Zu diesem sehr wichtigen Geschäft in der Baumschule
 hat man sein eigenes Werkzeug, wenigstens in etwas schwe-
 rem Boden, welches der Karst heißt, der zwei viereckige, vor-
 nen spizige, verstärkte Zinken hat von wenigstens 1 Fuß Länge,
 und $3\frac{1}{2}$ Zoll im Lichten von einander abstehend, damit sie
 leicht in den Boden dringen, wenn er hart ist, und nicht so
 leicht, wie die breiten Krauthacken oder die gewöhnlichen
 Kärste oder Hauen der Weingärtner mit breiten Zinken, die
 Wurzeln der Bäumchen verletzen oder gar abhacken. — Da
 der Endzweck dieses Behackens der Baumschule die Auflocke-
 rung des Bodens und die Vertilgung des Unkrauts ist, so
 ergibt sich von selbst, daß bei diesem Geschäft theils das
 Gewürzel des Unkrauts fleißig mit den Händen weggenommen

und entweder in den Weg oder hinter sich auf den gehackten Boden in lange Häufchen geworfen werde, damit es verdorre und hernach, wenn der Boden abgetrocknet ist, in Körbe gesammelt und in die Düngergrube gebracht werde; theils daß man tief genug einhacke, um den Boden von Grund aus aufzulockern. Es ist dies besonders bei dem ersten Hacken im Frühjahr nöthig, weil sich nicht nur durch die viele Winternässe das Erdreich stark gesetzt hat, sondern auch diese erste Auflockerung im Jahr für den ganzen Sommer den Gewächsen ersprieslich ist. Bei dem zweiten Hacken wird nicht so tief gegriffen. — Aber bei dem ersten Hacken muß man wohl beobachten, daß man die untere Erde um die neugesetzten Stämmchen ja nicht berühre, indem alle neugesetzten Bäume verderben, wenn die Erde von den Wurzeln losgehackt wird. Bei solchen Neulingen häckelt man nur ganz wenig das Unkraut oben weg, oder zieht solches mit den Händen aus, und lockert nur etwas die oberste Erdrinde auf.

Im ersten Jahre nach der Anlage einer solchen Baumschule, schadet es gerade nicht, den Raum zwischen den Reihen z. B. mit Zwiebeln, mit niedrigen Erbsen, mit frühen Kohlrabi und Wersig auszufüllen; dergleichen gedeihen auch meistens recht gut in dem frisch gegrabenen Grunde. Wenn aber einmal die Beredlung der Kernstämmchen beginnt, was oft schon mit dem ersten, jedenfalls aber mit dem zweiten Jahre geschieht, darf nichts mehr zwischen diesen Reihen gezogen werden, und wo es irgend nicht nothwendig seyn muß, ist es jedenfalls besser, diese Benützung des Raumes auch im ersten Jahre zu unterlassen.

Im zweiten Frühjahre, wo die meisten der Kernstämmchen stark genug zur Beredlung werden, kann man dieselben von unten herauf bereits etwas ausputzen, d. h. die überflüssigen Seitenzweige ganz wegnehmen, zumal bei solchen, welche im Verlauf dieses Sommers tief unten oculirt, oder in diesem Frühjahr noch copulirt oder gepfropft werden sollen.

Anders aber verhält es sich, wenn man die Wildlinge erst im folgenden oder im zweiten Jahre darauf, als Hochstämme in die Krone pflropfen will. Diesen läßt man fast alle ihre Seitenäste und kürzt solche nur auf 3 — 5 Augen ein. So geht das Bäumchen nicht nur schnell in die Höhe, sondern der Stamm erreicht auch bald seine gehörige Stärke. Im nächsten Frühjahr nimmt man alsdann erst alle Seitenzweige weg und kürzt auch, falls der Stamm seine gehörige Länge noch nicht erreicht hat, den Haupttrieb über einem gesunden Auge ein. Von den hierauf sich entwickelnden Trieben wird der kräftigste ausgewählt, gerade in die Höhe gebunden und so zur Verlängerung des Stammes benützt. Die Seitenzweige läßt man wieder stehen bis auf's nächste Frühjahr, wo dann alle entfernt und der Schaft in einer Höhe von 7 — 8 Fuß abgekürzt wird, weil es nunmehr an der Zeit ist, seine Krone zu bilden. Von jetzt an werden keine Seitentriebe mehr geduldet als die 3 — 5 oben an der Spitze, welche die zukünftige Krone geben sollen.

Uebrigens ist bei den Kernstämmchen ein tiefes Veredeln weit unten, nahe am Boden, immer vorzuziehen. —

§. 8.

Von dem Veredeln überhaupt.

Jedermann weiß, daß die aus den Kernen erzogenen Wildstämmchen, sie mögen aus Wildobst oder aus dem besten Tafelobstfamen gewonnen seyn, fast durchgängig ein rauhes, wildes, dorniges Aussehen haben; Kernstämmchen aus den feinsten Calville=Apfelsamen sind wahre Holzäpfel, und ebenso ist es mit den Birnen und anderem Obst, das aus Kernen erzogen ist. Und nicht allein das Aussehen der Bäumchen ist so wild, nein — auch die Früchte sind es späterhin, und will man also eine gute Sorte haben, so muß man dieselbe solchen Wildstämmchen erst mittheilen und zu eigen machen, d. h. dieselben durch Mittheilung der guten Eigenschaften der Sorte veredeln. Solches hat bei

den Obstbäumen gar keine Schwierigkeit. Man darf nur ein einziges Auge (Knospe) von einem Baum, der eine edle Sorte trägt, vorsichtig wegschneiden und eben so vorsichtig auf das bloßgelegte Holz des Wildstämmchens aufsetzen und festmachen, so wächst das Auge mit dem letzteren zusammen, treibt aus und gibt einen Baum, demjenigen vollkommen ähnlich, von welchem es genommen worden war, und seine Früchte sind nicht minder edel und gut.

Dies hat seinen Grund darin, daß jede Knospe an einer Pflanze selbst eine ganze Pflanze ist, oder sich dazu entwickeln kann, und zwar ganz dieselbe, wie der Mutterstock; sie ist gleichsam nur auf dem letzteren eingewurzelt, so wie dieser in der Erde. Nimmt man nun eine solche Knospe weg und setzt sie vorsichtig auf einen andern Mutterstock (den Wildling oder die Unterlage), so wurzelt sie auf diesem ein, d. h. sie wächst mit ihm zusammen und lebt auf ihm fort, ganz so, wie sie auf ihrem eigenen Mutterstock fortgelebt hätte; sie behält alle ihre Eigenschaften bei und der Wildling, auf welchem sie sitzt, verschafft ihr mit seinen Wurzeln nur die nöthige Nahrung aus der Erde; er ist im wahren Sinne des Worts nur die Unterlage für sie.

Aber nicht auf jeder Unterlage wächst die Knospe oder das Auge an, sondern nur auf einer solchen, welche die gleiche Art von Holzsaft hat, wie sie selbst, d. h. die Nahrungstoffe, die sie in sich aufnimmt, auf dieselbe Art in ihrem Innern verarbeitet, so zu sagen verdaut und in den eigentlichen Lebenssaft umwandelt, wie es die Gefäße in den Knospen und ihrem Mutterstock auch thun. Es müssen also beide in ihrem inneren Bau einander sehr ähnlich seyn, im Spiralgefäß-, Lebensgefäß- und Zellen-System, wie die Botaniker sagen.

Solches ist aber bisweilen der Fall zwischen zwei Pflanzen, die z. B. nicht zu derselben Gattung gehören; die in ihren Blüthe- und Fruchtheilen nicht ganz vollkommen übereinstimmen. Auf der andern Seite dagegen ist es oft nicht

der Fall zwischen zwei Pflanzen, welche in den obengenannten Theilen einander fast gleich find. So z. B. lassen sich bekanntlich die Birnen sehr leicht auf Quitten veredeln und wachsen auf Aepfelstämmchen fast nie oder nur kümmerlich an. Und doch gehört die Birne mit dem Aepfelbaum in eine Gattung, sie sind einander in Blüthe- und Fruchttheilen weit ähnlicher, als die Birne der Quitte. Sogar auf Mispeln und Njarolen schlägt die Birne lieber an, als auf Aepfel. Kirschen und Pflaumen gedeihen nicht auf einander, obgleich sie ebenfalls gewöhnlich in eine Gattung gezählt werden. Die Kirschen schlagen auch nicht auf Mandeln, Pfirsichen und Aprikosen an und umgekehrt, wohl aber die Pflaumen, und umgekehrt diese auf Pflaumen. Süßweichsel endlich gehen bekanntlich nicht gut auf Sauerkirschen, beide aber gleich gut auf der Mahaleb, welche mit beiden weit weniger Aehnlichkeit hat, als sie unter sich. — Es ist also falsch, was so häufig behauptet wird, nemlich, daß sich Bäume, welche zu derselben Gattung gehören, auch auf einander veredeln lassen, oder gar alle in die gleiche Familie gehörigen Arten. Es ist aber auch nicht richtig, wenn man glaubt, daß nur solche Obstsorten auf einander veredelt werden dürfen, welche in Allem ganz nahe verwandt seyen, nicht allein im ganzen Bau des Baumes, sondern auch in der Zeit des Ausschlagens und Blühens, in der Art des Wachstums u. s. f.; wie z. B. schon häufig aufgestellt worden ist, daß edles Obst nur auf Sämlinge von derselben Sorte sollten veredelt werden. Dieß ist schon deshalb ganz falsch, weil in der Regel, wie schon bemerkt worden ist, die Sämlinge sich in die ursprüngliche wilde Art verwandeln. Ja, es ist Erfahrungssache, daß gerade aus Kernen der edelsten Sorten, z. B. Borsdorfer, Calvillen, Bergamotten u. a. m. die kümmerlichsten Wildstämmchen erwachsen, welche, zumal in etwas rauhem Boden, leicht zurückgehen und krebzig und brandig werden. Der Landmann weiß dieß wohl; er pflöpft das Tafelobst, so gut wie das sogenannte Wirth-

schaftsobst, auf die Krone alter und junger Holzbirnenstämme, und wo sieht man schönere, fehlerfreiere und ältere Bäume, als gerade beim Landmann?

Aber damit will ich nicht gesagt haben, daß man bei der Auswahl der Unterlagen auf die Natur ihres Wachstums gar keine Rücksicht nehmen soll. Im Gegentheil — man veredle z. B. ja nicht eine starkwüchsige Sorte auf eine Unterlage von langsamem gedrängtem Wuchse; ein solcher Baum wird an der Veredlungsstelle bald dicker als seine Unterlage, was jedenfalls häßlich aussieht, würde er auch nicht sehr leicht den Krebs daselbst bekommen. Man wähle keine Unterlagen, die von kurzer Lebensdauer sind; man beachte Grund und Boden, auch die Form, welche der zukünftige Baum erhalten soll, bei der Auswahl der Wildlinge, — kurz, man folge überall der Erfahrung, und wolle nicht aus mißverstandenen physiologischen Grundsätzen immer neue und nicht selten höchst fatale Theorien aufstellen.

Bei der Obstbaumzucht im Größeren kommen hauptsächlich drei Veredlungsarten in Anwendung: das Copuliren (zusammenfügen), das Oculiren (äugeln oder anschilden), und das Propfen (belzen, impfen oder zweigen), welche wir nun näher beschreiben wollen.

§. 9.

Vom Copuliren.

Das Copuliren ist die leichteste Veredlungsart, woran sich insbesondere die Landleute am meisten halten sollten, schon weil dasselbe auch im Winter noch, von Neujahr an, bei gelinden Tagen vorgenommen werden kann, wo die Feldgeschäfte ruhen. Auch können sie solches fast von selbst lernen, während bei den übrigen Veredlungsarten fast unumgänglich nöthig ist, die Manipulation oder Verfahrensart von Andern zu sehen und zu lernen, wenn sie auch noch so deutlich beschrieben oder in Abbildungen anschaulich gemacht wird.

Das Copuliren erfordert ein junges edles Reis von einer Sorte Obſt, die man fortpflanzen will, das entweder von gleicher Dicke des Wildlings iſt, den man copuliren will, oder man hat ein edles Reis, das viel dünner iſt, als der Wildling, womit es vereinigt und zuſammen verbunden werden ſoll. — Will man copuliren mit einem Reis, das gleiche Dicke mit dem Wildling hat, ſo werden beide mit einem ſchrägen Schnitt abgeſchnitten, und ſo genau auf einander gepaßt, daß Rinde auf Rinde, und folglich auch Holz auf Holz ſteht. Dieſen ſchrägen Schnitt nennen die Gärtner den Rehfußſchnitt, weil die Klauen am Fuß des Rehes ziemlich ſchräg und ſcharf auslaufen. Man kann ſolches bald an einem Paar Weiden lernen, wenn man ſich nur ein wenig darin übt. Der Schnitt muß glatt ſeyn, und es gehört deswegen ein ſcharfes Meſſer dazu, welches auch das nachher angegebene Deculirmeſſerchen ſeyn kann. Denn, wenn der Schnitt höckerig iſt an einem oder dem andern Reis, ſo paſſen die Reiſer nicht gut auf einander, und können daher auch nicht gut zuſammen wachſen. Wenn aber das edle Reis ſogleich und ganz den ſchräg abgeſchnittenen Wildling bedeckt, ſo treibt dieſer den Saft aus der grünen Rinde in die feſt aufſtehenden Saſtröhren der Rinde des edlen Reiſes, und ſie wachſen gar bald auf einander an. Um ſeinen Schnitt accurat zu machen, ſchneidet man an dem aufzuſetzenden Reis einen ſchrägen Schnitt von etwa 1 Zoll lang oder etwas weniger, mißt ihn an dem Wildling da, wo er gleiche Dicke mit dem Edelreis hat, macht ein ſubtiles Zeichen mit dem Meſſerchen, ſchneidet von dem Zeichen an einen eben ſo ſchrägen und langen Schnitt gegen ſich zu, und paßt alſodann die beiden Schnittflächen genau auf einander.

Dabei hat man ſich noch wohl zu merken, daß es ſehr weſentlich iſt, am Wildlinge den Schnitt ſo zu führen, daß er unten gerade da anfängt, wo eine Knospe ſteht; am Edelreis aber darf die erſte Knospe etwa in der Mitte der

Schnittfläche gegenüber zu stehen kommen. Im Ganzen soll dasselbe 2 — 3 Augen haben.

Daß nun aber die beiden Theile auch fest zusammengebunden werden müssen, versteht sich von selbst. Man kann dazu Wollengarn nehmen, das man durch heißes Baumwachs gezogen. Man legt nemlich einen Knäuel gesponnenes Wollengarn, wie es zum Stricken verbraucht wird, in einen flachen kleinen Topf mit zerlassenem heißem Wachs (ein Theil Colophonium und zwei Theile Pech ist besser) und zieht es an dem einen Ende mit der linken Hand durch einen engen Einschnitt eines Schlüsselkammes oder durch einen Span, an welchen man unten eine Kerbe geschnitten, wodurch sich der Faden leicht wegziehen läßt; mit der rechten Hand aber streift man das überflüssige Wachs vermittelst eines Drahtzangleins, durch welches man den Faden laufen läßt, ab. Man kann aber auch leinene Bündel von wenigen Fäden neben einander weben, und diese wischen: auch Bast von Linden oder Bast von weißen Matten, worin die Kaufleute den Java-Caffee erhalten, den man mit Wachs bestreicht. Denn da solche Gebinde auf einander kleben, so ist damit bequem zu umwickeln, während sonst, wenn einem das Trumm entgeht, das ganze Gebinde auffährt. Aber kein Gebindezeug mache man naß; denn es ist bekannt, daß das Naßgemachte sich zusammenzieht und wenn es trocken wird, wieder ausdehnt, und also das Gebinde locker wird: dadurch aber bleiben die zusammengebundenen Theile nicht mehr fest auf einander, und das aufgesetzte Reis verdorrt.

Wenn man nun das letztere zusammenbinden will, so nehme man eine halbe, oder — wenn das Stämmchen etwas stark ist, $\frac{3}{4}$ Ellen Gebindezeug, wickle das eine Ende zweimal um den Zeigefinger der linken Hand, halte mit dem Daumen und dem Mittelfinger eben der linken Hand die beiden auf einander liegenden Reiser fest zusammen, und fange in der Mitte der Reiser an, sie zu umwickeln und zu

umschlingen. Ist nun die Hälfte gebunden, daß man die Finger hinwegthun kann, so sehe man nach, ob sich das Reis nicht verschoben habe, sondern noch genau passe; umbinde es sodann vollends bis auf einen oder zwei Messerrücken breit über dem Anfang des Schnitts, und mache zuletzt einen Knopf. Es klebet wohl auch das Wachs auf einander, wenn die beiden Enden bloß auf einander gedrückt werden; man ist aber nicht sicher, daß es durch die Kälte der Nacht nicht wieder aufgehe.

Die beiden Schnittflächen wachsen nun schnell zusammen; man übereile sich jedoch durchaus nicht mit dem Lockern und Auflösen des Verbandes. Es soll dasselbe nicht eher vorgenommen werden, bis das Band etwas einzuschneiden droht, und ganz gelüftet darf es erst werden, wenn die frischen Triebe wenigstens 3 Zoll lang gewachsen sind. Denn man kann sich leicht vorstellen, daß die Verbindung anfänglich sehr schwach ist und sich leicht wieder löst, weshalb es auch gerathen ist, im ersten Sommer einen leichten Pfahl beizustecken und das copulirte Stämmchen daran zu binden, damit das Reis nicht durch seinen eigenen Schwung oder durch darauf sitzende Vögel u. abgebrochen werde. Die Abnahme des Bandes geschieht meistens um die Zeit der zweiten Behackung.

Hat man aber keine hinreichend dicke Copulirreiser zu einem starken Stämmchen, so setzt man das Reis neben an den Wildling, nachdem man es zuvor im Rehfusschnitt 1 Zoll lang geschnitten. Der Wildling wird etwas schräg abgeschnitten, und auf der hohen Seite so viel von Rinde und Holz weggenommen, daß das zugeschnittene Copulirreis Rinde und Holz genau bedeckt. Darauf wird es fest angebunden, wie bei den gleichdicken Copulirreisern gezeigt worden, die abgeschnittene blossstehende Holzplatte aber mit Baumfitt bedeckt.

Die Jahreszeit, in welcher man copuliren kann, ist sowol das Frühjahr, wenn der Saft etwas

eingetreten, ja die Wildlinge schon ziemlich Saft haben, wenn nur an den aufzusehenden Reiser die Augen noch geschlossen sind, als auch der späte Herbst, ja der ganze Winter hindurch, wenn gelinde Witterung ist. Es wächst zwar im Winter das Edelreis eigentlich nicht an, jedoch saugt es sich so stark an, daß es lebendig bleibt und seine Saftgänge mit denen des Grundstammes so gut vereinigt, als ob bereits das Holz zusammen gewachsen wäre.

Die Copulirreiser an sich betreffend, so müssen solche lauter Sommerschosse seyn, nämlich Reiser, die im nächstvorhergegangenen Sommer gewachsen sind. Nur im Nothfall bedient man sich alter Reiser, denn es gehen auch vielfältig zwei- und dreijährige Zweige auf zwei- und dreijähriges Holz; aber jung Holz auf jung Holz schlägt am besten und geschwindesten an. — Man nehme keine Copulirreiser, welche Fruchtaugen haben. Aepfel und Birnen treiben zwar allermeist Holzweige nach, wenn die Fruchtaugen verblüht haben; aber das Steinobst, Kirschen, Pflirschen, Pflaumen nicht, oder die letztern nur, wenn sie ein Holzauge neben dem Blüthenauge haben.

Die Copulirreiser kann man, wie die Pfropfreiser, schon vor dem Januar und Februar zc. nehmen, wenn nur die Blätter abgefallen sind. Kann man sie aber bei der Hand haben, so nimmt man sie vom Baum weg zum Copuliren, wenn sie nur noch nicht getrieben haben.

Brechen soll man Edelreiser nie, weder zum Copuliren noch Pfropfen, unerachtet Manche solches als eine Hauptsache anrathen wollen, sondern abschneiden. Durch das Brechen entstehen nur zu schwer heilende Wunden, weil die Rinde sich fasert und häufig auch das Holz splittert.

Die Kernstämmchen können copulirt werden, wenn sie kaum Schreibfeder dick sind oder wie ein kleiner Finger; nur sind die dünnen und zarten Reiser niedlicher zu behandeln, als die starken. — Den Copulirreiser läßt man gerne 3 Augen. Wenn nun sämmtliche austreiben, so erwählt

man das stärkste zum Hauptreis; aber vor Johannis darf man die andern zwei nicht wegschneiden, sondern, wenn man besorgt, daß sie dem Hauptreis im Wachsthum zu vielen Eintrag thun, so kneipt man die Spizen derselben mit dem Daumen weg und mäsiget so ihren Saftzug.

Die Beredlungsart durch Copuliren hat viele Vorzüge. Sie gibt schöne und gesunde Bäume. Man sieht nach 3 Monaten fast gar nicht mehr, wo Stamm und Reis zusammengesetzt sind. Das Stämmchen leidet fast gar keine Verwundung, und es schlägt daher diese Beredlungsart sehr selten fehl, und wenn es auch bisweilen mißlänge, so ist nichts dabei verloren, denn das Stämmchen, das dabei nichts gelitten hat, kann um Johannis auf das treibende oder um Jacobi auf das schlafende Auge oculirt oder im Frühjahr gepropft werden. Und diese leichte und bequeme Beredlungsart, die so wenige Instrumente und Umstände braucht, dient für alle Obstarten, für Kernobst und Steinobst, namentlich Pfirschen und Aprikosen, welche beide letztere sich nicht leicht propfen lassen. Auch kommt man durch das Copuliren sehr bald zu fruchtragenden Bäumen.

§. 10.

Bom Oculiren.

Das Oculiren oder Einsetzen der Augen oder Knospen in die Rinde eines Wildlings ist zwar auch eine schöne, angenehme und sehr brauchbare Beredlungsart; allein der Landmann muß die Handgriffe und Verfahrensweise nothwendig mit Augen ansehen, wenn er nicht viele vergebliche Arbeit thun will. — Man oculirt auf das treibende und auf das schlafende Auge. Ersteres wird im Frühjahr vorgenommen, im halben April bis zu Ende des Mai und oft noch 2 — 3 Wochen später, so eben, daß das eingesetzte Auge sogleich mit dem ersten Safttriebe wächst und austreibt. Für letzteres aber ist der Juli und August die beste Jahreszeit; es kann aber häufig bis

in den September hinein vorgenommen werden. Bei diesem Ocultiren bleibt das eingesezte Auge in seinem gleichsam schlafenden Zustande den ganzen Winter hindurch; es wächst im Herbst nur in so weit, daß es lebend bleibt, und treibt erst mit dem gleichsam neuen Leben und vollen Safttriebe im Frühjahr aus. Indessen ist die Verfahrungsweise ein- und dieselbe. Sie hat überhaupt drei Handgriffe. Erstlich muß das Auge, woraus der Baum guter und gewählter Art erwachsen soll, aus dem edlen Reis ausgehoben werden; zweitens muß die Rinde des Wildlings gehörig geöffnet und aufgeschnitten werden, um das Auge zu empfangen; drittens muß es nach dem Einschleiben desselben zweckmäßig verbunden werden.

Zum Geschäfte des Ocultirens hat man auch weiter keine Instrumente nöthig, als ein gutes Ocultirmesserchen, welche die Kaufleute unter andern Messern und Scheeren zum Verkauf haben, und wovon die bequemsten und besten solche sind, die eine fast gerade auslaufende Spitze haben; zum Verbinden wähle man einen von den vorhin bei dem Copuliren angegebenen Gebindzeugen. — Will man nun ein Auge aus dem edlen Reise ausheben, so legt man das Reis in die linke Hand, macht ober dem Auge einen Querschnitt durch die Rinde, und sodann rechts und links von dem Querschnitt aus, neben dem Auge einen etwa $\frac{1}{2}$ Zoll langen, und unter dem Auge spiz zulaufenden Schnitt, daß es ohngefähr die Figur eines lateinischen V bildet. Stellt man sich nun in der Mitte dieser Figur einen Punkt vor, so kann solcher das Auge heißen, und dieses dreieckige Stückchen Rinde, in dessen Mitte das Auge sitzt, heißt der Schild. —

Sind nun diese Schnitte gemacht, so lüftet man auf beiden Seiten des Schildes die Rinde etwas mit dem Messerchen, schiebt solches unter der Rinde, dicht auf dem Holze, durch das Auge, daß solches so vom Holz abgelöst wird, daß der holzige Keim, der die Seele des Auges heißen

kann, in der Rinde des Auges vollkommen stehen bleibt. Das ist der wichtigste Punkt bei dem *Deuliren*, daß man diesen holzigen Keim, der oft nur wie ein Sandkörnchen ist, bei jedem Auge erhalte; denn ohne denselben ist die Arbeit vergeblich, und kann das Auge so wenig anschlagen und wachsen, als das Saamenkorn, dem der Keim weggeschnitten ist. Hierin muß man sich nun eine Fertigkeit erwerben, die Augen mit dem holzigen Keim, worin der ganze Baum steckt, mittelst des scharfen Messerchens geschickt abzuschneiden und abzulösen, wobei man zugleich die Klinge so regieren muß, daß der Schild oder die Rinde auf der linken Seite nicht mit der Spitze des Messerchens verlegt und durchschnitten werde. Man hätte nun zwar das Abschneiden des Auges bei gar vielen Reifern nicht nöthig, weil man oft nur das Auge, wenn es nach Einschneidung des Schildes und Lüftung desselben auf den beiden Seiten, mit zwei Fingern der rechten Hand ergriffen wird, auf die Seite drücken darf, um es mit seinem Keime vollkommen gut abzulösen. Dergleichen sind die allermeisten *Apfelreifer* in vollem Saft, viele *Birnreifer*, absonderlich aber die *Kirschen*, *Pflaumen*, *Pfirschen* &c. Allein es ist besser, daß man sich an das jedesmalige Ablösen der Augen mittelst des Messerchens gewöhnt, um mit Sicherheit und Gewandtheit auch diejenigen Augen ausheben zu können, die schlechterdings nur abgeschnitten werden müssen. So haben z. B. viele *Birnreifer*, besonders die an jedem Auge einen Höker oder Bug machen, so wie die *Aprikosenreifer* den Keim des Auges so fest angewachsen, daß er nie kann ausgebrochen werden. Viele *Apfelreifer* lassen es auch nicht zu, und manche, welche allzusaftig und frisch sind, brechen sich sowohl vom Holz, als auch zugleich vom Auge ab, daß sie wie ein Saamenkorn herausfallen, wie es auch öfters bei den *Kirschen* der Fall ist, und man in solchem Fall sich genöthigt sieht, die *Deulirreifer* etwas welken zu lassen, wozu man aber nicht immer Zeit hat. Ueberhaupt aber geht die

Arbeit viel geschwinder, wenn das Auge bei Einschnidung des Schildes auch sogleich mit dem Messerchen ausgehoben wird.

Da nun aber dieses Geschäft am glücklichsten von statten geht, wenn es fertig und geschwind verrichtet wird, damit nicht der wenige Saft am Schilde und vornemlich am Keime des Auges indessen austrockne, so macht man am rathsamsten zuerst den Einschnitt in den Wildling, wohin das Auge eingeschoben werden soll. Zu dem Ende macht man ohngefähr nach der Figur eines lateinischen T einen Queereinschnitt bis auf das Holz, und an diesem Queerschnitt herunter einen geraden Schnitt, etwa einen Zoll lang, wendet dann sogleich das Messerchen um, und lüftet mit dem Beinchen das unten an dem Deulirmesser ist, beide Theile der Rinde am Einschnitt, welches die Flügel heißen, weil sie den Schild des Auges bedecken, und solcher darunter geschoben wird.

Dieses Einschieben des abgelösten Auges mit seinem Schild in den Einschnitt in die Rinde des Wildlings, geschieht mittelst des halben Stiels des Blattes, den man bei dem Auge stehen läßt, und daran man es hält. Hat man solches in der linken Hand zum Einschieben, so hält man mit dem Deulirmesserchen die Flügel des Einschnittes im Wildling etwas aufgelüftet, bis das spitze Theil des Schildes den Anfang zum Einschieben gemacht hat, darauf man denn mit dem Blattstiel dem Auge forthat, und wenn es allensfalls etwas gedränge gehen sollte, so drückt man sachte mit dem Beinchen unter dem Blattstiel bei dem Auge nach, bis der obere Queerschnitt des Schildes an dem Queerschnitt im Wildling genau ansitzt.

Darauf wird sogleich der Verband besorgt. Die Länge des Bindzeugs richtet sich theils nach der Breite desselben, theils nach der Dicke des Wildlings. Das Band wird in der Mitte des Auges, aber von hinten angelegt und zuerst über die Wurzel des Blattstiels gewunden, damit theils der

Keim des Auges sich sogleich auf dem saftigen Holz andrücke, theils damit die beiden Flügel des Wildlings sich gegeneinander drücken, den Schild besser bedecken und nicht klaffen, was leicht geschieht, wenn das Band von vorne angelegt wird. Das Binden übers Kreuz ist das gemäßeſte. Das Band wird in der Mitte angelegt, davon die rechte Hand die eine Hälfte deſſelben, und die linke die andere Hälfte ergreift, und wechſelweis bei jedem Umschlingen die rechte Hand die eine Hälfte des Bandes der linken, und die linke die andere Hälfte der rechten gibt. So wird zuerst von der Mitte hinauf gewunden bis an den Querschnitt und den Anfang der Flügel; sodann über die Mitte herunter bis über die Spitze des Schildes, und zuletzt der Knopf gemacht und das Ueberflüssige des Bandes weggeschnitten.

Bei diesem Verband ist es gut, wenn der Schnitt gänzlich bedeckt wird, nur so, daß das Auge frei stehen bleibe. — Bei jedesmaligem Schlingen übers Kreuz muß das Band wohl angezogen werden, nur nicht übermäßig, wobei die zarte oder dicke harte Rinde entscheiden muß *).

* Man kann sich die Handgriffe beim Deculiren auf die folgende Weise gar sehr vereinfachen, denn das Zuschneiden und Ablösen des Schildes, wie es so eben gelehrt wurde und auch gewöhnlich gemacht wird, hat für den Ungeübten allerdings einige Schwierigkeit. — Wenn dem Edelreife die Blätter abgeschnitten sind, wobei jedoch die Blattstiele daran bleiben müssen, so nimmt man solches verkehrt, d. h. so in die linke Hand, daß die Augen gegen den Leib gerichtet sind, und bringt das oberste Auge, welches man zum Deculiren benützen will, auf den straff ausgestreckten Zeigfinger zu liegen. Sofort wird das Messer etwa 2 — 3 Linien breit hinter dem Auge angeſetzt, und ein scharfer Schnitt gegen die Hand herab unter dem Auge durch geführt, so daß zu beiden Seiten deſſelben etwa ein Messerrücken breiter Rindenrand bleibt. Man ſchneidet so ein $1\frac{1}{2}$ — 2 Zoll langes Stück, auf dem also das Auge ſißt, von dem Edelreife der Länge nach weg. Dieses Stück faßt man an dem Ende, wo der Schnitt anfing, zwischen beiden Mittelfingern feſt, sodann mit dem Daumen und

Was die Deculirreiser betrifft, so müssen sie fastige Sommertriebe seyn; denn es ist vergebliche Arbeit, wenn entweder das Auge und der Schild um dasselbe, oder der Wildling, dem es einverleibt werden soll, trocken ist, und sich die Rinde nicht wohl mehr löset. Deswegen muß man vorzüglich bei dem Deculiren auf das schlafende Aug im Nachsommer wohl acht haben, sowohl auf die Zeit, als auch auf die trockene oder nasse Witterung, wie nicht weniger auf die Obstarten, und deren früher oder später reifen Sorten 2c. So ist das Steinobst, Kirschen, Pflaumen 2c. das erste, das seinen Saft verliert, und unter demselben sind wieder die frühzeitigsten Arten die ersten, bei denen der Saft sich ver-

Zeigfinger der einen Hand die Rinde und mit denen der anderen Hand das Holz am andern Ende, welche sich augenblicklich von einander ablösen, und trennt nun mit einem schnellen Ruck dieselben ganz, indem man zugleich gegen sich und auseinander zieht und aber das andere Ende zwischen den Mittelfingern festhält. Auf diese Weise wird das Auge in den meisten Fällen ganz wohl erhalten ausgebrochen, so daß häufig noch ein ganz dünnes Streifchen Holz sich mit ablöst, welches aber füglich in dem Schildchen sitzen bleiben darf. Letzteres wird nun, wie sonst auch, in dem T förmigen Einschnitt am Wildling eingeschoben, und zwar, wie sich von selbst versteht, so, daß das Auge aufwärts sieht, und so tief, bis es ganz fest sitzt, worauf man das herausragende Rindenstück bündig mit dem Querschnitt abschneidet, indem man oben den letzteren noch einmal macht, aber über dieses Rindenstück weg den Schild überall gehörig anpaßt und sofort den Verband anlegt, wie oben gelehrt worden ist. —

Garn von Zugwolle, 3 — 4fach genommen, ist nach meiner Erfahrung am allerdienlichsten zu diesem Verband. Es schneidet, da es sehr dehnbar ist, nie ein, und es wird daher nicht unumgänglich nöthig, späterhin den Verband zu lüften; während der Bast, sobald er scharf angezogen wird, bei allen schnellwüchsigen Bäumen, z. B. Pflaumen, Kirschen, Mandeln, Quitten, Johannisäpfel 2c., schon nach 3 — 4 Wochen einschneidet, wenn der Verband nicht gelüftet und wieder gelüftet wird.

dicket. Das Kernobſt aber, Aepfel und Birnen, behalten den Saft länger, weil ihre Früchte ſpäter reifen; aber früher unter denſelben verlieren den Saft die Sommeräpfel, beſonders der Johanniſtamm ꝛc.

Es müſſen aber auch die Oculirreifer von den noch ſaftigen Bäumen friſch erhalten werden, und wenn ſie nicht ſo bald verbraucht werden, ſo muß man ſie entweder in die feuchte Erde im Schatten ſtecken, oder einer Hand breit mit dem untern Ende in friſches Waſſer ſtellen. Iſt die Witterung bei dem Oculiren ſehr heiß, ſo muß man die Reiſer in der Baumschule in einem Topf Waſſer halten. Gibt es aber Regenwetter, oder iſt unfreundliche, kalte naſſe Witterung, ſo unterlaſſe man das Oculiren ſlechterdings. Unter 20 oculirten Stämmchen gedeiht kaum eins.

Erhält man Edelreifer von weiter her geſchickt, und ſind ſolche unterwegs etwas trocken geworden, ſo daß ſich die Rinde nicht mehr gut löſen will, ſo kann man auch den Schild ſammt dem Holze einſetzen, und Manche rühmen dieſes „Oculiren mit dem Holze“ überhaupt ſehr an. Es iſt übrigens nur ein Nothbehelf, der bei friſchen Reiſern nie in Anwendung gebracht werden ſoll. Sind aber die Edelreifer auch etwas trocken, — denn mehr als etwas dürfen ſie keinesfalls ſeyn, ſonſt ſchlagen die Augen, auch mit dem Holz eingefezt, gewiß nicht an, — ſo erheben ſie ſich wieder, wenn ſie auf einige Zeit an einem ſhattigen Plage in feuchte, aber nicht in naſſe Erde eingegraben werden, und dann wird in den meiſten Fällen das Einſetzen der Augen mit dem Holze auch nicht nöthig.

Das Oculiren auf's treibende Auge iſt faſt immer eine etwas gewagte Sache, ſobald nicht ſehr günſtige Witterung im Sommer und Herbfſt einfällt, weil alſdann der neue Trieb nicht gehörig reif wird und im kommenden Winter leicht erfriert. Im Allgemeinen iſt deßhalb daſſelbe auch nicht zu empfehlen und wird auch nicht viel ausgeübt, außer bei ſolchen Obſtarten, bei welchen die auf's ſchlafende Auge

oculirten Knospen gegen die Winterkälte und besonders gegen den schnellen Wechsel der Temperatur im Februar und März so empfindlich sind, daß sie erfrieren. Dieß ist z. B. beim rothen und schwarzen Maulbeer der Fall, wenn sie auf den weißen oculirt werden; bei diesen ist das Oculiren auf's treibende Auge sehr am Plage.

Sonst aber ist das Oculiren auf's schlafende Auge fast immer vorzuziehen und überhaupt eine sehr zweckmäßige Veredlungsart, weil dem Baume dadurch nur ganz unbedeutende Wunden beigebracht werden. Daselbe kann auch schon an sehr jungen Wildstämmchen vorgenommen werden, häufig schon an solchen, die erst im Frühjahr vorher aus der Samenschule in die Baumschule versetzt worden sind. Man soll sogar keinen Wildling mehr oculiren, der stärker als $\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser ist, denn bei solchen ist die Rinde schon zu stark, als daß man auf das Anschlagen des Auges sicher zählen könnte. Dergleichen stärkere Wildlinge müssen schon gepropft werden, entweder niedrig, oder etwa in einer Höhe von 5 Fuß. Beim Oculiren aber setze man das Auge nie höher, als etwa eine Hand breit von der Erde ein. Auch durch den schönsten Schuß lasse man sich nicht verleiten, das Auge in der Mitte einzusetzen. Man gewinnt dadurch gar nichts, und es gibt nie einen so geraden und schönen Stamm, als wenn er von unten an in einem Schuß aufwächst. — Ferner schneide man bei dem Oculiren der Wildlinge auf das schlafende Auge das obere Reis nicht weg, sondern behalte dieses unverkürzt bei. Hingegen bei Wildlingen oder ihren Aesten, die auf das treibende Auge oculirt werden, müssen die darüber stehenden Zweige bis auf 1 oder 3 Augen weggeschnitten werden.

Sobald beim letzteren das Auge zu treiben anfängt, was zwei bis drei Wochen nach geschehener Operation der Fall ist, muß der Bastverband etwas gelüftet und sofort der Wildling auf 1—2 Zoll über dem Auge eingekürpt werden. Hart über dem Auge zu schneiden, ist fehlerhaft, denn das

selbe ersäuft gerne im Saft, so sehr dieß auch in manchen Gartenbüchern widersprochen wird. Man läßt den Stummel stehen bis zum Spätfahr, bricht aber alle frechen Triebe über dem edlen Zweigchen ab, das an demselben gar bequem angebunden werden kann, damit es sich nicht auf die Erde niederbeugt und so häufig schon den ersten Grund zu einem schlechtgewachsenen Baume gibt.

Auch die auf's schlafende Auge oculirten Stämmchen werden im Frühjahr nicht hart über dem Auge weg, sondern in einer Höhe von 1—2 Zoll über demselben eingekürpt, worauf man sie wie die obigen behandelt und im Herbst den abgestorbenen Stummel nachschneidet.

S. 11.

Vom Pfropfen.

Pfropfen wird diejenige Veredlungsart genannt, bei welcher nicht ein einzelnes Auge, sondern gesunde einjährige Edelreiser mit zwei bis drei Augen mit dem Wildlinge in Verbindung gebracht werden, und zwar nicht, wie beim Copuliren, von gleicher Dicke mit dem letzteren, sondern oft um vieles schwächer. Es ist dieß die gewaltsamste Veredlungsart, und, wo es thunlich ist, sollte Oculiren und Copuliren immer eher angewendet werden. Doch kann dieselbe auch in der Baumschule nie ganz unterbleiben, und um auf alte starke Bäume bessere Sorten zu bringen, hat man gar kein anderes Mittel.

Der Wildling, den man pfropfen will, muß Dau- mens dick seyn und einen guten Trieb haben, wenn er in drei Jahren ein schöner verpflanzbarer Baum werden soll. — Die Zeit zum Pfropfen bestimmt der Eintritt des Saftes in die Bäume, der bei Frost und kaltem Wetter nicht statt hat. Gewöhnlich ist die Zeit von der Mitte des März bis Mitte Aprils. Dauert aber der Winter lange, so kann man oft erst spät anfangen, und muß bis in den Mai pfropfen.

Man unterscheidet das Pfropfen in den Spalt und

das Pfropfen in die Rinde. Jenes ist beliebter für Wildlinge und kleine Bäume; das Pfropfen in die Rinde aber wendet man bei dicken Aesten großer Bäume an.

Die Werkzeuge, welche das Pfropfen erfordert, sind: 1) eine Pfropfsäge, die etwas fein gezähnt und gut geschränkt ist; 2) ein Federmesser, oder zur Noth das Oculirmesser, um die Keile an den Pfropfreisern zu schneiden; 3) ein Pfropfeisen, um den Spalt zu machen, daran ein Keilchen ist, um den Spalt offen zu halten, bis die Reiser eingesteckt sind; (dieses Werkzeug bestehet aus einer kurzen, vorne abgerundeten Messerklinge mit einem starken Rücken, 5 Zoll lang und 1 Zoll breit. Anstatt eines Heftes ist ein Stiel von eben dem Eisen fortlaufend, 2½ Zoll lang, und daran ein schmales Keilchen, 2 Zoll lang, angeschmiedet, das wie ein Winkelhacken am Stiel stehet, aber auf die Seite stehet, so daß der Keil gerade in die Höhe steht, wenn man das Pfropfeisen auf die breite Seite der Klinge legt. Zum Pfropfen großer Bäume hält man sich ein Pfropfeisen, das nach Verhältniß größer ist); 4) ein leichter Hammer; 5) Läppchen, um die Pfropfstellen zu verbinden; 6) Pfropfleimen, um die Propfwunde zu verschmieren, und der gewöhnlich aus zwei Theilen Latt (Lettich vom Häfner) und einem Theil frische Kuhfladen, so durcheinander gemischt, daß es ein steifer Brei wird, bestehet; 7) Bast von Matten, die Läppchen unter der Propfstelle zusammen zu binden.

Zu jedem Propfstämmchen nun werden zwei Pfropfreiser zurecht geschnitten, wovon jedes etwa drei Augen hat. Diese sind eben so, wie bei den Copulir- und Oculirreisern, Sommerschosse, die vom November an gesammelt und etwas in die Erde gesteckt aufbewahrt worden, oder so eben vom Baum geschnitten sind. Bei dünnen Propfstämmchen ist ein Pfropfreis genug. Nur bei dickern nimmt man deren zwei, hauptsächlich deswegen, damit die Propfwunde

und der Spalt desto baldter und besser verwachse und mit Rinde zuwölbe.

Will man nun einen Wildling in den Spalt pflropfen, welches nahe auf der Erde geschehen soll, so müssen zuvörderst die Propfreiser zurecht geschnitten und die Keile daran gemacht werden. Nachdem das Propfreis dick oder dünne ist, muß auch der Keil länger oder kürzer seyn. Ist es dick, so muß der Keil 1 Zoll lang gemacht werden, ist er aber dünne, nur $\frac{3}{4}$ Zoll lang. Die Hauptsache bei dem Keil ist, daß er scharf zulaufend, recht keilförmig und glatt geschnitten werde. Oben an dem dicken Theil des Keils wird rechts und links ein Einschnitt oder Absatz gemacht, daß das Reis auf dem Wildling gut aufsitze. Gegen innen muß der Keil etwas weniges schmaler gemacht werden, damit der Spalt im Wildling die Rinde des Keils recht stark fasse und etwas klemme, so daß sie mit der Rinde des Wildlings recht genau schliesse und sogleich den Saft von ihr empfangen könne.

Sind die Pflropfreiser also in Ordnung, so wird der Wildling abgeplattet, d. i. das Stämmchen mit der Propfsäge etwa eine Hand breit über der Erde abgesägt und mit dem scharfen Gartenmesser glatt geschnitten. — In der Mitte dieser Platte, gegen die zwei glättesten Seiten, wird das vorhin beschriebene Propfseisen aufgesetzt und durch zwei gelinde Schläge mit dem Hammer ein Spalt gemacht, der dem Keil des Propfseises angemessen ist. Darauf wird das Propfseisen durch einen Schlag des hölzernen Stiels des Hammers von unten hinauf herausgehoben, dasselbe umgewendet, der Keil eingedrückt und die Keiser vorsichtig eingeschoben, damit sich die Rinde an denselben nicht abstreife. Das Wichtigste aber ist, die Keile der Pflropfreiser so zu stellen, daß die innere grüne Rinde derselben mit der grünen Rinde des Wildlings in einer Linie stehe, und ganz genau an derselben anliege. Dabei kommt es nicht auf die äußere graue Rinde an, daß sie der des Wildlings gleich stehe. Denn dieser kann eine dicke

Rinde haben und die Keiser eine dünne, und wenn nun nicht die innere grüne Rinde des Keils der grünen Rinde des Wildlings gleich, und also der Keil nicht weiter drinnen steht, sondern der äußern Rinde gleich, so ist es gefehlt.

Ist alles recht gemacht, so wird der Pfropfleimen sowohl auf die Platte zwischen die Keiser aufgedrückt, als auch damit neben herunter an den Keilen die Fugen des Spaltes verschmiert, um theils die Keiser zu schützen und die Pfropfstelle wider Regen, Insekten *ic.* zu sichern, theils vor dem Austrocknen zu verwahren.

Endlich wird das viereckige Lappchen Tuch oder Linnen, welches auf beiden Seiten bis auf $\frac{1}{2}$ Zoll eingeschnitten ist, so darüber gelegt, daß die beiden Propfreiser in die zwei Schlige des Lappchens zu stehen kommen. Die Flügel desselben werden sodann um den Wildling herum gelegt, angebrückt, und mit etwas geringem Bast umschlungen und zugeknüpft. — Zugleich werden alsdann zwei kurze Pfähle schräg, in Form eines Daches, über das gepfropfte Stämmchen gesteckt, damit es vor dem Anstoßen geschützt seye und bei der Arbeit in der Baumschule zur Erinnerung diene, daß man sich hier in Acht nehme.

Was nun aber die vorbemeldeten Umstände mit Verbinden der Pfropfungen mit Lappen *ic.* betrifft, so kann man sich aller Mühe überheben, wenn man sich des nachfolgenden Baumkitts bedienen will, der hart wie ein Stein wird und zugleich bei Wunden und Beschädigungen der Bäume und bei mancherlei Krankheiten derselben überaus nützlich ist. Man nehme

Einen Hutkopf groß Latt oder Letten (Töpfererde),

Eben so viel frische Kuhfladen,

Ein halbes Pfund Kuhhaar, klein verzipft,

Ein halbes Pfund dicken Terpentin.

Der Letten wird zu einem steifen Brei vermittelst einer Hacke oder Stößel auf einer Steinplatte oder festen Boden gearbeitet, und unter diesem Kneten der Rindermist und die

Rühhaare nach und nach untergearbeitet, daß sich alles gleich und wohl vertheile. Der Terpentin, der zäh wie ein Pech ist, wird indessen über Kohlen (wobei Vorsicht nöthig) heiß gemacht, alsdann die zu einem schmierbaren Teig gearbeitete Masse nach der Länge etwas ausgearbeitet, der flüssige Terpentin darein geschüttet, nun wieder rechtschaffen durcheinander gearbeitet und von einer Seite zur andern geschlagen, so daß er recht wie ein Pflaster wird.

Daraus macht man denn ein paar große Kugeln, legt sie in nasse Lumpen oder steifes Papier, oder in steinerne Töpfe, und thut sie bis zum Gebrauch in den Keller, oder gräbt sie in die Erde, denn in der freien Luft wird dieser Kitt so hart, wie ein Stein.

Das Pfropfen in die Rinde kommt, wie schon bemerkt worden ist, hauptsächlich bei starken, alten Bäumen, auf welche man eine bessere Obstsorte bringen will, in Anwendung, und dann bei solchem Steinobst, das dem Harzflusse sehr unterworfen ist, z. B. Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen, Mandeln ic. Es wird etwas später vorgenommen als das Spaltpfropfen, zu der Zeit, wo der Saft schon in ziemlich labhafter Bewegung ist, weil die Rinde des zu veredelnden Baumes sich dabei gut lösen muß, was selten vor Ende Aprils der Fall ist.

Die Zuschneidung der Keile an den Pfropfreisern geschieht hier in der Form eines Zahnstochers von ein oder anderthalb Zoll Länge. Am Anfang des Keils bekommt das Pfropfreis einen Einschnitt zu einem Absatz, womit es auf dem abgeplatteten Holz des Wildlings aufsitzt. Der Einschnitt kann bis in das Mark gehen, auch wohl durch dasselbe, wenn das Reis dick ist. Von diesem Absatz an schneidet man schief herunter, daß der Keil unten ganz dünne, aber nicht spizig, sondern rundlich, doch etwas scharf ausläuft. Zuletzt wird die braune äußere Rinde von der darunter liegenden grünen vorsichtig abgezogen.

Da zur Einsteckung der Pfropfreiser eine Oeffnung

nöthig ist, so hat man von gleicher Zahnstocherform Pfropf-
beinchen, Pfropfhölzchen (von Buchsbaum, Weiß-
dorn u.) welche man zwischen Rinde und Holz so weit ein-
schiebt, als der Keil des Pfropfreises Raum erfordert, worauf
sodann das Reis mit seinem abgeschälten Keil hineingesteckt
wird, bis der Absatz am Reis auf der Platte dicht aufsitzt,
wobei man behutsam seyn muß, daß sich die Rinde am Keil
nicht abstreife. — Die Rinde am Wildlinge zerplatzt zwar
bisweilen; allein es thut dem Anwachsen des Reises keinen
Eintrag, wenn man es durch den Verband verwahrt. Man
kann auch öfters dem Zerspringen der Rinde durch das
Pfropfbeinchen vorbeugen, wenn man in die äußere Rinden-
lagen einen Einschnitt macht, da denn die darunter liegende
geschmeidigere grüne Rinde dem Instrumente eher nachgibt,
und die Rinde nicht leicht ganz zersprengt wird.

Man kann aber auch für die Keile der Pfropfreiser
in die Rinde einen Vorschritt machen, und dann läßt
man am Keil von der braunen Rinde einen Messerrücken
breiten Streifen stehen, und ziehet nur so viel von dieser
äußern Rinde ab, als durch die Rinde des Wildlings bedeckt
wird. — Dieser Vorschritt wird bei allen schwachen Stämm-
chen und bei allen, die eine feine Rinde haben, gemacht.
Man zieht nämlich auf einer glatten Seite von der Platte
an mit dem Deculirmesser einen geraden Schnitt durch die Rinde
bis auf das Holz nach der Länge des Keils. Nun schiebt
man ganz sanft, — um nicht mehr Rinde abzulösen, als
zur Aufnahme des Reises nöthig ist, — das Pfropfbeinchen
zwischen Holz und Rinde ein, und nur bei sehr starken Rei-
sern etwas tiefer, als der Keil ist. Bei schwachen Stämm-
chen und bei solchen, wo sich die Rinde leicht löst, ist es
gut, wenn sich der Keil selbst noch etwas Platz machen muß.

Nachdem man noch ein Bastband herum gebunden hat,
so verschmiert man die Platte und Rinde mit dem vorhin
beschriebenen Baumkitt. Noch besser aber ist es, wenn man
an jedem Keil herunter einen Streifen Schilf (wie die

Büttner oder Kiefer bei den Fässern brauchen) legt, umbindet, und dann verschmiert. Durch dieses dazwischen gelegte Schilf, das nachgibt, wird das Reis sanft angedrückt.

Bei starken Aesten werden wohl 3 und 4 Reiser, jedes mit 3 bis 4 Augen, eingesteckt, wobei man noch beobachten und darnach schneiden muß, daß bei jedem Reis das unterste Auge gegen die Platte zu stehen kommt, wodurch die Bedeckung und Ueberwachsung der Platte sehr befördert wird. Die Platte wird sodann mit dem Baumkitt bedeckt, und um die Pfropfstelle mit Bandweiden, Moos, und zugleich an jedes Pfropfreis ein 1 — 2 Fuß langer Stab fest angebunden, damit solche nicht von Vögeln und dergl., welche sich gerne auf derlei Spizen oben an den Zweigen setzen, verrückt oder ganz abgeknickt werden.

§. 12.

Verschiedene weitere Geschäfte in der Baumschule.

Zu den Geschäften in der Baumschule gehört nun ferner die Behandlung der veredelten Bäumchen. Wie man überhaupt vom März an die ganze Baumschule und alle Stämmchen durchsehen, und das Nöthige bei einem jeden besorgen muß, so trifft die Ordnung zuerst die auf das schlafende Auge oculirten Stämmchen. Allen, welche auszutreiben beginnen, wird das Oculirband aufgelöst, und dieselben über dem Auge abgeschnitten, wie im §. 10 gelehrt worden ist.

Im folgenden zweiten Frühjahr, ehe sie anfangen zu treiben, werden sowohl den oculirten als auch den copulirten Stämmchen alle Nebenschosse bis an die Spitze glatt und sauber weggeschnitten, jedoch nicht zu tief, nicht bis in die Rinde hinein, damit das kleine Auge, das gewöhnlich im innersten Winkel des Zweiges sitzt, stehen bleibe und als ein neuer Saftherbezieher, zur Verdickung des Schaftes ausschlagen und wachsen könne. Zu dem Ende muß man sich stets ein gutes scharfes Gartenmesser halten, das zwar

gegen die Spitze etwas gebogen, aber nicht sichelförmig krumm sey. Nie schneide man von oben nach unten! denn das reißt gewöhnlich ein und schliffert den Baum.

Die veredelten Stämmchen werden in diesem Jahr allermeist die Höhe bis zur Krone erlangen, und dann müssen ihnen im folgenden Frühjahr nicht nur alle Nebenzweige weggenommen, sondern auch was über 7 Fuß Schaftöhe und 3 bis 5 Zoll zu den Kronästen gerechnet erwachsen ist. Nur den Kirschen und Kastanien gibt man gerne 8 — 9 Fuß Stammhöhe.

Was die gepfropften jungen Bäumchen betrifft, so läßt man ihnen im ersten Sommer alle auswachsenden Reiser stehen; nur sieht man um Johannis bei dem zweiten Safttrieb nach, ob etwa ein oder das andere Reis durch seinen Wachsthum dem Reise, das in der Mitte steht und man zum Hauptreis erwählt, Abbruch thue, und wenn solches ist, so hemmt man seinen Trieb durch Abbrechung eines Stückes vom Zweig, das man hängen läßt. Im folgenden Frühjahr aber werden sämtliche Reiser weggenommen, und nur das Hauptreis stehen gelassen. Wäre aber der Spalt noch nicht verwachsen, so läßt man von den abzuschneidenden Reisern ein oder das andere Auge unten stehen. Fernerhin aber wird es so behandelt, wie von den Deculirten und Copulirten gezeigt worden ist.

Uebrigens werden alle Kronäste jedes Frühjahr auf 2 oder 3 Augen zurückgeschnitten, so lange die Bäume in der Baumschule stehen. Geschähe solches nicht, so würde nicht nur die Krone ein schlechtes Ansehen bekommen, sondern es wäre auch dem Baume sehr nachtheilig. Denn er würde Tragholz bekommen, und wenn er mit demselben sollte in den Obstgarten verpflanzt und alsdann beschnitten werden, so hätte er kein Laubholz, wenigstens nicht nahe an den Stammästen. Seine Wurzeln würden nicht Kraft genug haben, den Baum zu beleben; er würde sochen und fränkeln.

§. 13.

Von der Gewinnung guter Obſtforten aus Samen, und nicht mittelſt einer der Veredelungsarten.

Daß die edlen Obſtforten, welche wir beſitzen, durch lang fortgeſetzte zweckmäßige Cultur aus den wilden Arten entſtanden ſind, iſt eine bekannte Sache, und erweiſt ſich zur Genüge daraus, daß man aus den Kernen ſolchen edlen Obſtes meiſtens wieder nur die wilde Stammart erhält, wie dieß bei allen andern Spielarten im Pflanzenreiche auch der Fall iſt. Aber zuweilen kommt es denn doch vor, daß eine edle Sorte aus Samen fällt, und um ſo eher, je günſtiger die Witterung während der Blüthezeit war und je vollkommener die Kernen ſich ausgebildet hatten.

Solche aus Samen gewonnene guten Bäume ſind weit dauerhafter, als andere veredelte, taugen viel beſſer in unſer Klima, ſind gegen Froſt in hohem Grade unempfindlich und erreichen oft einen wahrhaft rieſenmäßigen Wuchs, lauter Eigenſchaften, welche uns beſtimmen ſollten, Allem aufzubieten, dergleichen edle Sorten aus Kernen zu erziehen.

Die erſte Hauptbedingung dabei iſt die Auswahl der Samen. Nur geſunde Kerne edler Sorten, von Jahrgängen, wo die Blüthe ganz ungeſtört vorüberging, laſſen, wenn auch nicht dieſelbe, doch wieder eine edle Sorte erwarten. Hat man Gelegenheit, ſo ſuche man die Befruchtung zu begünſtigen, und mit Hülfe der künstlichen Befruchtung ließen ſich gewiß ſehr intereſſante Erfolge erzielen. Calville und Rinnettenkerne liefern, der Erfahrung gemäß, leichter gute Sorten, als andere edle Aepfel; man nehme alſo darauf Rückſicht, wenn es geſchehen kann. Im Uebrigen verfährt man mit dieſen Kernen ganz wie im §. 2 angegeben iſt. Haben ſie gekeimt, ſo laſſen ſich ſogenannte „zahme“ Sämlinge ſchon im zweiten Jahre leicht von den andern Wildlingen unterſcheiden; ſie wachſen raſcher davon, haben größere Blätter, eine glänzend glatte, braune und punktirte

Rinde und gar keine oder doch nur wenige Dornen. Denn dornige Seitentriebe lassen nicht immer geradezu auf einen schlechten Wildling schließen. — Auch in der Baumschule behandelt man solche Kernstämmchen ganz wie andere, welche veredelt werden sollen oder es bereits sind, und haben sie die gehörige Höhe erreicht und eine hübsche Krone gebildet, so werden sie sofort in den Obstgarten versetzt.

Man erschrecke nicht vor der ersten Frucht; denn im ersten Jahre der Tragbarkeit eines solchen Baumes sind dieselben häufig klein, und werden in der Folge oft bedeutend größer. Fallen sie aber auch wirklich schlecht aus, — was ist dann verloren? Man wirft den Baum, der jedenfalls einen kerngesunden Stamm hat, ab und propft eine passende edle Sorte darauf. Ein Mißstand ist, daß solche Kernstämme meistens viel später tragen, als veredelte; aber sie tragen dagegen in der Folge weit mehr und halten viel länger aus. Und will man doch das Resultat früher haben, so kann man baldere Früchte erzwingen dadurch: daß man Reiser von einem solchen Baume, der noch nicht getragen hat, auf andere pflropft, wodurch sie zu baldere Tragen veranlaßt werden. Uebrigens kommen sie gewöhnlich mit dem elften oder zwölften Jahre in Ertrag.

Daß solche Kernstämme viel härter sind, als veredelte, ist längst Thatsache; selbst die Blüthen leiden weit weniger bald, und es ist schon deshalb die Anzucht solcher Bäume, zumal in rauheren Gegenden, sehr zu empfehlen.

Zweiter Abschnitt.

Von der Anlage eines Baumgutes und der
Wartung und Pflege älterer Obstbäume.

Erstes Kapitel.

Vom Baumgut selbst.

§. 1.

Von der Lage und dem Boden des zu einem Baumgut bestimmten
Grundstückes.

Bekannt ist, daß im Schatten, in dumpfigen Niederungen, wo kein gehöriger Luftzug Statt findet, Obstbäume nicht gut gedeihen und die Früchte weit weniger schmackhaft werden, als wo sie frei und offen stehen und der vollen Sonne genießen. Man wähle deshalb für sein Baumgut eine Lage, wo solches der Fall ist, eine östliche oder südöstliche, oder am besten ein Grundstück, das nach Süden ein wenig abhängig ist. Ist letzteres nach Westen oder gar nach Norden abhängig, so taugt es schlecht zur Obstbaumzucht, so wenig, als wenn dasselbe den Winden allzusehr Preis gegeben ist. Auf hohen Flächen, an steilen Abhängen u. dergl. gedeihen die Obstbäume nicht. Wo die Wahl frei steht, versäume man also ja nicht, die beste Lage für sein Baumgut ausfindig zu machen; es kommt auf dieselbe weit mehr an als Manche glauben, und Grund und Boden lassen sich, nöthigen Falls, verbessern, nicht aber so die Lage.

Uebrigens ist der Grund und Boden natürlich von gleicher Wichtigkeit für das Gedeihen der Bäume und vor Allem der Untergrund. Hat das Grundstück nicht wenigstens auch $2\frac{1}{2}$ — 3' tief gute Erde, in der überhaupt Ge-

wächse aller Art ordentlich gedeihen, so wird man wenig Freude an seinen Obstbäumen erleben; noch viel weniger aber, wenn unter dieser Erdschichte ein fester, undurchdringlicher Untergrund liegt, der das Wasser nicht gehörig abziehen läßt. Am schlimmsten ist in diesem Falle der sogenannte Elbsand oder ein Rieslager. In den ersten Jahren gedeihen die jungen Bäume auf dergleichen Grundstücken prächtig, plötzlich aber, wenn die Wurzeln in diesen Untergrund einzudringen genöthigt sind, bleiben sie stehen, werden moosig und krebzig, und alle auf sie verwendete Mühe und Sorgfalt ist vergebens. Allzuschwere Böden sind gewöhnlich zu naß für die Obstbaumzucht, Sandböden aber viel zu hitzig und geben dabei den Wurzeln nicht Halt genug. Dagegen lieben die meisten Obstsorten einen etwas mergelhaltigen Grund und gedeihen darin vorzüglich. Uebrigens sind die Obstarten nicht alle gleich in Bezug auf Grund und Boden, worüber in der zweiten Abtheilung, bei der Beschreibung der einzelnen Sorten, das Nöthige gesagt ist.

Das zu einem Baumgut bestimmte Grundstück muß vor der Bepflanzung jedenfalls auf eine Tiefe von 2' und noch tiefer, wenn es der Boden erlaubt, ganz rigolt (rajolt) werden, und am besten ist es, solches vor dem Winter zu thun, und alsdann dasselbe raub liegen zu lassen bis zum Frühjahr. Soll jedoch im Spätjahr gepflanzt werden, so muß das Feld jedenfalls einige Monate zuvor gegraben worden seyn. Es versteht sich wohl von selbst, daß man dieses Geschäft bei trockener Witterung vornimmt, und nicht wenn der Boden naß und schmierig ist. — Wird zu diesem Zwecke ein sogenannter Neubruch benützt, oder ein Grasboden umgepflügt, so ist in den meisten Fällen keinerlei Düngung dabei nöthig. Im Gegentheil — es ist gut, auf dergleichen Grundstücken erst ein Jahr lang Kartoffeln oder Kohlarten, insbesondere Bodenkohlarten und Rüben, zu bauen. Bei sehr vielen dergleichen Anlagen wird übrigens eine Verbesserung des Bodens durchaus nicht am unrechten Plage

ſeyn; denn ein Anderes iſt das Baumgut oder die Baumſchule. Hier ſoll der junge Baum rauh und ſogar mager erzogen werden, damit er in der Folge deſto dauerhafter ſey, im Baumgut aber ſoll er groß und fruchtbar werden, und dazu braucht er gehörige Nahrung, wie andere Pflanzen auch. — Uebrigens iſt, wie ſchon früher bemerkt wurde, friſcher thieriſcher Dünger allen Obſtbäumen nicht ſehr zuträglich, und ſoll daher dem Boden mit Dünger nachgeholfen werden, ſo wähle man wenigſtens alten kurzen Miſt dazu, am beſten aber Compoſterde oder altes verfaultes Laub und dergleichen. Man bringt dieſe Düngung beim Rigolen des Stückes unten hinein und zwar je tiefer deſto beſſer, weil für die Folge eine ſolche tiefe Düngung doch nicht mehr möglich wird.

S. 2.

Von der Anlage des Baumguts im Allgemeinen.

Bei uns findet man Obſtbäume theils in den Gärten, theils auf Wieſen und Feldern, welche alſdann vorzugsweiſe „Baumgüter“ genannt werden. In den Gärten, zumal in kleineren, werden natürlich auch nur kleinere Obſtbäume gezogen, bald in Spalier-Pyramiden oder ſonſtiger Zwergform, bald als Halbhochſtamm, d. h. mit einer Schaſthöhe von höchſtens 5 — 6 Fuß. Viele Obſtbäume thun jedoch einem Garten immerhin großen Eintrag, zumal da dieſelben meiſtens viel zu eng aufeinander geſetzt werden. Nichts iſt unzuweckmäßiger als dieſes allzunaher Sezen. Es iſt ganz irrig, wenn man glaubt, daß recht viele Bäume, wenn ſie gleich dicht beifammen ſtehen, einen größern Ertrag liefern als wenigere, welche aber in der gehörigen Entfernung von einander ſtehen. Von erſteren werden die Früchte nie ſo groß und ſchmackhaft, wenn vielleicht auch, jedoch nur in den erſten Jahren, der Zahl nach mehr. Denn nicht lange dauert es, ſo treiben ſolche enggepflanzten Bäume einander

selbst ab, werden krank und krüppelhaft, und liefern fast gar keinen Ertrag mehr.

Apfel=Zwergstämme, auf den Paradiesapfel veredelt, müssen wenigstens 6 Fuß Zwischenraum haben, gewöhnliche Pyramiden und Spaliere wenigstens 10 — 15 Fuß, Halbhochstämme 20 und Hochstämme wenigstens 30 Fuß.

Für die Birnen gelten die gleichen Entfernungen.

Kirschen=Zwergbäume verlangen 12 — 15 Fuß Weite, Süßkirschen=Hochstämme aber wenigstens 40, Sauerkirschen aber nur 18 — 24 Fuß.

Pflaumen= und Zwetschen=Hochstämme gedeihen schon bei 15 Fuß Entfernung, Zwergstämmchen bei 8 bis 10 Fuß.

Pfirsich=Spaliere dagegen verlangen, wenn sie auf Pflaumen gemacht sind, 20 — 25 Fuß Weite, auf Mandeln veredelt 25 — 30; Hochstämme wenigstens 18 Fuß.

Aprikosen=Spaliere haben häufig einen noch stärkeren Wuchs und auch die Hochstämme sollten weiter stehen, wenigstens auf 24 Fuß.

Nuß= und Kastanien=Bäume gehören in einen kleineren Garten gar nicht mehr; wo sie aber, z. B. an Feldgrenzen u. dergl. gepflanzt werden, sollen sie mindestens auf 60 Fuß Entfernung zu stehen kommen.

Es ist jedoch nicht genug, überhaupt zu wissen, wie weit Bäume einerlei Gattung von einander entfernt stehen müssen, man muß auch darauf bedacht seyn, die Gattungen der Obstbäume, deren man nicht leicht nur eine, sondern verschiedene im Obstgarten haben will, gut und gehörig zu ordnen, einem jeden seinen gefälligen Nachbar zu geben, und die Reihen so zu stellen, daß sie dem Auge angenehm erscheinen und den Bäumen den meisten zuträglichen und erquickenden Sonnenschein verschaffen.

Man muß sie einmal so richten und eintheilen, daß die Strahlen der Mittagssonne zu allen Baumreihen einen freien Zugang haben, und hernach, daß die Bäume in den Reihen

ſo ſtehen, daß ihre Kronen den möglich-größten Raum haben, ſich auszubreiten. Dieſe Abſicht wird nun am beſten erreicht, wenn man die Bäume, nach der Gärtnerſprache, in Quincunx ſetzt, oder wie die Landweiber bei kluger Ausſetzung ihrer Pflanzen ſagen: ins Gebann, ins Fünfeck. Es ſind gleichſam verſchobene Reihen, bei denen das Auge allenthalben, wo es hinausſieht und wo man eintritt, eine Allee oder geraden Weg vor ſich hat, welches bei geraden Reihen, die ſich im Kreuz durchſchneiden, nicht Statt findet. Das Ordnen der Bäume unter ſich wird aber durch die verſchiedene Beſchaffenheit der Kronen derſelben beſtimmt; man muß bei dem Ausſetzen der Bäume dahin ſehen, daß keine Baumgattung die andere ganz oder allermehrt überſchatte, und ihr den Zugang der Sonnenſtrahlen nehme, ſondern daß das beſtändige Steigen und Fallen in der Höhe der Kronen der Luſt und der Sonne einen freien Zugang zu allen Baumreihen gewähre. Es iſt bekannt, daß die meiſten Birnbäume höher treiben als die Aepfelbäume; dieſe ſich weiter ausbreiten als die Pflaumenbäume, und der ſüße Kirſchenbaum ſie öfters alle überwächſt. Wollte man nun alle Baumgattungen zuſammen ſetzen, alle Aepfelbäume neben einander, alle Birnbäume neben einander, ſo die Pflaumen, die Kirſchbäume ꝛ. zuſammen, ſo würde der Fehler herauskommen, daß eine Baumgattung die andere überſchatten und ihr Luſt und Sonne rauben würde. Das wird aber nicht geſchehen, wenn man die Beſchaffenheit der Kronen der Baumgattungen gegen einander, und das Steigen und Fallen der Sonnenſtrahlen dagegen in Anſchlag nimmt. Man ſtelle ſich z. B. in Gedanken mit dem Geſicht gegen Mittag, und habe alſo die Morgenseite linker und die Abendsseite rechter Hand. Man beſetze nun die erſte Reihe linker Hand mit Birnbäumen; die andere Reihe — gegen die rechte Hand hin — mit Aepfelbäumen; die dritte Reihe — weiter fort rechter Hand — mit Pflaumen oder Sauerkirſchbäumen; die vierte Reihe wieder mit Aepfelbäumen; die fünfte Reihe mit Birn-

Bäumen; die sechste mit Aepfelbäumen; die siebente mit Pflaumenbäumen; die achte wieder mit Aepfelbäumen; die neunte mit Birnbäumen; die zehnte mit Aepfelbäumen und so fort, so wird der Schatten dieser Bäume unter einander so fallen, daß jeder zufrieden seyn kann.

Ganz anders verhält es sich aber bei der Besetzung der Fruchtdäcker mit Obstbäumen, wozu man auch äußerst selten vielerlei Baumgattungen auswählt, sondern sich gewöhnlich nur an Aepfeln und Birnen hält, und zwar auch bei diesen nur an Winterobst; denn alles Sommerobst ist den Getreidefeldern deswegen höchst schädlich, weil man nicht nur selbst beim Abpflücken und Einheimsen desselben die noch unreifen Getreidefrüchte nicht schonen kann und vieles zertritt und zerknickt, sondern auch noch mehr durch das Raschen und Stehlen fremder Leute zu Grunde geht.

Was das Aussetzen der Bäume selbst auf Aeckern und Feldstücken betrifft, sie seyen hoch oder nicht, so muß es reihenweis in geraden Alleen geschehen, und zwar wegen des Pflügens. Würden die Bäume nicht so stehen, so müßte der Pflug immer ausweichen. In Bezug auf die Entfernung der Bäume aber, wie weit sie von einander gesetzt werden sollen, kommt es auf die Absicht des Gutsheeren an, ob er mehr auf Obst oder auf Getreidefrüchte rechnen will. Sollen Aepfel- und Birnbäume in gehörigem Abstand zu 30 Fuß von einander stehen, so darf er nur die halbe Ernte von Getreidefrüchten, Futterkräutern und Gewächsen verlangen, wenn die Bäume einmal erwachsen sind. Jedoch kann er das Obst, wenn es geräth, für vier volle Fruchternten rechnen. Denn auf Fruchtdäckern stehen die Obstbäume sehr gut, da sie jährlich gepflügt und öfters gedüngt werden, wodurch die Obstbäume bedeutend an Wachsthum und Fruchtbarkeit zunehmen.

Ist aber ein sehr großes Stück Feld zu besetzen, so wird man wohl thun, die Obstbäume sehr weit, bis zu 60 Fuß von einander, zu pflanzen; denn dabei wird der Verlust an

Getreidefrüchten zc. sehr unbeträchtlich und kaum merklich, dagegen aber die Obsternte, wenn sie einschlägt, von großer Wichtigkeit. Denn bei solchen Feldern geht nur so viel von Getreidefrüchten ab, was weniger unter den Bäumen steht: aber auf Aekern, die voll mit Obstbäumen besetzt sind, verbreitet sich der Schatten auf dem ganzen Acker.

Noch ist übrigens zu bemerken, daß solche Futtergewächse, welche den Boden sehr geschlossen halten und deren Wurzeln dabei tief gehen, dem Gedeihen der Obstbäume sehr hinderlich sind, wenn sie auf dergleichen Baumgüter gebracht werden. Insbesondere gilt dieses von Luzernklee und der Esparsette oder dem Esper, welche bekanntlich den Boden sehr ausziehen. Man muß überhaupt auf solchen Baumgütern rings um jeden Baum eine Rundung von wenigstens 8 — 10 Fuß weit frei lassen und diesen Raum von Zeit zu Zeit immer wieder aufharken, namentlich im Spätjahr. Dabei aber lasse man diese Stellen ja nicht so liegen den Winter über, sondern bringe Baumlaub oder Composterde oder dergl. mehr darauf, und bedecke den Boden etwa $\frac{1}{2}$ Fuß hoch damit. Denn bei einem kalten, schneelosen Winter, kann es den Bäumen bedeutend Schaden bringen, wenn solche aufgeharkte Stellen offen liegen bleiben.

Zweites Kapitel.

Vom Verpflanzen junger Bäume in das Baumgut.

§. 1.

Von der Zeit der Verpflanzung.

Wie lange der junge Baum in der Baumschule stehen muß, ehe er in den Obstgarten versetzt werden kann, hängt ganz von der Form ab, in welcher der Baum gezogen werden soll. Hochstämme und Halbhochstämme bleiben so

lange stehen, bis sie eine ordentliche Krone gebildet haben, wobei der Schaft immerhin eine Dicke wie ein starker Rechenstiel erreicht haben wird; Zwergbäumen dagegen gibt man ihre Form, sie mögen Spaliere, Pyramiden oder Kugelbäumchen seyn, erst, wenn sie an Ort und Stelle im Garten sind, und sie werden deßhalb oft schon im ersten oder zweiten Jahre nach ihrer Veredlung aus der Baumschule weggenommen. Pyramiden bekommt man wohl auch aus Baumschulen, wenn sie bereits halb gebildet sind; ich würde es aber immer vorziehen, dieselben von Anfang an selbst zu bilden, und deßhalb Stämmchen pflanzen, an welchen noch gar nichts geschnitten ist.

Ob es besser sey, im Herbst oder im Frühjahr Bäume zu setzen, darüber ist schon viel gestritten worden. Das Wahre an der Sache ist, daß Bäume veretzt werden können, so bald sie im Spätjahr ihre Blätter verloren haben bis zum Frühjahr, ehe sie in starken Trieb kommen. Wenn man übrigens die Bäume in der Nähe hat, und kann sie in der Baumschule stehen lassen bis zum Frühjahr, so ist diese Zeit für das Pflanzenreich erwünschter als der Herbst. Auf ihrem angewurzelten Stand nehmen die Bäume besonders in einem gelinden Winter merklich zu. Fällt außerordentliche Kälte und tiefer Frost ein, so hat man, da sie gewurzelt und mit der Erde genauest vereinigt sind, keinen Nachtheil zu fürchten, weil bei ihnen der Frost an der Erde und ihrer Feuchtigkeit, wenn es aufthaut, einen Ableiter hat. Ferner geht bei Bäumen, die im Frühjahr ausgesetzt werden, der Trieb und das Wachsthum in Einem fort. — Allein es kommt hiebei auch vieles auf die Beschaffenheit des Bodens im Obstgarten an. Ist der Boden sandig oder sonst von Natur trocken, so ist es rathsamer, vor Winter, als im Frühjahr, dahin zu versetzen. Die Bäume wurzeln früher an, und genießen im Frühjahr die Winterfeuchtigkeit länger, da die Erde nicht frisch aufgelockert wird. Ist aber der Boden schwer und feucht, so ist es

den Bäumen besser, wenn sie erst im März dahin versetzt werden.

Ereignen sich aber Umstände, daß man junge Bäume, die im Herbst ausgehoben worden, nicht vor Frühjahr setzen kann, so muß man sie über Winter in die Erde einschlagen, wie oben bei den Wildlingen gezeigt worden. Kann man solches etwa wegen schon zugefrorenem Boden nicht mehr thun, so legt man sie so lange in den Keller, bis der Boden wieder offen ist.

Hat man Bäume aus der Ferne bekommen, deren Wurzeln und Stämme sehr ausgetrocknet und eingeschrumpft sind, so lege man sie ja nicht in das Wasser und stelle auch nicht die Wurzeln hinein, so wenig, als wenn sie auf der Reise ein heftiger Frost betroffen hätte.

Man muß solche Bäume so bald als möglich setzen oder sie gut einschlagen. Sie erholen sich alsdann sehr häufig wieder, oft noch, wenn die Rinde sich schon ganz roth abfragen läßt. Stellt man sie aber in's Wasser, so gehen sehr viele aus, vollends gar, wenn dieß mit jungen kräftigen Bäumen geschieht, und doch haben viele Leute diese üble Gewohnheit, vor der ich nicht genug warnen kann.

§. 2.

Von der Auswahl der jungen Bäume und wie sie aus der Baumschule gehörig sollen ausgehoben werden.

Ein junger Baum soll schlank und gerade gewachsen seyn und eine glatte, geschmeidige Rinde haben. Einer, dessen Rinde rauh und moosig ist, der knotige aufgetriebene Stellen hat, soll nicht gepflanzt werden; denn er hat sicherlich bereits die Anlage zum Krebs oder Brand, er bekommt bald schwarze Flecken und geht zurück. Der Fuß soll ferner groß seyn, nicht blos aus 3 — 4 starken Seitenwurzeln bestehen, sondern recht viele zarte Thauwurzeln haben; dagegen die Krone ein viel kräftigeres Wachsthum des Baumes verräth, wenn sie auch aus 3 — 5 starken Aesten gebildet

ist, als wenn eine Menge schwacher dorniger Zweige in einander hinein wächst. Vor Allem aber sehe man auch darauf, daß der junge Baum aus einem nicht zu leichten Ackerboden komme, sondern eher aus einem rauhen schweren Erdreich.

Hat man Gelegenheit, die jungen Bäume selbst aus der Baumschule zu nehmen, so beobachte man doch ja die gehörige Vorsicht dabei und suche den Wurzelfuß möglichst zu schonen. Ohne eine tüchtige starke Baumhacke kommt man dabei schwer zurecht. Es ist solche ein Werkzeug von starkem, vorne gestähltem Eisen, etwas gebogen, 6 — 8 Pfund schwer, gegen anderthalb Fuß lang, 3 Finger breit, und hat einen sehr starken, $3\frac{1}{2}$ Fuß langen Stiel von jungem, zähem Eichenholz. — Es wird zuvörderst die obere Erde über den Wurzeln weggeräumt, und sodann durch sanftes Hin- und Herbewegen des Baumes erforscht, wo etwa vorzüglich die meisten Haftwurzeln hin laufen; daselbst werden nun die Enden der Wurzeln losgehoben und sodann auch an andern Stellen. Ist der Boden feucht und naß, so wird die Hacke bis an das Ohr unter den Wurzeln gegen den Mittelpunkt des Baumes hin eingehauen, worauf sich alsdann der Arbeiter mit der ganzen Gewalt des Leibes auf den Stiel der Hacke legt, um den Baum zu lüften und in die Höhe zu wiegen. Ist aber die Erde etwas trocken, so muß zuvor um die Wurzelkrone mehr in die Tiefe aufgeräumt und die Wurzeln häufiger losgemacht werden, bis man versuchen kann, den Baum unter dem Stamm zu fassen und in die Höhe zu lüpfen. Laufen dabei manche Wurzeln zu weit aus und über den Zirkel der Wurzelkrone, so werden solche mit der Baumhacke, die deswegen auch etwas scharf und gestählt seyn muß, gerade und ohne Zersplitterung, mit Beibehaltung ihrer gehörigen Länge, abgehauen und hernach mit dem Messer glatt geschnitten. Bei ganz trockenem Boden ist öfters kein Baum aus solchem Erdreich heraus zu bringen.

§. 3.

Vom Beschneiden der Wurzeln und der Krone.

Ehe der Baum wieder eingesetzt wird, muß er gehörig beschnitten werden. Die Wurzeln müssen so viel geschont werden, als möglich, da solche des Baumes Herz und Leben sind. Nur gequetschte und beschädigte Wurzeln werden an den Enden so viel verkürzt, als ein neuer glatter Schnitt erfordert. Sind ferner Wurzeln da, die den andern weit vorlaufen, so können sie den andern gleich gemacht werden, wenn anders nicht wenige Wurzeln vorhanden sind. — Alle Schnitte an den Wurzeln sollen schräg von unten herauf geführt werden, damit der frische Schnitt auf der Erde anstehe.

Dabei merke man sich wohl, daß es, namentlich beim Steinobst, von großem Vortheil ist, die Schnittflächen an den Wurzeln mit Baumwachs zu bedecken. Es ist dieß an den Wurzeln bei weitem nothwendiger, als an den Zweigen, vorausgesetzt, daß dieselben nicht sehr stark sind, wobei natürlich große Wunden entstehen, die auch verklebt werden müssen.

Was nun aber das Beschneiden der Krone betrifft, so verhält sich solches ganz anders. Hier müssen die schönsten Aeste weg, und dürfen nur Stumpen von 3 bis 5 Augen stehen bleiben, welche hernach die schönste Krone machen, während der Baum sehr kümmerlich wachsen würde, wenn er seine Aeste behielte. Denn bei der neuen Anwurzung haben die Wurzeln mit sich zu thun, und können wenig Säfte nach der Krone schicken. Die Mündungen ihrer Saugwurzeln sind abgerissen, und bis diese wieder gewachsen und in Ordnung sind, geht das Einsaugen der Nahrungssäfte kümmerlich von Statten. — Alle übrigen kleinen Zweige müssen herausgeschnitten werden, als welche zur Unzeit und zu frühe Frucht ansetzen und dadurch den Baum sogleich erschöpfen und zurücksetzen würden. — Noch mehr aber müssen starke Bäume, die schon Früchte getragen haben und ver-

gesetzt werden sollen, abgeworfen werden, und dürfen nur einige Zugäste behalten.

Das Einfürzen der Krone muß jedoch unterbleiben, so bald im Spätjahr gesetzt wird; denn jede Wunde wird durch Frost brandig, und es stehen deßhalb die Stumpen oft noch auf mehrere Augen tiefer ab, wenn die Krone bei der Spätjahrsplantation beschnitten wird. Es sollen daher in solchem Falle die Zweige unberührt gelassen werden bis zum Frühjahr, wenn keine Kälte mehr zu fürchten ist.

Beim Beschneiden der Holzstämme muß immer auf ein nach außen stehendes Auge geschnitten werden, wenn die Krone eine schöne regelrechte Form erhalten soll.

§. 4.

Wie die jungen Bäume wieder gesetzt werden sollen und vom Einschlämmen derselben.

Bermitteltst der Einschlämmung die Bäume zu setzen, ist die allervortrefflichste Weise. Allein nicht immer läßt es sich thun. Oft fehlt es an Leuten, das Wasser herbei zu holen, oft an Zeit, oft an Wasser selbst, weil es viel zu weit ist, solches herbei zu schaffen. — Müßen die jungen Bäume auf die gewöhnliche Weise gesetzt werden, so ist zuvörderst nöthig, die Grube oder das Loch, worin der Baum zu stehen kommen soll, gehörig zu machen. Dieses muß nicht nur so groß und weit seyn, als der Umfang der Wurzeln, sondern es muß etwas weiter gemacht werden, damit die ersten auslaufenden und wachsenden Wurzeln sogleich lockere und gute Erde finden. — Diejenige Erde, welche oben liegt, wird besonders auf die eine Seite geworfen, und die untere Erde auf die andere, damit man hernach jene, als eine bessere und fruchtbarere, auf die Wurzeln legen könne, die unten gewesene aber oben hin.

Ist der Boden etwas leicht und sandig, so macht man die Grube geräumiger, als sonst bei starkem Boden, und schlägt den Grund und die Seiten mit ausgestochenem

Rasen aus, so daß das grasigte Theil gegen außen, der erdigte Theil aber gegen die Wurzeln zu liege. Will man aber auch zugleich den Baum mit etwas kurzem und verwestem Dung aussteuern, so darf er nicht unmittelbar auf die Wurzeln gelegt werden, sondern die Wurzeln müssen zuvor ganz mit Erde bedeckt seyn.

Wird nun der Baum in die zurechtgemachte Grube gestellt, so wird er so hoch gehalten, daß er darin nicht mehr, als etwa 1 Zoll tiefer zu stehen komme, als er vorher in der Baumschule gestanden; der übrige Raum aber unter den Wurzeln wird mit der reinen beiseite gelegten Erde angefüllt. Alsdann werden zuvörderst die Wurzeln in die Ordnung gelegt und in die Rundung ausgebreitet, daß sie sich so wenig als möglich über einander kreuzen, vielweniger eine verkehrte Richtung haben, sondern eine hübsche Wurzelkrone bilden. Zu dem Ende zieht man, wo eine Lücke ist, von den nächststehenden Wurzeln dahin, und drückt sie mit Erde fest.

Sollen nun die Wurzeln mit Erde bedeckt werden, so nimmt man dazu die zuerst von der Oberfläche des Bodens ausgehobene und beiseite gelegte Erde, nachdem man sie rein gemacht, damit sie sich wohl an die Wurzeln anlege, und schüttelt nun zu dem Ende den Baum ein wenig, bedeckt ihn weiters eine Hand hoch, und tritt alsdann die Erde mit den Füßen wohl an. Darauf wird die Grube vollends angefüllt und auch zugetreten. Je feuchter aber die Erde ist, desto sanfter muß das Antreten seyn.

Soll aber der Baum einen Pfahl bekommen, was nie unterlassen werden sollte, so muß derselbe an seinen rechten Ort zwischen die Wurzeln gestellt werden, ehe etwas Erde auf dieselbe kommt; sonst würden jedesmal von den Wurzeln einige beschädigt oder abgestoßen werden, wenn man erst nach dem Einsetzen den Pfahl beigeben wollte. — Der Pfahl muß bis in die Krone reichen, sonst wirft der Wind gar leicht die ganze Krone ab, wenn sie stark

belaubt und die Lage dem Wind ausgesetzt ist. — Die Pfähle von Eichenholz sind die dauerhaftesten. Büchene verstocken bald und dauern nicht länger, als drei Jahre; die von Weißbuchen oder Hainbuchen aber sind besser; tannene, auch Weiden sind noch etwas besser, wenn sie unten gebrannt sind; Kiefernholz ist wegen seiner Fettigkeit noch besser; Kirschenholz besser, als buchen ic. — Will man aber seine Baumpfähle recht vorzüglich dauerhaft machen, so muß man sie zuvörderst hinlänglich austrocknen lassen, sodann einige Tage etliche Fuß tief in Kalkwasser stellen, und wenn sie wieder trocken sind, mit verdünnter Vitriolsäure bestreichen, und an der Sonne trocken werden lassen. Dadurch werden sie gleichsam halb versteinert, und übertrifft solche Vorkehrung das Brennen weit.

Bei dem Anbinden der Bäume an die Pfähle muß man sie wohl verwahren, daß sie nicht an der Rinde durch Reiben vom Winde beschädigt werden. Ein Bäuschchen von Moos, oder von dürrerem Gras ic. zwischen dem Pfahl und Baum, wie auch an dem Band auf der vordern Seite, so wie auch an allen Stellen, wo der Baum hart am Pfahl anliegt, wird hiebei die besten Dienste leisten. Zum Band selbst ist die Weide das dauerhafteste; man muß aber dasselbe alle Herbst erneuern.

Was nun aber das Sezen der Bäume vermittelst des Einschlämmens betrifft, das nicht genug empfohlen werden kann, so wird, wenn die Wurzeln auf vorhin besagte Weise ausgebreitet sind, so viel reine Erde auf dieselben gethan, daß sie wohl bedeckt sind. Je zärter und feiner die Erde ist, und wenn sie wie Staub wäre, desto besser ist es. Auf diese Erde werden nun zwei oder drei Töpfe voll Wasser sachte geschüttet, daß die Erde wie ein Schlamm wird, und sich solche an die kleinsten Wurzeln anhängt. Ist dieser Aufguß von Wasser ganz eingedrungen, so wird die Grube bis zur Hälfte mit Erde angefüllt, und so viel Wasser darauf gegossen, als nur die Erde annehmen kann. Sodann

wird die Grube vollends mit Erde angefüllt, und wieder so viel Wasser darauf gegossen, bis sie nichts mehr einsaugen kann und das Wasser abläuft, worauf endlich oben etwas trockene Erde angehäuft wird. — Auf solche Weise kann man die stärksten Bäume versetzen, und es wird keiner zurückbleiben und verderben. Und wenn bei ausgepflanzten jungen Bäumen auf diese Art auch ein trockener heißer Sommer einfallen sollte, wobei öfters junge Bäume sehr leiden, so wird man an solchen eingeschlämmten die schönste Wirkung spüren.

Dabei ist aber wohl zu merken, daß es höchst unzweckmäßig ist, die Erde bei solchen eingeschlämmten Bäumen nach einigen Tagen festtreten zu wollen, wie so Viele thun. Denn hiedurch wird in der Regel die Erde so fest, daß sie bei länger anhaltender Trockenheit fast steinhart wird, und die zärteren Wurzeln unmöglich in dieselben eindringen können. Es ist im Gegentheil weit besser, die Oberfläche der Erde um den Baum nach 8 — 10 Tagen wieder aufzulockern.

Setzt man die Bäume im Herbst, so muß das Einschlämmen unterbleiben, so vortheilhaft dasselbe auch bei der Frühjahrspflanzung erfunden wird. Denn da die Erde im Spätjahr gewöhnlich schon voll Wasser ist, so hält sich die Feuchtigkeit vom Einschlämmen her zu lange um die Wurzeln auf und schadet durch ihre Kälte. Auch dringt der Frost viel tiefer in solch' nasses Erdreich, bei etwas heftiger Kälte oft tiefer, als der Baum gesetzt ist, weshalb es sehr gut ist, die Oberfläche mit Laub oder Mist zu bedecken, die sodann im Frühjahr wieder abgenommen werden.

Daß man bei dem Setzen eines jungen Baumes eben die Seite nach Mittag richte, welche in der Baumschule so gestanden, ist eine bloße Tändelei. Man richte vielmehr die Seite der Krone der Mittagssonne entgegen, wo die schwächsten oder wenigsten Aeste gewesen, damit der milde Einfluß der Sonnenwärme mehrere Ausschläge bewirke, und den Baum in Gleichheit setze.

Einen großen Baum zu versetzen, der schon viele Früchte getragen, geschieht gewöhnlich mit dem Ballen; man grabt ihn im Herbst etliche Fuß breit vom Stamm rund herum auf, haut die Wurzeln in solchem Zirkel ab, macht sie auch von unten los und nachdem sodann im Winter der Ballen gefroren ist, wird der Baum mit dem Ballen in die zubereitete Grube versetzt. Allein viel bequemer und besser ist es, wenn man im Herbst alle große Seitenwurzeln in einer Entfernung von etwa $2\frac{1}{2}$ Fuß von dem Stamme absägt, die Erde wiederum anhäufelt, und sodann den Sommer über ruhig stehen läßt, da sich dann an den stehen gebliebenen Wurzelstücken im Sommer hindurch eine Menge feiner Saugwurzeln bilden, die dem Baum hinlänglichen Saft zuführen. Im nächsten Herbst nun wird er ohne viele Umstände und ohne Ballen ausgegraben und ausgehoben, und an der neuen Stelle eingesetzt, darauf im Frühjahr die Krone reichlich und klüglich beschnitten und die starken Aeste verkürzt.

Muß man junge Bäume in Grasboden versetzen, so macht man die Gruben ziemlich weit, um die Erde weit umher aufzulockern, hält aber auch den umgegrabenen Kreis rein von Unkraut, und behackt ihn öfters. Den zuerst abgestochenen Rasen legt man anfangs auf die Seite, und nachher zu unterst in die Grube, da er statt Dünger dienen kann, und wirft darauf die oben gelegene Erde bis zur Höhe, wie die Wurzeln zu stehen kommen, und setzt alsdann den Baum auf vorbeschriebene Weise mit Einschlämmen.

Drittes Kapitel.

Von der ferneren Besorgung der Obstbäume, nachdem sie im Obstgarten stehen.

§. 1.

Vom Beschneiden und Auspußen im Allgemeinen.

Alle Frühjahre muß ein Gartenbesitzer seine Bäume durchsehen und genau untersuchen, was er zu ihrem Besten zu besorgen habe, welches längstens, nachdem eben der Nachwinter beschaffen ist, im März geschehen muß. Da ist nun das erste für sein scharfblickendes Auge, alle Raupennester zu entdecken und zu vertilgen. Bei den jungen, neuerlich gesetzten Bäumen sind sie mit der Hand zu erreichen, und bei großen Bäumen bedient man sich der Raupenscheere oder besser noch einer Gabel mit 2 Zinken, die an eine lange Stange gebunden wird. — Die übrigen Garteninstrumente für diesen ersten Besuch sind: die Baumsäge, womit man auch wohl einen starken Ast absägen kann und die also von, der Propfsäge unterschieden, ziemlich größer, und gut geschränkt ist: ein scharfes Gartenmesser und ein gutes Handbeil um der Säge zu helfen, wenn bisweilen ein starker Ast abzusägen ist.

Das Beschneiden und Auspußen erfordert übrigens Pünktlichkeit und einige Gewandtheit der Hand, und, wie es sich von selbst versteht, Kenntniß, wie und was beschnitten werden soll.

Man führe immer einen reinen, scharfen Schnitt, wozu, wie gesagt, nicht allein ein gutes Messer nöthig ist, sondern oft muß die Säge dabei in Anwendung kommen. Dabei hat man sich nun sehr zu hüten, daß die Rinde sich nicht loschäle und reiße; man muß deshalb immer gegenüber von der Stelle, wo man die Säge ansetzen will, erst die Rinde mit dem Messer scharf und tief durchschneiden,

worauf dann das Absägen leicht geht. Die Schnittfläche wird sofort mit dem Messer ganz eben und glatt geschnitten und mit Baumwachs pünktlich verklebt.

Bei hartem, nicht sehr saftigem Holz muß unmittelbar über dem Auge geschnitten werden. Man setzt also das Messer gegenüber vom Auge, aber ein wenig tiefer an, und schneidet den Zweig schräg durch, so daß man mit dem Messer gerade über dem Auge herauskommt. Bei zartem, markigem Holz soll einen guten halben Zoll über dem Auge geschnitten werden, weil bei solchen das Holz von der Schnittfläche an abwärts immer etwas abstirbt; z. B. beim Nußbaum, bei Himbeeren, Rosen u. s. w. Im Verlauf des Sommers muß alsdann der abgestandene Stumpfen weggenommen werden.

Stärkere Triebe müssen aber hart an der Stelle abgenommen werden, wo sie herauswachsen, und die Wunden sind sogleich darauf mit Baumkitt zu verstreichen. Insbesondere gilt dieß für alles Steinobst, wo viele glauben, einen Stumpf stehen lassen zu müssen, damit der Harzfluß sich nicht einstelle. Aber dieser stellt sich doch ein, sobald der Safttrieb schon zu stark war, im andern Falle aber nicht, sobald die Wunde gut verklebt worden ist.

Die Aprikosenbäume müssen im Frühjahr zuerst beschnitten werden, sodann die Pfirsiche, Pflaumen und Zwetschgen, dann die Birnen und Kirschen und zuletzt die Apfelbäume. Die beste Zeit dazu ist, wenn eben der Baum anfängt zu treiben, noch ehe die Knospen allzusehr angeschwollen sind.

Ein Anderes nun ist, junge Hochstämme mittelst des Beschneidens in Ordnung zu halten, daß sie nicht eine wilde, unregelmäßige Krone bekommen, und ein Anderes die Bildung und das Beschneiden der Spaliere und Pyramiden, wie wir sogleich sehen werden.

§. 2.

Alljährliches Beschneiden der jungen und älteren Hochstämme
im Baumgut.

Wie man zu Werke gehen soll, um sich kräftige Hochstämme zu erziehen, darüber gibt der §. 7 im ersten Abschnitt die nöthige Auskunft. Es ist aber noch nicht Alles gethan damit, daß man dem jungen Baum beim Versetzen in den Obstgarten die zur künftigen Krone bestimmten Aeste gehörig einkürzt und alle übrigen ganz wegschneidet; sondern derselbe muß auch für die Folge noch mehrere Jahre streng unter dem Messer gehalten und sein Wachsthum gehörig geleitet werden, indem man alle überflüssigen und schädlichen Aeste bei Zeiten unterdrückt und wegschneidet. Es müssen weg 1) alle Räuberäste, diejenigen Zweige, welche unter der Krone am Stamm herausgewachsen sind, und derselben den Saft entziehen; 2) der verbundene Ast, d. h. wenn zwei Aeste sich kreuzen und aufeinander liegen, so daß sie sich bei der Bewegung durch den Wind reiben, von welchen beiden man den schlechtesten und unschicklichsten wegschneidet; 3) der Treibast, d. h. wenn bisweilen ein Ast gegen den andern wächst, und ihn aus seiner rechten Lage treibt, wo man dem besten und schicklichsten durch Verkürzung oder Wegnehmen des andern Platz machen muß; 4) der überflüssige oder schädliche Ast, der an einem solchen Ort steht, wo er entweder einem Hauptast undienlich, oder der ganzen Krone nachtheilig ist. Man muß bis zur Tragbarkeit der jungen Bäume namentlich auch darauf sehen, daß die Krone nicht allzuvielen Zweigen treibe oder behalte, damit sie keinem Dornbusch gleiche. So müssen z. B. alle die kleinen Zweige weg, die am Anfang der Hauptäste nicht weit vom Stamm herauswachsen, sonderheitlich aber in der Mitte der Krone bei Apfelbäumen; denn diese sollen in der Mitte lüftig und hohl seyn, als welches ihnen für die Güte und Menge der Früchte nöthig und dienlich ist.

Auch bei alten Bäumen zeigen sich bisweilen solche

falsche und schädliche Aeste, welche hinweg müssen, vorzüglich aber auch häufig 5) Wasserschosse, Wasseräste, jene frechen, gerade aufschießenden starken Zweige, die kleine und weit von einander stehende Augen haben. Diese entziehen den fruchtbaren Aesten den Saft, und müssen daher weg, wenn sie bei guten gesunden Bäumen sich zeigen. Aber man muß sie wohl untersuchen, ob sie nicht die Natur zum Besten des Baums hervorgetrieben. Das thut sie öfters bei Bäumen, die alt und abgängig werden wollen, oder durch Sturmwinde u. dgl. an ihren Hauptästen Schaden gelitten haben, daß sie faul, hohl ic. geworden. Da wenden öfters die Wurzeln ihre äußerste Kräfte an, solche Wasseräste auszutreiben, besonders an solchen Stellen, wo sie aufhören, hohl zu seyn. Sägt man nun diesen abgängigen Ast bis an den Wasserast ab, und belegt die Wunde mit Baumkitt, so bekommt der Stamm wieder neue Kraft; der Wasserast, wenn er seinen Schuß gethan und sein tragbares Alter erreicht hat, wird sehr fruchtbar, und der Baum kann sodann noch lange dauern.

Hat aber auch ein alter Baum keine Wasseräste, und will zurückgehen, so stümpe man ihm seine alten Aeste ab, und zwar das eine Jahr die eine Seite, und das folgende Jahr die andere, nur daß man jedem Ast seinen Zugast lasse.

Alle diese Arbeiten werden an den Bäumen im Frühjahr vorgenommen und gewöhnlich mit dem Ausdruck „Baumpuzen“ (Auspuzen) bezeichnet, wozu auch noch gehört, daß man dieselben vom Moos und anderem Unrath gehörig reinige, die abgestorbenen Rindenstücke abtrage u. dergl. m.

§. 3.

Vom Bilden und Beschneiden der Spaliere und Zwergbäume.

Solches ist eine größere Kunst, als das Auspuzen der Hochstämme und erfordert genaue Kenntniß vom Wachsthum der Bäume und viele Aufmerksamkeit.

Am häufigsten werden bei uns Spalierre gezogen an den Mauern und sonstigen Umzäunungen der Gärten. Dann aber auch Pyramiden und Buschformen auf den Rabatten, und der häufigste, aber auch am schwierigsten, schön zu erziehende Spalier ist der Pfirsichspalier, weshalb wir dessen Bildung genau durchgehen wollen. Betrachten wir einmal die schönste Form desselben, den Spalier auf die Gabel, auch der Spalier à la Montreuil genannt.

a. Der Spalier auf die Gabeln.

Man pflanzt im Frühjahr an die Stelle, wo man den Spalier haben will, ein junges Pfirsichbäumchen, das ein oder zwei Jahre lang veredelt seyn mag und einen gesunden, kräftigen Trieb gemacht hat, und kürzt letztern 5 — 8 Zoll hoch über der Veredlungsstelle ein, wobei zugleich alle andern etwaigen Seitenästchen u. s. w. sauber am Stamm weggeschnitten werden müssen. Es soll dabei der Schnitt gegen die Mauer gerichtet seyn und derselbe sogleich gehörig verklebt werden. Nun läßt man das Bäumchen austreiben; so wie aber eine Knospe hinten gegen die Wand oder entgegengesetzt, vorne heraus, treiben will, muß sie sogleich abgedrückt werden, und nur die Triebe zu beiden Seiten hinaus bleiben stehen, und werden gehörig angeheftet, so wie sie nach und nach länger wachsen. Man wählt sich auch unter diesen alsbald die zwei kräftigsten aus, die nahe beisammen gabelförmig einander gegenüber stehen, bindet sie so ziemlich unter einem rechten Winkel an, und, so wie sie ein freudiges Wachsthum zeigen, werden die übrigen Seitentriebe, welche an dem kurzen Schaft hinauf ausgeschlagen haben, nach und nach weggeschnitten; der Herzstamm bleibt aber noch stehen.

Von nun an müssen diese beiden Triebe, welche noch allein übrig sind, sehr fleißig beobachtet werden, damit keiner den andern überflügelt und ihm allen Saft entzieht, denn solches ist gar bald geschehen. Bemerket man, daß einer der-

selben einen schwächeren Trieb hat, als der andere, so muß er sogleich aufgebunden und frei wachsend gelassen werden; den andern aber bindet man mehr wagrecht oder nöthigenfalls sogar ein wenig abwärts. Denn dadurch wird in diesem letztern Triebe der Saftzufluß gehemmt, während er dem aufrechten schwächeren Zweige zu gut kommt und denselben stärker macht. Hat er den anderen eingeholt, so bindet man beide wieder in einer schönen Gabelform an.

Wir wollen jedoch annehmen, der eine sey wirklich von dem andern abgetrieben worden, oder es habe sich, was übrigens nicht leicht vorkommt, nur ein einziger Trieb entwickelt, so muß dieser gerade in die Höhe gebunden werden, wobei der Herzstamm über ihm weggeschnitten wird, und so bleibt er bis zum nächsten Frühjahr, wo er gerade wie bei einem erst frisch eingesetzten Bäumchen, wieder bis auf 5 — 8 Zoll Länge eingekürzt wird, damit man von ihm also die zwei Gabeläste erhalte. Man ist eben dann um ein Jahr später daran.

Oder aber, es geht einer der beiden Gabeläste während des Winters zu Grunde, was ja auch seyn kann. Auch in diesem Falle wird eben der andere, noch gesunde, in die Höhe gebunden, der alte Herzstamm über ihm scharf weggeschnitten, und er selbst auf 5 — 8 Zoll eingekürzt, damit man von ihm die 2 Gabeläste gewinne, gerade wie vorhin gesagt wurde. Es ist eben auch in diesem Fall ein Jahr verloren.

Doch — die beiden Aeste sollen gesund geblieben seyn bis zum andern Frühjahr. Nun wird zuerst der alte Herzstamm scharf aus der Gabel heraus weggeschnitten, und sodann jeder der beiden Aeste bis auf 2 Augen eingekürzt, welche man aber sorgfältig auswählen muß, nicht allein daß sie vollkommen gesund seyen, sondern daß sie auch in ziemlich gleicher Entfernung von einander stehen, das eine nach unten dem Stamme näher, das andere nach oben am Schnitt. Nur die Triebe aus diesen beiden Augen läßt man im Ber-

laufe des Sommers aufkommen; alle andern werden abgedrückt. Der obere Trieb, zunächst am Schnitt, muß die Verlängerung des Gabelastes, „Mutterastes“ geben, der untere wird in wagrechter Lage oder kaum etwas mehr nach oben angebunden und gibt für die Folge einen sogenannten „unteren Ast zweiter Ordnung.“ Auch diesen Trieben müssen alle Knospen abgedrückt werden, die sich den Sommer über nach hinten und vornen heraus entwickeln wollen; die seitwärts gerichteten Augen bleiben allein stehen. Nur im Fall die Triebe besonders schwach seyn sollten, kann man einige solche falsche Schosse nach hinten und vorne stehen lassen, damit die Zweige schneller erstarken; man kneipe dieselben aber ab, wenn sie 3 — 4 Zoll Länge erreicht haben, und später müssen sie jedenfalls ganz weg.

Im nächsten Frühjahr, also im dritten nach der Pflanzung des Spaliers, wird derselbe zuerst ganz ausgeputzt, so daß Nichts an ihm stehen bleibt, als die im vorigen Sommer gewonnene Verlängerung des Mutterastes, und der untere Ast zweiter Ordnung auf jeder Seite der Gabel.

Erstere muß uns nun einen oberen Ast zweiter Ordnung geben und eine neue Verlängerung, und wird daher auf zwei gesunde, oberhalb stehende Augen zurückgeschnitten, von welchen das der Gabel zunächst stehende diesen obern Ast zweiter Ordnung liefert, das andere am Schnitt aber die Verlängerung. Diese beiden Augen folgen aber bekänntlich nicht unmittelbar auf einander, sondern es sind wenigstens 3 seitwärts und nach unten stehende Augen vorhanden, bis wieder ein oberes kommt; man drückt solche aber ungenirt ab und schneidet sofort über dem nächsten obern Auge. — So wie diese beiden austreiben, werden sie in ihrer gehörigen Richtung angeheftet, der Trieb zunächst am Schnitt, als Verlängerung des Mutterastes, in der Richtung desselben, der andere, wie das Jahr zuvor der untere Ast zweiter Ordnung, ungefähr in einem halben

rechten Winkel gegen den Mutterast geneigt, als ein oberer Ast zweiter Ordnung.

Die Hauptsache nun bei der Bildung dieses Spaliers, aber freilich auch fast die größte Schwierigkeit dabei ist, daß man alle die folgenden Aeste zweiter Ordnung an dem Mutterast hinaus in so ziemlich gleicher Entfernung von einander zu bekommen sucht. Weniger als 2 Fuß weit sollten dieselben nie stehen, d. h. je 2 obere von einander, oder 2 untere und zwar so, daß der erste obere Ast zweiter Ordnung mitten zwischen dem ersten und zweiten untern entspringt, der zweite untere mitten zwischen dem zweiten und dritten obern u. s. f. Es ist deßhalb schwierig, weil die Spaliere selten in jedem Jahre gleiche kräftige Triebe machen, so daß diese Aeste immer in derselben Entfernung von einander zu stehen kommen. Da muß man sich denn zu helfen suchen dadurch, daß man eben für ein Jahr, falls der Trieb nicht kräftig genug ist, nur die Verlängerung des Mutterastes, und dann erst im folgenden den nöthigen Ast zweiter Ordnung zu gewinnen sucht, wodurch allerdings die Vollendung des Spaliers aufgehalten ist, derselbe aber nur um so regelmäßiger und schöner wird.

Der untere Ast zweiter Ordnung setzt heuer nun schon Fruchtäste an. Man schneidet denselben auf seine Verlängerung wie den Mutterast, nur nicht so lange, und über einem kräftigen Holzauge. Nie dürfen sie so lange wachsen, als die Mutteräste selbst; es würde nicht gut aussehen.

Sobald die Triebe nur einigermaßen sich entwickelt haben, im Mai und Juni, muß jetzt bereits fleißig ausgebrochen und ausgeputzt werden. Alle falschen und unnützen Schosse, d. h. alle, welche nach hinten oder vorne ausgetrieben haben, müssen weg, und nur solche werden angeheset, welche den bereits gewonnenen Aesten zur Erstarfung dienen. Im August wird sodann ein nochmaliges Beschneiden vorgenommen, aber nicht an der Verlängerung der

Mutteräste, sondern man kürzt die andern jungen Schosse ein, damit sie bald Fruchstäbe ansetzen.

So kommt das vierte Frühjahr herbei. Man verfährt, wie im Jahr zuvor, und sucht sich für heuer die zweiten untern Aeste zweiter Ordnung nebst der Verlängerung der Mutteräste zu verschaffen; im fünften Frühjahr die zweiten obern Aeste zweiter Ordnung, und dann wieder untere, bis der Spalier vollkommen gebildet ist, was immer 6 — 7 Jahre erfordert.

Vom vierten Jahre an verlangen die Fruchstäbe bereits große Aufmerksamkeit. Man lasse an einem solchen nie mehr als 2 — 3 Fruchtäugen stehen und schneide sie überhaupt immer sehr kurz und nur über solchen Fruchtäugen, welche eine Holzknospe neben sich haben; denn fehlt diese Holzknospe, so fällt die Blüthe meistens ab, ohne eine Frucht anzusetzen. Diese zweierlei Knospen erkennt man sehr leicht an ihrer Form; die Holzknospe ist länger, dünner und spizig, und dabei auffallender Weise gegen die Kälte weit empfindlicher, als die Fruchtäugen. Fehlen einem Fruchtaste diese begleitenden Holzäugen, so muß er ganz weggeschnitten werden, denn nicht eine Blüthe desselben setzt eine Frucht an. Man schneidet ihn über einem gesunden Holzauge möglichst nahe an seinem Ursprunge, das sofort austreiben wird und einen Fruchtast für's kommende Jahr liefert. Auch die andern Fruchstäbe werden, sobald sie getragen haben, gleicherweise zurückgeschnitten, und zwar muß dieß Geschäft, das man die „Ersatzung“ nennt, mit vieler Umsicht besorgt werden, denn sonst entstehen leicht Lücken. Es müssen diese Fruchstäbe nach der Reife der Pfirsiche auf 2 — 3 der kräftigsten Triebe, zunächst an ihrem Ursprung, zurückgeschnitten werden, welche man also beim Ausputzen und Beschneiden zu diesem Zwecke stehen gelassen hat, und wovon im nächsten Frühjahr nur der kräftigste gleichsam als Ersatzmann für den weggenommenen vom Som-

mer her beibehalten wird, während die beiden andern in's Messer fallen.

Der Spalier ist fertig gebildet, wenn die dritten unteren Aeste zweiter Ordnung gewonnen sind. Von nun an handelt es sich nicht mehr darum, neue Aeste zu erzielen, sondern um die Erhaltung der bereits vorhandenen. Man richte sich im Schnitt genau nach dem Triebe, den der Spalier hat; bei schwachem Trieb muß kurz, bei starkem aber lang geschnitten werden. Namentlich dürfen die langen starken Schosse, die nicht selten von den obern Aesten zweiter Ordnung gerade in die Höhe gehen, gar nicht beschnitten, sondern müssen niedergebunden werden, um für die folgenden Jahre viele Fruchttäste aus ihnen zu gewinnen. Dabei sehe man streng auf eine genau symmetrische Form, denn ohne diese will ein Spalier nicht viel heißen. Wenn man jedoch vom Frühjahr an immer fleißig nachsieht, die Triebe nie zu stark werden läßt, sondern ausbricht, wo sich ein falscher zeigt, die richtigstehenden immer regelmäßig anheftet, und vor Allem die Fruchttäste recht kurz hält, so hat es keine so große Schwierigkeit, einen solchen Spalier in Ordnung zu halten. Aber in letzterem Punkte fehlen die meisten Leute; sie wollen immer recht viele Früchte erzielen, schneiden deshalb die Fruchttäste lang, und dadurch entstehen bald häßliche Lücken, ohne daß der Ertrag übrigens eben so groß, geschweige denn größer wäre, als wenn man kurz schneidet.

Was sind denn aber diese Fruchttäste? Ich will es kurz erklären. — Es ist eine bekannte Sache, daß junge Bäume ein gewisses Alter erreicht haben müssen, bis sie Früchte tragen, gerade wie es beim Weinstock auch der Fall ist. Bis zu dieser Zeit, 3 — 5 Jahre von der Beredlung an, treiben dieselben fast immer nur in's Holz, und dann aber erscheinen auf den gesündesten, nicht zu alten aber auch nicht zu jungen Zweigen kurze Aestchen, welche sich mit Blüthen bedecken und also später Früchte ansetzen. Diese sind die

Fruchtkäſte. Kernobſt und Steinobſt ſind aber in dieſer Beziehung weſentlich verſchieden. Bei erſterem erſcheint dieſes ſogenannte „Tragholz“ immer nur auf mehr als 2 Jahre alten Zweigen, als kurze 2 — 5 Zoll lange Aeſtchen, an deren Spitze eine oder mehrere dicke, rundliche und ſtark ſchuppige Knospen ſtehen, die ſogenannten „Tragaugen“ oder Fruchtknospen (Blüthenknospen); an ihrem untern Theil aber, zunächſt an ihrem Urſprunge, haben ſie häufig 2 — 3 noch ſchlafende Augen, welche in der Folge wieder Fruchtknospen entwickeln, weßhalb man dieſelben ſehr ſchon und nicht wegſchneiden muß, wenn die Früchte abgenommen ſind. Die „Holzknospen“ ſind ſchon an ihrer Form leicht von den Tragaugen zu unterſcheiden; ſie ſind ſchlanker, ſpiziger und weniger ſchuppig, und dabei ſitzen ſie unmittelbar an dem Zweige auf, ohne einen beſondern Stiel oder Träger. Am häufigſten finden ſie ſich auf den Trieben vom vorhergehenden Jahre.

Das Tragholz beim Kernobſt nun braucht zu ſeiner völligen Entwicklung immer mehrere Jahre. Ein ſolches Fruchtkäſtchen (Fruchtruthe) war urſprünglich eine Holzknospe und hätte ſollen ein Zweig werden. Statt deſſen aber trieb dieſelbe mehrere Blätter und eine neue Knospe zwiſchen denſelben auf einem kurzen Stielchen oder Träger. Im nächſten Frühjahr erſcheint dieſe Knospe ſchon rundlicher und voller, als eine gewöhnliche Holzknospe, und treibt gewöhnlich 5 Blätter, wobei ſich das Stielchen etwa bis auf einen Zoll verlängert. Die Knospe, welche zwiſchen dieſen 5 Blättern an der Spitze des Stielchens ſich bildet, iſt nun im kommenden Frühjahr bereits ziemlich rund und ſehr dick, ſo daß ſie nicht mehr mit einem Holzauge verwechſelt werden kann. Doch treibt ſie ſelten ſchon Blüthen, ſondern gewöhnlich eine Roſette von 7 Blättern, und das Stielchen verlängert ſich bis auf 2 Zoll und mehr. Während nun im Verlauf des Sommers an der Spitze deſſelben eine nunmehr faſt runde, ſtark angeſchwollene Knospe, das Tragauge

für's nächste Frühjahr, sich bildet, erscheinen meistens schon am untern Theile desselben neue Augen, aus denen alsdann wieder Fruchtknospen entstehen, wie ich es so eben beschrieben habe. So der Gang beim Kernobst.

Beim Steinobst und namentlich beim Pfirsich, ist dieß ganz anders. Da wachsen die Blüthenknospen immer nur auf jährigem Holze; d. h., wenn einmal ein Ast zum Fruchttragen reif ist, so treibt er da und dort Heuer-Zweige aus, welche im nächsten Frühjahr Früchte tragen. Hier bedarf also die Fruchtknospe keiner mehrfachen Veränderung während 3 — 4 Jahren, bis sie zum Fruchttragen geschickt ist. Kirschen und Aprikosen, auch Pflaumen und Zwetschgen, blühen zwar ausnahmsweise zuweilen auch an altem Holze, aber die Blüthenknospen sind deßhalb doch auch erst im vorigen Jahre daraus hervorgewachsen. An einem Pfirsichspaliere jedoch finden sich eigentlich immer nur zweierlei Arten von Zweigen, Holzäste und Fruchtäste; letztere, gewöhnlich 5, 10 bis 12 Zoll lang, entspringen auf kräftigen Trieben, die wenigstens in ihrem dritten Jahre stehen, und sind im vorigen Jahre aus denselben hervorgewachsen; die Holzäste dagegen zeigen einen sehr lebhaften, kräftigen Wuchs, erreichen oft in einem Sommer eine Länge von 6 — 8 Fuß und mehr, und eine Dicke von einem Zoll, während die Fruchtäste kaum Federkiel stark dick sind. Schon durch die Farbe sind sie deutlich unterschieden, die Fruchtäste sind immer rothbraun auf der Sonnenseite, und auf der Schattenseite hellgrün, die Holztriebe aber werden gegen den Spätsommer des ersten Jahres hin schon so graulich wie altes Holz. — Die Fruchtäste beim Steinobst sind auch darin von denen beim Kernobst unterschieden, daß sie nur einmal blühen und wenn man sie stehen ließe, nur noch wenige und magere andere Fruchtäste liefern würden, während solches beim Kernobst gerade das Gegentheil ist, weshalb sie bei diesem sehr geschont werden sollen. Beim Steinobst aber, namentlich beim Pfirsichspalier, müssen dieselben, wie schon ange-

geben worden ist, nach der Frucht reife möglichst weit bis an die Stelle, wo sie entspringen, zurückgeschnitten werden, worauf sich daselbst ein oder mehrere Triebe entwickeln, wovon einer im nächsten Jahre wieder Früchte tragen muß, die andern aber weggeschnitten werden, was die „Ersetzung“ genannt wird. Auch das ist eigenthümlich beim Steinobst daß, wie ebenfalls schon weiter oben bemerkt worden ist, selten ein Tragauge für sich allein steht, sondern immer neben einer Holzknospe, und wo es nicht so der Fall ist, die Blüthe immer abfällt ohne Frucht anzusetzen. Es ist gerade, als müsse die Holzknospe die nöthige Nahrung für die Frucht herbeiziehen. Gewöhnlich sitzt eine solche zwischen 2 Tragaugen, oft aber findet sich auch nur ein Tragauge neben der Holzknospe. Nicht selten entwickeln sich jedoch beim Pfirsichspalier auch kleine, 1 bis 2 Zoll lange solche Fruchtäste, über und über bedeckt mit Tragaugen, welche ohne Holzknospen auf Büscheln beisammen stehen. Sie setzen aber doch Früchte an und zwar meistens sehr reichlich, denn es befindet sich eine große Holzknospe an der Spitze dieses Fruchtspießes, die gleichsam für alle diese Tragaugen gilt. Beschnitten darf ein solcher natürlich nicht werden, denn da sie ja gerade diese Holzknospe in das Messer; aber, wenn derselbe reife Früchte getragen hat muß er weg; denn es entwickeln sich aus ihm keine neuen Fruchtäste. Die oben schon angeführte Empfindlichkeit der Holzknospen beim Pfirsich gegen Kälte macht es nothwendig, den Pfirsichspalier erst zu beschneiden, bis im Frühjahr eben diese Holzknospen sich zu entwickeln anfangen. Denn häufig sind sie im Winter zu Grunde gegangen, während die Tragaugen zu ihrer Seite gut geblieben sind, aber in diesem Falle doch nicht ansetzen, eben weil die Holzknospe fehlt.

Soll ein Spalier im Frühjahr beschnitten werden, so gehe man dabei folgendermaßen zu Werke. Erst wird der ganze Spalier losgebunden und von allen abgestorbenen Blättern u. s. w. gereinigt. Dann muß die Rinde untersucht

werden, ob sie nirgends schadhast oder brandig sey. In solchem Fall schneide man das Schadhafte aus bis auf's Leben und verbinde die Wunde mit einem guten Baumpflaster. Sodann schneide man auf die Verlängerung der Mutteräste, und nun wird ein oberer Ast zweiter Ordnung um den andern vorgenommen, und nach diesen die untern. Ist man mit Schneiden und Abdrücken falsch stehender Knospen fertig, so wird der Spalier in seiner vorigen Lage wieder festgebunden. Man beobachte aber dabei jeden Ast auf's Genaueste. Die obern Äste zweiter Ordnung reißen nemlich gar zu gerne den Saft an sich auf Kosten des Mutterastes; ihre mehr aufrechte Stellung bringt dieß mit sich. Sie machen in Folge davon oft sehr lange freche Triebe, und kommt man da nicht bald zu Hülfe, so geht oft die Form des ganzen Spaliers verloren. In einem solchen Falle müssen die stark treibenden Äste niedergebunden, oft sogar bedeutend abwärts gebeugt werden, während man den Mutterast mehr in die Höhe gehen läßt. Mit kurzem Schneiden gewinnt man hier nichts; im Gegentheil, es würde das Uebel nur ärger gemacht. Die untern Äste zweiter Ordnung sind dagegen weniger frech; diese müssen oft herausgenommen werden, damit sie nicht eingehen, zumal wenn die obern Äste sehr im Zuge sind.

b. Der Spalier auf den Herzstamm oder der Fächer.

Außer der so eben beschriebenen Spalierform hat man für das Steinobst, insbesondere für den Pfirsich, zuweilen auch den Spalier auf den Herzstamm (*à la Seymour*), bei welchem zu beiden Seiten eines Mittel- oder Herzstammes Seitenäste in regelmäßiger Entfernung von einander und in Form eines Fächers gezogen werden, auf welchen sodann die Fruchtäste auswachsen. Er heißt deßhalb auch häufig der Fächerपालier.

In der Hauptsache ist das Verfahren bei seiner Bildung

ganz dasselbe, wie ich es so eben beschrieben habe; es beruht jedoch hauptsächlich auf der Ersetzung der Fruchtäste.

Im ersten Frühjahr ist es ganz das Gleiche, wie beim Gabelspalier: das neugepflanzte Bäumchen wird aller Seitenästchen beraubt und der beibehaltene Zweig auf 5 — 8 Zoll lang eingekürzt. Man sucht nun im Verlauf des Sommers zwei einander möglichst entgegenstehende Seitenäste zu erhalten, welche sogleich ganz horizontal gezogen werden. Einen dritten kräftigen Trieb aber läßt man gerade in die Höhe gehen als künftigen Herzstamm. Alle anderen Triebe und Knospen werden ausgebrochen.

Im zweiten Frühjahr wird der Herzstamm auf 3 ganz gesunde Augen eingekürzt, um daraus wieder 2 Seitenäste und die Verlängerung des Herzstammes zu erhalten. Die beiden untern Augen sollen deßhalb möglichst beisammen und einander gegenüber stehen. Die 2 im vorigen Jahre gewonnenen Seitenäste aber werden in einer Länge von 10 bis 12 Zoll über einem kräftigen Holzauge eingekürzt, um ihre Verlängerung zu erhalten; alle übrigen Knospen an denselben werden aber ausgebrochen bis auf 1 oder 2 nach oben und etwa einen Fuß von einander entfernt stehende, welche nun die künftigen Fruchtäste liefern sollen. Alle stehengebliebene Knospen werden bald austreiben. Die letzteren 1 oder 2 zwickt man ab, wenn sie 5 — 6 Zoll lang gewachsen sind, die Verlängerungstriebe aber, so wie die 3 obern läßt man frei fortwachsen, nur daß erstere in wagrechter Lage angeheftet werden, so wie sie länger werden, und eben so die beiden neuen obern; nur werden diese bereits nicht ganz horizontal, sondern ein klein wenig mehr aufrecht gezogen, um für die Folge eine schöne Fächerform zu gewinnen.

Im dritten Frühjahr ist es im Ganzen wieder dasselbe. Der Herzstamm wird wieder auf 3 gesunde Augen eingekürzt, um 2 neue Seitenzweige, wo möglich in gleicher Entfernung, wie die schon vorhandenen zu erhalten, nebst seiner Verlängerung. Die 2 Seitenäste vom vorigen Jahre

werden auf 10 — 12 Zoll eingefürzt, und überhaupt ganz behandelt, wie es für die zwei ersten im zweiten Frühjahr angegeben ist. Diese, die zwei zuerst gewonnenen Seitentriebe nämlich, schneidet man wieder auf ihre Verlängerung und um weitere Fruchtäste auf ihnen zu erhalten, ganz wie es für sie im zweiten Frühjahr angegeben ist; die auf 5 bis 6 Zoll Länge im vorigen Sommer abgekneipten Triebe auf denselben aber müssen jetzt von der Mauer losgemacht und in eine wagrechte Stellung auf ihren Mutterast niedergebunden werden. Jetzt läßt man das Bäumchen ruhig austreiben, und bald werden folgende Triebe sichtbar seyn: 1) die Verlängerung des Herzstammes; 2) zunächst unter ihm zwei neue Seitentriebe; 3) das nächste Paar Seitentriebe unter diesen wird je zwei neue Triebe machen, das eine zunächst am Herzstamm, das andere vorne am Schnitt, und es müssen dieselben, so wie die obern zwei neuen Seitentriebe, bald und in möglichst gleicher Entfernung von einander angeheftet werden, so daß die Fächerform schön heraus kommt. Bei diesem Paar Seitentriebe wird jedoch im Verlauf des Sommers der Trieb zunächst am Herzstamm nicht auf 5 — 6 Zoll Länge abgekneipt, sondern man läßt ihn ungestört fortwachsen. — Am untersten Paar Seitentriebe endlich werden folgende Triebe erscheinen: erstens der Verlängerungstrieb vorne, dann weiter zurück ein zweiter künftiger Fruchtast, der auf 5 — 6 Zoll Länge abgekneipt wird, und endlich an jedem der niedergebundenen Zweigchen zwei Triebe, einer an dessen Ursprung, der ebenfalls auf 5 — 6 Zoll Länge eingefürzt wird, der andere an der Spitze des Zweigchens, der meistens schon zur Blüthe kommt und auch Frucht ansetzt, was man jedoch noch nicht dulden sollte.

Im vierten Frühjahr ist das ganze Verfahren wieder ganz das gleiche, nur daß eben jeder Zweig um ein Jahr in der Behandlung vorrückt. Der Herzstamm muß wieder zwei neue Seitentriebe und seine Verlängerung liefern; das im vorigen Jahre gewonnene Paar wird auf 10 — 12

Zoll eingefürzt und demselben nur je zwei Knospen gelassen, die eine nahe am Herzstamm, die andere am Schnitt; das im vorigen Jahre so behandelte Paar wird nun, da die Triebe zunächst am Herzstamm nicht abgekneipt wurden, gleichsam verdoppelt seyn, d. h. es werden nun auf jeder Seite des Herzstammes zwei Zweige fast von demselben Punkte ausgehen, und diese beiden werden nun, vorausgesetzt daß sie nicht zu schwach sind, auf 10 — 12 Zoll geschnitten, um jetzt von ihnen zunächst am Herzstamm einen Trieb zu einem künftigen Fruchtafz und ihre Verlängerung zu erhalten; das unterste Paar aber wird nicht nur auf seine weitere Verlängerung und einen neuen künftigen Fruchtafz geschnitten, sondern die beiden im vorigen Sommer gewonnenen werden nunmehr niedergebunden, und mit denen, welche dieß im vorigen Jahr schon waren, wird nunmehr die Ersetzung vorgenommen, denn jetzt müssen diese Früchte geben. Zu dem Ende werden sie hart an dem Triebe weggeschnitten, der sich an ihrem Ursprung im Verlaufe des vorigen Jahres entwickelt hatte und auf 5 — 6 Zoll Länge abgekneipt worden war, und dieser tritt nun an ihre Stelle, d. h. er wird nun auf dem Mutterafz niedergebunden. Diese beiden läßt man sofort blühen und Früchte ansetzen, die zwei von ihnen aber, welche ebenfalls niedergebunden sind, heuer noch nicht.

So geht das Verfahren immer weiter, bis die ganze Wand fächerartig überkleidet ist, und ich glaube nicht, daß es nöthig ist, dasselbe ausführlich bis zum Ende zu beschreiben; es wiederholt sich ja Alles. Die meiste Schwierigkeit bei dieser Spalierform hat die Verdopplung der Seitenäste, weil häufig der Trieb zunächst am Herzstamm nicht recht vorwärts will. Da muß man denn eben darauf verzichten, bald Früchte zu bekommen, und solche Schwächlinge so lange ganz kurz und blos auf ihre Verlängerung schneiden, bis sie die gehörige Stärke erlangt haben. Diese Verdopplung der obern Seitenäste ist aber unumgänglich nothwen-

dig, wenn die Fächerform schön ausfallen soll. — Man schneide ferner den Herzstamm immer so kurz als möglich, sonst sieht der ganze Spalier häßlich aus, und endlich verwende man den größten Fleiß auf das Anheften der Seitentriebe, daß sie in möglichst gleicher Entfernung von einander und ganz strahlenförmig an der Spalierwand sich ausbreiten. Im sechsten oder siebenten Jahr kann auch dieser Spalier vollkommen gebildet sein.

Uebrigens taugt der Fächerpalier, eben weil seine Bildung ganz auf dem Ausbrechen der Knospen und der Erzeugung beruht, für alle andern Steinobstsorten weniger, als für den Pfirsich, namentlich nicht für den Aprikosenpalier; denn bei diesen ist keine so große Regelmäßigkeit in der Erscheinung der Fruchtäste vorhanden. Ebenso hätte seine Bildung bei Kernobstsorten eigene Schwierigkeiten, während bei denselben der Spalier auf die Gabelform und der sogenannte „französische Spalier“ gar leicht in Stand zu bringen ist.

c. Der französische Spalier.

Letzterer hat in seiner Bildung mit dem Spalier auf der Gabel die größte Aehnlichkeit, nur daß er nicht nur auf zwei, gabelförmig auseinander laufende Mutteräste gezogen ist, sondern auf deren fünf, welche man sich wo möglich gleich im ersten Jahre zu verschaffen suchen muß. Der Trieb des Edelreises am jungen frisch gepflanzten Bäumchen muß also in einer solchen Höhe eingekürzt werden, daß es möglich ist, alle diese fünf Aeste im ersten Jahre gewinnen zu können. Dieselben müssen sofort in den nächsten Jahren immer so geschritten werden, daß sie ihre weitere Verlängerung und Aeste zweiter Ordnung liefern, ganz wie beim Spalier à la Montreuil, und da auch sonst die Behandlung ganz dieselbe ist, so glaube ich, nicht nöthig zu haben, noch etwas Weiteres darüber zu sagen. Nur darauf will ich noch besonders aufmerksam machen, daß man vermeiden

soll, daß z. B. untere Aeste zweiter Ordnung des einen Arms dieses Spaliers ihren Ursprung so nehmen, daß dieselben mit den benachbarten obern Aesten zweiter Ordnung sich kreuzen müssen. Auch muß man bei Kernobstspalieren aus den Aesten zweiter Ordnung solche dritter und sogar vierter Ordnung zu gewinnen suchen, bis man sie auf Fruchtäste schneiden kann, was sich aus dem bisher Gesagten leicht erklären läßt. —

Die Kernobstspaliere, wenigstens Aepfel- und Birnenspaliere, sind im Allgemeinen weit leichter zu bilden, als beim Steinobst, schon weil sie sehr gerne aus dem alten Holz wiedertreiben, und also wohl zurückgeschnitten und im Nothfall auch ganz abgeworfen werden können. Man hat sich jedoch nichts destoweniger, namentlich bei dem französischen Spalier, zu hüten, daß nicht besonders der mittlere Mutterast die übrigen überflügelt. Langes Schneiden, Niederbeugen und das Abbrechen der frechsten Zweige sind die Mittel gegen einen solchen übermäßigen Saftandrang.

Häufiger sieht man bei uns die Kernobstsorten in Form einer Pyramide oder auch eines kleinen Busches, „Kesselbaum“ genannt. Dieselben verlangen keine besondere Wand, an der sie gezogen werden, sondern finden ihren Platz auf den Blumenrabatten, geben dem Garten ein freundliches Aussehen und sind dabei gar nicht undankbar, indem sie einen verhältnißmäßig großen Ertrag und sehr vollkommene Früchte geben.

d. Die Pyramide.

Die Pyramide besteht aus einem Herzstamm, an welchem hinauf bis zur Spitze die Seitenäste rings herum in einer gewundenen Linie stehen, so daß ungefähr der fünfte oder sechste in einer Höhe von 1 — 1½ Fuß über den ersten untersten, der siebente über den zweiten u. s. f. zu stehen kommt. Dabei müssen die untersten Aeste, wenn die Pyramide vollendet ist, die längsten seyn, die obern aber

immer kürzer werden bis zur Spitze, so daß sie eine Art von Zuckerhutform bilden auf einem kurzen Stamme, der in trockenem Boden kaum 1 Fuß hoch zu seyn braucht; in fruchtbarem Erdreich mag er auch wohl 2 Fuß haben. — Das Verfahren dabei ist im Ganzen wieder dasselbe, wie es beim Spalier auf die Gabel angegeben ist. Die vom Herzstamm ausgehenden Seitenzweige sind die Mutteräste, nur daß sie beim Spalier rings um einen Herzstamm stehen und nicht gabelförmig, wie beim Spalier, und die Aeste zweiter Ordnung werden nicht nach oben und unten an den Mutterästen zu erhalten gesucht, sondern auf den Seiten; denn die Pyramiden und der Busch sollen inwendig ganz hohl sein und ihr Laubwerk darf auch nach aussen keine große Dicke haben. Deßhalb thut auch bei diesen Formen das Ausbrechen der falsch stehenden Knospen so treffliche Dienste; alle welche nach innen und nach aussen sehen, müssen bei Zeiten ausgedrückt und nur die zu beiden Seiten gelassen werden. Die Hauptaufgabe bei der Pyramide bleibt aber immer, die untersten Mutteräste so kräftig zu erziehen, daß sie nicht bald in Folge der Saftentziehung durch höher stehende Zweige eingehen. Es kann dieß nur durch einen sehr kurzen Schnitt in den ersten Jahren in Stand gebracht, und namentlich muß der Herzstamm immer sehr kurz gehalten werden. Uebrigens kommt es hiebei natürlich viel auf den Trieb des Baumes an; ist solcher stark, so kann man in der ersten Zeit alljährlich vielleicht 4 — 5 Mutteräste nebst der Verlängerung des Herzstammes gewinnen, im andern Falle deren kaum zwei. Ein Hauptaugenmerk muß man ferner darauf richten, daß diese Mutteräste alle so ziemlich unter dem gleichen Winkel vom Herzstamme ausgehen; wächst einer nicht so weit ab, als die übrigen, so schneidet man denselben auf ein auswärtig stehendes Auge, im andern Falle auf ein inneres, und so ist die Gleichheit bald wieder hergestellt.

Zu Pyramiden muß man solche Exemplare aus der

Edelschule wählen, deren Pfropfreis einen einzigen, recht kräftigen, senkrechten Trieb in die Höhe gemacht hat. Dieser wird im ersten Frühjahr auf etwa einen Fuß Länge eingefürzt, und von den sich entwickelnden Trieben behält man die 3 — 4 stärksten und bequem gestellten zu den untersten Hauptästen und den obersten zur Verlängerung des Herzstammes bei; die übrigen werden alle entfernt. Was stehen bleibt, läßt man den Sommer hindurch ungestört wachsen.

Im zweiten Frühjahr kürzt man den Herzstamm wieder auf 6 — 8 Augen ein, um 2 — 3 neue Hauptäste und eine kräftige Verlängerung desselben zu gewinnen; die Hauptäste vom vorigen Jahre aber schneidet man stark zurück und, wohlgemerkt, auf ein Auge, das auswärts steht, und nun läßt man diese wieder ganz ungestört wachsen, während den neugewonnenen beim Ausputzen im Sommer die jungen Schosse meistens genommen werden, um sie gegenüber den älteren etwas zurückzuhalten.

Im dritten Jahre kann man wohl 3 — 4 neue Haupttriebe gewinnen nebst einer kräftigen Verlängerung des Herzstammes; die ältern Hauptäste aber müssen immer noch kurz geschnitten werden, damit sie recht tüchtig erstarken. Stand der Baum bisher noch in der Baumschule, so wird er im Herbst dieses Jahres an Ort und Stelle verlegt, oder besser erst

Im vierten Frühjahr, wodurch natürlich nochmals ein sehr kurzer Schnitt nöthig wird. In diesem Jahre kann man oft kaum ein oder zwei neue Hauptäste gewinnen, und überhaupt bleiben solche halbgebildete Pyramiden gerne stehen im Wachsthum, weshalb es weit vorzuziehen ist, die jungen Edelstämmlchen an Ort und Stelle zu pflanzen, ehe nur ein einziger Schnitt an ihnen geschehen ist.

Im fünften Jahre endlich fängt man an, einen längern Schnitt zu führen, wenigstens bei den untersten Hauptästen; dem erstern derselben kann man nunmehr Fruchtrüthen

stehen lassen. In der Höhe aber fährt man fort, neue Hauptäste zu gewinnen, bis die Pyramide vollendet ist, was ebenfalls im sechsten oder siebenten Jahre geschehen seyn kann.

e. Der Busch oder Kesselbaum.

Der Busch oder Kesselbaum ist höchst einfach zu bilden. Man schneidet das Edelstämmchen, das jedenfalls auf Quitten oder Paradiesäpfel gemacht seyn muß, auf 6 — 8 Zoll über der Pfropfstelle ab, und sucht im Verlauf des Sommers 4 — 5 Mutteräste zu erhalten, nahe beisammen, aber nach allen Richtungen hin gleich vertheilt; ein Herzstamm bleibt hier nicht stehen. Im nächsten Frühjahr werden dieselben auf ein gesundes nach außen stehendes Auge kurz geschnitten, alle übrigen aber, die nicht seitwärts gestellt sind, ausgebrochen, namentlich die inneren, denn der Kesselbaum soll inwendig ganz hohl seyn. Im zweiten Frühjahre wird nochmals kurz geschnitten und auch im dritten Jahre dürfen noch keine Fruchtruthen geduldet werden. Im übrigen erleiden sie ganz die Behandlung der Pyramide.

S. 4.

Die Erziehung der Zwergobstbäumchen in Töpfen oder der sogenannten Obstorangerie.

Der zwergartige Wuchs dieser auf Paradiesäpfel oder auf Quitten veredelten Stämmchen, die Leichtigkeit, mit der sie im Schnitt erhalten werden können, und ihr frühzeitiges Blühen, macht sie sehr geeignet zur Erziehung in Blumentöpfen von 10 — 12 Zoll Weite; denn in solchen haben ihre Wurzeln hinreichend Platz, wenn sie in einer nahrhaften Erde stehen. In früheren Jahren waren solche „Obstorangerien“, wie man sie nannte, sehr in der Mode, neuerdings aber kamen sie immer mehr ab, wohl mit Unrecht, denn ich kenne kein leichteres Mittel, um bald zu einiger Kenntniß in der Obstkunde zu gelangen, oder um z. B. über Versuche mit künstlicher Befruchtung in kurzer Zeit ein Resultat zu haben,

als gerade diese Obstbaumzucht in Töpfen. Dabei sehen solche Obstbäumchen recht gut aus, sowohl in der Blüthe als wenn sie Früchte tragen, welche überdieß gewöhnlich eine außerordentliche Größe erreichen.

Auch Steinobst läßt sich auf diese Weise in Töpfen erziehen, Pfirsiche und Nektarinen am leichtesten, und von den Pflaumen die sogenannte Reineclaude, die grüne und die blaue; sie müssen auf die sogenannte Haberschlehe (*Prunus insititia* L.) veredelt seyn. Von Kirschen geht eigentlich nur die Ostheimer Weichsel gut, wenn sie auf diese Weise erzogen wird; sie muß auf die Mahalebkirische (*Prunus Mahaleb* W.) gemacht seyn.

Die Behandlung solcher Obststangerien ist äußerst einfach. Man thut am besten daran, schon die Wildlinge in die Töpfe zu pflanzen und dieselben entweder sogleich zu veredeln oder erst im nächsten Jahre, wie es eben ihr Zustand rathsam macht. Häufig aber werden auch die bereits veredelten Stämmchen in die Töpfe eingesetzt und zwar eingeschlänmt, gerade wie es im §. 4 des zweiten Kapitels dieses Abschnittes für junge Bäume, die in's Freie versetzt werden, angegeben wurde. Man wähle eine kräftige gute Gartenerde dazu, die von Steinen und andern groben Theilen gehörig gereinigt ist, und versäume nicht die Wurzeln beim Einsetzen gehörig auszubreiten. Nun werden sie auf die bereits angegebene Weise beschnitten und an einen Ort gestellt, wo sie vor der vollen Mittagssonne geschützt sind. Am besten ist es, die Töpfe in einer warmen geschützten Lage im Garten bis an den Rand in die Erde einzugraben. Hier schadet ihnen auch die volle Mittagssonne nicht nur nicht, sondern ist ihnen sogar zuträglich, und dabei wird ein Begießen derselben höchst selten nöthig, während sie, wenn sie auf einer Stellage oder dergleichen aufgestellt sind, öfters begossen werden müssen, so oft eben der Topf hell klingt, wenn man mit dem Fingerknöchel daran klopft; denn es ist ihnen sehr nachtheilig, wenn sie, zumal bei heißer Wit-

terung, stark austrocknen. Treiben einmal die Bäumchen recht kräftig, so gebe man ihnen alle 3 — 4 Wochen einen Guß von vergohrener Jauche und anderen düngenden Flüssigkeiten, aber ja nicht zu scharf.

Die Obstangerie bleibt im Freien, bis einmal stärkere Nachfröste eintreten, was gegen die Mitte Novembers der Fall seyn mag. Dann bringe sie, wer Gelegenheit dazu hat, in ein helles, frostfreies Lokal, aber wohl gemerkt, in trockenem Zustand, nicht die Erde durch und durch naß vom Schneewasser und Regen; denn die Töpfe trocknen sonst fast gar nicht mehr aus und die Wurzeln werden im Verlauf des Winters vom Moder und Schimmel angegriffen. Man suche deshalb seine Bäumchen gegen die anhaltende feuchte Witterung, wie sie in dieser Jahreszeit gerne sich einstellt, möglichst schnell zu schützen; die immer unthätiger werdenden Wurzeln können ein Uebermaß derselben nicht mehr ertragen. Dagegen nehme man im Ueberwinterungslokal die Erde in den Töpfen etwa bis auf 1 — 2 Zoll tief weg, bringe alsdann eine Lage Kuhfladen darauf und bedecke diese wieder mit Erde. So können die Bäumchen in den meisten Fällen den Winter durchleben, ohne ein einziges Mal begossen werden zu müssen, außer etwa gegen das Frühjahr hin, wo man bereits wieder die Fenster alle öffnen kann und sie auf's Neue in Trieb kommen.

In einem trockenen Keller lassen sie sich zur Noth auch überwintern; denn, da sie alle Blätter verloren haben, bedürfen sie eigentlich nicht viel Helle. Ist aber der Keller feucht, so thut man fast besser daran, dieselben im Freien zu lassen. Zu dem Ende müssen die Töpfe 3 bis 4 Zoll tief in die Erde versenkt, die Erde wieder darauf gebracht und diese noch überdies mit einer 5 — 6 Zoll hohen Laubdecke versehen werden.

Zu früh dürfen die im Zimmer oder Keller überwinterten Bäumchen nicht in's Freie gebracht werden; denn Glatteis und Hagelstürme schaden ihnen, weil sie in solchen

Tokalen gar bald antreiben, während die im Freien überwinterten noch ganz unempfindlich sind. Dagegen hüte man sich auch davor, dieselben im Ueberwinterungslokal zu warm zu halten, wenn einmal das Frühjahr heranrückt. Man öffne Thüren und Fenster, sobald es nicht friert, mache viel Luftdurchzug und begieße die Bäumchen kaum für Hunger sterben.

Im Februar, wenn man eben bequem eine gute, nicht zu nasse Erde bekommen kann, nehme man alle drei Jahre die Bäumchen aus ihren Gefäßen, stupse mit einem spizigen Holze die Erde zwischen den Wurzeln heraus, schneide, wenn diese am Boden eine ganze Perücke gebildet haben, — aber auch nur in diesem Falle, — geradezu eine Zoll dicke Scheibe von Wurzeln mit einem scharfen Messer weg, und verseze sie in die frische Erde auf die Art, wie solches weiter unten im dritten Theile bei dem Versezen der Topfgewächse gelehrt wird. Ist der Ballen aber nicht so wurzelreich, so schone man dieselben sehr vorsichtig. — Vor dem Begießen soll die Oberfläche der Erde immer gehörig aufgelockert und nie anders, als am Rande des Topfes herum begossen werden.

§. 5.

Vom Verpfropfen und Abwerfen alter Obstbäume.

Nicht selten kommt es vor, daß man einen oder mehrere schöne starke Stämme auf seinem Baumgute oder auf einem Acker u. dergl. m. noch kräftig und gesund stehen hat, aber seine Früchte sind nicht werthvoll, keine gute Mostsorte, oder sind es wohl gar wilde Bäume.

Auch diese können noch veredelt werden und zwar durch Pfropfen in die Rinde. Man nennt dieß Geschäft das „Umpfropfen.“ Es gehört jedoch zum Umpfropfen eines großen Baumes noch etwas mehr als die bloße Kenntniß vom Pfropfen selbst.

Vor allen Dingen dürfen einem solchen Baum nicht alle Aeste und Zweige genommen werden, denn sonst schlä-

gen in der Regel gar keine Pfropfreiser an und der Baum steht ganz ab; oder aber, die Pfropfreiser ersticken in dem Uebermaaß von Saft, der sich, zumal bei Bäumen, welche in einem fetten Boden stehen, nach den verwundeten Stellen drängt. Bei dergleichen Bäumen und überhaupt bei allem Umpfropfen ist es daher auch sehr rätlich, die Bäume dazu gleichsam vorzubereiten, indem man schon 2 — 3 Wochen vor der Bornahme des Geschäfts die Aeste auf 2 — 3 Fuß Länge abstutzt und sie alsdann bei der Operation selbst in der Pfropfzeit noch einmal um die Hälfte abnimmt. So laufen die Pfropfreiser nicht Gefahr, im Saft zu ersticken. Aber dennoch muß man sogenannte „Zugäste“ (Saugäste) stehen lassen, 1 — 2 — 6, je nach der Größe des Baumes; Aeste nämlich, welche durch die ihnen inwohnende Lebensthätigkeit den Saft herbeiziehen, wie man sich gewöhnlich ausdrückt, und verhindern, daß derselbe nach und nach ganz zurücktritt. Solche Zugäste müssen also Zweige seyn in ihrem besten Alter, keine abgängigen Aeste, die kaum mehr einige Blätter entwickeln können. Man lasse dieselben ferner nicht auf solchen starken Aesten stehen, wohin bereits ein starker Saftzufluß Statt findet; denn sonst zieht sich auch von den übrigen der Saft nach ihnen zu, und die auf dieselben gesetzten Propfreiser schlagen nicht an. Man darf die Zugäste auch nicht in der Nähe der Propfstellen stehen lassen, sondern tiefer unten, wo die umzupfropfenden Aeste ihren Ursprung nehmen. Letztere müssen im Gegentheil von allen wilden Schossen und Zweigchen frei gehalten werden, weil solche den aufgesetzten Propfreisern leicht schädlich werden können. Es ist auch nicht nöthig, daß die Zugäste in ihrer ganzen Länge belassen werden, sondern sie können — und wenn sie sehr lange sind, — müssen sie verkürzt werden. Sie bleiben bis zum nächsten Frühjahr, wo sie dann weggenommen, oder wenn sie schicklich sind, bepfropft werden. — Ueberhaupt aber muß man einen erwachsenen Baum, der noch nicht gar zu alt ist und noch viele Jahre Früchte bringen kann, mit

Geschmack pspfen, ihn mit Ueberlegung betrachten, wie man ihm eine schöne und förmliche Krone verschaffen möge, die nicht auf einer Seite viel und auf der andern wenig Aeste habe. Lieber sägt man die größere Anzahl der Aeste auf einer Seite ganz weg, und wenn der Baum nur halb so viele Pspfreiser erhalte; man erhält so eine ordentliche Krone, die nicht nur dem Auge angenehm, sondern auch zu des Baumes Besten selbst ist.

Das Umpspfen findet vorzüglich bei Apfel- und Birnbäumen statt, und da hat jede Art ihre besondere Regeln. Beim Apfelbaum dürfen die zu bepspfenden Aeste nicht zu dick seyn. Man wähle lieber weiter oben zwei Aeste statt eines einzigen und bepspfe sie. Es ist deswegen bei einem sehr alten und großen Apfelbaum mit dem Umpspfen nicht viel zu machen. Die Aeste kommen zu hoch in die Luft und werden leicht vom Winde abgeworfen. Bei einem solchen Baum ist es rathsamer, ihn zu verjüngen und ihm im März alle alten Aeste abzuhauen, man läßt aber so viel von dem untern Theil der Aeste stehen, daß man vermuthen kann, der Baum könne daran noch frisch austreiben; haben diese Stumpen 1 — 1½ Fuß Länge, so ist es hinreichend. Auch muß man ihm hin und wieder noch einige Zugreiser lassen. Er wird sodann in viele junge Aeste ausschlagen, von welchem man alsdann in zwei Jahren so viele bepspfen kann, als man will und als wohl stehen. — Ein neubepspfter Apfelbaum kann schon im dritten Jahr Früchte tragen, wenn es Sommeräpfel sind: Winteräpfel aber im vierten Jahr, sehr fruchtbare Arten aber, z. B. Sträumerlinge u. auch schon im dritten Jahr.

Was aber die Umpspfung der Birnbäume betrifft, so erfordern diese eine entgegengesetzte Behandlung. Der Birnbaum will kurz gegriffen seyn, und die Pspfreiser gehen bei ihm besser an, wenn die Aeste dick sind, und wenn sie die Stärke eines Mannsarmes haben. Anstatt also 2

bis 3 kleinere Aeste an einem großen zu bepfropfen, wählt man hier besser die darunter befindliche dicke Stelle. Ihre Rinde ist auch viel dicker, als beim Apfelbaum. — Ferner, tritt bei dem Birnbaum der Saft früher ein, als bei dem Apfelbaum; er muß daher auch bald bepfropft werden. Im übrigen wird es in Allem, auch mit den Zugästen, eben so gehalten, wie beim Apfelbaum.

Noch muß ich auf einen Fehler aufmerksam machen, den sich gar viele Baumzüchter bei diesem Geschäft zu Schulden kommen lassen. Sie glauben, wenn die Reiser gut bekommen seyen, wäre Alles geschehen und sie hätten jetzt weiter gar nicht mehr für den Baum zu sorgen. Da werden nun aber an mancher Pfropfstelle oft 3 — 4 Edelreiser in's Kreuz aufgesetzt, und oft schlagen diese alle an. Kümmermt man sich nicht weiter um den Baum, so wachsen diese wild durch einander, und die Krone macht sich ganz schlecht, weil gar viele Zweige nach innen in Kreuz und Quere wachsen. Dieß soll nicht seyn, sondern es ist höchst nöthig, daß, wo mehrere Pfropfreiser bekommen sind, nur das am günstigsten stehende beibehalten, die übrigen aber abgeschnitten werden. Die beste Zeit dazu ist der Spätsommer und der Herbst.

§. 6.

Einem abgängigen Baume aufzuhelfen.

Bisweilen bekommen Bäume, die Alters halber noch recht wohl könnten in bester Kraft stehen, ein fränkliches Aussehen, und drohen abzustehen. Es gelingt bisweilen, einem solchen abgängigen Baume neue Lebenskraft dadurch zu verschaffen, daß man ihn mit einer besonders fetten Düngererde bedient. Man mache im Herbst in der Ecke des Gartens ein geräumiges Loch, lasse die ausgeworfene Erde neben liegen, und schütte in die Grube einige Körbe voll Erde vom gebauten Land oben weg. Den Winter über sammle man sofort vom Metzger das Blut vom Horn-

vieh, schütte es in die Grube auf jene Erde, hacke sie jedesmal wohl durcheinander, und werfe von Zeit zu Zeit, wenn man frisches Blut hat, von der nebenliegenden Erde dazu und menge sie wohl. — Nun grabe man zeitlich im März den abgängigen Baum rings um über der Wurzel auf, bis auf eine Hand breit hoch Erde, die man darauf liegen läßt. Anstatt der aufgegrabenen Erde lege man nun die mit Blut vermengte Erde einen halben Fuß dick rings herum auf, und bedecke diese Bluterde wieder mit ein wenig anderer Erde. — Mit einem solchen Düngen kann mancherlei Gebrechen an den Bäumen abgeholfen werden.

§. 7.

Moosige Bäume zu versjungen.

Ein Gartenbesitzer und Baumfreund sieht keinen Uebelstand, vielweniger eine schädliche Beschaffenheit eines Baumes, und folglich auch keinen moosigen und gleichsam aussätzigen Baum mit gleichgültigen Augen an. Das Moos entzieht nicht nur dem Baum gar viele Säfte, daß die Aeste absterben und der Baum vor der Zeit alt und elend wird, sondern es gibt auch einen nachtheiligen Aufenthalt für Raupen und allerhand Insekten, die den Blüthen und der Frucht schädlich sind. Feuchter, sumpfiger Boden, dumpfige Lage des Obstgartens und manches fehlerhafte Erdreich verursachen Moos an den Bäumen, vorzüglich bei denen, die im Grase stehen, weil die feuchte Ausdünstung des Grases und der Mangel freistehender Luft dazu, so wie auch bei enge beisammenstehenden Bäumen, dem Moose Nahrung geben. Das schlimmste darunter ist die gelbe und grauweiße Kruste auf der Rinde. — Alles dergleichen Moos wird ein Gartenfreund bei seiner Revüe im März sorgfältig entweder mit einem dazu geschnitzten Spahn, oder mit einem eigends dazu verfertigten Messer abkratzen, und wenn der Baum möglichst abzuwaschen ist, mit folgender Lauge auf mehrere Jahre davon befreien. Man nimmt nämlich eine Hand voll Küchen-

salz und zwei Hand voll Büchenholzasche, gießt darauf eine halbe Maaß kochendes Wasser, läßt es kalt werden und wäscht mit der Lauge den Baum ab, so wird er neu gedeihen.

§. 8.

Von verschiedenen andern Krankheiten der Obstbäume und ihrer Heilung.

Der Brand und der Krebs und beim Steinobst der Harzfluß, sind die häufigsten Krankheiten, welche an den Obstbäumen vorkommen, aber freilich auch die übelsten. In den meisten Fällen ist der Standort des Baumes die Ursache davon; ein allzufetter, nahrhafter Boden erzeugt den Brand, und namentlich sind demselben junge, kräftig wachsende Bäume mit glatter glänzender Rinde unterworfen; übrigens kann öfters auch unzeitiges und unbedachtes Beschneiden und bedeutende Verletzungen an Wurzeln und Stamm Schuld daran seyn. Er zeigt sich von Anfang als schwarze Flecken bald unten bald oben am Stamme; diese greifen um sich, die Rinde reißt und bald beginnt der Baum abzustorben, wenn nicht geholfen wird. Was beim Kernobst der Brand, ist beim Steinobst der Harzfluß; letzterer erscheint unter den gleichen Verhältnissen, ist aber noch schlimmer als der Brand, weil man eigentlich kein anderes Mittel dagegen hat, als den Boden aufzugraben und denselben mit schlechterem, weniger nahrhaftem zu ersetzen, ein Mittel, das gewöhnlich sich nicht gut ausführen läßt. Jungen Kernobstbäumen aber kann man in solchem Falle zur Ader lassen, wodurch diese unmäßige Vollständigkeit gehoben wird. Die beste Zeit dazu ist der erste Frühling bis zum Anfang des Sommers und die Operation selbst äußerst leicht. Man setzt nämlich am besten auf der Nordseite des Stammes, übrigens im Nothfall auch auf zwei und drei Seiten, die Spitze eines scharfen Gartenmessers unmittelbar unter der Krone an, und fährt damit am Stamm hinab, indem man

ihn seiner ganzen Länge nach aufrißt; der Einschnitt darf übrigens nur durch die Rinde gehen, nicht bis in's Holz, nicht einmal der Bast unter der Rinde soll verletzt werden. Es ist dieses Aberlassen ein ziemlich sicheres Mittel, muß jedoch bei sehr vollsäftigen jungen Bäumen oft mehrere Jahre hinter einander wiederholt werden. Sind solche schon etwas älter, so ist das sicherste Mittel, allen Brand- und Krebschäden vorzubeugen, wenn man im Frühjahr geradezu an Stamm und Aesten die Rinde ganz abschält, jedoch ebenfalls mit größter Schonung des darunter liegenden Bastes. Ein Anstrich von nassem Leimen thut sofort solchen geschälten Bäumen zwar sehr gut, ist übrigens nicht absolut nöthig. Steinobstbäumen darf nicht zur Aber gelassen werden.

Die Vollsäftigkeit ist übrigens auch sonst noch eine sehr böse Krankheit der Obstbäume. Es ist nichts Seltenes, daß dieselben eine Art von Schlag bekommen, und in der That aus lauter Ueberfluß an Säften sterben. Die Blätter werden plötzlich gelb, die oft schon halbausgewachsenen Früchte werden runzlicht und der Baum erstickt im Saft; bisweilen verdorrt einer plötzlich in der schönsten Blüthe. Bemerket man das Uebel bei Zeiten, so kann starkes Aberlassen jedenfalls nicht schaden. Aber gründlich wird dieser Vollsäftigkeit nur dadurch Einhalt gethan, wenn man die Erde um den Baum in einer Entfernung von 2 — 5 Fuß, je nach der Größe desselben, 1 — 2 Schuh tief ausgräbt, und eine Parthie der sich dabei zeigenden Wurzeln geradezu abnimmt; es schadet oft nicht, wenn einem solchen vollsäftigen, nur in's Holz treibenden Exemplar fast die Hälfte seiner Wurzeln genommen werden, und auch das Steinobst erträgt diese Operation. Hat derselbe, wie es bei Birnen leicht vorkommt, wenige oder gar keine Seitenwurzeln, sondern nur eine Pfahlwurzel, so ringle man dieselbe in einer Tiefe von 1 — 1½ Fuß, indem man ihr einen 1 Zoll breiten Rindensstreifen ringsum ablöst. Sogleich nach geschehener Abnahme der Wurzeln füllt man die Erde wieder zu. Diese scheinbar

so gewaltsame Operationen lassen sich sowohl beim ersten als auch beim zweiten Safttrieb vornehmen, und haben meistens einen guten Erfolg.

Diese Vollsäftigkeit verräth sich am häufigsten durch unausgesetzte Unfruchtbarkeit des Baumes; aller Trieb geht in's Holz und es kommen Wasserschoffe über Wasserschoffe. Schneiden macht in solchen Fällen das Uebel nur noch ärger; das Niederbeugen der frechen Triebe läßt sich bei Hochstämmen nicht wohl machen und würde hier auch so wenig helfen, als das häßlich aussehende Abbrechen der Spitzen derselben, das manche Baumzüchter nur gar zu sehr im Gebrauch haben.

Vor mehreren Jahren wurde auf einmal das Ringeln solcher Bäume wieder sehr anempfohlen, als das unfehlbarste Mittel, sie zum Tragen zu zwingen. Allgemein wurde von dem „pomologischen Zauberring“ gehört, weit mehr, als jetzt. Beim Kernobst kann derselbe übrigens öfters gute Dienste thun, jedoch geht seine Wirkung nur auf ein Jahr, und er muß also wiederholt werden, so oft, bis der Zweck erreicht ist. Die Operation ist ganz einfach. Unmittelbar unter der Krone, oder auch an einzelnen, besonders frechen Zweigen, werden zwei ringsförmige Einschnitte gemacht, einen schwachen halben Zoll weit aus einander, und sodann wird der dazwischen befindliche Rindering herausgenommen. Dabei hüte man sich jedoch sehr, das bloßgelegte Holz abzutrocknen, weil sonst der Ring nicht wieder vernarbt und der Baum nach Umständen zu Grunde gehen könnte. Der Zauberring muß im ersten Safttrieb, am besten vor der Blüthe, gemacht werden. Thut derselbe keine Wirkung, und man muß ihn also im nächsten Jahre wiederholen, so darf er nicht wieder an derselben Stelle, sondern soll weiter oben oder unten eingeschnitten werden.

Die Unfruchtbarkeit ist übrigens nicht immer eine Folge von Vollsäftigkeit, sondern zuweilen auch von zu tiefem Setzen, von schlechtem Boden oder auch von

einem schlechten Wurzelfuß. In letzterem Falle ist natürlich nicht zu helfen, außer mit Geduld, bis der Baum mehr Wurzeln getrieben hat oder aber ganz abgängig wird. Die beiden anderen Uebelstände können aber leicht gehoben werden, wie Jedermann von selbst einsehen wird.

Das Aberlassen dient oft auch, um krumm gewachsene Bäume gerade zu ziehen, vorausgesetzt, daß solche nicht schon zu stark sind. Es muß zu diesem Zweck alljährlich auf der inneren Seite der Krümmung ein Aberlaß-Einschnitt gemacht werden, so lang als dieselbe ist. Auch zu schwache Schäfte erstarken durch das Aberlassen, wenn anders die Bäume gesund sind.

Gegen Honigthau und Mehlthau giebt es kein Mittel. Sie entstehen nach kalten Nächten auf warme Tage, d. h. mit andern Worten, wenn Wärme und Kälte schnell wechseln, und zwar während der Baum im vollen Safttrieb ist. Dann stößt der Saft, verdickt sich, und die Zuckerteile schwigen als Honig aus, verstopfen so die Poren der Blätter, wenn sie nicht bald durch einen starken Regen abgewaschen werden, die Blätter schrumpfen ein, Blüthen und Früchte fallen ab, und der Baum wird krank. Hier kann keine menschliche Weisheit helfen.

Ist der Krebs noch nicht zu weit gediehen, so kann zuweilen das Ausschneiden der krebssigen Stellen bis aufs Leben noch helfen, zumal wenn die Wunden mit einem guten Baumfitt verstrichen und verbunden werden. Derselbe erscheint namentlich gerne am Ursprung der Krone und der Aeste in der Gabel, und ist zuerst nur eine schwarze Platte. Diese zerplatzt, durch den austretenden Saft bildet sich wieder eine neue Art von Rinde, die wieder zerplatzt, und so wird die Wunde immer größer und tiefer, und das Regenwasser bleibt in ihr stehen; der Stamm wird rauh und schuppig, der Baum treibt viele Wasserschosse, und das Laub wird an den Spitzen schwarz und dürr. Die schuppige Rinde muß natürlich fleißig abgekrast werden, auch an den

Nesten, und ein Anstrich von Leimen und Kuhmist thut hierauf ganz gute Dienste.

§. 9.

Vom Baumkitt und Baumwachs.

Der beste Baumkitt ist ohne Zweifel der von dem Engländer Forsyth erfundene. Man kann denselben ganz gut selbst bereiten aus einem Theil frischem Kuhsladen, $\frac{1}{2}$ Theil Kalkschutt; z. B. von einer Zimmerdecke, $\frac{1}{2}$ Theil frisch gesiebter Holzasche und $\frac{1}{16}$ Theil Gruben- oder Flußsand; dazu eine kleine Beimischung von Kuhhaaren, um der Masse mehr Bindung zu geben. Es wird mit einem hölzernen Spatel Alles wohl durcheinander geknetet, bis es ein ganz glatter Teig ist, und alsdann auf die schadhafte Stellen aufgestrichen. Sodann wird ein Pulver aus einem Theil feiner Holzasche und $\frac{1}{16}$ Knochenasche, z. B. mittelst einer Streusandbüchse, darauf gestreut, und dieß nach einiger Zeit wiederholt und mit der Hand tüchtig eingerieben. Mit dem Bestreuen und Einreiben wird fortgefahren, bis der Kitt eine trockene glatte Oberfläche hat. Derselbe läßt sich längere Zeit aufheben, nur muß man Lauge oder Urin darüber schütten, sonst wird er hart. — Für größere Wunden an den Bäumen gibt es keine bessere Baumsalbe.

Für Schäden an Steinobstbäumen, namentlich beim Harzfluß, thut eine Mischung von einem Theil ungelöschtem, gepulvertem Kalk und drei Theilen gepulvertem Lehm sehr gut. (Man lese auch den §. 11 des ersten Abschnittes der ersten Abtheilung vom Obstgarten über das „Pfropfen“ nach.)

Als das beste Baumwachs habe ich immer eine Mischung von 1 Pfund Harz mit $\frac{1}{8}$ Pfund Wachs (weißes viel besser als gelbes) gefunden. Man läßt beides über einem gelinden Kohlenfeuer zergehen, und schüttet sodann die heiße flüssige Masse in ein Geschirr mit Wasser, wo sie sofort mit den Händen durcheinander geknetet und geformt

wird. In geöltem Papier läßt es sich Jahre lang aufbewahren, muß aber vor dem Gebrauch immer wieder flüssig gemacht werden, damit man es aufstreichen kann. — Das gewöhnliche Baumwachs, wie man es in den Apotheken kauft, hat eine Beimischung von venetianischem Terpentin, welche macht, daß das Wachs in großer Sonnenhize zerfließt und so seinen Zweck nicht mehr erfüllt.

Das Edelkranz'sche Baumwachs ist auch gut. Es besteht aus Leinöl, $\frac{1}{4}$ Stunde mit Glätte gekocht (auf 1 Pfund Del 2 Loth Glätte), und nachher durch Zusatz von Knochenpulver zu einem Kleister verdickt, den man mit einem Pinsel aufstreichen kann, wozu übrigens trockene Witterung nöthig ist. Auch muß der Kleister warm angewendet und der Anstrich, sobald der erste trocken ist, wiederholt werden.

S. 10.

Vom Schuß für die Bäume gegen schädliche Thiere und Insekten.

Unter den Thieren ist der Hase der schädlichste und vorzüglich den Aepfelbäumen auffäßigste Feind. Man muß im Herbst die Bäume mit Dornen umbinden, und wenn im Sommer das Vieh daran kann, solche Umbindung lassen. — Ist aber ein Baum wirklich von dem gleichsam giftigen Hasenbiß verwundet, und noch auf einer Seite Rinde, so muß er mit obigem Baumkitt verschmiert und mit einem Lappen zugebunden werden.

Das Beste aber ist eine Mischung von einem Theil Ochsen-galle, einem Theil Blut, zwei Theilen Lehm und zwei Theilen frischem Kuhmist, die mit Mistjauche zu einem dünnen Brei zusammengerührt werden. Im Herbst bestreicht man sofort bei trockenem Wetter die jungen Bäumchen mit diesem Brei von der Krone bis zur Wurzel hinab.

Auch bei älteren Bäumen thut dieses Mittel sehr gute Dienste gegen die Verheerungen der Wickelraupe u. s. w.; man muß aber, ehe der Stamm damit angestrichen wird,

erst die struppige Rinde des Baumes abkratzen. Noch wirksamer aber sind die sogenannten „Pechgürtel“ gegen solches Ungeziefer. Diese Insecten verpuppen sich nämlich in der Erde und kriechen im October aus. Das Weibchen aber kann nicht fliegen, sondern kriecht des Nachts an den Bäumen hinauf und legt dann seine Eier. — Man muß daher von Anfang des Octobers an, bis in die Hälfte des Novembers hinein die Bäume mit einem drei Finger breiten Streifen von Rinde, Pappe oder starkem Papier, in einer Höhe von $1\frac{1}{2}$ Fuß vom Boden umgeben, die man mit Theer, Bogelleim oder Wagenschmiere bestreicht, und alle Wochen zweimal erneuert. Ueber dem Streifen umgibt man den Baum mit einem Wulst Wolle. So kann man nicht nur diese schädlichen Schmetterlinge ohne Flügel zu vielen Tausenden wegfangen, sondern auch andere Insecten und Schmetterlinge. Auch kann man im September die Bäume umgraben, und die Puppen zertreten.

Gegen andere Raupenarten, z. B. die Raupe des Weißdornes, die Stammraupe, Ringelraupe u. s. w. hilft einzig nur das fleißige Aufsuchen und Vertilgen der Nester, was aber freilich nur zu oft sehr vernachlässigt wird.

Die Blattläuse thun in vielen Gegenden auch an den hochstämmigen Bäumen nicht geringen Schaden. Man bindet einen Lumpen an eine Stange, taucht ihn in Gosh, den man mit etwas Wasser verdünnt, und sucht damit den Blattläusen beizukommen. Dieser Gosh, den die Schäfer gewöhnlich bei den räudigen Schafen gebrauchen, ist der Saft und Abgang vom Tabak, die ausgepreßte Beize vom Schnupftabak.

Uebrigens sind die Blattläuse in den meisten Fällen ein Anzeichen, daß der Baum nicht ganz gesund ist; er leidet entweder an Bollsfätigkeit oder dem Honig- oder Mehlthau. Kann man den Baum gesund machen, so verschwinden auch die Blattläuse bald.

Eben so verhält es sich meistens auch mit den Ameisen;

diese kommen auf die Bäume, wenn Blattläuse da sind, denn sie gehen dem süßen Unrath derselben nach. Auf einem ganz gesunden Baume aber sieht man selten Ameisen, außer wenn die Früchte reif sind, namentlich die Reineclauden; diese lieben sie sehr. Mittelft der „Pechgürtel“ lassen sie sich übrigens leicht abhalten, und noch einfacher, wenn man statt solcher Gürtel mit weißer Kreide 2 — 3 Zoll breite Ringe um den Stamm macht. Es muß dieß aber an einer ganz glatten Stelle geschehen, weshalb alte Bäume erst von der struppigen Rinde befreit und glatt gerieben werden müssen. Die Ameisen übersteigen diese Ringe selten; es ist, als ob sie sich davor fürchteten.

Gegen den Mäusefraß endlich sind schon eine Menge Mittel angerathen worden, aber alle mehr oder weniger unwirksam oder unausführbar. Am leichtesten noch befreit man die Wurzeln vor diesen Feinden mit Nuskernen, die in Lauge oder mit Schierlingskraut abgekocht worden sind, und die man in die Mauslöcher hineinsteckt. Die Mäuse krepiren davon, lieben sie aber gar sehr. Der Geruch des Steinöls dagegen vertreibt sie, weshalb auch Tuchflecken mit demselben getränkt und in die Löcher und Gänge gestopft, oft gute Dienste thun.

Zweite Abtheilung.

Von den Obstsorten insbesondere.

Erster Abschnitt.

K e r a o b s t s o r t e n .

Erstes Kapitel.

V o n d e n A e p f e l n .

§. 1.

Die Aepfel sind die vorzüglichste Obstgattung für den Bürger und Landmann.

Das Aepfelobst hat solche Eigenschaften, daß es billig das erste für den Bürger und Landmann heißen kann. Es dient ihm und seinen Kindern und Hausgenossen zur gesunden und erquickenden Speise, und er erspart damit manches Stück Brod; gekocht aber gibt es gute Mahlzeiten. Dieses Obst hält sich auch den ganzen Winter hindurch, manche Sorten ein ganzes Jahr und noch länger, und wenn er es trocknet und zu Schnitzen macht, mehrere Jahre, und gibt ihm festliche Speisen in Verbindung anderer dazu passender Gerichte. Vor Allem aber kann er daraus einen vorzüglichen Trank bereiten, einen Wein, der ihm statt des besten Rheinweins dienen kann. Der abgängige und geringste Theil davon, ja das ganz Verfaulte gibt ihm den besten Essig, der ihm in seiner Haushaltung unentbehrlich ist, und den er dem Weinessig gleich machen kann. Seinen Ueberfluß, was die feineren Sorten betrifft, kann der Bürger und Landmann in den Städten aufs beste zu Nutzen machen, und frisch

Ehrst, Gartenbuch. 20

auf dem Markte verkaufen. Der Baum selbst kann nicht nur bis hundert Jahre alt werden und Früchte tragen, sondern er thut auch in rauhern Gegenden und Lagen vor den meisten andern Obstbäumen gut, und kann starken Frost aushalten.

Der Apfelbaum gedeiht in einem jeden mäßig guten, auch nicht so gar tiefen Boden. Vorzüglich aber liebt er einen frischen, mürben Boden und gute Gartenerde. In einem sumpfigen Boden aber wird er moosig, und bald abgängig. Es ist ihm sehr zuwider, wenn er mit seinen Wurzeln zu tief gesetzt wird. Sie laufen gerne unter der Oberfläche des gebauten Landes, und saugen daraus ihre beste Nahrungssäfte ein. Und was seinen Stand betrifft, so muß derselbe frei und lüftig seyn, wenn seine Früchte schön und wohlschmeckend werden sollen. Die Mittagsseite im Garten, oder doch die Lage gegen Morgen ist ihm daher angemessen.

Zu Mostapfelsorten sollte man immer Wildlinge von Holzapfelfernen zur Unterlage wählen; denn diese geben die dauerhaftesten und größten Hochstämme. Süßapfelfernwildlinge geben gute Unterlagen für hohe Pyramiden u. und Halbhochstämme, und für ganz niedere Zwergbäumchen veredle man auf Paradiesäpfelbäumchen.

Der Paradies- oder Johannisapfel ist der eigentliche wilde Süßapfel, wächst strauchartig und nicht über 3 — 4 Fuß hoch. Da er eine Menge Wurzeläusläufer treibt, die sich leicht und stark bewurzeln, so wird derselbe natürlich auch gewöhnlich auf diese Weise vermehrt. Hat man nur einmal ein einziges Paradiesapfelstämmchen im Garten, so kann man bald Wildlinge in Menge haben. In einem lockeren mäßig guten Boden erstarkt es in 2 — 3 Jahren so, daß es im Frühjahr knapp über der Erde abgeschnitten werden kann, worauf bald eine Masse von Ausläufern heraus treiben.

Das Pfropfen und Sculiren sind die gewöhnlichsten Veredlungsarten. Für Zwergbäume giebt man übrigens dem Pfropfen den Vorzug.

Einige der besten und dem Bürger und Landmann brauchbarsten und nützlichsten Sorten, die ihm auf mancherlei verschiedene Art dienen können, sollen ihm nun angezeigt, und aufs kürzeste beschrieben werden.

§. 2.

Sommeräpfel.

Mit Sommeräpfeln soll sich der Bürger und besonders der Landmann nicht überhäufen, wenn sie ihm nicht zur Last werden sollen. Es gibt zu der Zeit, wenn sie reifen, schon angenehmes Obst in Menge, als Kirschchen, Frühbirnen u., und das Sommerobst hält sich durchgängig nicht lange. Es muß daher, so bald es zeitig, zu Geld gemacht werden, wenn man es nicht durch Trocknen oder sonst dauernd machen kann. Weniges sehr frühes aber extra gutes ist für ihn das rathsamste. — Dazu gehören:

1) Der Milchapfel. Der Braunschweiger Milchapfel.

Dieses ist ein überaus schöner und köstlicher Apfel, rundlich, drei Zoll hoch und fast eben so dick. Seine Schale ist so dünne, rein und zart, wie das feinste Papier, schneeweiß wie Wachs, mit einigen schönen carmoisinrothen Strichen und Punkten auf der Sonnenseite; hat einen ganz kurzen Stiel; zeitigt schon Anfang Augusts und hält sich kaum 14 Tage.

2) Der rothe Sommer-Calvil.

Ein vorzüglich delikater Apfel von ziemlicher Größe, etwas spitz, $2\frac{2}{3}$ Zoll hoch und drei Zoll dick: dunkel carmoisinroth mit schön vertheilten weißen Punkten; hat einen langen Stiel; ein sehr zartes, mürbes, weißes Fleisch, das einen etwas säuerlichen, erdbeerartigen Geschmack hat; zeitigt im August.

3) Die Birnrenette.

Ein vortrefflicher englischer Apfel von etwas länglicher Geſtalt, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und breit. Der Stiel iſt bald kurz und dick, bald lang und dünn; die Schale weißlich gelb, auf der Sonnenseite ſchön roth, mit kurz abgebrochenen, dunkel carmoſinrothen Streifen durchzogen; hat ein überaus lockeres, zartes, zuckersüßes Fleisch mit einer ganz feinen angenehmen Weinsäure; zeitigt Ende August und Anfang Sept. — Er kocht ſich auch beſonders delikat.

4) Der Frühapfel.

Ein anſehnlich großer, länglicher Apfel, öfters mit ſtar- ken Rippen und Beulen; ſtrohgelb, carmoſinroth geflammt, wenn er in der Sonne hängt; von einem angenehmen Ge- ruch; hat ein weißes, zartes, lockeres, ſaftiges Fleisch von gewürzhaftem Geſchmack; ein großes Kernhaus; zeitigt ge- gen Ende Juli.

5) Der Beilchenapfel.

Dieſer iſt ein gar niedlicher Apfel von mittelmäßiger Größe, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch, theils länglich, theils plattrund, doch immer gegen die Blume etwas abnehmend. Seine Schale iſt fein, meiſt dunkelroth, und ſpielt ins Bio- lette, beſonders wegen des blauen Duftes, der darauf liegt, auch hat ſie viele gelbliche Punkte. Die Frucht riecht nach Beilchen und auch das Fleisch hat einen ſolchen Geſchmack, es iſt ſehr weiß, locker, und hat ein ſüßſäuerlichen Saft. Die Zeitigung erfolgt gegen die Mitte des Augusts, er hält ſich aber gar nicht, wird jedoch auf dem Baum nach und nach zeitig.

6) Rother Sommerrambour.

Einer der größten Apfel von plattrunder Form, drei Zoll hoch und vier Zoll breit, mit einem ſtar- ken Stiel, blut- rother Schale, und grünlichem lockern Fleisch, das einen an- genehmen ſüßweinigigen Saft hat. Die Frucht zeitigt im Sept., iſt vom Baum eßbar, und hält ſich etwa ſechs Wochen.

7) Der edle Rosenstreifling.

Dieser ist ein sehr empfehlungswürdiger Sommer-, Herbst- und Winterapfel zugleich, und sowohl ein Wirthschaftsapfel, als auch zum frischen Genuß köstlich, und für den Landmann einer der ersten Aepfel in allem Betracht. Seine Größe ist mittelmäßig, 2 Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, erhaben rund. Seine Schale ist durchaus schön carmosinroth, mit purpurrothen Streifen und vielen sternförmigen Punkten besetzt. Sein Fleisch ist weiß, zart, locker, mit einer Rosenröthe durchzogen, von feinem rosenartigen Geschmack und Geruch, davon er zwar den Winter hindurch etwas verliert, aber doch zum Genuß und jeder wirthschaftlichen Benutzung bis zum Frühling sehr gesund und gut bleibt. Seine Zeitigung fängt um Bartholomäi gegen Ende Augusts an. — Der Baum macht ein gesundes, schönes, pyramidenförmiges Gewächs, ist einer der fruchtbarsten, und bezaubert daher in seiner prachtvollen Blüthe das Auge ganz.

§. 3.

Herbstäpfel.

Es grenzen nun zwar manche von den eben beschriebenen Sommer-Aepfelsorten mit mehreren Winteräpfeln, besonders zu mancherlei wirthschaftlichem Gebrauch, und auch zum frischen Genuß ziemlich zusammen, so daß man nicht nöthig hat, den Platz im Obstgarten mit Herbstäpfeln zu versperren, wenn man nicht Ueberfluß an Raum hat; jedoch sollen etliche wenige auserlesene Sorten hier folgen, um eine ununterbrochene Folge vom Aepfelobst für den Liebhaber zu besitzen, oder dem Städter zum Verkauf zu liefern.

8) Der rothe Herbstpassepomme.

Er ist zwar nicht groß, $2\frac{1}{3}$ Zoll dick, und gut 2 Zoll hoch, fast kugelförmig, aber zum frischen Genuß und gekocht sehr leckerhaft. Seine Schale hat eine weiße Grundfarbe, und ist darauf mit einer schönen Röthe bemalt, mit dunklern, kurz abgesetzten Carmosinstreifen durchzogen, und mit vielen

14) Der Hochzeitapfel. Weißer Paradiesapfel.

Sein Wein wird einer der besten, schön gelb und dauerhaft. Er gleicht an Gestalt und Schönheit dem Borsdorfer, ist aber gewöhnlich größer und häufig unebener. Der Stiel ist äußerst kurz, die Schaale wachsgelb, auf der Sonnenseite schön roth, die meisten aber ganz gelb. Das Fleisch ist sehr weiß, saftig, süßweinig, nur ohne Gewürz, jedoch sehr gut zum Genuß, und gibt die schönsten und weißesten Schnitze. Der Baum wird außerordentlich fruchtbar, und einer der größten. Es hängen sich oft drei, vier Früchte zusammen, und der Baum bietet sowohl in seiner Blütenpracht, als auch mit seinen Früchten einen reizenden Anblick dar.

15) Der runde Sträumerling. Der Streifling. Luiker.

Dieser in allen Obstgegenden sehr bekannte und überaus nuzbare Wirthschaftsapfel, der zu allem Hausgebrauch, besonders auch zu Wein vortrefflich, auch dem Landmann zum frischen Genuß ein Lieblingsapfel und überdies einer der allerfruchtbarsten ist, hat eine mittelmäßige Größe, gewöhnlich wie der Borsdorfer, und ist in der Grundfarbe hellgelb, ringsum aber mit carmosinrothen, abgebrochenen Streifen bemalt, wovon er auch den Namen hat. Sein Fleisch ist locker, markig und süßsauerlich; zeitigt Anfang Novembers, und hält sich den ganzen Winter durch. Der Baum macht eine sehr große ausgebreitete Krone.

16) Der Hammeldey. Langscheider.

Dieser ist etwas kleiner, als der vorhergehende, und auch plattrund; hängt sich wie Zwiebelgebund voll; blaßgelb von Grundfarbe, auf der Sonnenseite ganz roth, mit vielen abgesetzten rothen Streifen; hat ein festes, feines, sehr saftiges, süßes Fleisch; ist von Neujahr an essbar, und hält sich fast ein ganzes Jahr.

feinen weißen Punkten im Rothen und mit grünen auf der Grundfarbe geziert, auch auf dem Baum mit einem blauen Duft belegt. Sein Fleisch ist sehr weiß, von alten Bäumen mit Rosenfarb durchzogen, locker, feinkörnig, süßsauerlich und von sehr angenehmem Geschmack. Die Frucht zeitiget im September, passirt aber sehr geschwind.

9) Der Edelkönig.

Er ist eine Calvilart, groß und von platter Form, 3 Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch, hat starke breite Rippen und Erhöhungen, die bis zum Stiel hinlaufen, der lang und stark ist. Die Schale ist über und über dunkelpurpurroth, und unter derselben das Fleisch oben bei der Blume oder dem Bugen rosenröthlich, übrigens aber weiß, locker, sehr saftig, süßweinsauerlich und von einem erdbeerartigen angenehmen Geschmack. Die Frucht zeitigt Anfang Octobers.

10) Der Gräfensteiner.

Auch ein großer schöner Apfel von 3 Zoll Dicke und $2\frac{1}{4}$ Zoll Höhe. Die Blume steht tief und mit Beulen umgeben, und laufen starke Rippen über die Frucht. Seine Schale ist anfangs strohgelb, und wird im Liegen hochgelb, darin sich auf der Sonnenseite ein sanfter rother Anflug mit einigen rothen Streifchen zeigt. Die Frucht hat einen starken Geruch, ein gelblichweißes, lockeres, doch starkkörnichtetes Fleisch von einem süßweinigen Geschmack. Sie zeitigt Ende Octobers, und hält sich sechs Wochen.

11) Der rothe Herbst-Taubenapfel.

Von mittelmäßiger Größe und länglicher Gestalt, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ Zoll dick; hat eine sehr feine, zarte, mit Duft belegte Schale, die ein schönes Zitronengelb zur Grundfarbe hat, aber mit Roth überzogen ist, darinnen viele kurzabgesetzte Carmosinstreifen befindlich sind. Die Frucht riecht angenehm nach Beilchen. Das Fleisch ist weiß, unter der Blume rosenröthlich, zart, voll Saft, und von einem angenehmen, zuckerhaften Geschmack, mit Beilchengeruch. Die

Frucht zeigt Ende Septembers und dauert zehn bis zwölf Wochen. Sie ist auch zum Kochen vortrefflich.

12) Der große braune Süßapfel.

Für den Liebhaber der Süßäpfel. — Er ist von ansehnlicher Größe und mißt 3 Zoll in der Höhe und $2\frac{3}{4}$ Zoll in der Dicke, ist um und um braunroth und mit wenigen röthlichweißen Punkten besetzt. Sein Fleisch ist grünlichweiß, sehr fest, süß und ziemlich angenehm; zeitigt im Herbst, ist vom Baum esbar, und hält sich doch bis Weihnachten.

§. 4.

Winteräpfel.

Diese sollen des Gartenbesizers vornehmstes Augenmerk seyn. Wir theilen sie ein in:

- A. wirthschaftliche und in
- B. Tafelsorten;

iene werden zu verschiedenen Zwecken außer dem frischen Genuß gezogen; zu Wein, zu Essig, zum Kochen, zu Schnitzen ic. Die Tafelsorten dienen zwar auch zum wirthschaftlichen Gebrauch, zu Wein, zu Essig ic., sind aber besonders zum angenehmen frischen Genuß und zum Verkauf in die Stadt.

A. Wirthschaftliche.

Wovon die zwölf ersteren vorzüglich zu Wein, die andern folgenden auch zu wirthschaftlichem und Hausgebrauch sind.

13) Der Champagner Weinapfel.

Er ist ein sogenannter Kernapfel, d. h. eine aus dem Kern entstandene Sorte, ansehnlich groß, plattrund, die tiefliegende Blume mit starken Falten umgeben, die nur oben starke Rippen bilden zu wollen scheinen, deren Erhöhungen aber nur oben stark sind, und weiterhin gegen die Mitte sich ganz verlieren. Die Schale ist ganz roth, mit dunkler rothen Streifen geflammt und mit großen weißen Flecken statt Punkten besäet. Das Fleisch ist grobkörnig, saftig, süß-säuerlich, und gibt einen vortrefflichen Wein.

17) Der große Bohnapfel.

Ein ansehnlicher guter Apfel, der besonders am Rhein zu Hause ist; allermeist länglich, $2\frac{1}{2}$ Zoll dick und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Seine Schale ist weißlich gelb, aber um und um mit breiten, kurzen, dunkelrothen Streifen und feinen Punkten besetzt; hat ein weißes, festes, feines Fleisch, von einem süßen, etwas gewürzhaften Geschmack; lagerreif im Januar, und hält sich bis Mitte Sommer.

18) Die Schaafsnafe.

Ein ebenfalls ansehnlich großer, sehr fruchtbarer Wirthschaftsapfel von stumpf spitz zulaufender Form, gegen $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und 3 Zoll gewöhnlich dick. Seine Schale ist grünlich gelb, auf der Sonnenseite roth, und darinnen dunkelroth gestreift, und mit weißen Punkten bestreut; das Fleisch weiß, körnig, saftig, weinsäuerlich, und vorzüglich zu Wein. Er hält sich bis Weihnachten, und seine Blüthe widerstehet der ungünstigen Witterung.

19) Der saure Rambour.

Dieser sehr große Wirthschaftsapfel ist verschieden in seiner Form. Viele sind platt, und haben bis 4 Zoll Breite und 3 Zoll Höhe; andere platt und zugespitzt, und manche verlängert und zugespitzt. Die Schale ist größtentheils schön gelb, auf der Sonnenseite aber roth, mit carmosinrothen Streifen und punkirt; hat ein lockeres, grobkörniges, saftiges Fleisch von wenigem Geschmack. Die Frucht reift im Dezember und hält sich bis in das Frühjahr. Der Baum wird sehr groß, gesund, und trägt fast alle Jahre.

20) Der rothe Stettiner.

Dieser ist zwar ein bekannter, sehr guter Apfel, aber unter gar verschiedenem Namen; häufig heißt er Glasapfel, Rostocker, Eiserapfel, Bödighheimer u. Er ist ziemlich groß, etwas plattrund, glänzend blutroth, gewöhnlich 3 Zoll dick und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Sein Fleisch schillert in's Grünliche, ist fest und glasartig, sehr saftig, süßweinig,

und hat einen sehr erfrischenden, eigenen, vortrefflichen Geschmack. Er wird lagerreif um Weihnachten, und hält sich bis in den Sommer hinein. — Er hat einen eben so vorzüglichen Bruder

21) den grünen Stettiner.

In seiner Form ist er etwas breiter und platter, grün, und wird auf dem Lager gelblich grün. Das Fleisch ist ebenso glasartig und erfrischend, und hat vor jenem den Vorzug, daß es nicht stippig wird.

22) Der Barraschapel.

Ein überaus nützlicher, guter, plattrunder Apfel, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und nur $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, zitronengelb, und auf der Sonnenseite blutroth; hat ein schneeweißes, feines, markiges, saftiges Fleisch, von einem süßweinigen, angenehmen Geschmack. Die Frucht zeitigt Anfangs November, und bleibt in voller Güte bis spät in den Sommer.

23) Der Winterfleiner.

Ein vortrefflicher Apfel sowohl für die Wirthschaft, als auch für den Tisch, von stumpf kegelförmiger Form, $2\frac{2}{3}$ Zoll dick und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch; zitronengelbe Schale, mit einem starken Anflug von Röthe auf der Sonnenseite, mit vielen weißlichen und grünen Punkten. Sein Fleisch ist weiß, markig, saftvoll und von einem sehr angenehmen, säuerlich-süßen, gewürzhaften Geschmack. Die Frucht reift im November, und hält sich tief in den Winter.

24) Der leichte Matapfel.

Er macht zwar selten einen großen Baum von geringen Sommerschossen, wird aber sehr fruchtbar, und gehet selten ein Jahr leer aus. Seine Frucht wird ansehnlich groß, meist plattrund, viele aber sind etwas hochaussehend. Die Grundfarbe seiner Schale ist gelb, auf der Sonnenseite stark geröthet, mit dunkelrothen Streifen durchzogen; die aber nicht in der Sonne hängen, haben nur abgebrochene Carmosinstreifen. Ihr Fleisch ist locker, weinsäuerlich, und auch vorzüglich zu Wein.

25) Der Pfundapfel.

Schon sein Name zeigt an, daß er einer der größten Aepfel seyn müsse. Er ist aber hierin so verschieden, als in seiner Form. Diese ist allermeist plattrund, bißweilen aber auch hochaussehend. In seiner Vollkommenheit nach seiner Hauptform ist er bis $4\frac{1}{2}$ Zoll breit, und $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Seine Schaale wird auf dem Lager zitronengelb, und nur selten bekommt er, wenn er in der Sonne gehangen, einen sanften Anflug von Röthe. Sein Fleisch ist weiß, locker, etwas grobkörnig, sehr saftig und süßweinig von Geschmack. Zu Schnitzen und für die Küche ist er sehr brauchbar.

26) Der lange Carthäuser.

Da er sich wie ein Mark verkocht, und zugleich sich süß und überaus schmackhaft macht, so ist er einer der besten Aepfel für die Küche, für Kuchen und zu allem wirthschaftlichen Gebrauch. Seine Gestalt ist sehr verschieden, die Hauptform aber walzenförmig von $2\frac{1}{4}$ Zoll dick, und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch; hat oft flache Rippen. Er ist ganz gelb, und nur selten, wie bei dem vorhergehenden nimmt er einen sanften Anflug von Röthe an. Er ist vom November bis in den May zu benutzen.

27) Der Schlotterapfel.

Ein schöner, großer und guter Apfel, der zugleich als Herbstfrucht zu benutzen, walzenförmig, $3\frac{1}{4}$ Zoll dick und fast eben so hoch, öfters auch länger ist. Seine Schaale hat eine goldgelbe Grundfarbe, und ist auf der Sonnenseite und um den Stiel schön roth, und hat im Gelben abgesetzte rothe Streifen. Das Fleisch ist weiß, unter der Schaale etwas rosenfarbig, mild, saftig, süß-säuerlich und von einem trefflichen Geschmack. In seinem weiten Kernhaus lösen sich die Kerne bei der Zeitigung, daß sie schlottern. Die Frucht wird schon Ende Sept. reif, und hält sich bis zum Februar.

28) Der Silberling.

Dieses ist eine holländische Frucht, schön, groß, plattrund, gewöhnlich drei Zoll dick, und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, auf der

einen Hälfte bei besonnenen schön roth, mit starken weißen Punkten besetzt; mildes Fleisch mit feinem süßen und angenehmen Saft; reift im Dec. und Jan., und hält sich nicht lange.

29) Der Süßfranke.

Ein sehr guter, lachend schöner Süßapfel aus Franken; plattrund, von ziemlicher Größe; hochgelb, und auf der Sonnenseite carmoisinroth sanft getuscht, mit größeren und kleineren dunkelrothen Punkten, ein weißes, sehr zartes Fleisch, von angenehmem süßen Saft. Die Frucht hält sich vom November bis gegen Pfingsten. — Der Apfel hat einen Bruder, der ihm ganz ähnlich, aber noch einmal so groß ist, und der große Süßfranke heißt.

30) Der rheinische Naberling.

Ein altdeutscher Wirthschaftsapfel, von ansehnlicher Größe, plattrunder Form, gewöhnlich drei Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Auf der Sonnenseite roth und darinnen dunkel roth gestreift; hat ein lockeres süßliches Fleisch, und wird zum Kochen und Schnitzen sehr geschätzt; reift im November, und hält sich bis zum Sommer.

31) Der leberrothe Meißner Himbeerapfel.

Nicht sehr groß, braunroth und mit saftigem weinigem Fleisch; der Baum sehr fruchtbar. Der Apfel zeitigt im Oktober und hält sich für den Küchengebrauch bis weit in den Winter hinein.

32) Der gestreifte Bachapfel.

In der Küche nicht minder gut, als zum Mosten, und sehr haltbar; oft bis in den April. Der Apfel ist glatt, grün mit braunrothen Streifen.

33) Der deutsche Gulderling.

Sehr zu empfehlen, weil er besonders haltbar ist und nicht welkt; er zeitigt im November und December. Frucht rund, ziemlich groß, gelb. Der süße Gulderling ist

um 6 — 8 Wochen früher, hält sich aber ebenfalls ziemlich lang.

34) Der purpurrothe Winter rousinot.

Ein schöner purpurrother Apfel und bis in den tiefen Winter haltbar, wo er dann aber plötzlich allen Saft verliert. Er zeitigt im November.

35) Die wahre grüne Reinette von Canada.

Zeitigt zu Ende des November und ist um Weihnachten am brauchbarsten, hält sich aber bis zum Frühjahr, ohne zu welken. Von Hochstämmen aus rauheren Gegenden erhält sie sich volle 1½ Jahre frisch.

36) Der weiße Winter-Zitronenapfel.

Ein für die Küche sehr brauchbarer Apfel, der sich bis zum Frühjahr hält. Er zeitigt zu Anfang des November.

37) Der dunkelrothe Cronberger.

Sehr dauerhaft und gibt auch einen ausgezeichnet guten Most. Er reift im November, und ist zwar nicht sehr groß, der Baum trägt aber reichlich.

38) Der Adventsapfel.

Ebenfalls sehr dauerhaft, wenn auch nicht sehr angenehm zum Essen; dagegen aber liefert er einen delicatesen Most. Seine hochrothe Farbe und niedliche Form machen diesen Apfel zu Verzierungen u. an Weihnachten sehr brauchbar.

39) Der harte Grünling.

Dieser grüne Apfel zeitigt erst vollkommen im Frühjahr und hält sich wohl über ein Jahr, wenn er gut aufbewahrt wird. Das Fleisch ist auffallend hart und ganz weiß.

B. Tafelorten.

40) Der weiße Wintercalvil.

Der vortreffliche erdbeerartige Geschmack dieses ansehnlich großen Apfels erhebt ihn billig zum ersten Rang der Tafeläpfel. Seine Gestalt ist meist etwas hochaussehend, bis zu drei Zoll hoch und breit, mit tiefliegender Blume und

starken Rippen umgeben; auf dem Lager schön gelb, mit einem sanften Anflug von Röthe auf der Sonnenseite, wenn sie gegen Mittag gehangen. Die Frucht riecht schon sehr angenehm und stark; der Geschmack des lockern weißen Fleisches aber ist delikat, süßsauerlich, erdbeerartig und saftig. Das Kernhaus ist sehr groß und weit. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis zum Frühjahr. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und macht eine flach gewölbte Krone.

41) Der rothe Wintercalvil.

Dieser, sein Bruder, ist auch etwas hoch gebaut, aber meist walzenförmig, gewöhnlich $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und dick, und seine Rippen sind nicht so stark erhaben, wie bei jenem. Die Schaale ist auf dem Baum auch mit Duft belegt, und auf dem Lager ganz carmosinroth; wenn sie aber auf der Schattenseite gehangen, nur mit blasrothen breiten Streifen besetzt. Meist haben sie schwarze Eisenflecken. Das Fleisch ist weiß, bei Früchten von alten Bäumen etwas rosenfarb unter der Schaale; fein, nicht überflüssig saftig, von einem erhabenen, zuckerhaften, doch etwas weinigem und auch erdbeerartigem Geschmack; zeitigt im December, und hält sich ein Vierteljahr.

42) Der rothe Taubenapfel.

Diese schöne edle Frucht ist von mittelmäßiger Größe, hochaussehend, und gegen die Blume sanft zulaufend, $2\frac{2}{3}$ Zoll hoch, und $2\frac{1}{3}$ Zoll unten breit. Die Schaale ist zart und fein; hat ein wachsartiges gelbliches Weiß zur Grundfarbe, ist aber bei sehr besonnten Früchten rosenroth überzogen, mit sternartigen gelben Punkten besäet; beschattete aber, oder in regenhaften Sommern erwachsene haben nur einige blasrothe Streifen. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, zuckerfüß und von sehr angenehmem rosenartigen Geschmack; reift mit Anfang December, und hält sich bis gegen Frühjahr. — Der Baum wird nicht groß.

43) Der edle Prinzessinapfel.

Eine holländische Frucht; sehr schön, ansehnlich groß,

unten $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und eben so hoch, von spitz zulaufender Form. Auf der Sonnenseite ist sie schön roth, mit carmosinrothen Streifen durchzogen. Das Fleisch ist gelblich, zart, saftig, von einem angenehmen süßweinigen Geschmack; reift gegen Ende November, und hält sich gut bis ins Frühjahr. — Der Baum wird wegen seiner frühen und starken Tragbarkeit nicht sehr groß.

44) Der edle Winterborsdorfer.

Diese vortreffliche teutsche Nationalfrucht ist allenthalben so bekannt, daß sie keiner Beschreibung bedarf; eben so, daß sie zu allem ökonomischen Gebrauch, wie zum frischen Genuß, wegen ihres ganz eigenen guten Geschmacks vorzüglich sey, nur aber bis Weihnachten in ihrer vollkommenen Güte bleibe, und nur die Früchte von alten Bäumen etwas länger dauern. — Der Baum wird sehr groß, macht eine ausgebreitete Krone, wird sehr alt, und wächst anfangs etwas langsam.

45) Der rothe Borsdorfer.

Dieser ist etwas kleiner und platter; wird auf der Sonnenseite dunkelroth und weiß punktiert, und sein grüngelbliches festes Fleisch hat mehr einen starken Renettengeschmack. Er zeitigt im November, und dauert bis in März.

46) Der böhmische oder große Borsdorfer.

Bei seiner Aehnlichkeit mit unserem Borsdorfer in Geschmack und Baum ist die Frucht ziemlich größer, und läuft gegen die Blume kegelförmig zu. Auf der Sonnenseite ist sie fast zur Hälfte dunkelroth, mit noch dunklern Streifen durchzogen, die oft die ganze Frucht umgeben, und ganz mit weißen starken Punkten besäet. Sein Fleisch und Geschmack ist eben der des edlen Winterborsdorfer; aber seine Lagerreise fängt auf Weihnachten an, wenn jener bereits vorüber und hält sich vollkommen gut bis Pfingsten.

47) Die teutsche Goldrenette.

Ihre Größe ist ziemlich ansehnlich, sie wird oft drei

Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, von plattrunder Form. Die Grundfarbe der zarten Schale iſt ein mattes Goldgelb, nur die Sonnenseite hat einen Anflug von sanfter Röthe; übrigens aber iſt die Frucht meiſt mit einem zimmetfarbenen Roſt überzogen. Das Fleisch iſt fein, mild, von süßweinigem Saft und angenehmem, erhabenem Geſchmack; reift im November, und hält ſich bis in den May.

48) Die Muſcatrenette.

Dieſe vortreffliche Tafelfrucht iſt von ſtark mittelmäßiger Größe, läuft etwas ſtumpfelegelförmig gegen die Blume zu, und iſt gewöhnlich $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und etwas weniges über zwei Zoll hoch. Die Grundfarbe der Schale bei der Lagerreife iſt gelb, an der Sonnenseite aber schön roth, mit dunkelrothen abgeſetzten Streifen durchzogen, die auch meiſt rund um die Frucht gehen. Das Fleisch iſt gelblich weiß, von einem angenehmen zuckerhaften und ſtarken Gewürzgeſchmack. Reift Ende Novembers, und hält ſich tief in den Sommer.

49) Die ſiegende Renette.

Eine vortreffliche Tafelfrucht, von anſehnlicher Größe, etwas hochausſehend, gleichförmig rund, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die Schale iſt goldgelb und hat auf der Sonnenseite einen ſanften Anflug von Röthe, iſt aber überall mit grauen Charakteren, Flecken und ſternförmigen Punkten und Maſchen belegt, die auf der Sonnenseite bräuner und größer werden. Das Fleisch iſt gelblich, zart, angenehm süß, von einem gewürzhaften Geſchmack. Die Frucht reift im Dezember, und hält ſich bis in den März.

50) Die unvergleichliche Renette.

Sie iſt eine englische Goldrenette, von plattrunder Form, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch; gelb und auf der Sonnenseite schön roth angelauſen, daß ſich eine ſchöne Goldfarbe entwickelt. Zugleich iſt ſie mit einem gelblich grauen Roſt, mit Queerſtrichen und Flecken bekleidet. Das Fleisch

ist gelblich, zart, fest, saftvoll, von einem süßen, hochfeinen Geschmack; wird lagerreif im Februar, und behält seinen edlen Geschmack bis in den Mai.

51) Der Zwiebelapfel. Zwiebelborsdorfer.

Eine Renette von vieler Güte und Dauer. Ihre Gestalt ist ausgezeichnet, sehr flach und breit, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und nur $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die Schaafe ist weißlich gelb, mit einem sanften Anflug von Röthe auf der Sonnenseite bei besonnten Früchten. Gemeinlich umgibt die untere Hälfte des Apfels ein graulicher feiner Krost, auch oft die Blume. Das Fleisch ist sehr weiß, fest, saftvoll, von einem überaus angenehmen Geschmack, der völlig dem des Borsdorfers gleich ist; reift im November, und hält sich bis ins Frühjahr.

52) Der doppelte Zwiebelapfel.

Er hat mit vorhergehendem keine Verwandtschaft, als nur die Aehnlichkeit seiner Form, da er auch ziemlich platt ist, aber $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Es ist ein lachend schöner Apfel, rein, wie Wachs, gelb, glatt, glänzend, mit einer sanften Röthe auf der Sonnenseite angelaufen. Das Fleisch ist weiß, fest, zart, von einem süßweinigen, renettenartigen, gewürzhaften Geschmack. Die Frucht reift um Weihnachten, und im Herbst des folgenden Jahres siehet er noch so schön aus, als wenn er vom Baum gekommen wäre.

53) Die Forellenrenette.

Ein schätzbarer, dauerhafter Apfel, von sehr mittelmäßiger Größe, stark 2 Zoll hoch und breit, aber doch etwas höher als dick. Die Schaafe wird gelb, auf der Sonnenseite carmoisinroth und gegen die Schattenseite blaß gestreift; aber die ganze Schaafe ist mit vielen großen Punkten und sternartigen Flecken übersät. Das Fleisch ist weißgelblich, sehr fein, fest, von einem angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Seine Lagerreise erfolgt erst im März, und kann sich, gut aufbewahrt, ein ganzes Jahr halten.

54) Die große graue Renette.

Er heißt auch der Rabau oder Lederapfel, weil er gerne welkt, wenn man ihn zu frühe vom Baum nimmt, und dann zähe und lederhaft wird. Er wird gewöhnlich ansehnlich groß, und ist bald plattgedrückt, bald hoch gebaut. Die Schaafe ist gelblich-grün, aber mit einem schmutzig-grauen Krost überzogen, der sich oft in die Grundfarbe verfließt und eine Mischung von marmorirtem Grau und Grün macht, oft aber ganz grau und rau wird. Das Fleisch wird locker, mild, von einem süßsauerlichen guten Geschmack. Er gibt nach dem Borsdorfer den besten Wein, und ist von schöner gelber Farbe. — Er ist sehr empfindlich in Bezug auf seine Nachbarschaft im Obstkeller und ziehet leicht einen fremden Geruch an. Wenn man ihn zu Hollunderblüthe, Hopfen, Vanill, Anis u. dergl. legt, so kann man ihm bald jeden Parfüm geben, den man liebt. Schon mit dem Oktober kann man ihn in der Haushaltung benützen, und gut aufbewahrt, hält er sich bis in den August des folgenden Jahres. — Der Baum wird groß und fruchtbar.

55) Die Renette von Orleans.

Dieser ansehnliche, schöne und köstliche Tafelapfel ist in seiner Form sehr verschieden. Manche neigen sich zu einer gedrückten platten Form, andere aber sind hochaussehend; diese haben drei Zoll in die Breite, und $2\frac{2}{3}$ Zoll in die Höhe. Die Schaafe ist goldgelb, und auf der Sonnenseite mit abgebrochenen Carmoisinstreifen bemalt. Raue, graue, theils sternförmige Punkte aber sind öfters so häufig darauf verbreitet, daß sie einen neßförmigen Krostansflug vorstellen. Das Fleisch ist gelblich, sehr fein, vollaftig, und hat einen zuckerartigen, erhabenen Geschmack, der auf Zitronen sticht. Die Frucht reift im December, und hält sich den Winter durch.

56) Die große englische Renette.

Wegen ihrer höchst ansehnlichen Größe, auch Güte, werden ihr in den Baumschulen der Handelsgärtner mancherlei

prächtige Namen beigelegt, welche den Obstfreund täuschen. — Ihre Form ist allermeist hochaussehend, ob es gleich auch viele plattere auf dem Baum gibt. Gewöhnlich ist die untere Wölbung $3\frac{1}{3}$ Zoll breit, und die Frucht drei Zoll hoch; die Schaaale matt-goldgelb, bisweilen mit einem sanften Anflug von Röthe auf der Sonnenseite, aber mit rauhen, kleinen und großen, oft sternförmigen Punkten übersäet. Das Fleisch ist vortrefflich, etwas gelblich, mild, voll edlen, süßweinigem Saftes; reift um Weihnachten, und hält sich bis ins Frühjahr.

57) Die Prachtrnette.

Sie hat viel Aehnlichkeit mit der vorhergehenden englischen Renette, wird aber in guten Jahren noch etwas größer. In der Form ist sie etwas plattrund, gewöhnlich aber eine Seite höher, als die andere, und hat platte Rippen und Erhöhungen um sich. Die Schaaale ist am Baum hellgrün, wird aber im März bei ihrer Lagerreise goldgelb und mit grauen Punkten besäet, die unten groß, und von der Mitte an gegen die Blume immer kleiner werden. Das Fleisch ist gelblich, gewürzreich, süß, mit einer ganz feinen Weinsäure. Die Frucht hält sich in ihrer vollen Güte ein ganzes Jahr.

58) Die überstrickte Renette.

Diese edle Frucht ist plattrund, $2\frac{2}{3}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{3}$ Zoll hoch; die Grundfarbe goldgelb, auf der Sonnenseite über die Hälfte blutroth, aber meist mit einem grauen Rostmaschenartig überzogen; sie haben auch öfters Warzen, wie die Borsdorfer. Das Fleisch ist sehr zart, mild, mit einem süßweinigem Saft und angenehmen Renettengeschmack; reift um Weihnachten, und hält sich gut bis Ostern, auch öfters bis Pfingsten.

59) Die große weiße Renette.

Ein großer schätzbarer Apfel, meist hochgebaut; zum Theil aber neigen sie sich auch zur platten, Form $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, und 3 Zoll breit; von Farbe goldgelb, mit unter-

mischtem Grün, und auf der Sonnenseite mit einem Anflug von Röthe. Allenthalben ist die Schaale mit grauen Punkten besäet, die im Rothen eine weiße Einfassung haben. Das Fleisch ist gelblich-weiß, fest, zart, voll angenehmen süßsäuerlichen Safts, mit einem sanften Renettengeschmack; reift im December, und dauert bis zum Frühjahr.

60) Der englische Goldpepping.

Dieser bekannte, zwar kleine, aber wegen seines ganz vorzüglichen gewürzhaften Geschmacks beliebte Apfel nimmt theils eine rundliche Form an, wie der Borsdorfer, theils aber und meist ist er etwas länglich; hoch-goldgelb und durchaus dicht mit gelbbraunen, kleinen und großen, runden und eckigen Punkten besäet. Das Fleisch ist gelblich, sehr fein und zart, von einem erhabenen, zuckerhaften und pikanten Gewürzgeschmack, wie die Ananas; reift gegen Ende November, und hält sich bis Pfingsten; wenn man sie aber zu frühe vom Baum nimmt, so welken sie sehr. — Der Baum ist außerordentlich fruchtbar, wird aber deswegen nicht sehr groß.

61) Der schwarzbraune Matapfel.

Wegen seines starken gewürzhaften Geschmacks wird er auch öfters der Gewürzapfel genannt. — Seine Größe ist ziemlich ansehnlich, drei Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Seine Form ist eigentlich plattrund, manche sind aber auch hochaussehend. Die Schaale ist glänzend und zur Hälfte schwärzlich braun, schillernd; das Fleisch weiß, locker, körnig, ziemlich saftig, und von einem angenehmen, weinsäuerlichen, erfrischenden Geschmack, mit vielem Gewürz. Er wird noch im November eßbar, und hält sich tief in den Sommer.

62) Der Pomeranzenapfel.

Ein schöner großer Tafelapfel, meist sehr plattrund, drei Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch; bei der Reife schön goldgelb, und auf der Sonnenseite carmoisinroth. Das Fleisch weiß, ins Gelbliche spielend, fein, fest, von einem angenehmen, renettenartigen Geschmack; reift im December, und hält sich bis in den Sommer.

63) Der spitze Nonpareil, oder Unvergleichliche. Er ist unvergleichlich in seiner Schönheit und Dauer; denn er läßt sich im nächsten Jahr nicht von den neuerwachsenen, vom Baum genommenen unterscheiden. — Er ist gewöhnlich $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, und unten zwei Zoll breit, von wo er gegen die Blume kegelförmig und spitz zulauft. Die reine Schaaale wird schön gelb, und auf der Sonnenseite carmosinroth verwaschen. Das Fleisch weiß, fein, sehr saftig, von einem süßweinigen guten Geschmack, doch ohne sonderliches Gewürz; reift im December, und hält sich, wie gesagt, ein volles Jahr.

64) Der Goldmohr.

Einer der herrlichsten Apfelsorten von mittlerer Größe; muß erst nach einigen Nachfrösten abgenommen werden, sonst welkt er sehr stark. Der Baum zeichnet sich durch große Fruchtbarkeit aus.

65) Der rothe Cardinal.

Eine vortreffliche Frucht und der Baum sehr volltragend; er will jedoch einen lockern, guten Boden haben. Der Apfel reift im October und dauert bis gegen Weihnachten.

66) Der Rosen=Pepping.

Er zeitigt erst im Januar, und hält sich bis in den Sommer, vielleicht ein ganzes Jahr lang. Je später die Frucht abgenommen wird, desto rosenartiger wird der Geschmack, und die ersten Nachtreifen im October schaden daher ihrer Güte durchaus nicht.

Zweites Kapitel.

Von den Birnen.

§. 1.

Vom Birnbaum und dessen Früchten.

Wenn schon der Apfelbaum mit seinen Früchten dem Gartenbesitzer, und besonders dem Landmann nützlicher und zuträglicher ist, als der Birnbaum, so liefert ihm doch auch dieser solche Früchte, die ihm in seiner Haushaltung überaus gut kommen, und solche Speisen, Getränke, Zukost ic. gewähren, die er von den Äpfeln nicht haben kann, als z. B. Mus, oder Gesälz, Syrup ic. Ueberdies kann er den Ueberfluß davon eben so wohl versilbern, wenn er Gelegenheit dazu hat, oder das Birnobst trocknen, oder zu Wein bereiten, oder — wenn sich das alles nicht für ihn schickt, da zumal die Sommerbirnen sich gar kurze Zeit halten, — alles zusammen in Fässer schütten, über einander faulen lassen, und sodann im Herbst oder den ganzen Winter hindurch, oder noch im Frühjahr, den besten Essig davon bereiten und gegen den Herbst oder weiter hin zu Geld machen.

Es zeigt sich nun aber der Birnbaum in seiner Gestalt und in Wuchs von dem Apfelbaum ziemlich verschieden. Allermeist streckt derselbe seine Krone hoch in die Luft, und gibt uns dadurch zu erkennen, daß er auch seine Wurzeln tief in die Erde gehen lasse. Deswegen gibt die Natur schon den jungen Birnwildlingen lange Pfahlwurzeln, die tief in den Boden gehen. Es erfordert daher der Birnbaum auch einen tiefern Boden, als der Apfelbaum, wenn er 30 bis 40 Fuß hoch werden soll. Finden seine Wurzeln nicht tiefen Boden, sondern stoßen auf unfruchtbaren Sand, Kies, Steine ic., so fängt die Spitze seiner Krone an, gelb zu werden und zu verdorren, und sein freudiges Wachsthum hört auf.

Ferner verlangt der Birnbaum ein trockenes Land und eine warme Lage. Je besser der Boden von Natur

und je freier, luftiger und sonnenreicher sein Stand ist, desto besser und schöner werden seine Früchte. In seiner Jugend will er aber keinen Mistdünger, vielweniger einen rohen und hüzigen, wenn man ihm nicht den Brand verursachen will. Um schöne dauerhafte Hochstämme zu erziehen, soll man immer Kernstämmchen von Holzbirnen zur Unterlage wählen, oder aber von starkwüchsigen Mostbirnen; auf Kernstämmchen von Tafelsorten lassen sich gute Pyramiden erziehen; Spaliere und andere Zwergbäumchen aber gehören auf Quitten.

Auch bei den Birnen eignet sich das Pfropfen mehr für die Zwergformen, das Oculiren dagegen besser für die Hochstämme.

Bei den Birnen noch mehr, als bei den Äpfeln, ist eine sehr verständige Auswahl nöthig, namentlich auch in Hinsicht auf den Stamm.

S. 2.

Sommerbirnen.

Mit Sommerbirnen soll sich der Landmann eben so wenig überladen, als mit Sommeräpfeln. Er muß wählen, was für Sorten und wie viele Bäume er für sich und eine Haushaltung gut benutzen kann, und was er frisch zu verkaufen Gelegenheit, Leute und Zeit hat.

Unter der Menge Sommerbirnen zeichnen wir etliche wenige wirthschaftliche, und dann einige Tafelsorten aus.

A. Wirthschaftliche.

1) Die Kirschenbirne.

Diese sehr kleine, unansehnliche, grünlichgelbe, gegen den Stiel spize Birne ist in der That schlecht zu nennen. Sie sind wohl süß und sehr saftig, haben aber etwas Strengeß und Würgendes. Gleichwohl finden sie wegen ihrer frühen Reife, besonders da sie die ersten Birnen im Jahr sind, und mit den Kirschen kommen, einen allgemeinen Beifall

bei Kindern, Gesinde und den Pandleuten. — Der Baum hängt sich außerordentlich und klumpenweise voll, wie die Kirschen. Aber sie halten sich keine acht Tage. Hat man indessen einen Ueberfluß, den man nicht in Eile unterzubringen weiß, so keltere man sie zu Essig. Dieser Essig wird dem schönsten und besten Weinessig gleich. Man schneidet sie mit der Scheere vom Baum, da sie sich nicht schütteln lassen. Und wenn man sie nicht sogleich kelteren kann, so schüttet man sie in ein aufgeschlagenes Faß, deckt sie zu, läßt sie morschen und faulen bis zum Herbst, da sie alsdann doch eben den guten Essig geben, als ob sie grün vom Baum wären gekeltet worden.

2) Die Eierbirne (am Main und Rhein die Beste birn).

Diese gute teutsche Nationalbirne ist fast allenthalben so bekannt, daß sie keiner Beschreibung bedarf. Ihre Eierform macht sie auch ganz kenntlich, und ihr fast schmelzendes Fleisch, voll angenehmen süßsäuerlichen Saftes, und von eigenem köstlichen Wohlgeschmack, verschafft ihr so viele Liebhaber, daß sie oft sehr frühzeitig auf die Märkte gebracht werden; denn sie lassen sich durch Aufbewahren unter Betten u. vor der Zeit zur Reife zwingen. Die Zeit derselben ist eigentlich Ende August und Anfang Septembers. — Da der Baum sehr groß wird und oft seine Fruchtbarkeit außerordentlich ist, so kann man sie bequem zu Huzzeln trocknen.

3) Die große Zuckerbirne. Apothekerbirne.

Gute Christenbirne (nach der Uebersetzung ihres eigentlichen Namens).

Diese edle und nützliche Birne ist auch nicht wenig bekannt, da sie auf den Dörfern in so vielen Höfen bei den Häusern und in den Hausgärten steht. Sie ist groß, bei der Blume aufgeschwollen, beulig, gegen den Stiel eingezogen, goldgelb, sehr selten auf der Sonnenseite roth angelassen; von einem brüchigen und zarten Fleisch, voll zuckersüßen

Saftes, von einem eigenen, sehr angenehmen Geschmack. Sie zeitigt im ersten Drittel des Septembers. — Diese vortreffliche Birne, die sich als Sommerfrucht vor andern ziemlich lange hält, dient ausnehmend zum Kochen, Schnitzen, zu Muß (Gesälz oder Latwerge), zu Syrup, zu Senf ic.

4) Die grüne Maukelbirne.

So sonderbar ihr Name, und wenig empfehlend ihre Gestalt und Farbe ist, so ist sie doch eine vortreffliche Birne, von sehr zartem, fast schmelzendem Fleisch, süßen Saft und sehr angenehmem Geschmack. Sie sieht grün und bei der völligen Zeitigung Anfang Septembers etwas gelblich aus, ist sehr mittelmäßig groß, rundlich, kreibelförmig, und hat einen sehr langen geraden Stiel, der in die Frucht eingesteckt zu seyn scheint. Sie hält sich etliche Wochen, und taugt auch zu allerlei Küchengebrauch.

B. T a f e l b i r n e n.

5) Die kleine Muscatellerbirn (bei den Franzosen: Sieben ein Maul voll).

Dieses kleine Birnchen hat den stärksten Bissgeschmack, so daß er manchen Gaumen zuwider ist; die meisten aber lieben ihn. Seine Größe ist die einer Herzkirsche von mittlerer Größe. Auf der Sonnenseite ist es schön roth, und übrigens gelb. Der Saft ist zuckersüß, und es heißt daher bei vielen Landleuten das kleine Zuckerbirnchen. Die Frucht zeitigt in der zweiten Hälfte des Julius. — Der Baum wird überaus groß und sehr fruchtbar.

6) Die Baseler Sommer-Muscatter.

Sie ist von mittelmäßiger Größe, rundlich und hat einen langen starken Stiel. Ihre Farbe ist durchaus gelblichgrün, mit grünen Punkten bestreut. Das Fleisch ist zart, saftig, süß und muscatellerartig; reift gegen Ende des Juli.

7) Die Sparbirne.

Diese ist eine der besten, großen und frühen Sommerbirnen, 3½ bis vier Zoll lang, birnförmig, und nimmt gegen

den Stiel allmählig ab. Sie ist grünlich von Farbe, bei der Zeitigung etwas gelb, dadurch aber die grüne Farbe schimmert. Auf der Sonnenseite ist sie fleckenweis hellroth angelaufen. Das Fleisch ist fein und schmelzend, süßsauerlich und sehr erhaben von Geschmack; zeitigt Anfangs August, und hält sich nicht über zwei Wochen.

8) Der Frauenschenkel (Cuisse Madame).

Eine der vorigen fast ähnliche, große und vortreffliche Sommerbirne, bis drei Zoll lang und $2\frac{1}{3}$ Zoll dick, birnförmig, nimmt nach dem Stiel stark ab, macht eine sanfte Einbiegung, und geht in eine Spitze aus, davon der mit Fleisch oben überwachsene Stiel eine Fortsetzung macht. Die Schaale ist grünlich-gelb, und auf der Sonnenseite bräunlich-roth. Das Fleisch ist sehr zart, fast schmelzend, von einem süßen, überaus angenehmen Geschmack; zeitigt Anfangs August, hält sich aber nicht über acht Tage.

9) Die grüne Sommerzuckerbirne.

Diese ist eine köstliche Birne, aus dem Kern entstanden, schmelzend von Fleisch und von einem sehr feinen Geschmack. Ihre Gestalt ist kegelförmig, mit einer abgestumpften Spitze, hat eine dünne Schaale, die durchaus gelblich-grün, ohne alle Röthe, aber mit hellbraunen Punkten besäet ist; zeitigt Mitte August.

10) Die gelbe frühe Sommer-Muscatteler.

Eine überaus delikate Birne, um Heilbronn sehr bekannt, von sehr mittelmäßiger Größe, länglich und geht spizig auf den Stiel, der am Anfang gewürfelt ist. Ihre Farbe ist blaßgelb; das Fleisch zart, sehr schmelzend, voll Saft und einem eigenen sanften Muscattelergeschmack. Sie zeitigt Mitte August.

11) Die Weishirtle.

Dieses ist nicht minder eine vortreffliche saftige Birne, von Stuttgart stammend, etwas kleiner als die Eierbirne, von freiselförmiger Gestalt, macht über dem stracken Stiel eine starke Einbiegung und hat eine hellgrüne, mit grauen

Punkten ganz übersäete Schaale, die zur Hälfte bräunlich-roth ist. Das Fleisch ist weiß, körnig und sanftbrüchig, voll zuckersüßen Saftes, und hat einen eigenen überaus angenehmen Geschmack, der jedem Gaumen behagt; zeitigt nach der Mitte Augusts, und hält sich zwei Wochen.

12) Der Sommerdorn.

Diese mehr als mittelmäßig große, zapfenförmige Birne, hat nach der kleinen Muscateller Nro. 5 den stärksten Moschus-Geschmack, ein zartes schmelzendes Fleisch und zuckersüßen Saft. Die dünne Schaale fühlt sich fett an, ist einfärbig grünlich-gelb, und zeitigt die Frucht gegen die Mitte des Septembers. — Der Baum ist sehr fruchtbar, und es hängen sich oft drei bis vier Früchte an einer Tragknospe an.

13) Die kleine Zimmetrousselet. Zimmbirne.

Kleine, saftvolle, würzige, süße, ganz grau überzogene Frucht. Der Baum trägt jährlich sehr reichlich, wird aber nur mittelmäßig groß, und sollte deshalb immer als Mittel — oder Halbhochstamm gezogen werden. Reifezeit Anfangs September.

14) Grüne Sommerrousselet.

Sehr köstliche Birne von starkem Geruch, etwas feinsteinig, und mit reichlichem, sehr gewürzhaftem Saft. Der Baum wächst sehr groß, hat starke Triebe und ist fruchtbar; eignet sich übrigens auch für Halbhochstamm und Pyramide. Reifezeit Mitte oder Ende des Septembers.

15) Die Sommerdechantsbirne.

Eine butterhafte, schmelzende Tafelfrucht von köstlichem, süßsäuerlichem Muscateller-Geschmack. Der Baum wächst stark, eignet sich aber doch sehr gut zu Spalieren und Pyramiden. Reifezeit Ende August; und hält sich, etwas zeitig gebrochen, 14 Tage.

16) Die Sommerblutbirne.

Merkwürdig wegen ihres blutrothen Fleisches und Saftes, und deshalb häufig sehr gesucht, obgleich ihr Geschmack nicht

ganz vorzüglich ist; übrigens doch sehr rein, süß und gewürzhaft. Der Baum wird hoch. Reifezeit Ende August.

17) Grüne Hoyerwerder Birne.

Eine nur mittelmäßig große, aber sehr saftvolle Frucht, welche in warmen Lagen oft schon zu Ende des Juli reif ist. Der Baum wächst sehr stark und lebhaft, und zeichnet sich durch sein flatterndes Laub aus.

18) Die Augustbirne.

Schöne gelbe Sommerbirne, klein, doch von ausgezeichnet saftigem, rosenartigem Geschmack. Eignet sich vorzüglich zu Niederstämmchen. Reifezeit in der Mitte des August.

19) Grüne Sommer-Magdalenenbirne.

Nur mittelmäßig groß, aber von butterhaft-schmelzendem Geschmack, übersießend von Saft. Reifezeit zu Ende des Juli, und hält sich nur einige Tage. Der Baum hat einen sehr lebhaften Wuchs.

§. 3.

Herbstbirnen.

Wir theilen sie abermals ein in wirthschaftliche und in Tafelobst.

A. Wirthschaftliche.

20) Die rothe Confesselsbirne.

Sie ist von länglicher Gestalt, drei Zoll lang und zwei Zoll im Durchmesser, und macht eine stumpfe Spitze. Die Schaafe ist dick, hat eine graugrüne Farbe und ist auf der Sonnenseite braunroth: das Fleisch gelblich, voll süßen Safts, sehr zart, halbschmelzend und von angenehmem Geschmack, obschon sandig um das Kernhaus. Sie zeitigt Ende Oktobers und hält sich sechs Wochen. Sie dient zu allem wirthschaftlichen Gebrauch.

21) Die Hammelsbirne.

Eine große, sehr nützliche Frucht von kegelförmiger Gestalt, 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll dick; zitronengelb, mit

vielen kleinen Punkten überstreut. Das Fleisch ist grobkörnig und hat einen erfrischenden, süßen Saft. Sie gibt unter anderem Schnitze, die besser sind, als Feigen, und ist zu allerhand wirthschaftlichem Gebrauch dienlich.

22) Die gesegnete Birne. Die Haberbirne.

Sie ist zwar klein, aber wegen ihrer außerordentlichen Fruchtbarkeit und Nuzbarkeit sehr schätzbar, von kurz=kegelförmiger Gestalt, und glatter, glänzend=gelber Schaale, an der Sonnenseite roth angelauten. Das Fleisch ist weiß, körnig, brüchig, etwas steinig, von einem nicht unangenehmen zuckerhaften Geschmack. Vorzüglich aber ist sie zu allem wirthschaftlichen Gebrauch. Sie zeitigt Ende Septembers und hält sich 14 Tage.

23) Die Champagner Weinbirne.

Die Gestalt und Größe dieser schätzbaren Birne gleicht einer mittelmäßigen Bergamotte, und ist allermeist rundlich. Die Schaale ist grasgrün, und wird bei der völligen Reife etwas gelblich. Sie zeitigt Anfangs Oktober, ist aber streng, und nicht zu genießen. Der Baum ist aus einem Kern entstanden, und es gibt diese seine Frucht einen Birnwein, der alle Obstweine übertrifft. Wenn man $\frac{1}{3}$ gute Äpfel mit derselben keltert, so macht sie einen Wein, ähnlich dem Champagnerwein, der weiß ist, moussirt und zur Bouteille herausspringt, wenn der Pfropf schnell ausgezogen wird. Der Wein behält auch seine Güte und fire Lust, und seine Süßigkeit auf Bouteillen etliche Jahre lang.

24) Die Weinbirne. Weisbartsbirne.

Keine Birne gibt so viel Saft zu Wein und Essig zu bereiten, als diese. — Sie ist sehr mittelmäßig groß, rund und wird im Oktober auf dem Baum gelb, und bald darauf morsch und schwarz, daß man sie in Zubern einheimsen muß; aber auch dann ist sie noch zum Wein zu gebrauchen. Da sie aber in diesem Zustand nicht wohl zu pressen sind, und zur Kelter heraussteigen, so muß man sie mit andern harten Birnen kelteren und letztere oben darauf legen.

B. Tafel = Herbstbirnen.

25) Die graue Butterbirne.

Eine unserer bekanntesten, ältesten Tafelbirnen von sehr ansehnlicher Größe. Ihre Form ist verschieden, meist ist sie bauchigt, oft höckerig u. Die Grundfarbe der Schaale ist gelblichgrün, aber meist mit einem röthlich-grauen Krost überzogen, und hat bisweilen, doch selten, einen rothen Anflug an der Sonnenseite. Das Fleisch ist grünlich-weiß, von der größten Saftfülle, und das allerbutterhafteste, von einem süß-säuerlichen angenehmen Geschmack, jedoch ohne sonderliches Gewürz; zeitigt Anfangs Oktober, hält sich aber nicht über 14 Tage. — Auf schlechtem Boden und Stand, und in nasen Jahren schmeckt sie grasigt.

26) Die weiße Butterbirne.

Diese ist eben so bekannt und beliebt, als die vorige, von schöner Größe, und abgestumpfter Kegelform. Ihre Schaale ist sehr zart, auf dem Baum grün, wird aber auf dem Lager zitronengelb, mit schwarzen kleinen Punkten besäet. Das Fleisch ist milchweiß, schmelzend, voll süßen Saftes und von vortrefflichem, etwas gewürzhaftem Geschmack; reift im Oktober und hält sich bis December.

27) Die lange grüne Herbstbirne.

Diese ist noch köstlicher als die beiden vorigen, ansehnlich groß, länglich und endet sich mit einer stumpfen Spitze. Die Schaale ist äußerst fein und dünn; durchaus grün, und hat nur selten einen Anflug von bräunlicher Röthe. Das Fleisch ist mattweiß, von Saftfülle, schmelzender Zartheit und eigenem Wohlgeschmack so vorzüglich, daß keine andere sie übertrifft; zeitigt im Oktober und hält sich vier Wochen.

28) Die Schweizerhose. Die gestreifte lange grüne Herbstbirne.

Diese, mit jener verschwisterte Herbstbirne gibt derselben an Feinheit des Geschmacks nichts nach, ob sie gleich einen eigenen Wohlgeschmack und Wohlgeruch hat, und

öfters in ihrer Form spiziger nach dem Stiel zuläuft. Ihre hauptcharakteristische Kennzeichen aber sind die schönen Bandstreifen, womit sie die Natur bemalt und geziert hat, auch das Holz, besonders die Sommertriebe, und sogar das Blatt mit seinem gelben Fleck in der Mitte, hat diese Eigentümlichkeit. An der Frucht geht bei der Zeitigung an der sehr zarten Schaale die hellgrüne Farbe in ein schönes Blafsgelb über, wobei zumal die Sonnenseite mit breiten Bandstreifen besetzt ist, wovon der eine hellröthlich, der andere gelb, dann grün, dann dunkler roth u. ist. Bei vielen beschatteten Früchten sind gar keine Streifen zu sehen, so auch bei vielen Sommerschossen, die überaus schön gelb, grün und roth gestreift sind. Die Frucht riecht auch sehr fein; das Fleisch aber, das schön weiß ist, hat ebenfalls einen sehr köstlichen Geschmack und eigenen Wohlgeruch, ist voll süßen Safts und butterhaftschmelzend; zeitigt Mitte Oktobers und hält sich wohl fünf bis sechs Wochen.

29) Die graue Dechantsbirne.

Diese köstliche Tafelfrucht ist von mittelmäßiger Größe, rundlich, und nimmt gegen den Stiel zu etwas ab. Die Schaale ist fein, im Grunde gelblich, aber ganz mit einem dünnen, zimmetfarbigen Koft überzogen, und hat auf der Sonnenseite eine röthlich-schillernde Goldfarbe. Das Fleisch ist sehr weiß, voll Saft, schmelzend und von einem erhabenen, rosenartigen Geschmack und Wohlgeruch; zeitigt vom halben bis Ende Oktober und hält sich 14 Tage.

30) Die grüne Herbstzuckerbirne.

Diese gute Birne führt ihren Namen mit Recht. Sie ist ziemlich groß, an der Blume dick, und endigt sich in einer stumpfen Spitze. Die Schaale ist stark, durchaus grün, und schillert bei der vollkommenen Reife nur etwas ins Gelbliche. Sie nimmt nie Roth an, ist aber ganz mit äußerst feinen Punkten besäet. Das Fleisch ist gelblichweiß, um das Kernhaus sandig, voll Saft, schmelzend, obgleich etwas feinkörnig, und von einem zuckersüßen, erhabenen Geschmack, mit

einem Wohlgeruch nach Beilschen; reift Ende Oktobers und hält sich bis in den Dezember.

31) Die Forellenbirne.

Sie ist teutscher Herkunft, trefflich von Geschmack, schön und fruchtbar, und hat meist drei Zoll Länge, und $2\frac{1}{4}$ Zoll Dicke, gewöhnlich stumpfkegelförmig, aber sehr veränderlich in der Form. Die Schaale ist im Grunde zitronengelb, auf der Sonnenseite zinnoberroth, mit sehr vielen starken rothen, mit einem Kreis umgebenen Punkten; das Fleisch sehr weiß, zart, fast schmelzend, voll säuerlich-süßen Safts und erhabenen Geschmacks, mit einem eigenen angenehmen, gewürzhaften Wohlgeruch; zeitig im November und hält sich wohl gegen sechs Wochen.

32) Die Herbstbergamotte.

Diese uralte, treffliche Tafelbirne ist eine von den großen Bergamotten, gewöhnlich $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, gelb mit etwas Grün marmorirt, und stark getüpfelt. Das Fleisch ist gelblichweiß, vollsaftig, butterhaft, von süßem, vortrefflichem Geschmack und Bergamotten-Wohlgeruch: zeitig Mitte Oktobers und hält sich über sechs Wochen.

§. 4.

Winterbirnen.

So vortreffliche Früchte obige Herbstbirnen sind, so geht ihnen doch sämmtlich die lange Haltbarkeit ab. Aber die kürzere oder längere Dauer der Winterbirnen und ihre verschiedenen Perioden der Lagerreise dienen dem Obstfreunde, sehr bequem sich in seinem Garten so einzurichten, daß es ihm bis in den Sommer nicht an dem besten Birnobste fehlt, wenn er seine Bäume so ordnet, daß dabei die Zeitigungsfolge berücksichtigt wird.

A. Wirthschaftliche Winterbirnen.

33) Die rothe Kappesbirne.

Eine vortreffliche Wirthschaftsbirne zu allem Gebrauch, zum Frischessen, zum Kochen, zu getrockneten Schnitzen, in

Birnhonig oder Gefälz, zu Wein und Essig ꝛc. — Sie hat Größe und Gestalt fast wie eine starke Bergamotte, ist auf der Sonnenseite dunkelroth, hinten goldgelb, manche fast ganz roth; die Schaale rauh, das Fleisch säuerlich-süß, etwas streng, von angenehmem herzhaftem Geschmack. Sie hält sich bis ins Frühjahr. Der Baum wird sehr groß und fruchtbar, und erträgt alle widrige Witterung.

34) Die Catillac.

Diese sehr große und beuligte Birne gleicht nach Größe und Gestalt einer Birnquitte, und ist auch bei ihrer Reife quittengelb, hat aber auf der Sonnenseite einen Anflug von sanfter Röthe und starke hochrothe Punkte darin. Das Fleisch ist hartbrüchig und trocken, hat wenigen und strengen Saft und gewürzhaften Geschmack, ist daher zum Kochen, Schnitzen ꝛc. ganz vortrefflich; reift im December und hält sich bis in März.

35) Der große Mogul.

Sie ist ebenfalls sehr groß, von dicker kreiselförmiger Gestalt, $3\frac{1}{2}$ Zoll dick und eben so hoch, und endet sich stumpfspitz am Stiel, der $1\frac{1}{4}$ Zoll lang und stark ist. Um die Blume liegen starke Beulen. Sie wird auf dem Lager gelb und schmutzibraun, und bisweilen auf der Sonnenseite roth, mit kleinen grünlichen Punkten stark bestreut. Das Fleisch hat zwar ziemlichen Saft und einen zimmetähnlichen Geschmack, ist aber doch nur zum wirthschaftlichen Gebrauch, und hält sich vom März bis in den Mai.

36) Die Pfundbirne. Der Katzenkopf.

Ist auch, wie die vorhergehende, eine beuligte, dickbauchigte Birne, vier Zoll lang und über drei Zoll dick, gelbgrün, auf der Sonnenseite etwas roth, mit unzähligen kleinen braunen Punkten übersäet; hat ein grobes, brüchiges Fleisch, das zum Kochen, Trocknen ꝛc. vortrefflich ist, und zu benutzen vom November bis Jannar.

37) Die spanische gute Christenbirne.

Sie ist überaus schön und groß, aber in unserem Klima nur für die Küche und anderem wirthschaftlichen Gebrauch.

Sie ist einer abgekürzten Pyramide ähnlich, $4\frac{1}{2}$ Zoll lang und $3\frac{1}{4}$ Zoll dick, schön zitronengelb und auf der Sonnenseite lebhaft roth, und mit vielen kleinen Punkten besäet, die im Rothen gelb sind. Das Fleisch ist grobkörnig, brüchig, vollsaftig, und süß von Geschmack; reift im November und hält sich ein paar Monate.

B. T a f e l b i r n e n .

38) Die lange grüne Winterbirne.

Diese vortreffliche Birne ist ziemlich groß, drei Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll dick in ihrer größten Wölbung, grasgrün und an der Sonnenseite spielt sie ins Grüngelbe, und hat viele grüne Punkte. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, voll süßen Saftes, und von einem sehr angenehmen Geschmack; reift im Oktober und hält sich den ganzen Winter durch.

39) Die Winter-Eierbirne. Die Jagdbirne.

Eine mittelmäßig-große, recht gute Butterbirne, von eiförmiger Gestalt; hat einen starken $1\frac{1}{4}$ Zoll langen Stiel, der geradeaus steht, eine dicke, hüblichte Schaale wie eine Zitrone, und ist bei der Zeitigung gelb, mit röthlichbraunen feinen Punkten übersäet, und mit einigen Rostfiguren bezeichnet. Das Fleisch ist vollsaftig, schmelzend, zuckersüß, und hat einen eigenen muscatellerartigen Geschmack; reift um Weihnachten und dauert bis Ostern.

40) Die Birgulöse.

Dieses ist eine unserer ältesten und unstreitig besten Butterbirnen, von kegelförmiger Gestalt und ansehnlicher Größe, drei Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll dick, von blasgelber Farbe ohne alle Röthe, mit vielen grauen und grünen Punkten besetzt und auch häufig mit Rostfiguren. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr zart, butterhaft, voll süßen Saftes, von delikatem Geschmack und eigenem Wohlgeruch; reift gegen Ende Novembers und dauert bis in Februar.

41) Die Colmar Mannabirne.

Diese vortreffliche Birne ist groß, über drei Zoll lang

und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, plattbauchig, länglich, mit einer kurzen stumpfen Spitze, und starkem holzigen Stiel. Die Schaaale ist dick und sandig, schmutziggelb, mit feinen grauen Pünktchen besät. Das Fleisch ist stark gelblich, voll zuckerhaften Saftes, schmelzend und hat einen eigenen erhabenen und feinen Geschmack; reift im Januar und dauert bis März und April.

42) Die rothe Winterbutterbirne. Die Schomontel.

Eine sehr große, pyramidenförmige, überaus vortreffliche Frucht, oft bis zu vier Zoll lang und gegen drei Zoll dick, von grüngrauer Schaaale, die aber auf dem Lager ihre Farbe ganz verändert, indem das Grüne rothgelb, und das Graue wie mattes Gold wird. Das Fleisch ist gelblichweiß, voll Saft, schmelzend, von vortrefflichem Geschmack; reift im December und Januar, und dauert etliche Wochen. Der Baum ist sehr fruchtbar.

43) Die Winter-Königsbirne.

Diese gute Birne ist ansehnlich groß, von stumpfegel-förmiger Gestalt, drei Zoll hoch und $2\frac{3}{4}$ Zoll dick, mit einem langen, starken Stiel. Die Schaaale ist zitronengelb und auf der Sonnenseite die Hälfte der Frucht carmoisinroth, mit vielen bräunlichen, starken Punkten übersät. Das Fleisch ist weiß, fein, abknackend, saftvoll, süß und von einem angenehmen, muscatellerartigen Geschmack; reift im December und dauert bis in Februar.

44) Die Winterbergamott. Osterbergamott.

Sie ist ziemlich rund, mißt drei Zoll in die Breite und eben so viel in der Höhe, hat einen kurzen Stiel, eine grünlichgelbe Schaaale, die auf der Sonnenseite etwas braunröthlich ist, mit kleinen grauen Punkten besetzt, und ein weißes, sanftbrüchiges, sehr saftiges Fleisch, von einem angenehmen, süß-säuerlichen Geschmack; reift im Januar und dauert bis ins Frühjahr.

Drittes Kapitel.

Von den übrigen Kernobstsorten.

§. 1.

Von den Quitten.

Die Quitten sind zwar kein Obst für jeden Gartenbesitzer, wenigstens nicht zur eigenen Consumtion. Es kann aber indessen mancher bald diese, bald jene Absicht dabei haben, diesen Baum auch in seinem Garten zu besitzen, und seine Früchte zu erziehen. Wenigstens werden solche in den Apotheken, von Zuckerbäckern und andern gut bezahlt.

Die Erziehung dieses Baumes ist leicht. Man kann ihn entweder durch die Kerne fortpflanzen, oder durch wohl bewurzelte Ausläufer und Wurzelschößlinge, oder durch die drei gewöhnliche Veredlungsarten, das Deuliren, Copuliren und Pfropfen.

Das Einlegen der Quittenzweige in den Boden, um sich junge Stämmchen zu verschaffen, kann vom Herbst an den ganzen Winter hindurch vorgenommen werden. Man lasse dabei nicht mehr als zwei Augen aus der Erde hervorsehen, und wenn diese alsdann im Frühling 5 — 6 Zoll lang getrieben haben, wird das eine Schöß dicht am zweiten weggeschnitten, das sofort nun den Stamm bilden muß und bis zum Herbst drei Fuß hoch wachsen kann. Sobald die Blätter abgefallen sind, werden alsdann diese Einleger von dem Mutterstock abgenommen und einzeln in die Baumschule verpflanzt, reihenweise, die Reihen drei Fuß, die Pflanzen 10 — 12 Zoll von einander entfernt. Im folgenden Jahre schon oder im zweiten sind sie sofort recht zum Pfropfen oder Deuliren. Man muß übrigens solche Stämmchen, welche veredelt werden sollen, sogleich beim Einsetzen in die Reihen auf 12 — 18 Zoll einkürzen, was bei den anderen unterlassen wird. Denn da der Quittenbaum von Natur zwergartig wächst, weßhalb man auch die Birnen zu Spalier, Pyramiden u. auf ihn veredelt, so, wie man hinwiederum

die Quitte auf Birnen pflanzbar kann,) so muß man demselben sogleich in der Baumschule einen Pfahl geben, um den Zögling fleißig daran zu binden, wodurch man ihm alsdann einen schönen, ganz geraden Stamm anziehen kann. — Die Quitte ist überaus tragbar, so daß sie schon als ein kleines Reis die größten Früchte in der Baumschule trägt; man muß daher, wenn man ihn bald groß und verpflanzbar haben will, die jungen Früchte sogleich nach dem Verblühen, oder auch die Blüthen selbst, abbrechen, weil sonst die Früchte das Wachsthum des Baumes zurückhalten und schwächen. Uebrigens aber ist ihre Erziehung in der Baumschule wie die der andern Obstbäume.

Der Quittenbaum kommt zwar in einem jedem Boden fort, aber ein guter, fetter, frischer, etwas weniges feuchter Boden ist ihm der liebste. — Er will dabei auch viele Sonne haben, sonst läßt er gerne seine Blüthen fallen. — Man kann die Quittenfrüchte nach allem übrigen Obst pflücken, und es ist ihnen gut, wenn sie auf dem Baum etwas nachreifen, wodurch sie ihre Goldfarbe erhöhen, und ihren starken Geruch bekommen. Sie leiden nicht leicht vom Frost. Sie faulen aber bald nach dem Einheimen, und muß man nicht lange zaudern, sie zu ihrer Bestimmung anzuwenden.

Als nuzbare Sorten für den Obstgarten werden folgende drei erzogen:

1) Die Apfelquitte.

Sie ist kleiner und rundlicher, als die beiden folgenden und dem Apfel ähnlicher, so wie die andern den länglichen Birnen. Was nun aber den Apfelquitten an der Größe abgeht, ersetzt die Natur an der größern Anzahl der Früchte. Uebrigens aber sind sie im Gebrauch und der Benutzung von eben der Kraft und Beschaffenheit, wie die Birnquitten.

2) Die Birnquitte.

So heißt die größere Art Quitten, weil sie an dem Stiel, wie die meisten Birnen, verlängert sind. Man liebt sie mehr, als jene, weil sie das Maß besser füllen. — Die Blätter

dieser Sorte sind länglicher und größer, als jene, die rundherzförmiger sind, und eine kürzere Spitze haben.

3) Die portugiesische Quitte.

Diese ist auch eine Birnquitte, und wird gewöhnlich etwas weniger größer, als die vorhergehende, und ihr Fleisch etwas zärter, jedoch nicht saftiger. Der Unterschied zeigt sich hauptsächlich im Kochen; jener Schnitze bleiben im Kochen gerne ganz, die der portugiesischen Quitte aber verkochen sich zu Brei. Dabei nehmen sie eine schöne rothe Farbe an, so wie sie sich überhaupt zu Marmeladen und dergleichen besser eignen.

§. 2.

Von dem Mispelbaum.

Der Mispelbaum macht auch von Natur, wie die Quitte, ein zwergartiges Gewächs, man kann ihn aber auch durch Fleiß und Aufmerksamkeit zu einem geraden Stamm aufziehen, und ihm eine schattige Ecke im Garten gönnen, da er den Schatten liebt. Man pfropft ihn auf Birnen oder auf Weißdorn. Seine Früchte sind zwar kein Leckerbissen; haben aber dennoch ihre Liebhaber. Zum Genuß sind sie nicht eher tauglich, als bis man sie eine zeitlang hat liegen lassen, daß sie braun und teig geworden, da sie alsdann einen weinsäuerlichen Geschmack bekommen, wie die Speierlinge, gegen welche sie doch etwas trockener sind. Außerdem aber dienen sie frisch vom Baum, wie die Speierlinge, zum Keltern unter die Äpfel, da sie zum dritten Theil unter gepfropfte Äpfel genommen, durch ihren an sich rauhen und strengen Saft, dem Cyder seinen süßen, etwas läppischen Geschmack erheben, ihm viel Stärke und Feuer mittheilen, und ihn helle und schön von Farbe, auch haltbarer machen.

Unter den vielen Mispelarten, die nur für den Botaniker von Interesse sind, pflanzt man in Obstgärten nur:

1) die holländische Mispel. Die große Gartenmispel.

Die Frucht ist plattrund, fast so groß, wie ein Borsdorfer, hat einen weiten breiten Bugen, ist bräunlichgelb und

hat fünf steinharte Kerne. Es gibt auch eine Spielart ohne Kerne. Man kann die Früchte lange am Baume, wie die Quitten, hängen lassen. — Die Blüthe ist weiß und rosenfarbig, und erscheint im Junius einzeln ohne Stiele.

§. 3.

Von dem Speierlingbaum.

Der Speierling- oder Sperberbaum ist ein Waldbaum, in den Blättern ganz dem Vogelbeerbaume (Ebereschen, Quitschenbaum &c.) ähnlich. Er wird so groß, als ein Eichbaum und hat ein sehr hartes Holz, das die Müller zu ihren Geschirren nicht entbehren können.

Seine Fortpflanzung geschieht durch Kerne, welche wie andere Obstkerne ausgesäet und sodann die Pflänzlinge in den Baumschulen erzogen werden. Er läßt sich zwar auch auf den Vogelbeerbaum pflropfen, mit der Kernsaat aber geht es geschwinder.

Die Blüthe kommt aus jungem Holz in Dolden, die öfters zu 30 bis 40 Blüthen haben und auch so viele Früchte bekommen, so daß ein solcher Büschel Früchte öfters ein Pfund wiegt.

Sie sehen länglichrunden kleinen Birnen ähnlich, die auf der Sonnenseite schön roth und übrigens grünlichgelb sind, und zeitigen mit den späten Äpfeln und Birnen.

Der Gebrauch und Nutzen der Speierlinge oder Sperberlen ist der gleiche wie bei den Mispeln. Sie machen einen vortrefflichen Cyder, wenn sie zum dritten Theil unter die Äpfel gekeltert werden; und wenn sie zum frischen Genuß sollen angewendet werden, so muß man sie auch zuvor teig werden lassen. Zum Verkauf in Städten aber mit Auszählen verinteressirt sich ein erwachsener Baum unglaublich.

Uebrigens nimmt der Speierlingbaum mit allerlei Erdreich vorlieb. Da er aber sehr groß wird, so muß man ihn so setzen, daß er nicht hindert, oder andern Bäumen &c. durch seinen Schatten beschwerlich fällt. Er kann füglich außer dem Obstgarten stehen.

Zweiter Abschnitt.

Steinobstsorten.

Erstes Kapitel.

Von dem Pfirsichbaum.

Man unterscheidet gewöhnlich solche mit filzigen Früchten, ächte Pfirsiche, und solche mit glatthäutigen Früchten, die Nektarinen. Beide Arten kommen übrigens in der Behandlung völlig überein. Da sie aus den wärmeren Gegenden Asiens zu uns gekommen sind, so wollen sie natürlich eine sehr warme geschützte Lage haben, und werden deshalb auch gewöhnlich als Spalier gezogen, sind somit für den Bürger und Landmann keine sehr vortheilhafte Obstsorte. Ueberdies hält sie sich gar nicht lange, sondern muß möglichst schnell verbraucht werden.

Zu Erziehung der hochstämmigen Pfirsichbäume soll der Gartenbesitzer keine Mandeln, oder aus Pfirsichkerne erzogene Wildlinge, sondern blos Pflaumen wählen. Denn die Mandeln und mandelartigen Stämmchen erfordern einen leichten, trockenen und wärmern, auch tiefern Boden, als der Pflaumenbaum. Dieser ist weniger empfindlich, und nimmt auch mit einem geringen Boden vorlieb; ist dauerhafter wider den Frost und den Harzfluß, und treibt auch im Frühling später auf die Blüthe. Man muß aber zu diesem Zwecke die Pflaumenstämme etliche Jahre wachsen lassen, bis sie einen schönen Schaft erhalten, und sodann in die Krone, auf drei oder vier Kronäste, oculiren.

Will man aber Pfirsichspalier erziehen, so müssen die jungen Bäumchen gleich im nächsten Frühling nach der Veredlung an Ort und Stelle gepflanzt werden. Man sehe hiebei darauf, daß das Edelaug herauswärts sieht, die

Schnittfläche vom abgeschnittenen Wildling gegen die Mauer, denn sonst reißt diese Wunde leicht, da sie der Sonne immer ausgesetzt ist, und der Baum wird und bleibt kränklich. Ueber die weitere Bildung des Spaliers siehe den §. 3, im dritten Kapitel des zweiten Abschnittes der ersten Abtheilung.

Die wenigen Sorten, welche sich zu Hochstämmen eignen, sind folgende:

1) die frühe Montagne. Weiße Magdalene. Es ist eine schöne und beträchtlich-große Frühpfirsche, von runder Form, oben mit einer Warze, und einem meist tiefen Einschnitt, auf der Sonnenseite schön roth, und darinnen dunkelroth gestreift, übrigens aber strohgelb, und etwas stark wollig. Ihr Fleisch ist sehr schmelzend, voll Saft, süß, wenig und sehr wohlschmeckend. Um den Stein, der mittelmäßig groß, ist das Fleisch weiß. Der Stein hängt stark am Fleisch. Sie zeitigt Mitte Augusts. Aechter Pfirsich.

2) Die Peruvianerin. Die frühe Chevreuse. Diese ist auch eine schöne, treffliche Pfirsche, von ziemlicher Größe, einige rund, andere eingedrückt, überhaupt verschieden in der Form. Die Furche ist zwar seicht, theilt jedoch die Frucht ungleich; hat auf dem Wirbel ein kleines Knöpfchen; ist mit einer dichten zarten Wolle bedeckt; auf der Sonnenseite hochroth, und purpurroth gestreift, und übrigens gelb. Das Fleisch ist weiß, sehr schmelzend, um den Stein weiß, der Saft gezuckert und von sehr gutem Geschmack; zeitig in der zweiten Hälfte Augusts. Aechter Pfirsich.

3) Die Safranpfirsche. Die gelbe Pfirsche. Eine gute Pfirsche, von mittelmäßiger Größe, hat auf dem Wirbel ein kleines Spizchen, und eine tiefe Furche; eine fahlgelbe Wolle, einen dunkelrothen Anstrich auf der Sonnenseite und übrigens schön gelb. Das Fleisch ist ebenfalls hochgelb, zart, mit einem süßen, weinigen Saft. Um den Stein ist es schön purpurroth, und die Fugen im Stein selbst; zeitigt Ende Augusts. Aechter Pfirsich.

4) Die Bourdiner oder die Narbonner Pfirsche. Diese ist vom Hochstamm besser, als vom Spalier; von ziemlicher Größe; hat oben ein kleines Spizchen, wie eine Nadelspiße; eine breite, ziemlich tiefe Rinne, die ungleich theilt; eine sehr feine Wolle; auf der Sonnenseite eine schön dunkle Röthe, und übrigens eine schöne gelbe Farbe. Das Fleisch ist weißgelblich; am Stein sehr roth, zart und schmelzend, voll süßen, weinreichen und erhabenen Saftes und vorzüglichem Geschmacks. Die Frucht zeitigt nach Anfang des Septembers. Der Baum wird stark und sehr fruchtbar.
Aechter Pfirsich.

5) Die gefülltblühende Pfirsche mit edler Frucht. Diese Augenweide in der Blüthenpracht taugt auch sehr gut als Hochstamm, zumal sie aus einem Kern entstanden ist, und einen starken Trieb hat. (Es ist nicht die Rosenpfirsche, die eine schlechte Frucht hat.) Die Frucht ist zwar nicht groß, aber doch sehr gut; rund, mit einem kleinen Spizchen auf dem Wirbel und einer nicht tiefen Rinne; hat eine zarte Wolle, eine strohgelbe Farbe, ohne Röthe, und nur bisweilen, wo die Sonne stark darauf wirken kann, einen kleinen Fleck von rothen Punkten. Das Fleisch ist durch und durch weiß, zart, von zuckerhaftem Saft und sehr angenehmen Geschmack; zeitig gegen Ende Septembers. — Der Baum hat einen starken, gesunden Wuchs. Die Blüthen stellen die schönsten Röschen vor, und erscheinen sehr häufig, fallen aber in den ersten paar Jahren, wegen dem starken Trieb des Baumes, allermeist ab; aber nachher bringt er viele Früchte. Aechter Pfirsich.

6) Die große glatte Frühpfirsche. Die große frühe Violette. Dieses ist eine delikate Pfirsche; fast rund, etwas breitgedrückt, die Frucht nur bei dem Stiel etwas tief; hat oben ein kleines Spizchen; ist auf der Sonnenseite dunkel violettroth, übrigens hellroth, ins Gelbe schillernd. Das Fleisch ist grünlich-gelb, um den Stein schön rosenroth, zart, voll Saft, süß und muskatellerhaft; zeitigt

nach Anfang Septembers. — Die Blüthen sind klein und ziegelroth. Aechter Pfirsich.

7) Der frühe Purpurpfirsich. Eine der vorzüglichsten Früchte dieser Art und doppelt zu empfehlen, weil der Baum fast in allen Gegenden gedeiht und sehr reichlich trägt. Reifezeit um die Mitte des August. Aechter Pfirsich.

Zu Spalieren empfehlen sich folgende besonders:

8) Der Wunderschöne. Belle de Vitry. Große, schöne Frucht, auf ihrer Schattenseite blaß grünlich-gelb, auf der Sonnenseite mit rothem Anflug und noch dunkler marmorirt. Das Fleisch ziemlich fest, roth um den Stein, von welchem es sich leicht löst, und sehr saftig. Reifezeit gegen das Ende des Septembers, man muß übrigens die Früchte noch einige Tage auf dem Baume hängen lassen, wenn sie recht delicat werden sollen. Aechter Pfirsich.

9) Die Venusbrast. Eine der bekanntesten Sorten und ziemlich groß, nicht völlig rund, feinwollig und strohgelb, auf der Sonnenseite lebhaft roth und noch dunkler marmorirt. Das Fleisch ist fein, weiß, rosenroth um den sich leicht lösenden Stein. Reifezeit gegen Ende Septembers. Aechter Pfirsich.

10) Die Bellegarde oder Galante. Eine große kugelrunde Frucht, auf der Schattenseite blaß-grün, schwach in's Gelbe spielend, auf der Sonnenseite aber tief und lebhaft roth, mit dunkelpurpurrothen oder violetten Streifen. Das Fleisch ist weiß, fest und um den Stein, der sich löst, mit rosenrothen Adern durchzogen. Zeitigt gegen das Ende des August. Aechter Pfirsich.

11) Die scharlachrothe Newington. Große, platte, rundliche Frucht, auf der Schattenseite blaß bernsteinfarbig, auf der Sonnenseite aber lebhaft scharlachroth mit dunkleren Adern marmorirt, da und dort auch ein wenig rothbraun. Das Fleisch ist fest, blaß gelblichweiß, aber um den Stein sehr roth; letzteres löst sich nicht ab. Der Saft

süß und von delikatem Weingeschmack. Reift zu Anfang des Septembers. Nektarine.

12) Die braunrothe Newington. Die Frucht mehr eiförmig, als bei No. 11, auf der Schattenseite gelblich oder lohfarbig, auf der Sonnenseite trüb-roth oder orange-gelb marmorirt. Das Fleisch fest, sehr blaßgelb, aber um den sich nicht lösenden Stein auffallend roth, und sehr saftig; der Saft zuckersüß und von delikatem Geschmack, zumal wenn die Frucht hängen bleibt, bis sie runzlich zu werden beginnt. Reifezeit die Mitte Septembers. Nektarine.

13) Die rothe römische. Eine der größten Früchte, ziemlich kugelförmig, nur an der Spitze etwas eingedrückt; auf der Schattenseite grünlich-gelb, in der Sonne aber hochroth oder purpurfarbig, etwas rauh und mit braunen oder rothbraunen Flecken. Der Stein hängt stark an dem festen grüngelben Fleisch, das gegen die Mitte sehr roth und voll Saft ist, zuckersüß und von erhabenem, wenigem Geschmack. Reifezeit um die Mitte des Septembers. Nektarine.

14) Die orange-gelbe Pitmastan. Eine ziemlich ansehnliche Frucht, unten breit, fast harzförmig, gegen die Spitze hin verlängert, auf der Sonnenseite dunkelbraunroth, im Schatten lebhaft gelb. Das Fleisch ist weich, dunkelgelb mit einem schmalen strahlenförmigen Ring von hellrosenrother Farbe um den Stein, der sich leicht löst; sehr saftig und von zuckersüßem erhabenem Geschmack. Reifezeit in der Mitte des Augusts. Nektarine.

Zweites Kapitel.

Vom Aprikosenbaum.

Die Aprikosen taugen fast alle zu Hochstämmen und werden darauf, obschon nicht groß, doch schmackhafter, als am Spalier. Man okulire sie in die Kronäste hochstämmig erzogener Zwetschenbäumen auf's schlafende Auge. Auf

Pflaumen, Mandeln oder auf aus Aprikosenkernen erzogenen Wildlingen, werden sie zärtlicher gegen den Frost, und dem Harzfluß, wozu sie ohnehin sehr geneigt sind, mehr unterworfen.

Als Spalier sind die Aprikosenbäume oft sehr widerstandsfähig, denn sie haben, zumal wenn sie älter werden, einen gar sehr sperrigen Wuchs und sind schwer in Ordnung zu halten. Ueberhaupt gehören sie nur an größere Spalierwände, wo sie einen größern Raum einnehmen können, und wo man alsdann Pfirsich- und Aprikosen-Spalier gerne abwechseln läßt, und zwar in der Art, daß man die letzteren auf einem 4—6 Fuß hohen Stamme erzieht, wodurch für die Pfirsich-Spalier zu beiden Seiten ziemlich viel Raum gewonnen wird.

Aprikosen veredelt man, zu Spalieren wenigstens, sehr gerne mittelst des Copulirens; man nehme übrigens immer Pflaumenstämmchen, und zwar wo möglich aus Kernen erzogene, zur Unterlage; Mandelwildlinge taugen nur in einem sehr warmen, lockeren, tiefgrundigen Boden.

Ueberhaupt aber liebt der Aprikosenbaum eine warme Lage; wo jedoch häufige Frühlings-Spätfröste einfallen, setze man ihn so, daß er die Sonne nicht frühe bekommt, sondern gegen halb Morgen und halb Mittag, oder gegen halb Mittag und halb Abend. — Steht er nahe bei einem Gebäude, oder vor den Winden gedeckt, so setzen den Früchten die Nebensticher (der stahlglänzende Rüsselkäfer) sehr zu; sie bohren mit ihrem langen Rüssel Löcherlein im unreifen Zustand hinein, und nähren sich von dem sauren Saft so, daß die Früchte öfters alle faulen und abfallen, und man nicht weiß wo das Unheil herkommt. Besonders nach einem warmen Regen setzen sie sich in Menge darauf, sobald sie Windstille haben.

Die tauglichsten Sorten zu Hochstämmen sind:

1) die große Frühaprikose. Sie sieht länglich aus, ist aber nach dem Maß fast rund, hat eine starke Furche,

darin ſie bisweilen gerne aufſpringt, iſt röthlich-gelb, und hat auf der Sonnenseite viele große und kleine rothe Punkte. Ihr zartes Fleisch iſt härzlich, voll erfrischenden Saftes und hat einen süßen und sehr angenehmen Geschmack. Sie zeitigt Anfangs Juli.

2) Die große gemeine Aprikose. Eine der schönsten und größten; sie iſt rund, hat eine sammetartige, auf der Sonnenseite schön hochrothe und übrigens dunkelgelbe Haut. Das Fleisch iſt etwas fest, sehr saftig, süß, röthlich-gelb, und hat einen ablößigen Stein. Die Mandel iſt bitter; zeitigt gegen Ende Juli, und hält sich tief in den August.

3) Die Orange-Aprikose. Sie iſt ziemlich groß, und die starke Furche theilt meist eine Seite höher als die andere; sie hat eine ganz gelbe Haut ohne Roth. Das Fleisch iſt goldgelb, härzlich, von einem sehr delikatem Geschmack; der Stein klein, und hat eine süße Mandel. Zeitigt Mitte Augusts.

4) Die große Zuckerprikose. Die Pfirsichaprikose. Eine der vorzüglichsten und größten; fast rund, mit einer tiefen Furche. Die Haut hat starke Röthe auf der Sonnenseite, und iſt übrigens schön gelb. Das Fleisch iſt röthlich-gelb, härzlich-zart, voll zuckersüßen Saftes, mit einem köstlichen Geschmack, und wird nie melbig. Der Stein iſt dick und hat meist 2 bittere Mandeln; zeitigt gegen Mitte Augusts.

5) Die Ananas-Aprikose. (Aprikose von Breda.) Diese iſt ebenfalls eine der delikatesten Sorten, von platt-runder Gestalt, mit einer nicht sehr tiefen Furche. Die Haut iſt nicht so sammetartig, wie bei den meisten, sondern glatt, zart und dünne. Auf der goldgelben Grundfarbe iſt sie schön geröthet, und zwar durch rothe zarte Punkte und starke Flecken. Das Fleisch iſt härzlich und wird nie melbig, iſt voll Saft, und hat einen angenehmen Ananas- Wohlgeschmack. Der Stein iſt mehr länglich als rund, und hat

eine süße Mandel, welche wie ein Haselnußkern schmeckt. Sie zeitigt in der Mitte des August.

6) Die Brüsseler Aprikose. Mittelflechte Frucht, ziemlich oval und von beiden Seiten etwas zusammengedrückt, blaßgelb, mit weißen Flecken, auf der Sonnenseite aber roth mit dunkelbraunen Flecken. Das Fleisch ist fest, gelb, und hat einen erhabenen Geschmack, löst sich auch sehr leicht vom Stein. Der Kern ist bitter. Reifezeit gegen Ende des August.

7) Die Moorpark-Aprikose. Eine der delikatesten Früchte, groß, rundlich, von beiden Seiten etwas zusammengedrückt und von der Naht in zwei ungleiche Hälften getheilt; blaßgelb, auf der Sonnenseite aber dunkel-orangegelb mit braun schattirt und voll von dunkeln Flecken. Das Fleisch ist sehr fest, hell-orangegelb und löst sich rein ab vom Stein, der einen bitteren Kern enthält. Der Saft ist sehr reichlich und von excellentem Geschmack. Auf der scharfen Seite des Steines befindet sich, nahe an seiner Basis, eine kleine Oeffnung, durch welche sich eine feine Nadel durchstecken läßt, bis sie auf der anderen Seite wieder herauskommt. Reifezeit zu Anfang des Septembers.

8) Die große türkische Aprikose. Sie wird oft mit der gemeinen (No. 2) verwechselt, ist aber leicht zu unterscheiden; denn sie hat einen süßen Kern, ist runder, dunkler in der Farbe und auch etwas später reif. Das Fleisch löst sich sehr leicht vom Stein, und hat einen excellenten, etwas säuerlichen Geschmack.

Drittes Kapitel.

Vom Mandelbaum.

Der Mandelbaum wird bei uns da und dort gezogen in Gärten und Weinbergen, und zwar hauptsächlich seiner schönen frühen Blüthe wegen, denn auf den Ertrag ist meistens nicht viel

zu rechnen. Man zieht denselben entweder aus Kernen (s. hierüber den S. 3, Abschnitt 1 der ersten Abtheilung), oder aber werden sie gleich den Pfirsichen und Aprikosen, auf Pflaumenwildlinge oculirt; man wähle aber frühe Pflaumensorten zur Unterlage.

Bekommt man Früchte, so trockne man dieselben mit großer Vorsicht auf Brettern an der Sonne durch und durch, und bewahre sie alsdann in trockenem Sand auf, sonst laufen sie alle an und verderben.

Die bekanntesten Sorten sind:

1) Die gemeine Mandel. Die Kerne sind klein und unschätzbar im Vergleich mit denen anderer Sorten; sie werden aber in Frankreich viel benützt zur Erziehung von Wildlingen für Pfirsiche.

2) Die süße Mandel mit harter Schale. Eine veredelte Spielart der vorigen, mit größeren, übrigens ebenfalls nicht sehr schmackhaften Kernen. Sie werden in Frankreich häufig auch zu Unterlagen für Pfirsiche benützt.

3) Die süße Mandel mit zarter Schale. Der vorigen ganz ähnlich, aber mit leicht=zerbrechlicher Schale. Der Kern schmeckt, frisch genossen, sehr angenehm und süß. Sie wird auf die vorhergehenden oder auf frühe Pflaumen veredelt.

4) Die Damen=Mandel. Diese wird trocken gegessen und ist ein bedeutender Handels=Artikel des südlichen Frankreichs. Bei uns sind die Früchte ebenfalls wohl bekannt, und kommen zum Dessert auf den Tisch.

5) Die bittere Mandel. Ebenfalls bekannt; sie werden bei uns in den Apotheken gekauft. Die Früchte sind dunkelbraun, die Schalen hart, die Kerne bitter.

Viertes Kapitel.

Vom Pflaumen- und Zwetschen- Baum.

Der Pflaumenbaum muß dem bürgerlichen Gartenbesitzer, und vorzüglich dem Landmann, unter den Obstbäumen auch sehr schätzbar seyn. Seinen Hausgenossen, Kindern und Gesinde, sind seine Früchte eine höchst angenehme Beizekost, womit manches Stück Brod gespart wird, und durch das davon gekochte Gesälz oder Pflaumenhonig manche Butter und Käse. Und wie nützlich in der Haushaltung sind nicht die getrockneten Pflaumen und Zwetschen für Gesunde und Kranke! Mit getrockneten Pflaumen wird ein großer Handel getrieben, so wie auch die feineren Sorten in den Städten gut versilbert werden können. Eine gute Auswahl unter den Pflaumensorten ist daher nöthig.

Dem Pflaumenbaum ist jedes Erdreich dienlich, wenn es nur fleißig gebaut und öfters gedüngt wird. Am besten geräth er in einem leichten, mehr trockenen als feuchten Boden, besonders in einem schwarzen sandigen Grund. Eine warme Lage macht seine Früchte sehr schmackhaft und schön, aber im Schatten gedeihen sie nicht gut.

Man zieht Pflaumen und Zwetschen nicht selten auch als Spaliere, wo sie immer auf Pflaumenausläufer copulirt oder oculirt sind; zu Hochstämmen zieht man die auf Kernwildlinge veredelten Sorten vor.

Unter die guten Eigenschaften beliebter Pflaumen gehört, daß sie kein zähes, saures, mehliges, noch trockenes, sondern ein feines, saftiges, süßes und zwar zuckerhaftes Fleisch und erhabenen Geschmack, und keine zähe, rauhe Haut haben. Es ist angenehm, wenn sich der Stein gut vom Fleisch ablöst; jedoch gibt es auch von den besten Pflaumen, die solches nicht thun.

Unter den hundertten von Sorten heben wir einige von den vorzüglichsten aus. Darunter ist ohne Widerspruch die erste und fürnehmste

1) die Zwetsche. Die Hauspflaume. Diese allgemein bekannte Frucht, die fast überall zu Hause ist, verdient wegen ihres großen Nutzens und Gebrauchs, und wegen ihrer leichten Anpflanzung recht häufig erzogen zu werden. Ihr guter, gewürzhafter Geschmack beim frischen Genuß, ihre Brauchbarkeit zum Kochen, zum Gesälz oder Honig, zum Branntweimbrennen, zum Trocknen, zum Verkauf u. s. w. sollte den Landleuten mehr Antrieb geben, diesen Baum gut zu pflegen, ihn nicht unveredelt aufwachsen zu lassen, sondern ihn mit guter, großer und schmackhafter Art von Zwetschen zu oculiren und zu propfen. Denn, ob er schon vom Kern gezogen in seiner Art bleibt, und durch alljährliches Abschneiden seiner Dorne und Auswüchse vieles von seiner Wildheit verliert, so wird er doch durch die Veredlung des Oculirens oder Propfens auch wirklich viel veredelter, und seine Früchte viel größer und wohlgeschmeckender.

2) Die gelbe Mirabelle. Diese kleine, überaus delikate, zuckerhaft-süße und saftige zarte Pflaume ist weißlich-gelb, wenn noch ihr Duft vom Baum auf ihr liegt, darunter aber ist sie goldgelb, und viele haben auf der Sonnenseite schöne rothe Punkte und Fleckchen. Sie fangen in der Mitte des Augusts an, zu zeitigen.

So sehr ihr angenehmer Geschmack beim frischen Genuß jedem Gaumen behagt, und mancherlei niedliche Gerichte und Speisen davon bereitet werden, so vortrefflich sind sie im getrockneten Zustand, und machen seit langen Jahren schon einen starken Handelszweig aus. Der Baum ist außerordentlich fruchtbar, und hat öfters mehr Früchte als Blätter. Weil er sich aber durch seine außerordentliche Fruchtbarkeit halb erschöpft, und so vor der Zeit alt würde, so muß alle Jahre seine Krone beschnitten und in einer Kugel-form erhalten werden. Es werden nemlich im März alle

vorjährig getriebenen Sommerschosse bis auf 4 oder 3 Augen abgeschnitten, die überflüssigen Aestchen weggenommen und von allen dürren Reifern u. befreit. Durch dieses alljährige Beschneiden wird der Baum nicht nur in seinen Kräften erhalten, sondern man gewinnt auch Raum, so daß man mehrere von diesen Bäumen auf ein Stück Feld setzen kann.

3) Die Goldpflaume. Die doppelte Mirabelle. Diese vortreffliche Pflaume ist etwas größer, als die Mirabelle, übrigens aber ihr sehr ähnlich; goldgelb, und auf der Sonnenseite in's Pomeranzengelbe spielend, und wie jene mit größeren und kleinern hochrothen Punkten besetzt. Das Fleisch ist hochgelb, sehr fein und zart, saftreich, sehr süß, nur in der Haut etwas säuerlich, und von trefflichem Geschmack; zeitigt in der ersten Hälfte des Augusts. Der Baum ähnlicht auch dem Mirabellenbaum.

4) Die rothe Kaiserpflaume. Sie ist ansehnlich groß, gegen den Stiel etwas spiz zulaufend, und am untern Ende eyförmig und dick; auf der Sonnenseite blau-roth, auf der andern hellroth und stark mit gelblichen Punkten besät. Das Fleisch ist gelblich, hell und durchsichtig, hat starke Fasern; der Geschmack ziemlich gut und zwetschenartig; zeitigt Ende Juli.

5) Die violette Kaiserin. Eine gute, schöne, etwas späte Pflaume, lang, oben und unten schmaler zulaufend, mit einer seichten Naht, dunkelblau, mit einem hellblauen, starken Duft belegt; das Fleisch grünlich-gelb, härtilich, süß, von besonders gutem Geschmack und löst sich gut vom Stein; zeitigt Ende Septembers.

6) Die blaue Kaiserpflaume. Eine ansehnliche, eyförmige Pflaume, mit einer flachen Naht; rothblau, mit einem starken, weißlichen Duft; hat ein härtiliches, helles, gelbweißes, süßes und erfrischendes Fleisch ohne alle Säure, löst sich nicht gut vom Stein; zeitigt von der Hälfte Augusts an bis in September. — Bei vielem Regen faulen die Früchte sehr.

7) Die Königs-pflaume. Eine vortreffliche Pflaume von plattgedrückter Kugelform, ohne Naht; hat einen ziemlich starken, geraden Stiel. Die Haut ist dunkel-blauröthlich, mit einem bläulichen starken Duft, wodurch gelbliche Punkte schimmern. Das Fleisch ist grünlich-gelb, hell, härthlich, saftig, süß, und durch eine beigemischte leichte Säure sehr erhaben von Geschmack; zeitigt Mitte Augusts.

8) Die cyprische Pflaume. Die rothe Eyer-pflaume. Eine große, schöne Frucht; fast rund, stumpf-eiförmig, gegen den Stiel aber etwas spitz. Die Haut ist roth, wodurch ein verblichenes Gelb durchscheint, und hat viele rothe Punkte. Das Fleisch ist etwas derb, und läßt sich wie eine Butterbirne schneiden, ist grünlich, saftig, etwas säuerlich und ziemlich gut, und löst sich vom Stein; zeitigt Ende Augusts.

9) Die Moscheropflaume. Diese ist eine von den besten, von Form rund, hat eine merkliche Naht mit einem Stempelpunkt, der in einiger Vertiefung steht, so wie auch der Stiel. Die Haut ist rothblau, auf der Sonnenseite schwärzlich-roth, mit einem feinen bläulichen Duft belegt, und mit vielen feinen, röthlich-gelben Pünktchen besäet. Das Fleisch ist grünlich-gelb, dicht und zart, süß und von sehr angenehmem Geschmack, und löst sich gut vom Stein; zeitigt gegen Ende Augusts.

10) Die Purpurpflaume. Sie stammt aus England, und ist eine schöne, große Pflaume von länglicher Gestalt und gleicher Dicke. Auf der Sonnenseite hat sie eine tiefe und breite Furche, und einen tief-eingezogenen Blüthepunkt. Der Stiel ist ganz kurz und sitzt in einer starken Vertiefung. Die Grundfarbe der Haut ist schön goldgelb, auf der Sonnenseite aber mit Purpurroth bemalt, und ringsum mit purpurrothen Punkten besäet, die in der Mitte ein weißgraues Pünktchen haben. Ein himmelblauer Duft umzieht die Haut. Das Fleisch ist goldgelb, etwas speckig und nicht überflüssig saftig, süß und von einem sehr angenehmen

Geschmack. Der Stein löst sich gut vom Fleisch. Ihre Zeitigung ist Anfang Septembers.

11) Die Catharinenpflaume. Eine sehr gute gelbe Pflaume, mittelmäßig-groß, fast herzförmig, an der Seite der Naht und gegenüber etwas platt gedrückt, und der Stiel so lang als die Frucht. Die Haut ist hochgelb, und nimmt auf der Sonnenseite öfters hellrothe Punkte und Flecken an, die unter dem dünnen weißen Duft lactroth durchscheinen. Das Fleisch ist gelb, sehr fest, fein, ungewein süß und von sehr angenehmem Geschmack. Der Stein hängt am Fleisch fest. Die Frucht zeitigt in der Mitte Septembers, und zwar nach und nach. Sie dient auch sehr gut zum Trocknen.

12) Die Herrenpflaume. Eine mittelmäßig-große, sehr gute Pflaume, von rundlicher Form, aber oben und unten etwas eingedrückt, wie eine Pomeranze, mit einer flachen Naht, schwarzblau, stark bestäubt, und darunter mit röthlichen Pünktchen besäet; hat ein grünlich-gelbes, helles, zartes und saftiges Fleisch, mit süßem Saft und angenehmem Geschmack; zeitigt Anfangs August.

13) Die Reneclode. Die große grüne Reneclode (Reine-Claude). Dieses ist unstreitig eine der besten Pflaumen, und nun allenthalben bekannt und beliebt. Sie heißt auch bei manchen die grüne Aprikose, und hat von einem guten Baum die Größe von der kleinen frühen Aprikose, und eine gedrückte Kugelform, eine tiefe Naht, und einen grauen Stempelpunkt. Die weißlich beduystete Haut ist apfelgrün, mit gelben Adern, oft sehr gelblich, und hat bisweilen auf der Sonnenseite rothe starke Punkte. Das Fleisch ist grünlich-gelb, hell, sehr schmelzend, voll Saft, von einer zuckerhaften Süßigkeit und einem erhabenen, vortrefflichen Geschmack. Der Stein hängt gewöhnlich stark am Fleisch. Sie zeitigt Anfangs August. — Man hat auch eine kleinere Reneclode, die nicht so sehr saftig und leichter zu trocknen ist.

14) Die violette Reneclobe. Der grünen ganz ähnlich, aber blau, und durch eine weit größere Haltbarkeit der Früchte ausgezeichnet, die bei trockenem Wetter oft wochenlang aufgehoben werden können.

15) Die weiße Perdrigon. Eine ähnlich delikate Pflaume, die der Reneclobe von Manchen vorgezogen wird, weil ſie ein härteres Fleisch hat. Sie iſt etwas kleiner und etwas gelber als jene; hat ein ähnliches, grünlich-gelbes, hell-durchſichtiges Fleisch von köſtlichem, ſüßem Saft, einem eigenen gewürzhaften, vortrefflichen Geſchmack, und gibt getrocknet die beſten Pflaumen vor allen. Sie ſind die bekannnten Prünellen, geſchälte und ausgefernte, an der Sonne getrocknete Pflaumen. Die Zeitigung dieſer guten Frucht fällt in den Ausgang des Auguſts.

16) Die violette Perdrigon. Ob ſie ſchon nicht den hohen Grad von Güte als jene hat, ſo iſt doch auch ihr Fleisch von einem trefflichen Geſchmack; röthlich-gelb, hell, ziemlich hartlich, ſehr ſüß und zart. Sie ſieht rund aus, iſt aber doch etwas länglich, an beiden Enden etwas eingebrückt, und hat eine ſeichte, kaum merkliche Naht. Die Haut iſt bläulich-roth, auf der Schattenseite heller roth, mit gelben Pünktchen ſtark beſäet, und mit einem ſilbergrauen Duſt belegt. Sie zeitigt mit der vorigen.

17) Die rothe Diaprée (von Manchen die glühende Kohle genannt). Eine ſtarke, eyförmige Pflaume, bläulich firſchroth, mit einem aſchfarbigen Duſt belegt, darunter viele feine fahle Pünktchen; hat ein härteres, ſehr feines, zuckerhaft-süßes Fleisch von köſtlichem Geſchmack. Die Frucht zeitigt gegen Ende Auguſts.

Fünftes Kapitel.

Von dem Kirschbaum.

Der Kirschbaum ist dem Gartenfreund, welcher Genuß und Nutzen mit einander paaren will, worauf der Bürger und Landmann bei seinen Abgaben und Kosten vorzüglich auch sehen muß, ebenfalls ein wichtiger Baum. Seine Früchte geben ihm und seinen Hausgenossen nicht nur den angenehmsten und erfrischendsten Genuß, und zwar zu einer warmen Jahreszeit, wo sie vorzüglich willkommen sind, und eben so getrocknet für Gesunde und Kranke, sondern sie lassen sich auch frisch und getrocknet zu baarem Gelde machen und in der Stadt verkaufen; der Gartenbesitzer muß nur klüglich wählen, und solche Sorten anpflanzen, die seinen Absichten am besten entsprechen. Zum frischen Verkauf dienen ihm vorzüglich die frühesten und spätesten Sorten, und sodann solche, die groß, schön und vorzüglich von Güte sind; zum Trocknen hauptsächlich große süße Kirschen mit weichem Fleisch.

Der Kirschbaum nimmt mit geringem Land vorlieb wenn es nur nicht naß ist. Vorzüglich wird er ein sehr großer und tragbarer Baum in schwarzem gutem sandigen Grund, und in mergelartigem Boden. In tiefen Gründen stehet er nicht gut, besser aber auf Anhöhen und erhabenen freyen Gegenden. Mist und Viehdünger ist ihm nachtheilig, und zieht ihm den Harzfluß und Brand zu.

Die Kirschbäume theilen sich in süße und saure Arten. Die süßen erreichen oft eine Höhe von 40, 50 Fuß, die sauren aber werden nicht groß, und daher gehen auch ihre Wurzeln nicht so tief in den Boden. Man muß sich also in der Auspflanzung darnach richten, und den Sauerkirschen den Boden widmen, der am mindesten tief ist, oder kießig und steinig. — Die Rinde des Süßkirschenbaums ist in der Jugend weißgrau, die Blätter groß, hellgrün,

faltig, dünne, grob gezähnt, und hängend; der Sauerkirschbaum aber hat schwache, schwache, dünne Zweige, und sehr dunkelgrüne, glänzende, regelmäßig gezähnte und stehende Blätter. — Die Süßkirschen theilen sich in Herzkirschen mit weichem Fleisch, und in Knorpelkirschen mit hartem Fleisch; die Sauerkirschen aber in Süßweichseln, die halb süß und halb sauer sind, und große Blätter haben, und in Sauerweichseln, mit kleinem Blatt; in Glaskirschen und Amarellen.

Wie schon im §. 8. des ersten Abschnittes der ersten Abtheilung bemerkt worden ist, sind die Kirschen beim Veredeln empfindlich und man darf nicht Süßkirschen auf saure und umgekehrt aufeinander bringen, sondern immer nur gleiche Arten. Um sie aber in Zwergform zu haben, dient die Mahalebkirsche für beide als treffliche Unterlage, so wie die virginische Traubenkirsche und die ostheimer Weichsel. Es sind ferner gepfropfte Exemplare zu Zwergformen den oculirten oder copulirten immer vorzuziehen; für Hochstämme aber eignet sich das Oculiren besser.

Unter den vorzüglichsten und nutzbarsten Kirschen sind:

1) Die Maiherzkirsche. Sie ist trefflich zum Genuß, und die beste zum Trocknen. Sie ist ziemlich rund, auf beiden Seiten etwas gedrückt; beinahe schwarz; Fleisch und Saft dunkelroth, weich, überaus süß, von gewürzhaftem, sehr gutem Geschmack. Ihr Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang. Sie zeitigt in der ersten Hälfte des Juni.

2) Die große süße Maikirsche. Diese folgt sogleich in der Zeitigung auf die vorhergehende; ist etwas größer, runder, das Fleisch etwas weniger fest und sehr vorzüglich von Geschmack, und ebenfalls zum Trocknen vortrefflich.

3) Das schwarze Taubenherz. Eine glänzend schwarzbraune große Süßkirsche, die lang und unten stumpfherzförmig ist, mit einem langen Stiel; hat ein zwar zartes, doch etwas härliches, dunkelrothes, süßes und angenehmes Fleisch; zeitigt gegen Ende Juli.

4) Die große schwarze Knorpelkirsche. Sie ist am Stiel dick, auf beiden Seiten breitgedrückt, unten stumpf, mit einem Stempelgrübchen, und hat einen andert-halb Zoll langen Stiel. Die Haut ist theils dunkelbraun, theils glänzend-schwarz; das Fleisch und der Saft schwarz-roth, zwar fest, doch nicht so hart, als bei andern dieser Art, und daher desto saftiger. Bei seiner Süßigkeit hat es etwas angenehmes Bitterliches; zeitigt um die Mitte Juli.

5) Die Flamentiner. Diese ist eine große, sehr schöne, frühe, weiß und roth gesprengte Herzkirsche, auf einer Seite platt gedrückt, und mit einer starken Furche, langem Stiel, zartem und doch nicht allzuweichem Fleisch, hellem, weissen Saft, und süßem, erfrischendem Geschmack; zeitigt Anfangs Juni.

6) Die englische weiße frühe Herzkirsche. Eine lang-herzförmige, glänzende, schätzbare Kirsche mit langem Stiel, der in einer tiefen, stark ausgehöhlten Vertiefung steht. So glatt und glänzend die Haut ist, so hat sie doch gegen das Licht scharf betrachtet, lauter kleine, geschliffene Flächen. Die Haut ist rein weißlichgelb, und nur die stark besonnten haben einen sanften röthlichen Anflug. Das Fleisch ist weiß, nicht sehr weich, saftig, süß und vortrefflich von Geschmack, bei nicht vollkommener Zeitigung aber ein wenig bitterlich. Der Stein hängt stark am Stiel. Ihre Zeitigung fällt gegen das Ende des Juni.

7) Die große rothe Herzkirsche mit weichem Fleisch. Eine überaus schöne, gute und große Kirsche, die stumpfherzförmig ist, mit einer flachen Rinne auf beiden plattgedrückten Seiten und einem grauen Stempelpunkt in einem starken Grübchen. Sie ist schön roth, mit vielen dunkelrothen Flecken, forellenartig gezeichnet, zumal auf der Schattenseite, die ins Blafrothe fällt. Ihr Fleisch ist hell und weiß, von einem angenehmen süßen Saft und Geschmack. Ihre Zeitigung fällt in das erste Drittel des Juli.

8) Die Schöne von Rocmon. Das bunte Taubenherz. Diese ist eine sehr große, überaus schöne, herzförmige Kirsche mit einem tiefen Stempelgrübchen, weil sie stumpf-herzförmig zulauft; sie hat einen ziemlich langen Stiel in einer sehr weiten und tiefen Aushöhlung; eine dünne, weißgelbliche, hell- und dunkelroth gesprengte Haut, und ein weißes, ziemlich hartes, jedoch saftiges, süßes Fleisch von einem angenehmen Geschmack; zeitigt gegen Mitte Juli.

9) Die große Laueremannskirsche. Diese ist die größte bunte Herzkirsche, von sehr regelmäßiger Herzform, und hat einen ganzen Zoll im Durchmesser; unten rundet sie sich stumpf zu. Der Stiel ist gewöhnlich über anderthalb Zoll lang, und steht in einer tiefen Aushöhlung. Die Haut ist auf beiden Seiten roth getüpfelt, und verläuft sich dieser malerische Anstrich in das Weißlichgelbe und Wachsfeine der Schattenseite. Ihr Fleisch ist sehr weiß, um den Stein etwas rosenfarbig, sehr fest, angenehm-süß und von gewürzhaftem Geschmack; der Stein löst sich nicht gut; zeitigt um die Mitte des Juli.

10) Die Hildesheimer späte Marmorkirsche. Sie wird spät im September zeitig, und ist solches eine Seltenheit, zumal von Herzkirschen. Sie ist stark mittelmäßig groß; der Stiel lang; die Haut glänzend, und ihre Grundfarbe gelblich-weiß und roth gesprengt, und stark besonnte dunkelroth. Das Fleisch ist hart, aber von sehr gutem Geschmack.

11) Die rothe Maikirsche. Diese ist eine unvergleichlich gute, große Kirsche, mit einer andern Seltenheit. Sie wird schon gegen Ende des Mai roth und genießbar, aber immer besser und dunkler, und in sechs Wochen fast ganz schwarz, und sodann eine delikate Süßweichsel, so daß man sie sechs Wochen lang zum Verkauf benutzen kann. — Sie ist auf beiden Seiten etwas plattgedrückt, hat einen langen Stiel, und ein zartes, sehr gewürzhafte, süßsäuerliches

Fleisch, das erst gegen Ende des Juni zu seiner vollkommeneu Güte kommt.

12) Die schwarze spanische Frühkirsche. Eine Süßweichsel vom ersten Rang. Sie wird ansehnlich von Größe, auf der einen Seite plattgedrückt, dunkelschwarzbraun, und hat einen vortrefflichen süßen Saft, und gewürzhaften Geschmack; zeitigt um die Mitte des Juni.

13) Die große spanische Weichsel. Diese ist auch eine von den besten Süßweichseln; stark mittelmäßig groß, rundlich, auf der innern Seite etwas plattgedrückt, mit einem langen Stiel; die Haut ist dunkelbraun, fast schwarz; das Fleisch zart, voll edlen Saftes, der bei seiner angenehmen Weichselssäure viel Süßigkeit und einen feinen Geschmack hat; zeitigt Mitte Juli und gegen Jakobi.

14) Die schwarze Muskateller. Sie ist ansehnlich groß, fast ganz rund, mit einem etwas kurzen und dicken Stiel, und dunkelrother, fast schwarzer Haut. Das Fleisch ist hellroth, schmelzend, vollsaftig, von einem delikaten Geschmack. Sie zeitigt in der letzten Hälfte des Juli.

16) Die Dstheimer Weichsel. Die fränkische Wucherkirsche. Diese schätzbare und ökonomische Kirsche stammt aus Spanien, und ist einzig in ihrer Art. Sie pflanzt sich durch ihre Wurzelschößlinge ächt fort, (nicht so durch die Kerne,) und diese tragen schon im zweiten Jahr schöne Kirschen, die eine stark mittelmäßige Größe haben. Sie sind schwarzroth und rund, haben einen etwas langen Stiel, ein zartes Fleisch von einem angenehmen Weichselgeschmack, einen stark färbenden Saft von etwas vorstechender Säure, und sind sowohl zum frischen Genuß, als zum Einmachen mit Essig oder Zucker, und vornehmlich zum Trocknen vortrefflich. Ihre Zeitigung fällt gegen Ende Juli.

Man kann davon zwar auch Hochstämme erziehen, wenn man die jungen Ausschläge ausschneidet, und wie andere Bäumchen in der Baumschule pfl egt. Allein wenn man Ge-

legenheit dazu und eine — wäre es auch sonst unfruchtbare — Anhöhe, oder einen steinigen Hügel oder Berg hat, so kann man sich einen großen Nutzen durch Anlegung mit diesen Kirchenstämmchen verschaffen. Man setzt sie, wie bei Weinbergen, in Reihen, die sechs Fuß weit sind, fünf Fuß von einander, behackt sie jährlich, und behandelt sie wie Weinberge, und wenn man 6, 7 Jahre sie benutzt und geerntet hat, holzt man sie aus, das heißt, man haut die alten Stöcke an der Erde weg, und läßt die vorhandenen jungen Aus schläge dafür stehen; oder man haut das ganze Stück aus, rajolt es, und besetzt es wieder frisch mit Schößlingen, deren man sodann in Menge hat.

16) Die saure Pothkirsche. Sie ist ansehnlich groß und vorzüglich zum wirthschaftlichen Gebrauch, da sie starke Säure behält. Sie ist fast ganz rund, hat einen langen Stiel mit einem Absatz nahe am Anfang desselben. Die Haut ist schwarzroth, das Fleisch weich und sehr roth. Die Kirsche zeitigt Anfang Augusts, und kann vier Wochen am Baum hängen.

17) Die Pomeranzenkirsche. Dieses ist eine schöne, große, plattrunde und schätzbare Glaskirsche, deren Zoll langer Stiel in einer tiefen Aushöhlung steht, und fest am Fleisch hängt. Ihre Haut ist fast ziegelroth, glänzend und durchsichtig, und hat viele weiße Punkte. Das Fleisch ist helle, weiß, süß und mit einer feinen Säure erhaben; zeitigt gegen Mitte des Juli, und dauert den Monat durch.

18) Die rothe Dranienkirsche. Auch diese ist eine der vorzüglichsten Glaskirschen von ansehnlicher Größe, fast rund, helldurchsichtig, hellroth und nur auf der Sonnenseite ein wenig dunkler, in der Sonne schimmern gelbliche Flecken durch die Haut. Das Fleisch ist gelblich-weiß, zerfließend, voll süßen, weißen, delikaten Saftes und von erhabenem, sehr erquickendem Geschmack. Sie zeitigt Ende Juli und Anfangs August.

Sechstes Kapitel.

Vom Kornelkirschenbaum.

Bei uns in den Gärten sehr bekannt und beliebt unter dem Namen „Dürlizzen“ oder „Herlizzenbaum“. Er läßt sich gar leicht in jede Form bilden, namentlich aber eignet er sich für die Spalierform, in welcher er auch am häufigsten gezogen wird. Seine Fortpflanzung aus Ablegern und Stecklingen ist so leicht wie bei der Quitte, und auch aus Saamen kann sie geschehen, wiewohl es da etwas lange dauert, weil solche oft 16 — 18 Monate liegen bleiben, ehe sie keimen. Auch zu lebendigen Hecken sind sie sehr empfehlenswerth. Sie nehmen mit jedem Boden vorlieb und ertragen auch große Trockenheit. Die Früchte müssen ganz reif seyn, wenn sie gut schmecken sollen; ihr weinsäuerlicher Saft gibt ihnen aber etwas sehr Angenehmes.

Dritter Abschnitt.

Schaalenobstsorten.

Das Schaalenobst ist für die Gärten allerdings von keiner so großen Bedeutung, doch gewährt dasselbe an manchen Orten bisweilen einen großen Ertrag und wird oft ein gewinnbringender Handelsartikel. Man zählt darunter den Nußbaum, den zahmen Kastanienbaum und den Haselnußstrauch.

Erstes Kapitel.

Vom Nußbaum.

Ueber seine Vermehrung und Anzahl aus Samen sagt S. 3. des ersten Abschnittes der ersten Abtheilung vom Obstgarten; über seine Pflanzung S. 2. des ersten Kapitels vom zweiten Abschnitt.

Bisweilen kommt auch das Sculiren bei ihm in Anwendung, auch das Pfropfen, jedoch letzteres nicht mit Vortheil.

Der Nußbaum will einen tiefgründigen, lockeren, fruchtbaren Boden haben, wenn er gehörig gedeihen soll, und keinenfalls zu naß stehen; am besten befindet er sich an geschützten Anhöhen.

Die einträglichste Sorte ist wohl:

1) Die dünnschälige Wallnuß oder Meißenuß, mit großem süßem Kern und sehr leicht zu öffnen. Der Baum ist übrigens gegen den Frost noch empfindlicher, als die andern Sorten.

2) Die doppeltragende Wallnuß ist zwar sehr ergiebig, die Frucht aber nicht so schmackhaft, als bei der vorhergehenden; auch ist der Baum weniger dauerhaft.

3) Die Riesen-Wallnuß ist viel größer, als die beiden vorhergehenden, aber weniger dünnschalig und der Kern kleiner, jedoch ebenfalls schmackhaft. Der Baum erträgt ziemlich viele Kälte und wird bald tragbar, weshalb er zum Anbau zu empfehlen ist.

Zweites Kapitel.

Vom zahmen Kastanienbaum.

Ueber ihre Anzucht aus Saamen u. s. w. siehe ebenfalls den §. 3. des ersten Abschnittes der ersten Abtheilung vom Obstgarten, so wie den §. 2. des ersten Kapitels vom zweiten Abschnitt. Die besten Früchte zur Aussaat sind übrigens die sogenannten Maronen, die man sich aus Italien kommen lassen muß. Dabei gebrauche man aber die Vorsicht, dieselben ausdrücklich zur Aussaat zu verlangen, denn sonst erhält man von denen, welche gewöhnlich in Handel kommen, und die im Backofen getrocknet sind, um ihr Anlaufen zu verhindern.

Durch die Kernsaat erhält man gewöhnlich so gute Sorten, als die Saamen waren, und bei uns werden deshalb die Kastanien auch selten veredelt. Sie lassen sich übrigens oculiren und pflöpfen, wozu man aus Kernen gezogene Stämmchen oder auch junge Eichen als Unterlage wählen kann. Veredelte Bäume sollen reichlicher tragen, als die aus Kernen erzogenen nicht veredelten.

In Bezug auf den Boden und Standort, kommen die Kastanienbäume ganz mit den Wallnußbäumen überein; auch sie lieben einen Platz an Anhöhen, nicht eingeschlossen, aber doch gegen die rauheften Winde geschützt. Beim Versetzen aus der Baumschule an Ort und Stelle wollen sie an den Wurzeln, namentlich an der Pfahlwurzel, sehr geschont seyn.

Die besten Sorten sind die Spielarten der italienischen Kastanien oder Maronen; sie liefern die schmackhaftesten, aber auch weniger Früchte als andere.

Am häufigsten wird die gemeine zahme Kastanie gepflanzt, von der die meisten Früchte bei uns verkauft werden. Dieselben sind kleiner, als die Maronen, und von weniger gutem Geschmack. Der Baum aber erreicht eine bedeutende Größe, und ist auch als Zierbaum in Parkanlagen und dergleichen von großem Werth.

Drittes Kapitel.

Vom Haselnußstrauch.

Ueber die Vermehrung dieses allbekannten Strauches siehe den §. 3. des ersten Abschnittes der ersten Abtheilung vom Obstgarten. Bekannt ist, daß dieser Strauch fast mit jedem Boden vorlieb nimmt, namentlich auch mit einem etwas schattigen Standort, weshalb er da und dort in einem Hausgarten seinen Platz findet. Uebrigens je wärmer die Lage, desto schöner werden die Früchte, desto kräftiger ist sein Wachsthum. Den Haselnußstrauch baumartig zu erziehen

gelingt selten; er hat eine zu große Neigung zum strauchartigen Wachsthum und namentlich zu Wurzeltrieben.

Im Garten sollte man nicht die gemeine Haselstaude, die ja in jedem Wald und in jeder Hecke wächst, pflanzen, sondern immer nur edlere Sorten, unter denen die weiße und rothe Lambertsnuß (Blutnuß), die große runde Zellernuß (römische), und die Riesenhaselnuß die besten sind.

Man kann diese edlen Sorten auch auf Wildlinge ocu-
liren und sogar in Spalt pfropfen; das Legen von
Kernen ist aber jedenfalls weit einfacher.

Vierter Abschnitt.

B e e r e n = O b s t s o r t e n .

In einem wohlgeordneten Garten darf auch das Beee-
renobst nicht fehlen, im Gegentheil, dasselbe ist, ungeachtet
es nur als sogenanntes Nebenobst betrachtet wird, keines-
wegs unbedeutend für die Haushaltung, insbesondere die
Johannisbeeren.

Erstes Kapitel.

Vom Maulbeerbäum.

Ueber seine Vermehrung und Erziehung siehe den §. 3.
des ersten Abschnittes der ersten Abtheilung des Obstgartens,
über seine Veredlung den §. 10. desselben Abschnittes.

Gewöhnlich wird er bei uns als Hochstamm gezogen
und erhält seinen Platz in irgend einer warmen Ecke des
Gartens. Um ihn zu bilden, muß er gerade wie ein Apfel-
baum behandelt werden; er wächst übrigens langsam und

wird oft erst spät tragbar. Hat er einmal seine Hauptkronenäste, so bedarf er weiter keines Beschneidens mehr, als des Ausputzens, und wenn etwa ein falscher Ast erwachsen wollte. — Uebrigens läßt er sich auch wohl als Spalier erziehen, und zwar am besten auf dem Herzstamm (s. S. 3. des dritten Kapitels des zweiten Abschnittes von der ersten Abtheilung des Obstgartens), er nimmt jedoch einen sehr großen Raum ein, und kann also nur da gezogen werden, wo man den Platz nicht sparen darf. — Beginnen die Früchte zu reifen und abzufallen, so muß man Tücher unter dem Baume spannen, so weit seine Krone reicht, oder besser noch, Stroh auf dem Boden herumlegen; denn die Beeren sind so weich und zarthäutig, daß sie sonst ganz verfallen.

Der Beeren wegen cultivirt man bei uns hauptsächlich den schwarzen Maulbeer, seltener den rothen; der weiße aber wird häufig aus Saamen gezogen, nicht sowohl seiner Früchte wegen, denn diese schmecken fade süßlich, als wegen des Blätterertrags, der die Hauptnahrung der Seideraupen ist. Zugleich dienen die weißen Maulbeeren als Unterlagen, um den schwarzen oder rothen darauf zu veredeln.

Zweites Kapitel.

Vom Weinstock.

Mancher, der keinen Weinberg, aber einen Obstgarten besitzt, wünscht denn doch auch einige Trauben aus demselben zu erhalten, wenn er einen bequemen Platz zu einer sogenannten Kammerz in demselben hat, und aus diesem Grunde also findet auch der Weinstock in diesem Handbuch seine Stelle. Der Weinbau im Großen gehört jedoch nicht hieher, sondern einzig nur der zweckmäßigste Kammerzenschmitt und die Angabe einiger für denselben besonders geeigneter Nebensorten.

Die Erziehung der Reben als Spaliere an einer Mauer ist äusserst leicht; sie müssen aber eine südliche, südöstliche oder im Nothfall auch eine ganz östliche Lage haben. Man verfährt nun folgendermaßen. Im Frühjahr legt man gut bewurzelte Rebschnittlinge (sogenannte Dreiläuber) auf der für sie bestimmten Rabatte an der Mauer hin ein, alle sechs Fuß weit eine Pflanze. Es versteht sich wohl von selbst, daß an dieser Mauer ein Geländer angebracht seyn muß, um die Reben daran heften zu können. — Dem Einleger läßt man nur das kräftigste von den Schossen aus dem Kopfe stehen, und kürzt dieses auf 3 — 4 Augen ein. Sobald die aus denselben hervorgebrochenen Triebe so lange sind, daß sie geheftet werden können, wählt man zwei der gesündesten davon aus und zieht sie rechts und links ganz wagrecht, ungefähr einen Fuß hoch vom Boden; die anderen werden weggeschnitten. Sind dieselben $2\frac{1}{2}$ Fuß lang in dieser Richtung gewachsen, so heftet man sie wieder in senkrechter Richtung, und läßt sie noch 2 — 3 Fuß steigen, worauf sie an der Spitze abgezwickt werden. Sofort treiben natürlich eine Menge Seitenschosse an diesem senkrechten Theile aus, welche alle auf ein einziges Auge, die Gabelranken aber ganz weggeschnitten werden müssen. Einige Zeit später werden auch 2 — 3 der obersten Augen austreiben, welche man sofort auf zwei Augen einkürzt, die später auch noch zum Trieb kommen, wenn der Stock ein kräftiges Wachsthum hat. Aber dieß ist eben recht; denn auf diese Art werden die unteren Augen nicht zum Treiben veranlaßt, während sie sonst in Zweige ausgewachsen wären.

In der Mitte oder gegen das Ende des Septembers müssen nun alle die Seitentriebe, welche früher nur einkürzt worden waren, dicht am Holze weggeschnitten werden; denn solches trägt nicht allein sehr viel zu einer recht kräftigen Knospenbildung bei, sondern das Holz kann so auch weit besser an der Sonne reif werden.

Im Herbst, sobald das Laub gefallen ist, werden nun diese senkrechten Schosse zurückgeschnitten bis zu der Stelle, wo sie anfangen in die Höhe zu gehen, so daß also nunmehr ein Fuß Zwischenraum an der Mauer bleibt, zwischen den wagrecht gezogenen Schenkeln je zweier Nebstöcke.

Im künftigen Frühjahr wählt man, sobald die neuen Schosse zum Hesten lange genug sind, drei der kräftigsten aus, eines am Schnitt vornen, das andere einen Fuß weit von diesem entfernt, und das dritte etwa 5 — 6 Zoll von der Stelle weg, wo die beiden horizontalen Schenkel auseinander gehen. Diese drei Schosse zieht man sofort ganz senkrecht in die Höhe, und man erhält so die ganze Wand überdeckt mit senkrechten Trieben, welche alle einen Fuß weit auseinander stehen.

Haben sie eine Länge von vier Fuß erreicht, so werden sie abgezwickt, und für dieses Jahr darf man sie auch nicht höher steigen lassen.

Beim nächsten Schritt, er mag nun im Herbst oder später im Frühjahr vorgenommen werden, wird je das zweite dieser senkrechten Schosse auf zwei Augen niedergeschnitten, während die zwischen denselben in einer Länge von zwei oder drei Fuß, je nachdem sie eben kräftig sind, als Tragholz stehen gelassen werden. Sollten diese mehr als sechs Trauben jedes treiben, so müssen alle ausgebrochen werden, was über diese Zahl ist; denn mehr als 18 Trauben dürfen einem so jungen Stock nicht gelassen werden.

Die auf zwei Augen niedergeschnittenen Schosse werden im Verlauf des Frühjahrs zwei Triebe machen, von denen man aber nur den kräftigsten beihält und ihn als Tragholz für's folgende Jahr aufrecht in die Höhe zieht. Diese läßt man dann schon 5 — 6 Fuß hoch, das Tragholz von heuer aber schneidet man wieder auf zwei Augen nieder, und so wird Jahr um Jahr mit Zapfen und Tragholz gewechselt, immer auf denselben horizontalen Schenkeln.

Man muß natürlich mit der Zeit auf die Erneuerung dieser letzteren auch bedacht seyn, was ja aber bei dem starken Trieb der Weinstöcke aus dem Kopfe gar keine Schwierigkeit hat. Man läßt eben alsdann beim Schnitt, statt alle Wasserreiser vom Kopfe wegzuschneiden, zwei kräftige Schosse stehen, die auf Zapfen geschnitten werden mit nur zwei Augen. Im Verlauf des Sommers darf aber von diesen beiden Trieben nur der kräftigste stehen bleiben, der in einer Höhe von etwa 4 — 5 Fuß abgezwickt und im übrigen ganz behandelt wird, wie die in die Höhe gezogene Verlängerung der horizontalen Schenkel. Beim nächsten Schnitt treten sie alsdann an die Stelle der letzteren, die vom Kopfe weggeschnitten werden. Uebrigens versteht es sich von selbst, daß man nicht mit allen Traubenspalieren zu gleicher Zeit diese Erneuerung vornimmt, sondern heuer etwa mit dem ersten Drittel, mit dem zweiten über sechs Jahr und mit dem Rest erst im darauf folgenden Frühjahr.

Wäre die Mauer so hoch, daß das Tragholz von diesem tieflaufenden Schenkeln dieselbe in der Höhe bei weitem nicht bedeckt, so zieht man etwa vier Fuß über der unteren eine zweite Schenkellinie, und zwar in der Art, daß man jeden zweiten Nebstock an der Spalierwand so hoch gehen läßt, ehe man sich die wagrechten Schenkel zu verschaffen sucht, im übrigen aber diese höher gezogenen Spaliere eben so behandelt, wie die niedrigen. So wird dann in ganz kurzer Zeit die Mauer vollkommen mit Grün bekleidet.

Dieser Schnitt, unter dem Namen des *Winkelschnittes* bekannt, ist zu diesem Zwecke bei weitem am meisten vorzuziehen. Ist man bei der ersten Anlage recht pünktlich gewesen, so hat es gar keine Schwierigkeit, die Spaliere immer ohne Lücken und in bester Ordnung zu halten.

An Kammerztrauben macht man häufig nicht allein den Anspruch, daß sie delikatschmecken, sondern auch, daß sie durch ihre Größe in's Auge fallen, weshalb manche nur großtraubige Sorten wollen, wenn sie auch sonst weniger

vorzüglich sind; zum frisch essen sind auch am Ende alle Trauben gut, wenn sie nur gehörig reif sind. Aber dieß muß seyn und deßhalb eignen sich auch frühe Sorten besonders gut zu Spalieren. Die besten sind:

1) Der schwarzrothe Clevner. Reif im September; Traube mittelgroß.

2) Die Jakobstraupe. Reif im August; Traube klein, schwarz.

3) Weißer Gutedel. Reif Ende September; Traube groß, delicat, der Stock sehr ergiebig.

4) Rother Gutedel. Wie der vorige, doch weniger ergiebig.

5) Schwarzer Gutedel. Ebenso.

6) Weißer Muscateller. Reift Anfangs October; Traube groß, mit einem eigenthümlichen, für die meisten Gaumen sehr angenehmen Geschmack.

7) Rother Muscateller. Reift mit der anderen Sorte; Traube groß, blasroth, eben so delicat.

8) Schwarzer Muscateller. Ebenso; Traube ziemlich groß, gedrängt beerig.

9) Augster, weißer und schwarzer. Trauben groß; letzterer aber etwas später reif; der erstere im September.

10) Die Müllertraube. Reif im September; Traube delicat, ziemlich groß, dunkelschwarz und glänzend; Stock sehr ergiebig.

Drittes Kapitel.

Vom Johannisbeerstrauch.

Ueber seine Fortpflanzung siehe den §. 3, des ersten Abschnittes der ersten Abtheilung vom Obstgarten. Obgleich nichts leichter ist, als die Behandlung des Johannisbeer- und Stachelbeerstrauches, so sieht man doch gar häufig nur

kleine, unscheinbare Beeren, immer eine Folge von schlechter Wartung der Pflanzen. Läßt man dieselben zu dicht beisammen stehen und überladen werden mit Zweigen und Moos, so müssen die Früchte immer geringer seyn. Haben die Stöcke aber hinreichend Platz, um sich auszudehnen, hält man sie leicht, schneidet man das alte Tragholz gehörig aus, daß Sonne und Luft freien Zutritt hat, so werden die Träubchen noch so groß und die Beeren weit schmackhafter.

Man muß die Stöcke alle Jahre beschneiden, und, da sie auf vorjährigem Holz tragen, so gehe man dabei folgendermassen zu Werke. Man fasse mit der linken Hand einen vorjährigen Trieb um den anderen, und kürze mit dem Messer in der Rechten schnell von unten herauf alle Seitenschosse an demselben bis auf 1 oder 2 Augen ein, wobei man sich in Acht zu nehmen hat, die kleinen Fruchtspieße, deren die Johannisbeersträucher eine Menge treiben, nicht abzubrechen; die Spizen des Tragholzes aber kürze man auf etwa ein Drittel ihrer Länge ein. Dabei sehe man streng darauf, daß der Stock gehörig leicht erhalten werde; das Tragholz darf nicht zu dicht beisammen stehen, damit diese Triebe gehörig erstarren können und sich nicht unter dem Gewicht der Träubchen zur Erde beugen; sobald ein solcher alt und schwach wird, muß er vom Grund weggenommen und seine Stelle sofort von einem oder mehreren jungen Schossen ersetzt werden; vor allem aber dulde man gleich beim ersten Bilden des Busches nicht eine so große Masse von Zweigen, wie man es gewöhnlich in den Gärten zu sehen bekommt. Es ist ganz irrig, wenn man glaubt, daß solch' ein überladener wilder Stock mehr Früchte bringe, als ein in guter Ordnung gehaltener; von ersterem sind sie schlichter und dazu noch der Ertrag geringer. — Alle zwei Jahre soll ihnen auch Dünger gegeben, und alljährlich der Boden in ihrer Nähe tief gegraben werden.

Die besten Sorten sind:

1) Die weiße holländische Johannisbeere. Beerengelb weiß, so wie die Rämme. Diese ist bei weitem die vorzüglichste sowohl zu Johannisbeer-Wein, als zum frisch Essen; denn sie ist die süßeste, wenn sie auch keine so lange Träubchen macht, als:

2) Die krystallweiße, mit großen glashellen Beeren an langen Trauben.

3) Die große rothe holländische; die gewöhnlichste bei uns.

4) Die fleischrothe Champagner; auch sehr gut und die Träubchen sehr voll und lang.

5) Die schwarze Johannisbeere. Diese ist freilich nicht Jedermanns Geschmack, des eigenthümlichen Geruches wegen; doch gibt es auch viele, welche sie den anderen Sorten weit vorziehen.

Viertes Kapitel.

Vom Stachelbeer- oder Krausbeerstrauch.

Dieser kommt in Hinsicht der Vermehrung und sonstiger Behandlung ganz mit dem Johannisbeerstrauch überein, nur muß ersterer, da er gewöhnlich ein weit stärkeres Wachsthum hat, im Schnitt ein wenig länger gehalten werden.

Die Engländer sind es, welche in den letzten Jahren vielen Fleiß auf die Erzielung neuer werthvoller Sorten verwendet, und auch wirklich manche merkwürdig-große und delicate Sorte erzielt haben. Bereits sind bei uns viele derselben bekannt und namentlich ihrer Größe wegen beliebt; man findet sie auch in geordneten Baumschulen unter ihren wahren englischen Benennungen, und ich will deßhalb die besten derselben anführen.

a. Rothe Stachelbeere.

1) Die rothe Champagner. Dunkelroth und be-

haart, mittelgroß und etwas spät reif, aber excellent. Aufrechter Wuchs.

2) Farmer's brüllender Löwe. Die größte von allen, aber etwas spät, trüb-roth und glatt. Die Zweige etwas übergebogen.

3) Die alte rauhaarige rothe. Die beste zum Einmachen und dergleichen; klein, rund und stark behaart. Die Zweige etwas überhängend.

4) Knight's Marquis von Stafford. Groß, länglichrund, haarig, hellroth. Zweige ziemlich aufrecht.

b. Gelbe.

5) Diron's goldgelbe. Ziemlich groß und frühreif, länglichrund, glatt. Zweige überhängend.

6) Hill's goldener Kürbis. Sehr groß und früh, länglich, leicht behaart. Zweige etwas überhängend.

7) Prophet's Felsenstrauch. Sehr früh und groß, länglichrund, dunkelgelb, leicht behaart. Zweige aufrecht.

c. Grüne.

8) Die frühe behaarte. Dunkelgrün, klein und rund, aber sehr gut. Die Zweige aufrecht.

9) Massey's Eichenherz. Ziemlich früh und groß, länglich, platt mit blaßgelben Adern. Zweige überhängend.

10) Wainwright's Ocean. Die größte grüne, ziemlich früh, eirund, glatt. Zweige überhängend.

d. Weiße.

11) Woodward's Whitesmith. Die beste weiße, angenehm, früh, groß, länglichrund; in der Sonne färbt sich die Haut bräunlich und wird sehr dicht flaumhaarig. Zweige aufrecht.

12) Saunder's Mädchen von Cheshire. Eine der frühesten und zu Torten und dergleichen sehr angenehm; groß, länglich, weichbehaart. Zweige aufrecht.

Fünftes Kapitel.

Vom Himbeerstrauch.

Derselbe kommt in der Behandlung der jungen Pflanzen so ziemlich mit den Johannisbeeren überein, nur wird er durch Wurzelansläufer, deren er alljährlich eine Menge treibt, vermehrt. Er trägt seine Früchte nur an Schossen vom vorigen Jahr, und darnach muß man sich natürlich mit dem Beschneiden richten. Im ersten Frühjahr nehme man zuerst alle die Ranken vom Boden weg, welche das Jahr zuvor Früchte getragen haben; sodann schneide man auch die schwächsten jungen Schosse weg bis auf 3 — 6, je nachdem der Stock kräftig ist, und diese werden einen Fuß oder noch weiter eingekürzt, wie es eben ihr Wachsthum mit sich bringen mag. Oft wird es nöthig, den Tragranken Stäbe zu geben, weil sie sonst die Früchte auf die Erde hängen lassen würden.

Die Himbeeren lieben etwas Schatten, gedeihen übrigens fast in jedem Boden, wenn derselbe nur zuvor tief gegraben und gedüngt wurde. Alle zwei Jahre sollten sie wieder gedüngt und jedes Jahr tief gegraben werden.

Die besseren Sorten, welche freilich wenig bestimmte Namen haben, sind folgende:

1) Die große rothe Barnet. 2) Die gelbe, doppeltragende von Antwerpen. 3) Die rothe von Antwerpen. 4) Die große Cornisch. 5) Die rothe, doppeltragende, und 6) die chilische Riesenhimbeere.

Sechstes Kapitel.

Von den Erdbeeren.

Ueber ihre Vermehrung siehe S. 3. des ersten Abschnittes der ersten Abtheilung vom Obstgarten. Um neue Spielarten zu gewinnen, können die Erdbeeren aber auch aus Saamen erzogen werden. Zu diesem Zweck darf man nur eine Parthie Früchte in ein Gefäß mit Wasser bringen und und sie darin so lange kneten und zerreiben, bis sich das Fleisch ganz aufgelöst hat; nun gießt man immer wieder frisches Wasser zu, bis die Saamen rein zurückbleiben, die sofort herausgenommen, getrocknet und im nächsten Frühjahr auf ein Beet von leichter sandiger Erde ausgesäet werden. Sie müssen feucht und vom Unkraut rein erhalten werden und sind die Sämlinge groß genug zum Verpflanzen, was im folgenden Frühling seyn kann, so versetzt man sie auf das Beet, wo sie Früchte tragen sollen, etwa 10 — 12 Zoll weit auseinander. Im ersten Jahre breche man ihnen, so wie den jungen, aus Ausläufern gezogenen Pflanzen, alle Ranken aus, damit sie gehörig erstarken; und will man späte Früchte haben, so darf man nur auch die Blüthen ausbrechen, vom Frühling bis in den Juni hinein. So wird die Ernte bis in den Oktober verschoben.

Den blühenden Pflanzen soll Gras oder Stroh unterlegt werden, damit Blumen und Früchte nicht morastig werden; auch gedeihen die Pflanzen viel besser dabei. Ist die Ernte vorüber, so nimmt man die Unterlage wieder weg und gräbt mit der dreizinkigen Gabel die Erde vorsichtig auf.

Die Beete für Erdbeeren sollten immer vorher tief gegraben und unten hinein viel Dünger gebracht werden; es ist nöthig, dieselben alle drei Jahre zu erneuern. Die meisten Sorten lieben einen offenen, sonnigen Standort, nur die Walderdbeere will bei großer Hitze Schatten haben.

Die besten und ergiebigsten Sorten sind:

a. Alpen- oder Monats- und Walderdbeeren.

1) Die rothe Alpenerdbeere. Sie trägt den ganzen Sommer und Herbst hindurch.

2) Die weiße Alpenerdbeere. Wie die vorige, aber ganz blaßrothe, fast weiße Früchte.

3) Downs schwarze Erdbeere. Große Beeren mit scharlachrothem, festem Fleisch, dunkelroth, oft hahnenkamm-ähnlich monströs.

b. Ananas-Erdbeeren.

4) Die schwarze Prinzenerdbeere. Große, runde, dunkelviolette Beeren mit festem, trüb-scharlachrothem Fleisch. Geschmack sehr angenehm.

5) Der Sämling von Eldon. Große, eiförmige, oft von beiden Seiten zusammengedrückte Beere, glänzend-dunkelroth; das Fleisch fest, tiefroth, saftig, mit einem sehr guten, hervorstechenden Geschmack.

6) Die alte Karolina oder Pina. Große, leicht-behaarte Beeren mit einem hell-scharlachrothen Ring an dem Grunde; das Fleisch blaß-scharlachroth, saftig und von sehr angenehmem Geschmack.

c. Chili-Erdbeeren.

7) Wilmot's superbe. Die ersten Früchte sehr groß, rundlich oder eiförmig, oft hahnenkamm-ähnlich monströs; die späteren alle rund; immer sind die Beeren behaart, blaß-scharlachroth, mit sehr festem, weißlichem Fleisch, das in der Mitte eine Höhlung hat; der Geschmack ist sehr angenehm, butterhaft und hat dabei etwas Säuerliches. Blätter zottig-behaart, mit stumpfen Zähnen.

d. Aufrechte Erdbeeren (Hautboy).

8) Die doppeltragende. Eine der besten Sorten und so sehr ergiebig, daß sie im Oktober oft eine zweite Ernte gibt. Die Beeren groß, kegelförmig, hochroth;

Fleisch fest, grünlich. Die Kelchabschnitte rückwärts geschlagen; die Blätter blaßgrün, runzlich.

e. Virginische oder Scharlach-Erdbeeren.

9) Die östreichische. Beere ziemlich klein, kugelförmig, hell-scharlachroth, mit angenehmem eigenthümlich-scharfem Geschmack. Blätter dunkelgrün, scharf gesägt, fast glatt. Die früheste von allen und sehr ergiebig, auch an Ausläufern, die man an ihrer röthlichen Farbe leicht erkennt.

10) Die schwarze rosenbeerige. Frucht ziemlich groß, tief purpurroth, glänzend, mit nach aussen wenigstens tief-rothem Fleisch, das fest und doch butterhaft und saftig ist, und sich durch einen ausgezeichneten Wohlgeschmack vor allen anderen Erdbeeren auszeichnet.

11) Wilmot's frühe. Beere ziemlich groß, etwas eingedrückt und gleichförmig, hell cochenillroth; das Fleisch blaß-scharlachroth, etwas säuerlich, aber sehr angenehm. Eine vorzügliche Sorte, die sehr reichlich trägt und sich prächtig reifen läßt.

12) Die rosenbeerige schottische. Ebenfalls eine der beliebtesten Sorten mit großer, kegelförmiger, spiziger, dunkelrother und behaarter Frucht; das Fleisch fest, blaß-scharlach, von nicht sehr erhabenem, aber doch ganz angenehmem Geschmack.

Dritte Abtheilung.

Von der Anwendung und Benützung verschiedener Obstsorten.

Erstes Kapitel.

Von Verfertigung des Apfel- und Birnweins.

§. 1.

Guten Apfelwein zu machen.

Es würde einem Gartenbesitzer eine Hand ohne Finger seyn, wenn er vieles Obst gepflanzt hätte und nicht wüßte, wie er solches auf's Nützlichste nach seiner Lage anwenden sollte.

Eine der besten Verwendungsarten ist die Verfertigung eines guten Ciders oder Apfelweins. — Dabei ist das erste das Kelttern der Aepfel, welchem das Zermahlen oder Stampfen dieser Früchte vorhergehen muß. Wo es in's Große geht, hat man dazu eine besondere Handmühle, womit man in wenigen Minuten ein Malter herunter mahlen kann. Gewöhnlich aber bedient man sich entweder des Stoßens der Aepfel in einem Trog mit hölzernen Stößern, oder eines Mahltrogs, der eine halbe Zirkelkrümme hat, worin ein abgängiger, dünner Mühlstein auf- und niedergetrieben wird, wobei immer eine Person mit auf- und niedergeht, und mit einem Holz die Aepfelstücke in die Mitte schiebt, damit sie der rückgehende Stein fasse.

Wenn die Aepfel noch frisch und saftig sind, so bekommt man natürlich mehr Wein, als wenn sie schon mürbe und zähe geworden. Indessen läßt es sich nicht immer so thun, daß man seinen ganzen Vorrath sogleich wegkelttern kann. Um sie nun so lange als möglich frisch zu erhalten, schütet man sie auf den Grasboden unter freiem Himmel, wenn man Gelegenheit dazu hat. Kann man es aber nicht ver-

meiden, daß ein großer Theil der zu kelternden Aepfel gelb und mild wird, so bekommt man zwar weniger, aber desto bessern und geistigern Wein. Inzwischen will man doch auch den Saft, der in den milden Aepfelrestern stecken bleibt, nicht verlieren, oder mit den Restern dem Rindvieh zu fressen geben. Man verfährt deswegen auf folgende Art: man wirft die ausgekelterten Trester in aufgeschlagene Fässer oder in Bütten, und schüttet frisches Wasser darüber, so viel sie annehmen, bis oben das Wasser stehen bleibt und nichts mehr eingesogen wird, und läßt es so 2 Tage stehen, in welcher Zeit aller Saft, der in den mürben Aepfeln beim ersten Kelteren stecken geblieben, in das Wasser übergeht.

Wenn nun diese gewässerten Trester abermals gekeltert sind, so kann man entweder den davon erhaltenen Wein unter den erst-gekelterten mengen, oder man legt ihn in ein besonderes Faß, da er denn noch einen sehr guten Trunk für das Gesinde und für die Arbeiter geben wird, der bei der Hitze im Sommer sehr labend ist. — Aber länger als 2 Tage soll man das Wasser nicht über den Restern stehen lassen, weil sonst die Masse in Säure übergeht, zumal wenn die Bitterung etwa noch warm ist; es wäre denn, daß man diesen zweiten Wein für das Essigfaß widmen wollte.

Um guten Wein zu machen, ist nöthig, daß man den Most auch auf gute reine Fässer von der Kelter weg lege. Sie müssen nicht nur recht rein, sondern auch von allem fremden Geruch frei seyn. Sollten sie etwa verwahrlost und schimmlich geworden seyn, so müssen sie mit Haberstroh ausgebrannt werden. Wenn man den Aepfelwein auf weingrüne Fässer legen kann, worin guter Traubenwein gelegen, so verbessert sich der Cider ungemein darin, vorzüglich, wenn man ihn auch auf gute Weinhefen legen kann. — Bierfässer sollen nicht gebraucht werden.

Ein Hauptpunkt ist ferner bei dem Aepfelwein seine richtige Behandlung bei der Gährung. Man hat zweierlei Weise, den Most durch diese sonderbare Naturerscheinung

in Wein sich verwandeln zu lassen. Man läßt ihn entweder unter sich, oder über sich gähren. Bei jenem wird der Wein etwas stärker und behält mehr Geist; man macht dabei das Faß nicht voll. Beim Uebersichgähren aber wird er etwas früher hell, und man kann ihn früher verkaufen. Dabei wird das Faß immer aufgefüllt, so lange die Gährung dauert.

Läßt man den Wein über sich gähren, wobei er alle darin befindlichen Brocken, rohe Hefen zc. zum Spuntloch immer herausstößt, so macht man auf dem gährenden Faß um das Spuntloch herum eine hohle Einfassung von Thon, (Eatt, wie ihn die Häfner verarbeiten), eines Hutkopfs groß, hoch und weit, und verschmiert solches fest auf dem Holz des Fasses. Diese fette Erde läßt Nichts durchlaufen, und man kann den Auffaß bei jedesmaligem Auffüllen während der Gährung halb voll Wein füllen. Alles, was nun der Wein bei dem Gähren ausstößt, geht durch den Spunt in diesen Auffaß, und bleibt neben am Spunt auf dem Fasse liegen, daß man es von Zeit zu Zeit bequem wegnehmen kann, und der Wein setzt sich immer geläutert durch den Spunt wieder in das Faß. (Solche Formen von Trichter kann man von Jahr zu Jahr aufheben, und bei fernerm Gebrauch nur unten mit frischer Latterde aufschmierem.)

Bei dem Untersichgähren wird der Spunten nur etwas aufgedrückt. Ist aber die Gährung vollendet, so wird das Faß vollgefüllt, und der Spunten fest zugeschlagen, welches denn auch bei dem, der über sich gegährt hat, geschehen muß.

In der Folge werden die Fässer einen Monat hindurch alle Wochen etlichemal wieder aufgefüllt, damit die Fässer voll seyen, was denn auch immerfort, so lange der Wein im Keller liegt, nur nicht so oft, geschehen muß. Denn wenn die Fässer einen Theil leer sind, so wird die Luft über dem Wein, weil sie eingeschlossen ist, faul, auf dem Wein entsteht Schimmel, das ist der Rahm, und dadurch bekommt

der Wein einen schalen, üblen Geschmack und Geruch. — Damit nun aber solches bei dem Faß, woraus die andern aufgefüllt werden, nicht geschehe, so muß man dasselbige von Zeit zu Zeit mit Schwefel aufbrennen.

Es wird der Apfelwein nicht, wie der Traubenwein, abgezogen und auf andere Fässer gelegt, sondern muß auf seiner Hefe bleiben, sonst hat er nicht Stärke genug, sich lange zu halten. * — Gefrorne Aepfel zu Wein zu machen, geht sehr wohl an; sie geben einen hellen guten Wein, nur muß man sie im gefrorenen Zustand knirschen.

* Anmerkung. Ueber das Ablassen oder nicht Ablassen des Cyders herrschen gar verschiedene Ansichten. Ist derselbe aus gutem Mostobst, namentlich aus Winteräpfeln bereitet, so dient das Ablassen sehr dazu, ihn bald er hell und genießbar zu machen, ohne daß er an Güte und Stärke verlore. Besonders schön hell bekommt man jedoch den Cyder, wenn man denselben von der Kelter weg in Fässer bringt, die man mit feinen Hobelspähnen von frischgefälltem Buchenholz, ohne sie zusammenzudrücken, angefüllt hat. Nach 14 Tagen schon wird sich der Cyder hell zeigen, und nun wird er in ein anderes reines Faß abgezogen, aber vorsichtig, indem man sogleich mit dem Abziehen aufhören muß, sobald der Cyder nur im Mindesten trüb kommt. Dieser Rest klärt sich zwar nach drei bis vier Wochen auch vollends, ist aber nie so gut, als das bereits Abgezogene und muß also besonders gethan werden.

Den abgezogenen Eider aber kann man sogleich trinken, von den Buchenspähnen hat er eine schöne Farbe und einen gar angenehmen pikanten Geschmack. Zieht man denselben nun auf Flaschen, was übrigens erst nach weiteren vier Wochen, nachdem der Eider sich auch in diesem Faß vollends abgeklärt hat, geschehen soll, so behält er seine volle Lieblichkeit und schäumt wie Champagner. Die Flaschen dürfen jedoch nicht sogleich nach dem Füllen auch verkorkt werden, sondern erst 24 Stunden nachher, und während dieser Zeit bedecke man die Oeffnungen mit einer reinen Leinwand. Auch soll man die Flaschen nach dem Versköpfeln nicht sogleich legen, weil sie sonst leicht zerspringen.

Will man Eider Jahre lang aufhalten, so darf man nur alljährlich eine Parthie davon abzapfen und das Faß wieder mit frischem Eider auffüllen. Er kann auf diese Weise länger als 8 bis 10 Jahre aufgehalten werden. Aber allerdings darf er dabei nicht auf seiner

Hefe liegen bleiben, sondern muß auf die so eben beschriebene Weise geklärt und von der Hefe rein abgezogen seyn. Sehr gute Dienste thun hiebei auch ganz lange Spuntzapfen, die weit in das Faß hinabreichen, oder wenn man Tuchlappen vom Spuntloch in den Eider hinabreichen läßt. Solche Fässer bekommen keinen Rahn, wenn sie auch nicht immer ganz vollgehalten werden.

§. 2.

Vom Birnwein.

Das Verfahren, wenn man Birnwein machen will, ist das nemliche, wie mit den Äpfeln; nur muß man die Birnen nicht mild werden lassen, sondern sie vom Baum weg kelteren. So bald sie mild und mürbe werden, oder gar teig, so sind sie beim Kelteren sehr übel zu behandeln, geben ihren Saft kaum zur Hälfte her, und steigen in der Kelter über, das heißt, das Mark bringt zwischen den Brettern und vorne und hinten heraus, und man kann sich nur dadurch helfen, daß oben auf die geknirschte oder gestoßene Masse in der Kelter, ehe die Preßbretter aufgelegt werden, langes Stroh gelegt wird. Ist es aber mit den Birnen so weit gekommen, so thut man, da sie ohnehin nur den halben Wein hergeben, besser, sie zu Essig zu machen; man schütte sie in aufgeschlagene Fässer oder Bütten, und lasse sie zusammensaulen, bis man das Abgangobst zu Essig keltert.

Der Birnwein steht dem Apfelwein weit nach an Stärke und Haltbarkeit, und ist nur für Liebhaber des Süßen. Er muß im ersten Jahr weggetrunken werden, denn er neigt sich bald zur Säure, und taugt freilich alsdann desto besser zum Essig.

Je rauher und ungenießbarer zum Frischessen die Birnsorten sind, desto bessern und haltbarern Wein geben sie. Das beweisen die Champagner-Weinbirne, die Kupferzeller Mostbirne etc., die einen weißen, hellen und mousfirenden Wein geben, nach Champagner Art, der sich auch einige Jahre, auf Bouteillen gezapft, in seiner Kraft erhält, so daß die in diesem Wein enthaltene fixe Luft bisweilen

die Bouteillen zersprengt, wenn die Bitterung beginnt, heiß zu werden.

Zweites Kapitel.

Von der Verfertigung des Obstessigs.

§. 1.

Vom Apfelweinessig.

Nach dem Salz kann die Haushaltung des Bürgers und Landmannes nichts weniger entbehren, als den Essig, und wenn man ihn kaufen muß, so macht die Ausgabe dafür das Jahr hindurch etwas Beträchtliches. Man muß aber suchen, alle baaren Ausgaben möglichst zu ersparen, wo man selbst sich das zu Erkaufende erzeugen und gewinnen kann; und es muß uns ein durch Industrie, Fleiß und Nachdenken ersparter und gewonnener Groschen mehr freuen, als ein gefundener Reichsthaler. — Ueberdies kann der Bürger und Landmann, als Obstgartenbesitzer, einen Obstessighandel treiben, wobei er einen schönen Gewinn machen kann, zumal er dabei alles abgängige, faule und schlechte Obst, das man fast auf den Mist geworfen, trefflich versilbern kann.

Was nun den Apfelweinessig anbetrifft, so kann derselbe dem guten Traubenweinessig an Güte, Schärfe, Geschmack und Haltbarkeit ähnlich gemacht werden, wenn man ihn aus guten wirthschaftlichen Äpfeln bereitet, ihn gehörig behandelt, unvermischt erhält und ohne Künstelei, ohne Recepte von Pfeffern ic. blos durch die Natur zu Essig werden läßt. Er wird in die dreißig Jahre sich halten, zum Kochen der Speisen, zum Einbeizen des Fleisches, zum Einmachen der Gurken, der Kirschen, Himbeeren ic. so gut dienen, als der beste Weinessig aus Burgund.

Die ganze Kunst, einen recht guten Apfelweinessig zu verfertigen, besteht in einem sogenannten Mutterfaß, an einen warmen Ort gelegt. Denn Wärme ist zu baldiger

Erzeugung des Essigs unumgänglich nöthig. — Ein solches Mutterfaß — (das wenigstens 4 Ohm halten muß, wenn es von irgend einigem Betracht seyn soll, — 1 Ohm hält 80 Maas, die Maas wiegt 4 Pfund Nürnberger Gewicht) — soll in eiserne Reife gebunden seyn und in die Wohnstube, wenn es thunlich ist, oder oben im Haus in eine warme Kammer gelegt werden. An jedem Boden des Fasses, vornen und hinten, ungefähr eine Hand breit unter dem Gegürgel, muß ein Zapfenloch, eines Daumens dick, eingebohrt werden, damit die Luft, so wie auch vermittelst des Spuntlochs, durchziehen kann, wodurch sowohl die Essiggährung befördert, als auch verhindert wird, daß die Luft über dem Essig nicht faul werde, und kein Rahn entstehe; weßhalb auch das Spuntloch stets nur mit einem Brettchen, Schieferstein oder dergl. bedeckt wird, und zwar etwas hohl gelegt, aber nie mit einem Blech, oder sonstigen Metall.

Um nun dieses Mutterfaß von 4 Ohm in Zug zu bringen, so daß man von Zeit zu Zeit Essig abzäpfen, und wieder mit so viel Wein auffüllen kann, nimmt man aus dem Keller von dem Apfelwein, der ganz helle und wenigstens gegen $\frac{1}{2}$ Jahr alt seyn muß, 3 Ohm, macht davon einen Kessel voll nach dem andern warm, ja heiß, (doch soll er nie kochen) und füllt ihn in das Faß, worauf denn die beiden Zuglöcher sowohl als das Spuntloch auf ein paar Tage zugemacht werden, damit die Wärme im Faß desto länger anhalte; der vierte Theil des Fasses aber muß leer bleiben, sonst geht es mit dem Sauerwerden gar lange her.

Dhnehin gehen im Anfang wohl dreiviertel Jahre hin, bis das ganze Mutterfaß voll Wein zu einem recht sauren Essig wird. Man kann es aber beschleunigen, wenn man von Zeit zu Zeit etliche Kessel voll abzäpft, warm macht, und wieder einfüllt; oder wenn man etwa von einem Essigfabrikanten, der ein Faß ausgeleert hat, gute Essigmutter erhalten kann und solche hineinwirft. Diese Essigmutter gleicht einer daumendicken Haut. Man wäscht sie mit fri-

schem Wasser aus, reinigt sie von der daran hangenden Hefe, und thut sie stückweise in das Faß. Hat man diese nicht, so nimmt man einen Hutkopf groß Sauerteig, und wirft ihn hinein. — Ist aber einmal das Faß sauer, so kann man davon alle 4 bis 6 Wochen etliche Dhm Essig abzapsen. Hält das Mutterfaß 4 Dhm, so kann man das erstemal, wenn der Essig sauer ist, 1 Dhm abzapsen und wieder mit warmgemachtem Wein auffüllen, und zwar diesesmal mit 2 Dhm; denn das ganze Jahr hindurch hat sich fast 1 Dhm verzehrt. So viel verzehrt sich, wenn der Essig von Anfang gezogen wird; ist aber das Mutterfaß einmal im Zug und hat sauren Essig, so zehrt er nur den achten Theil auf. Auch hat man alsdann nicht mehr nöthig, so viel aufzufüllenden Wein heiß zu machen, sondern es ist an einem oder dem andern Kessel voll genug.

Den abgezapften sauren Essig kann man sodann, wenn er nicht so bald versendet wird, in den Keller legen; es wird in diesem Falle das Faß vollgemacht und fest zugespundet.

Trägt es sich zu, wie bei Obstmißjahren, daß man keinen Wein mehr zum Nachfüllen in das Mutterfaß hat, so darf solches nicht weiter leer gemacht werden, als daß noch der vierte Theil darin bleibe, sonst verdirbt das Faß; und muß sodann sowohl das Spuntenloch, als auch die Zuglöcher zugemacht werden, damit sich desto weniger verkehre.

Ergibt sich der Fall, daß ein Essigfaß verdürbe und einen stinkenden Geruch angezogen hätte, so muß man dadurch ihm wieder aufhelfen, daß man es nicht nur ausschlägt, auspugt und ausbrüht, sondern es auch, wenn es trocken ist, mit Haberstroh ausbrennt und, wenn es sodann wieder eingeschlagen ist, etliche Handvoll zerstoßene Wachholderkörner hineinthut, kochendes Wasser darüber schüttet, und solchergestalt wohl ausbrüht. — Eben dieses Ausbrühen mit Wachholderbereren ist auch sehr dienlich bei übelriechenden

Bierfässern, die man etwa im Nothfall zum Apfelwein gebrauchen will.

§. 2.

Vom Birnweinessig.

Der Birnweinessig, allein gelassen, steht dem Apfelweinessig weit nach. Er wird zwar auch recht sauer, und ist zu Salaten und vielen andern Sachen, auch zum Fleischbeizen sehr dienlich. Allein er hält theils die Probe nicht im Kochen, theils ist er auch an sich nicht lange haltbar. Der Birnweinessig steigt in seiner Säuerung auf drei Jahre; wenn er aber alsdann seinen höchsten Grad erreicht hat, so geht er zurück. — Nur gibt es auch hier Ausnahmen, wie oben bei dem Obstweinnachen mit der Champagner Weinbirne und andern. So gibt die geringe Kirschenbirne No. 1 einen solchen vortrefflichen Essig, der dem Apfelweinessig völlig gleichkommt. Verfasser hatte einmal etliche Bouteillen von Kirschenbirnessig verstellt und erst nach zehn Jahren von ohngefähr wieder gefunden, und zu seiner größten Verwunderung war dieser Essig in allen Bouteillen, die aufrecht gestanden, von der schönsten und besten Beschaffenheit, wie nur der vortrefflichste Weinessig hätte seyn können, und von der schönsten gelben Farbe, wie der beste Rheinwein.

Uebrigens wird der Birnweinessig ebenso behandelt, wie der Apfelweinessig. Nur ist zu beobachten, daß man den Birnwein, womit man das Essigmutterfaß auffüllen will, nicht so heiß machen darf, als den Apfelwein, sonst wird ihm seine Kraft zu säuren genommen.

§. 3.

Guten Essig von abgängigem und faulem Obst zu verfertigen.

Alles abgängige, wurmige, faule Obst, Äpfel und Birnen, alles von Johannis an von den Bäumen abgefallene und sonst

untaugliche Sommer- und Winterobst, reif oder unreif, aller Abgang von Schaalen und Oriebsen von Obst, das man zum Kochen zubereitet hat ic., wirft man zusammen in aufgeschlagene Fässer, und keltert es auf den Herbst, nachdem man solches etwas durchgestoßen, damit das etwa noch Harte, Ganze und Unverfaulte klein werde. Wegen der breiigen Masse, welche sich zwischen den Pressbrettern auf der Kelter herausdrückt, muß man sie oben mit langem Stroh bedecken. Den ausgepreßten Wein läßt man in Bütten oder aufgeschlagenen Fässern etliche Tage stehen; wo sich dann alles, was bei dem Kelteren von faulem Mark mit abgelaufen ist, obenhin setzt. Dieses wird sodann mit einem Schaumlöffel weggenommen, und der Wein in das Essigfaß geschüttet, weil er nicht mehr gährt und Hesen macht. In etlichen Wochen ist er brauchbar, und zieht gar bald fingerdicke Essigmutter. Bei seinem Essiggeschmack hat er nicht das mindeste Faulige; seine Farbe wird etwas dunkler, als die des obigen Essigs.

Noch besser wird der Essig von dem weiterhin durch den Winter gesammelten faulen zeitigen Obst und dessen Abgang. Man sammelt abermals in die geleerten Fässer alles faule Obst und den Abgang davon in der Haushaltung, keltert es im Frühjahr, und behandelt es ebenfalls, wie vorhin gezeigt worden. Man wird sich wundern, was für ein guter und vortrefflicher Essig dadurch gewonnen wird, der in weit kürzerer Zeit brauchbar ist, als der aus frischen Äpfeln gekelterte Wein.

Drittes Kapitel.

Vom Gesälz oder Obst-Honig und vom Syrup.

§. 1.

Vom Birnengesälz.

In allen Obstgegenden ist ein aus frischen Birnen gekochtes, haltbares und nütliches Muß beliebt, welches fast

in allen Provinzen verschieden benennt wird. Am Neckar heißt es Gesälz, am Main Latwerge, in Sachsen Honig ic. Es ist einer Haushaltung für Kinder, Gesunde und Tagelöhner etwas sehr nützlich, und wird damit manches Pfund Butter und Käse erspart. Wozu dann auch kommt, daß man dazu schnell vorübergehendes Sommer- und Herbstobst verwenden kann. Man hat z. B. öfters von der so fruchtbaren Eyerbirne eine große Menge, die man nicht besser als hiezu verwenden kann; die gute Christenbirne wird auch häufig dazu gebraucht und gibt ein vortreffliches Gesälz, und so gar viele Sorten mehr. Nur muß man weder von Sommer- noch Herbstbirnen dazu nehmen, welche bereits mild sind. — Keine Sorte aber gibt ein so angenehmes Gesälz, als die rothe Kappesbirne No. 26.

Zuvörderst aber, wenn man Birnenmuß kochen will, muß man sich hinreichend mit Most versehen. Das kann nun Apfelmost oder Birnmost seyn. Kocht man von Sommerbirnen, so kann man noch keinen Apfelmost dazu feltern, es müßte denn von Sommeräpfeln seyn. Es muß also der Saft von Birnen gefeltert werden. Nimmt man aber obbemeldte Kappesbirnen oder andere wirthschaftliche Winterbirnen oder späte Herbstbirnen, so ist der Apfelmost trefflich dazu.

Zuvörderst müssen die Birnen zu dem Gesälz geschält und zu dünnen Schnitzen geschnitten werden. Zu einem Wasserzuber voll geschnitzter Birnen gehören 20 Maas (1 Maas zu 4 Pfund) frischgefelterten Mostes. Der Most muß zuvor, ehe die geschnitzten Birnen in den Kessel kommen, etwas einkochen und abgeschäumt werden. — Es versteht sich, daß man sich eines eingemauerten Kessels dabei bediene, weil bei einem solchen mehr als die Hälfte des Holzes erspart wird. — So bald nun aber die Birnstücke in den Kessel hineinkommen, muß das Feuer unter demselben blos in die Mitte gerichtet, und stets so stark unterhalten werden, daß die Birnstücke beständig im Kochen und Wallen bleiben, so brennen sie nicht an, und man hat die große Mühe nicht,

wohl 10 und mehr Stunden zu rühren. Man darf aber auch mit keinem Holz oder Rührößel stark hineinlangen, oder etwas daran umrühren. So bald entweder dieses geschieht, oder das Feuer nachläßt, daß die Birnstücke in der Mitte des Kessels stille stehen und nicht fortkochen, so setzen sie sich und brennen an, wenn nicht mit Rühren angefangen wird, und in diesem Fall, wenn man es versehen, muß man sogleich anfangen zu rühren, bis der Kessel geleert wird.

Wird nun aber das Gefälz ungerührt gekocht, und man will gleichwohl die Stücke nicht ganz darin behalten, (weil verrührtes Gefälz ergiebiger ist im Austheilen, und bequemer auf das Brod zu streichen), so kann man eine halbe Stunde zuvor, ehe es ausgekocht ist, und der Kessel geleert wird, solches umrühren.

Zugleich kommt gegen das Ende etwas Gewürz hinein, gestoßene Nägeleinsköpfe oder gute Gewürznägelein, wer es thun will. — Man muß sich übrigens hiebei nur das lange und genugsame Kochen empfohlen seyn lassen. Denn nur dadurch wird das Gefälz recht haltbar und gut. Es kann sich 3 Jahre halten, und 10 Jahre, wenn man es stark einkocht. Seine Farbe wird dunkelbraun; von Sommerbirnen aber meist gelblichroth.

S. 2.

Vom Aepfel- und Birn-Syrup.

Wenn ein reiches Obstjahr ist, so versäume man ja nicht, auf ein paar Jahr mit Gefälz, mit Schnitzen und getrocknetem Obst und dergleichen seine Haushaltung zu versorgen. Denn es kommt gerne ein Fehljahr darauf, da kommt es einem doppelt wohl, und wenn man seinen Vorrath zu Geld machen will, so erlöst man das Doppelte.

Dazu gehört denn auch der Aepfel- und der Birn-Syrup, wodurch Zucker und mancherlei Ausgaben erspart werden. Hat man einen großen Vorrath von Aepfeln, so keltere man von solchen zu diesem Behuf. Der Syrup

von Äpfeln wird eben so süß, wie von Birnen, und hat mehr Kraft und Nachdruck, als jener. Findet man es aber mehr seinem Interesse gemäß, von dem Vorrath seiner Birnen eine Partie zum Syrup zu nehmen, so wird er auch gut.

Es ist aber nun das Kochen dieses Syrups das nemliche, wie vorhin bei der Verfertigung des Birngesälzes gezeigt worden, nur, daß keine Obststücke hineinkommen. Man keltere so viel Most, als der eingemauerte Kessel ungefähr hält; lasse ihn aber nicht lange in der Bütte stehen, wenigstens nicht über 6 Stunden lang, damit er nicht anfangen zu gähren. Man lasse ihn sofort in dem Kessel ruhig kochen, schäume ihn aber anfangs wohl ab, und unterhalte das Feuer so lange gut, bis von 30 Maas Most so viel eingekocht ist, daß noch 7 bis höchstens 8 Maas übrig bleiben. Diese nehme man warm heraus — (denn so bald man etwas in einem kupfernen Kessel erkalten läßt, so erzeugt es Grünspan, außerdem aber kann man Alles darin ohne Nachtheil für die Gesundheit kochen), — lasse sie in steinernen Gefäßen verkühlen, und verleere sie endlich in gläserne Boutheillen oder steinerne Krüge.

Dieser Syrup hält sich zehn Jahre, und ist nicht nur zu vielen Speisen als Zucker zu gebrauchen, sondern unter andern auch zu einem recht guten Senf anzurühren. Man nehme $\frac{1}{4}$ Pfund grünes und $\frac{1}{4}$ Pfund gelbes Senfmehl unter einander, schütte so viel von diesem Syrup darüber, unter fleißigem Umrühren, als das Senfmehl annimmt, und lasse es die Nacht über quellen, wo dann der Senf des Morgens ganz dick seyn wird. Hierauf schütte man wieder unter Umrühren so viel Syrup dazu, bis der Senf so dünn ist, als man ihn haben will.

§. 3.

Vom Zwetschen- und Pflaumen-Gesälz.

Zuvörderst werden die Zwetschen ausgefernt, und sodann in den Kessel gethan, gewöhnlich mit etwas Wasser.

Allein wenn man dieselbe mit Hollundersaft kocht, so wird das Gefäß nicht nur von recht dunkelschwarzer, glänzender Farbe, sondern auch schmackhafter und von längerer Haltbarkeit. Dieses erfordert folgende Behandlungsart: der wohl reife und schwarz gewordene Hollunder wird handvollweise in einem Sieb, das über den Kessel gelegt wird, mit beiden Händen ausgedrückt, daß Hülsen und Stengel zurückbleiben. Dieser durchgelaufene Hollundersaft muß eine Stunde vorher allein gekocht und abgeschäumt werden. Sodann erst werden die aufgeschnittenen, von Steinen befreiten Zwetschen dazu geschüttet, und 16 bis 18 Stunden gekocht. Die Hauptsache dabei ist, daß man es nicht anbrennen lasse, und zu dem Ende von Anfang bis zu Ende beständig auf dem ganzen Boden auf- und abrühre, was am bequemsten mit dem Rührstock aus dem Butterfaß geschehen kann. Wenn erst auf einem kleinen Fleck am Boden des Kessels etwas anbrennt, so geht das Anbrennen unaufhörlich fort, und das Umrühren wird auch schwerer. Man muß daher das Feuer ordentlich regieren, und besonders gegen das Ende des Kochens mäßigen. Je steifer übrigens das Gefäß gekocht wird, desto länger hält es sich.

Die Aufbewahrung der Gefäße geschieht am besten in steinernen Töpfen; bei den irdenen dringt endlich der Saft hindurch. — Damit sich aber das Gefäß neben an den Töpfen wohl anlege, so muß man solches nach einigen Stunden nach dem Füllen wohl rütteln. Ist es erkaltet, so müssen die Töpfe mit doppeltem Schreibpapier dicht zugebunden, und, damit die Mäuse sich nicht dabei zu Gaste laden, mit einem hölzernen Brettchen bedeckt werden. Man stellt endlich die Töpfe nicht in den feuchten Keller oder Gewölbe, sondern in einer trockenen Kammer auf den Boden.

Viertes Kapitel.

Vom Dörren oder Trocknen des Obstes.

§. 1.

Vom Dörren der Aepfel- und Birnschnitze.

Nicht nur die Vorsicht eines klugen Hausvaters und einer wirtschaftlichen Hausmutter für ein etwaiges folgendes sparsames Obstjahr oder gar Mißjahr, rätht ihnen, ihre Haushaltung bei einem überflüssigen und wohlfeilen Vorrath von Obst auf mehr als ein Jahr mit gedörretem, getrocknetem, oder, wie es in einigen Ländern heißt, gebadenem Obst zu versorgen, sondern es ist auch der Klugheit gemäß, das zum Verkauf dienliche Obst durch Dörren in einen Stand zu setzen, es auf mehrere Jahre bequem aufbewahren zu können, bis es zu einem schönen und annehmblichen Preis losgeschlagen werden kann, wobei sowohl Mühe, als auch das jetzt fast überall kostspielige Holz, reichlich vergütet wird. Zugleich muß auch darauf gesehen werden, das Holz möglichst zu sparen, und man muß zu dem Ende entweder einen besondern Dörrofen mit zirkulirenden Rauchgängen in der Küche, wenn Raum da ist, oder im Garten, oder sonst an einem feuersichern Orte seiner Hofrathse aufrichten lassen, wenn das Obstdörren etwas in's Große gehen soll; im Kleinen aber kann fast unter jedem Herde eine Einrichtung, um Obst zu dörren, gemacht werden, oder ein denkender Landwirth kann sich leicht einen aufrechtstehenden Kasten mit Hurden zusammenschlagen, darinnen vermittelst einer untergestellten Kohlsanne oder einem wohlangebrachten Herdchen viel Obst gedörret werden kann.

Was nun das Dörren der Aepfel- und Birnschnitze anbetrifft, so kann vieles Sommerobst in der Sonne und Luft getrocknet werden. Man schneidet dabei die Schnitze nicht dick, reihet sie mit einer Nadel an starke Fäden, knüpft sie an den Enden zusammen (was Alles durch Kinder geschehen kann), und hängt sie an der Sonnen-

seite des Hauses, der Scheuer, Stallung &c, an Nägel, oder besser, an Stangen, damit sie freier hängen, auf. Können sie von dem Dach etwa Schutz vor dem Regen haben, so ist es sehr bequem, wo aber nicht, so müssen sie bei Regen unter das Dach auf dem Speicher gebracht werden.

Bei diesem Trocknen müssen die Obstschnüre nicht nur von Zeit zu Zeit, besonders im Anfang, umgewendet werden, daß sie die Sonne auf jeder Seite bescheine, sondern man muß auch die aufgereihten Schnize ein paarmal an ihren Fäden fortrücken, damit nicht die untersten, die von der Last der obern gedrückt werden, zu faulen anfangen.

Die Probe, welche man nach der Trocknung in der Sonne mit den Schnizen anstellen muß, ehe man sie zusammen in Kisten aufbewahrt, wo sie leicht verschimmeln können, ist diese: man bricht etliche Schnize von einander, und drückt sie mit den Fingern hart zusammen. Zeigt sich noch etwas Nasses auf dem Nagel, so sind sie noch nicht hinlänglich ausgetrocknet, und man thut in solchem Falle wohl, wenn man sie noch etwa eine Stunde in einen nicht gar heißen Backofen steckt.

Das Dörren im Backofen ist auch holzersparend, zumal, wenn er noch heiß vom Brodbacken ist, wo dann das Obst auf eigends dazu geflochtenen Hurden, so bald das Brod herausgenommen ist, hineingebracht wird. — Muß aber der Backofen zum Obstdörren besonders geheizt werden, so darf derselbe nicht heißer gemacht werden, als er ist, wenn ein Gebäck Brod herauskommt. Der Ofen wird sodann rein gefehrt, die Kohlen aber zur längern Unterhaltung der Hitze auf beide Seiten gehäuft. Ungeschälte Schnize und geringes Obst, das etwa bloß zur Gesundespeise bestimmt ist, kann auf den bloßen Herd gelegt und so getrocknet werden; aber geschälte Schnize, wie auch Kirschchen, Zwetschen, Mirabellen und sonstige Pflaumen werden auf Hurden, die von Weiden geflochten und mit Rahmen umgeben sind, gelegt und in den Ofen geschoben.

Je weniger dick das Obst auf einander liegt, auch öftlichemal gewendet und unter einander gerührt wird, desto baldere trocknet es. Das Nachfeuern im Ofen, wenn das Dörren auf einmal soll beendigt werden, geht nur dann an, wenn das Obst bloß auf dem Herde liegt, aber bei Hurden thut sich's nicht.

Außerdem lassen sich gar viele Aepfel- und Birnschnitze den ganzen Winter hindurch ohne besondern Holzaufwand bei dem Stubenofen dörren, der ohnehin muß geheizt werden. Man kann ein Gestell von Latten um denselben machen, und schmale Hurden nach demselben einrichten; man kann auch über und unter dem Ofen Hurden anbringen, und überdieß noch viele Schnüre voll Schnitze dazwischen hängen. — Ueberhaupt sind solche Einrichtungen an den Ofen sehr zuträglich, wenn man auch keine große Quantität von Obst zu Schnitzen machen will. Von dem für die Haushaltung im Keller aufbewahrten Obst wird manches brüchig. Man sucht es alle Wochen ein- oder zweimal durch. Das Angestoßene wird ausgeschnitten und für das Faulfaß zum Essig gesondert, das gute aber zu Schnitzen geschält und auf den Ofen gelegt. Dadurch gelangt die Hausumtter leicht zu den besten Schnitzen auf's ganze Jahr für ihre Haushaltung.

Die Birnschnitze sind wegen ihres vielen Saftes nicht so leicht zu trocknen, wie die Aepfelschnitze, besonders wenn jene mild sind, das man aber nicht abwarten soll. Sieben Malter frische Birnen geben ein Malter getrocknete Schnitze, aber zu 1 Malter Aepfelschnitzen werden nur fünf Malter frische Aepfel erfordert.

S. 2.

Vom Dörren oder Trocknen der Kirschen.

Die Kirschen und Mirabellen erfordern einen eigends dazu errichteten Dörrofen, wenn sie schöne Kaufmannsware werden sollen. Dergleichen Dörrofen, die zugleich das wenigste

sehr niedliche Speise für Gesunde und Kranke ist, und auf den vornehmsten Tafeln mancherlei niedliche Gerichte gibt. — Das Dörren der Mirabellen ist leichter und geht geschwinder, als bei den Kirschen; nur muß man auch dabei darauf sehen, daß das Feuer im Dörrofen Anfangs nicht zu stark sey, damit der Saft nicht zu sehr ausfließe. Wenn häufig Mirabellen getrocknet, und unten im Ofen Gefäße eingestellt werden, so kann man öfters mehrere Maas dieses Syrups sammeln, der statt des Zuckers in der Küche benützt, oder unter das Birn- oder Zwetschengesälz gerührt werden kann.

Wegen des Glanzes der getrockneten Mirabellen ist eben das zu beobachten, was vorhin bei den Kirschen ist erinnert worden. — Kann man sie auch vollends in der Sonne abtrocknen lassen, so ist es sehr gut. — Gelb und zeitig, wiewohl nicht überzeitig, sollen die zu trocknenden Mirabellen seyn. Aber übel gethan ist, diese Pflaumenfrüchte vor der rechten Zeitigung abzunehmen und einzuströmmen, daß sie gelb werden. Solche Mirabellen werden im Kochen melbig, fade und kraftlos, und haben keinen edlen und gewürzhaften, süßen Geschmack. — Das Verhältniß der gedörrten Mirabellen gegen die grünen ist dieses: 250 Stücke, klein und groß, wie sie vom Baum kommen, wägen 4 Pfund, und geben getrocknet 1 Pfund weniger 4 Loth.

§. 4.

Vom Dörren und Trocknen der Zwetschen und Pflaumen.

Die alle Pflaumen an Nuzbarkeit übertreffenden und nicht genug zu schätzenden Zwetschen können auch im Backofen getrocknet werden. Soll es aber der Menge wegen nicht auf Hurden, sondern auf dem bloßen Herde des Ofens geschehen, so ist es bequem, wenn der Herd mit Asche bestreut bleibt. Sie hindert nicht nur, daß die Zwetschen nicht auffpringen, und ihren besten Saft nicht ausfließen lassen, sondern sie lassen sich auch auf der Asche

leichter wenden, als wenn sie auf dem bloßen Herde liegen und auf demselben ankleben. Wenn die Zwetschen nicht aufgeplagt sind, so hängt sich die Asche nicht viel an, und überdieß werden sie ohnehin vor dem Kochen jederzeit mit warmem Wasser gewaschen. Zum Verkauf aber müssen sie auf Hurden gedörret werden.

Geschieht solches im zirkulirenden Dörrofen, so muß das Feuer Anfangs nicht zu stark gemacht werden, damit sie weder auslaufen, noch blasig, noch verbrannt werden. Sodann muß man sie öfters unter einander mengen. Und damit sie schön glänzend werden, darf man sie eben so, wie die Kirschen und Mirabellen, nicht im Ofen erkalten lassen, sondern sie müssen noch aus der Hitze an die Luft kommen, sonst bekommen sie einen matten Duft, der nur wieder durch die Hitze kann vertrieben werden.

Tausend frische hübsche Zwetschen geben 10 Pfund gedörrete.

Alles getrocknete Obst, wenn man es aufbewahren will, darf nie warm aus dem Ofen in verschlossene oder bedeckte Behältnisse kommen. Denn so lange es noch ausdünstet, würde es schimmlich werden und verderben oder wenigstens bald Milben bekommen. Vielmehr ist es allem gedörreten Obst höchst zuträglich, und zu seiner Dauer dienlich, daß es nach dem Trocknen noch 1 oder 2 Wochen in einer luftigen Kammer frei hingeschüttet werde, damit es noch gehörig ausdünste.

Ist es aber allenfals hie oder da versehen, oder das gedörrete Obst zu alt geworden, so daß Schimmel oder Milben daran befindlich wären, so kann man es dadurch ziemlich wieder verbessern und noch auf ein Jahr haltbar machen, wenn man es wieder in den heißen Ofen thut und eine kurze Zeit darinnen läßt. Aber in Jahresfrist muß es dann verbraucht oder verkauft werden.