

Tartu Riikliku Ülikooli  
Raamatukogu

~~68707~~

Est. 4  
Bibliotheca  
universitatis  
Dorpatensis  
3337

# Unsere Obstsorten.

Von C. Weiner.

Nachfolgende Mittheilungen erheben nicht den Anspruch, Sachkennern Aufklärungen zu geben. Ich hoffe nur, Gartenliebhabern bei der Anlage neuer Obstgärten oder bei der Ergänzung alter Bestände einige beachtenswerthe Winke geben zu können und außerdem andere Obstzüchter zu veranlassen, daß sie ihre vielleicht älteren und umfangreicheren Erfahrungen zum Nutzen Aller veröffentlichen.

Es naht die Zeit der Pflanzung und Viele müssen sich die Frage vorlegen: was für Sorten wähle ich, welche sind die besten? An werthlosem Zeug hat man leider genug — trotz aller Bemühungen und Sorgfalt in früheren Jahren. Dieses soll beseitigt, Besseres an die Stelle gesetzt und hier und da eine Lücke gefüllt werden.

Wie ist man zu diesen schlechten Gattungen gekommen und wie macht man es in Zukunft besser? Herr Kupbaldt sagt in seinem Buche über den rationellen Obstbau in den nordwestlichen Provinzen des russischen Reiches auf Seite 35: in fast allen ihm hier bekannten Baumschulen sei die Sortenangabe zuverlässig. Aber gar manche Gartenfreunde wissen darüber anders zu berichten. Nomina odiosa. Man bezieht aus einer rühmlichst bekannten Firma einige sogenannte tragbare Stämme; es soll der herrliche Suisleper, der grüne Klarapfel und der Revaler Birnapfel sein.

Nach 4 Jahren tragen die Bäumchen zum ersten Mal und siehe da: es ist eine fade, werthlose süßliche Gattung! Man pflanzte die Bäumchen um und wählt die Reiser dazu von einem Stamm, dessen Früchte man selbst gepflückt und geschmeckt hat. Nach abermals 4 Jahren kann man endlich die Freude haben, einige Früchte der gewünschten Art zu ernten.

Es läßt sich garnicht in Abrede stellen, daß unsere großen Baumschulen zu viel schlechte und mittelmäßige Gattungen beherbergen, die dann ihren Weg zu den Käufern finden, statt ausgemerzt zu werden, und die Käufer ihrerseits haben oft eine ungenügende Kenntniß der wirklich guten Sorten, so daß sie bei der Auswahl Fehlergriffe machen, die Jahrzehnte lang unangenehme Folgen herbeiführen. Denn woher käme es sonst, daß wir auf dem Markt die meist namenlosen kleinen, unansehnlichen, sauren, häßlichen und bitteren Äpfel vorfinden, statt der vielen schönen, saftreichen und aromatischen Gattungen, die doch vorhanden sind und deren Pflege nicht mehr Kosten, Zeit und Mühe erfordern würde? Es könnten sogar sämtliche Wirthschafts-Äpfel verschwinden, ohne vermißt zu werden, denn das feine Tafelobst ist meist zugleich das beste Obst für die Wirthschaft. Bei den Äpfeln zumal sind wir bereits im Stande, einen sicheren Kanon festzustellen.

Ruphaldt schreibt (Seite 8) einen wahren Hymnus auf unsere Sommeräpfel: „Früchte, welche im August und September reifen, werden im hiesigen Klima die größte Vollkommenheit erreichen; nirgends gedeihen so gut die Sommeräpfel, wie in den russisch-baltischen Provinzen; die frühreifenden Rosenäpfel erlangen daselbst ihre höchste Vollkommenheit. Sorten, wie der weiße

Klarapfel, Suisleper, Citronen-Apfel, zeitigen Früchte, die an Wohlgeschmack, Zartheit, Aroma und Färbung unerreicht dastehen." An einer andern Stelle wird zu diesen noch der Rigaer Milch-Apfel hinzugesügt, und der aromatischeste unter allen, der Revaler Birn-Apfel, dürfte in der stolzen Reihe nicht fehlen.

Wie Vielen wird nicht erst hierdurch zum Bewußtsein kommen, daß wir in dieser Obstart das Beste auf der ganzen Erde besitzen, wenigstens ist nicht so verfahren worden, als wenn es allgemein bekannt gewesen wäre; denn fast vergeblich sucht man gerade nach diesen Sorten auf unserem Markt und höchst selten wird man eines klaren Apfels habhaft, falls man keinen eigenen Garten besitzt.

Freilich lohnt es sich nicht, Sommeräpfel in großer Menge zu züchten; einige wenige Bäume genügen für den eigenen Bedarf einer Familie, und nur wer Handel damit treiben will, dürfte im Verhältniß zur wahrscheinlichen Möglichkeit des Absatzes mehr anpflanzen.

Wie steht es nun aber mit den haltbareren, späterreifenden Sorten? Haben wir noch gute Herbst- und Winteräpfel?

Für die Herbstäpfel darf diese Frage unbedingt bejaht werden. Wiederum heißt es bei Kuphaldt auf Seite 182: „Das Herbstobst ist dem ausländischen an Güte und Wohlgeschmack völlig gleichwerthig.“ Allerdings nennt er im Anschluß daran Nitschner's Erdbeer-Apfel, den er in seinem Sortenverzeichnis als den edelsten der hier gedeihenden Winteräpfel bezeichnet, und zweitens den Wolmarshoff'schen Winterapfel. Aber wenn wir auch von diesen beiden absehen, so bleibt uns noch eine Reihe ausgezeichneteter wirklicher Herbstäpfel: der Amtmann, der Lehmapfel

(Serinka), der Rigaer rothe Taubenapfel, im Daugull'schen Katalog früher englischer Winter-Bepping genannt, der Herbst-Champagner-Apfel, der Herbst-Suisleper, der dem gleichnamigen Sommerapfel an Form, Farbe und Geschmack völlig gleicht und sich bis gegen Weihnachten erhalten läßt. In der Weißensteinschen Gegend ist er häufig anzutreffen, auch in unserer Embach-Stadt bisweilen. Ganz besonders möchte ich jedoch auf eine ReINETTE aufmerksam machen, die ich aus der Daugull'schen Baumschule unter dem Namen einer gelben livländischen bezogen habe. Sie zeichnet sich durch eine überaus feine Weinsäure aus und hält sich bis Weihnachten; doch verliert sie im December bedeutend an Saft.

So weit können wir also mit dem Westen Europas erfolgreich concurriren. Für den Winter müssen wir uns, wie es scheint, mit minderwerthigen Äpfeln begnügen. Wir haben ja den Borsdorfer und bei einem Vortrage, den Herr Max von zur Mühlen vor einiger Zeit im Handwerker-Verein hielt, stellte er eine kleine Sammlung aus dem Garten des Herrn Kiekhäfer aus, in welcher der Weinapfel der beste war, ein schön gebauter, ganz roth gefärbter Apfel, ziemlich groß. Nitschner's Erdbeer-Apfel wird schon in einigen Gärten angepflanzt, doch ist es noch zweifelhaft, ob er hier winterhart ist und ebenso wohlschmeckend wird, wie bei Riga und in Kurland. Vom Wolmarshoffschen Winterapfel, der identisch mit „tschernoje Derewo“ bei Daugull sein soll, heißt es, er sei sehr edel und empfehlenswerth, groß, von weißer Farbe, gleich geeignet für Tafel und Wirthschaft. Seiner Herkunft nach müßte er auch hier gut gedeihen; doch ist er so wenig verbreitet, daß ich ihn in den mir bekannten Gärten

nicht habe ausfindig machen und im Handel nicht zu sehen bekommen können.

Wenn aber auch diese und noch manche andere edle Wintergattungen bei uns Früchte tragen, so ist es doch unmöglich, daß sie die Güte der deutschen, tiroler und französischen Winteräpfel erreichen. Ich habe in meinem kleinen Hausgarten Versuche gemacht und an Schnurbäumen auch wirklich Winter-Goldparmänen, Gravensteiner, den Ribston-Bepping, ja sogar einmal zwei weiße Winter-Calville geerntet, doch waren sie nicht besser als unsere guten einheimischen Winteräpfel. Wie sollte auch in unserem kurzen Sommer eine Frucht gedeihen, so köstlich, wie der weiße Winter-Calville, der beste Winterapfel Europas, der nicht einmal in Deutschland seine volle Güte erreicht und dort, aus Frankreich eingeführt, in seinen schönsten Exemplaren mit  $1\frac{1}{2}$ —2 Mark das Stück bezahlt wird!

Uebrigens wollen diese Angaben über die zur Anpflanzung empfehlenswerthen Sorten keineswegs erschöpfend sein, denn es empfiehlt sich sehr, eine verwirrende Menge von Namen zu meiden, sowie bekanntlich von allen Sachkennern dringend ange-rathen wird, bei der Anlage eines Gartens zu Handelszwecken sich auf eine einzige oder zwei haltbare gute Gattungen zu beschränken; denn mit etwa 100 Loof zusammengewürfelter verschiedener Äpfel könne man nicht viel anfangen; wohl aber finde man leicht Käufer und erziele bessere Preise für dasselbe Quantum einer einzigen guten Herbst- oder Wintersorte. Dagegen in seinem Hausgarten für den eigenen Bedarf wird man gern mehrere gute Gattungen haben wollen.

Nachdem somit im Verlauf unserer Bespre-  
chung festgestellt worden ist, daß wir die besten

Apfel für den Sommer und Herbst haben können, für den Winter wohl nicht die besten, doch aber noch recht schätzbare, muß die Thatsache mit Bedauern zugestanden werden, daß unsere Birnen sogar bescheidenen Ansprüchen nicht genügen.

Ich glaube nicht zu weit zu gehen, wenn ich behaupte, daß die meisten unserer Mitbürger noch nie in ihrem Leben eine wirklich gute, daheim gewachsene Birne zu genießen Gelegenheit gehabt haben. Daran trägt die Schuld in erster Linie unser Klima. In Kurland gedeihen herrliche Birnen, wohl auch im südlichen Livland; hier bekommen wir auf dem Marke nichts Gutes. Da ist die wohl am meisten verbreitete livländische Sommer- und Herbst-Bergamotte. Gewöhnlich wird sie mehlig und saftlos, natürlich ohne das Aroma der wirklichen Bergamotte. In 10 Jahren habe ich nur zwei mal saftige, süße Früchte mit schmelzendem Fleisch geerntet, obgleich ich sie immer in gleicher Weise abnahm und aufbewahrte. Unter dem Namen der Weinbirne, die für die beste unserer Sommerbirnen gilt, giebt es eine Menge Varietäten. Einige sind ziemlich gut, und während es bei der Bergamotte sehr auf die rechtzeitige Abnahme in noch rohem Zustande ankommt, hat man bei ihnen den Vortheil, daß ihre Baumreife mit der Speisereife zusammenfällt; damit hängt aber andererseits der Uebelstand zusammen, daß sie sich nicht lange halten, nur einen oder höchstens ein paar Tage, nachdem sie gepflückt worden sind. An demselben Fehler leidet die kleine Zuckerbirne und alle etwas später reisenden Sorten haben gemeinsam den Fehler, daß sie nicht schmelzend werden, sondern ein rübenartiges Fleisch behalten, z. B. die berühmte Sapieganka, welche wohl winterhart ist, aber doch nur eine Kochbirne bleibt.

Ueber dieses absprechende Urtheil wird mancher Gartenbesitzer mitleidig lächeln, wenn es ihm gelungen ist, bessere Resultate zu erzielen, und ich gebe gern zu, daß hier und da ein Liebhaber sich edlerer Früchte erfreut, namentlich mögen solche auf den Landgütern in der Umgegend anzutreffen sein; aber solange das verborgene Schätze bleiben, die nur Wenigen zugänglich werden, muß man es beklagen, daß unsere Birnenzucht so sehr daniederliegt.

Und doch könnten wir es etwas besser haben. Der verstorbene Professor D. Schmidt hat das große Verdienst, eine wirklich gute Sommerbirne aus Ostpreußen hier eingebürgert zu haben, es ist die Sanitätsraths-Weinbirne. Sie ist mittelgroß. Wenn man frühzeitig einige Früchte an zu voll besetzten Zweigen abbräche, würde sie gewiß immer groß sein. Im Jahre 1897, wo wir eine ungewöhnlich lange Vegetationsperiode hatten, waren die vom 1. bis zum 6. August noch grasgrün und ganz hart abgenommenen Exemplare nach etwa 8 Tagen vollkommen schmelzend und sehr saftreich, wie die besten Birnen in West-Europa. Im vorigen Jahr war der 12. August die günstigste Pflückzeit; diese fällt also im Allgemeinen in die erste Hälfte des August und die Lagerreise tritt in 6—10 Tagen allmählich ein. Am Baum gereift, werden die Früchte wohl süßer, aber saftloser und nur halbschmelzend, doch selten mehlig. Das Holz ist bei einigem Schutz in der Jugend winterhart, denn der Baum im Schmidt'schen Garten ist mehr als 20 Jahre alt und hat den harten Winter von 1892/93 ausgehalten, während einige junge Bäumchen damals doch ums Leben gekommen sind. Von Sommerbirnen müßte man nur diese anpflanzen, es sei denn, daß noch andere neue Gattungen sich bewähren.

Etwas später reift William's Christbirne, auch bon chrétien William genannt. Im vorigen Jahre wurden die am 20. August gepflückten Exemplare in der Zeit vom 2. bis zum 12. September vollkommen schmelzend und saftreich. Diese Birne ist langgestreckt und mittelgroß bis groß. Ihr Geschmack wird in den Büchern als sehr fein und leicht muskirt bezeichnet. Dieses Muskirte erinnert an den Geruch und Geschmack des Grünstrauches. Mein Spalierbaum dieser Gattung ist im Frühjahr 1893 gepflanzt worden, hat also noch keinen strengen Winter erlebt. Er wurde zum Schutz leicht mit Grünstrauch bedeckt, während Andere den als Pyramide gezogenen Baum ungestraft ganz ohne Winterschutz gelassen haben. Wenn es sich ergibt, daß er strenge Kälte erträgt, so haben wir eine sehr werthvolle neue Gattung, denn die zweite Forderung, daß die Früchte ihre volle Ausbildung erhalten, geht in Erfüllung.

Noch etwas später reift eine Birne, die von einem jetzt ausgegangenen Baume des Kunstgärtners R e m b a c h stammt und irrtümlich beurré gris genannt wurde. Bei einer Obst-Ausstellung vor ungefähr 25 Jahren wurde sie für die beste unserer Birnen erklärt und zugleich wurde in der Zeitung angegeben, daß die ausgestellten Exemplare von 2 jungen Bäumen aus dem Garten der katholischen Kirche kämen. Bald darauf wurden beide Bäumchen in einer dunklen Herbstnacht ausgegraben und gestohlen. Ich verschaffte mir später von Herrn Rembach Pfropfreiser und habe in den letzten Jahren einige Früchte geerntet. Sie sind klein, erreichen nicht die Güte der beiden vorher besprochenen Sorten und sind jedenfalls keine beurré gris.

Endlich ist für den September noch die Kernlose zu erwähnen, die zwar unser Klima gut ver-

trägt, aber nicht zu den feinen Tafelbirnen gehört, und die Bauskesche Butterbirne, welche wohl sehr fein ist, jedoch in kalten Wintern erfriert, wie 1893. Seitdem gedeiht sie wieder, doch wohl nur, bis abermals ein böser Winter kommt, und das ist vielleicht schon der jetzige mit seinen Frösten zu Anfang des October und im März.

Für den Spätherbst, also für den October und November, noch mehr für den Winter, hört unser Register vollständig auf. Da kommt es denn darauf an, Versuche zu machen, ob nicht doch die eine oder die andere edle Gattung sich acclimatistren läßt. Im südlichen Livland ist dieses mit vielen Sorten geglückt und die ausdauerndsten unter ihnen müßten zur Probe verwandt werden. Ich habe es zuerst aufs Gerathewohl mit 2 Gattungen versucht, zu denen ich die Pfropfreiser aus Warschau von einem Gartenfreunde erhielt. Die eine war die Grumbower Butterbirne, deren sagenhafte Entdeckung in einem älteren Jahrgange des in Frankfurt a./D. erscheinenden praktischen Rathgebers für Obst- und Gartenbau folgendermaßen erzählt wird: Ein Pastor in Nord-Deutschland, Namens Grumbow, habe einst im September eine Fahrt über Land gemacht und bei einem Bauernhose bemerkt, daß die Leute Birnen abnahmen. Diese waren grasgrün und steinhart und die Bauern benutzten sie als Schweinefutter. Der Pastor hat sich einige aus, nahm sie mit nach Hause und 5 oder 6 Wochen darauf sei diese herrliche Frucht zum ersten Mal genossen worden. — Ich veredelte mit meinen Reisern einen jungen Birnbaum, der aus einer Kunstgärtnerei als Winter-Christbirne erstanden, aber durch seine ersten Früchte nach einigen Jahren als eine abscheulich schlechte Sommergattung entlarvt worden war. Im Winter von 1892 auf 93 litten nur die ein-

jährigen Triebe, während die älteren unversehrt blieben und sich seitdem gut entwickelt haben, obgleich nie ein Winterschutz angebracht wurde. Bei der ersten Ernte 1897 wurden die Früchte wohl nicht so edel und fein, wie ich sie in Deutschland kennen gelernt habe, aber doch schmelzend und saftreich. Die beste Abnahmezeit scheint die Mitte des September zu sein, in kühlen Jahren eine bis 2 Wochen später.

Die andere Gattung aus Warschau hieß die *Suntrische Winter-Butterbirne*, ein Name, den ich in keinem der mir zugänglich gewesen zahlreichen Gartenbücher wieder gefunden habe. Weil es nun eine Winterbirne sein sollte, ließ ich in den ersten Jahren die wenigen Früchte so lange als möglich am Baume, d. h. bis Anfang October. Sie wurden sehr groß, ein halbes Pfund schwer und hatten eine hübsche bräunliche Färbung. Nach einem bis zwei Monaten waren sie saftreich, süß, ziemlich aromatisch, doch nicht schmelzend, sondern von abknackendem, rübenartigem Fleisch. Erst im Jahre 1897 trug der Baum reichlicher, gegen 200 Stück. Nun beschloß ich, sie zu verschiedenen Zeiten abzunehmen, am 10. und 22. August, am 1., 6., 15., 25. September und im Anfang des October. Der Erfolg war ein ganz unerwarteter. Die zuerst, vom 10. August bis zum 6. September gepflückten reiften am schönsten nach, wurden am saftreichsten und schmelzend; alle später abgenommenen nicht. Es war also gar keine Winterbirne, sondern eine späte Herbstbirne, denn die Lagerreise erfolgte allmählich von Mitte September bis Ende October, wobei sich einige der am frühesten gepflückten am längsten erhielten. Im vorigen Jahre erntete ich leider keine einzige dieser „Suntrischen“ Butterbirnen, kann also nicht beurtheilen, ob ihre Güte

im Jahre 1897 etwa nur der Günst des damaligen Sommers zu verdanken war. Das Holz jedoch ist vollkommen widerstandsfähig, denn es ist seit 1890 nie geschützt worden.

Später, nach diesen beiden auf eigene Hand unternommenen Versuchen, richtete ich mich nach den Rathschlägen unserer Fachmänner, welche der Meinung sind, daß von den ausländischen Herbstbirnen besonders die gute Louise von Avranches und die holzfarbige Butterbirne hier vielleicht gedeihen könnten, natürlich bis zur weiteren Naturalisation nur am Spalier und in Zwergformen mit ausreichendem Winterschutz. Von der ersten, welche als groß, fein und sehr fruchtbar gerühmt wird, ist mir bisher nur eine einzige Frucht zu theil geworden und diese war bloß halbschmelzend. Doch eine Dame in unserer Embach-Stadt hat an Spalieren mehr geerntet, schmelzende, sehr saftreiche Früchte; nur zu wenig süß seien sie gewesen und der Ansatz habe viel zu wünschen gelassen. Von der Holzfarbigen heißt es recht verlockend, daß sie in Kurland und im südlichen Livland völlig winterhart sei; die Frucht sehr groß, im November lagerreif, schön und ersten Ranges in der Qualität. Wer möchte nicht wünschen, sie in seinem Garten zu haben! Ein Schnurbaum hat bei mir drei Winter gut überstanden, aber noch nicht getragen.

Gewiß wird auch bei ihnen viel auf die richtige Abnahme ankommen. Deswegen habe ich es gewagt, oben die Leser mit meinen persönlichen Erlebnissen auf diesem Gebiet zu langweilen, was in einer Gegend mit entwickelter Birnenzucht ganz überflüssig und unentschuldbar wäre, bei uns aber doch gerechtfertigt sein dürfte — um so mehr, als alte Gartenbücher wohl auf die Wichtigkeit dieses Actes aufmerksam machen, sich jedoch dabei mit

dem Rathschlage begnügen, man möge die Birnen 8 oder 14 Tage vor der Baumreise pflücken, womit nicht viel anzufangen ist. Ferner hat Herr Georg von zur Mühlen in Bentenhof in einer sehr lehrreichen Abhandlung über die Pflückzeit des Obstes am Ende des vorigen Jahres in der „Balt. Wochenschr.“ die Ansicht ausgesprochen, daß unsere vielen Apfelsorten mehr praktische Uebung und Aufmerksamkeit in dieser Beziehung erfordern, als die Birnen, und das möchte ich nicht zugeben. Auch bei den Birnen ist es recht schwierig, den richtigen Zeitpunkt zu treffen, außerdem aber viel wichtiger und entscheidender. Denn ein Herbstapfel z. B. darf, ohne bedeutenden Schaden an Wohlgeschmack zu nehmen, nach erlangter Reife 8 oder 14 Tage länger am Baume bleiben, während einer Herbstbirne ein solcher Aufschub geradezu verderblich wird; sie wäre, früher gepflückt, eine herrliche Frucht geworden, nun wird sie fast ungenießbar, mehlig oder rübenartig.

Schon oben, im Zusammenhange mit den übrigen Spätherbstbirnen, der guten Louise, der Holzfarbigen u. s. w. hätten noch 2 Sorten erwähnt werden müssen, die zu großer Hoffnung berechtigen und daher nicht übergangen werden dürfen. Nun mögen sie nachträglich einen Platz finden. Die eine wird im Kuphaldt'schen Verzeichniß auf Seite 160 *Bouvier d'automne* genannt — mit der Bemerkung, daß „diese ausgezeichnete Frucht noch in Dorpat vollständig winterhart sei und sich daselbst durch frühe Fruchtbarkeit auszeichne;“ aber nirgends hat über sie Etwas in Erfahrung gebracht werden können und es ergeht somit an den glücklichen Besitzer dieses Schazes die Bitte, ihn den Obstfreunden nicht vorzuenthalten. Der anderen Sorte hat die pomologische Section des Garten-

bau-Vereins in Riga den Namen Dulkeit's Flaschenbirne gegeben, weil vor 8 bis 9 Jahren der Zahnarzt Dulkeit sie in seinem Garten entdeckt hat. Sie soll sich durch schmelzendes Fleisch und aromatischen Geschmack auszeichnen und dem größten Birnenkenner Deutschlands, Fr. Lucas, unbekannt gewesen sein, so daß wir in ihr vielleicht eine specifisch baltische Gattung besitzen. Seit 3 Jahren wird sie auch hier angepflanzt und es muß sich bald herausstellen, ob sie ausdauernd ist und ob die Früchte dieselben Vorzüge aufweisen wie in Riga.

In Betreff der Winterbirnen bemerkt Herr von zur Mühlen-Bentenhof gewiß richtig, es gäbe bei ihrer Abnahme nichts weiter zu beachten, als daß man sie so lange als möglich am Baum läßt, jedoch nicht länger, als das Laub sich noch frisch hält. So ist auch mein Verfahren gewesen; ich habe sie daher im Anfange des October abgenommen, nur einzelne des Versuches wegen früher. Doch ist es mir noch nicht gelungen, auch nur eine einzige gute, für unser Klima empfehlenswerthe Wintergattung ausfindig zu machen. Wie es mir mit meiner Winter-Christbirne ergangen ist, erzählte ich schon; ebenso war die „Guntri'sche Winter-Butterbirne“ nicht das, was sie sein sollte.“ Es ist aber nicht unwahrscheinlich, daß namentlich auf den Landgütern einige Wintergattungen vorhanden sind; doch man erfährt davon nichts und es wird zu wenig für die weitere Verbreitung gethan, gewiß in Unkenntniß des hohen Werthes, den jede gute Sorte dieser Art für uns hat. Ich erinnere mich, als Knabe auf dem Gute Gothensee im Gambyschen Kirchspiel zu Weihnachten eine kleine, grüne, sehr wohlschmeckende Birne gegessen zu haben. Sie wuchs an strauchartig verkrüppelten

Bäumen, die jetzt wahrscheinlich spurlos verschwunden sind, während sie es verdient hätten, sorgsam gepflegt und durch Pfropfreifer vervielfältigt zu werden.

Viele Obstfreunde haben nun in Ermangelung einheimischer Gattungen die deutschen und französischen angepflanzt, an Spalieren und als Zwergbäume verschiedener Form, weil nur dann ein wirksamer Winterschutz angebracht werden kann. Die für Zwergformen nothwendigen Unterlagen, bei Äpfeln der Doucin und Paradiesäpfel, bei Birnen die Quitte, sind hier noch winterhart, wenigstens habe ich in den letzten 10 Jahren keinen einzigen Verlust zu beklagen gehabt — vielleicht, weil in dieser Zeit niemals ein starker Raufrost vorgekommen ist. Ueber die Erfolge dieser Versuche liegen indessen einander ganz widersprechende Urtheile vor.

Herr Kuphaldt sagt auf S. 77: „Alle diejenigen Obstsorten, welche von den Pomologen des Westens für die Cultur am Spalier und als Pyramide als besonders geeignet empfohlen werden, wie Doyenné d'hiver, Bergamotte Esperen, Belle Augévine, Duchesse d'Angoulême, Beurré Diel, von Äpfeln Weißer Winter-Calvill, Pariser Rambour Reinette u. s. w. sind für die hiesigen Gegenden absolut ungeeignet; der Sommer ist viel zu kurz, um selbst am Spalier die Früchte nur einigermaßen zur Ausbildung zu bringen. In hiesiger Gegend dürfen von ausländischen Sorten nur diejenigen gewählt werden, welche im Sommer und im Herbst zur Reife gelangen, wie von Birnen Bon chrétien William, Gute Louise von Avranches, Colomas Herbst-Butterbirnen u. s. w., von Äpfeln Gravensteiner, Prinzenäpfel u. s. w. Nach meinen Erfahrungen sollte man in hiesigen Gegenden für Zwergformen hauptsäch-

lich Sorten wählen, die das örtliche Klima selbst ungeschützt vertragen und nur wenige ausländische Sorten für besonders warme und geschützte Lagen hinzunehmen . . . . Unter den Birnen empfehle ich zu Zwergobst die hier ohne Schutz ausdauernden Bergamotten, die Bauskesche Butterbirne, Dulceit's Flaschenbirne, holzfarbige Butterbirne."

Meine Erfahrungen stimmen mit diesem Urtheil ganz überein. Im vorigen Jahre habe ich von einem Spalier der Doyenné d'hiver zum ersten Mal 14 Früchte geerntet. Sie wurden beim Nachreifen im Keller theils sehr mittelmäßig an Geschmack, theils schrumpften sie vollständig ein. Liegel's Winter-Butterbirne bewährte sich nicht besser. Von Diel's Butterbirne sind ein mal in meiner Abwesenheit ein paar Früchte geerntet worden, die ganz gut gewesen sein sollen, doch war die Kritik höchst wahrscheinlich zu milde. Sogar Koloma's Butterbirne war im Jahre 1897 ziemlich ungenießbar.

Dem ganz widersprechend lauten die Mittheilungen, welche der verstorbene Dr. Hunnius auf Weisensfeld bei Hapsal in einer sehr anregenden Broschüre und in einigen Zeitungs-Artikeln machte. Die Broschüre, „Zur Hebung des Formobstbaues“ betitelt und den baltischen Frauen gewidmet, führt das Motto:

Sehet die Frauen, sie wirken und weben  
Goldene Früchte ins baltische Leben"

und hat nebenbei den Zweck, die Damen mit ihren geschickteren Händen für die feine Arbeit des Formobstbaues zu gewinnen. Da werden allein an Winterbirnen 28 der feinsten französischen und deutschen Gattungen „für unseren Norden“ empfohlen, die alle anscheinend in Weisensfeld oder Hapsal angepflanzt worden sind. In einem Zei-

tungs-Artikel wurde von Dr. Sunnius behauptet, daß Gäste seine Früchte durchaus nicht schlechter befunden hätten, als die ausländischen; besonders die Doyenné d'hiver habe sich so bewährt, daß nur sie zu Nachpflanzungen verwandt wurde. In der Broschüre heißt es auf S. 65.

„Früchte am Formobstbaume vertragen 3—4° Kälte, während sie getrennt vom Stamme, am Boden liegend, schon bei 2° Kälte verloren sind. Die Erfahrung hat uns gezeigt, daß seine französische Birnen wie Doyenné d'hiver, Esperens Bergamotte zc. bei — 2° R. abgenommen, und noch später Beurrig Nanhié, nicht allein gesund blieben, sondern ihren Brüdern, welche aus dem Süden importirt wurden, des Wohlgeschmackes wegen vorgezogen wurden.“

Will man nicht zugeben, daß die Hapsalsche Bucht außer ihrem heilkräftigen Schlamm auch eine milderes Klima habe als Livland, so muß man so bestimmten Angaben gegenüber annehmen, daß dort den Bäumen und Früchten eine sachgemähere und glücklichere Behandlung zu Theil geworden ist. Diese könnte in der Wahl der Unterlage und in der Aufbewahrungsart der Früchte bestehen. Bei 9 nur beispielsweise angeführten Birnengattungen, zu denen Napoleon's Butterbirne und die Doyenné d'hiver gehört, widerräth Dr. Sunnius entschieden, die Quitte als Unterlage zu wählen, denn ihre Antipathie dagegen sei so groß, daß sie verkümmere und man gezwungen sei, sie auf Wildling zu setzen.

Diese Erscheinung ist nun gewiß allen Obstzüchtern bekannt und wird in allen Gartenbüchern erwähnt; aber erstens stimmen die Angaben über die antipathischen Sorten nicht mit einander überein und zweitens mögen sie nicht immer befolgt

worden sein. Ebenso wichtig dürfte die Behandlung der Früchte sein. Edles Obst darf nach Dr. Hunnius nur mit Handschuhen angefaßt werden, es muß in weißes Seidenpapier gewickelt und in Körben oder gutschließenden Kasten aufbewahrt und vor Zugluft sorgfältig geschützt werden 2c. Alle diese Regeln sind beachtenswerth und man entnimmt sich daher aus den Mittheilungen des Dr. Hunnius gern wenigstens einen Grund zur Anstellung weiterer Versuche; unerwartet stellt sich vielleicht bei irgend einer Sorte der Erfolg ein.

Außer der Wahl der Gattung ist dann noch die Kunst des Schnittes der Spalier- und Zwergbäume von großer Wichtigkeit und muß unter den Laien allgemeiner bekannt werden, wenn die Obstcultur einen Aufschwung nehmen und nicht wegen schlechter Ernte ihren Reiz verlieren soll. Ein guter Baumgärtner versteht es, seine Zwergbäume, die vor Kälte, Hitze und Dürre leichter bewahrt werden können, zum Tragen zu zwingen und die Früchte am Gerüst gleichmäßig zu vertheilen. Im Westen Europas, besonders in Frankreich, soll diese Kunst sogar von den Bauern mit Geschick ausgeübt werden. Bei uns zu Lande werden außer den eigentlichen Kunstgärtnern wohl nur sehr wenige unter den gewöhnlichen, einfachen Gärtnern etwas davon verstehen — schon weil sie keine Gelegenheit haben, sich zu üben. Der Gartenfreund, der das Vergnügen haben will, selbst seine Bäume zu behandeln und zu pflegen, ist auf Bücher angewiesen und kann nur langsam durch Irrthümer hindurch sich vervollkommen. Dennoch muß dieser Weg eingeschlagen werden und er führt schließlich zum Ziel, denn wie ich höre, betreiben z. B. einige Liebhaber in Bernau mit dem besten Erfolge den Zwergobstbau nach Gressent. Ich habe mich bisher besonders nach

einem kleinen Leitfaden von R. Gärtner gerichtet, in dem alle Vorschriften sehr klar und verständlich abgefaßt sind und durch Abbildungen veranschaulicht werden doch bewähren sie sich in der Praxis nicht: es gelingt selten, bei ihrer Anwendung einen Holztrieb in Fruchtholz zu verwandeln. Rationeller scheint die auch hier in den Buchhandlungen für 50 Kop. käufliche Anleitung von D. Weiß über die Grundzüge des Baumschnittes zu sein. Ruphaldt bietet leider über diesen wichtigen Theil der Obstcultur fast garnichts, sondern verweist auf Lucas und Gaucher.

Diese Bemerkungen über den Schnitt habe ich gleich auf die Besprechung der Aepfel und Birnen folgen lassen, weil der Schnitt nur für sie von großer Bedeutung zu sein scheint; denn das Steinobst wächst vorzugsweise an den einjährigen Trieben und diese dürfen demnach bei ihrer Aufgabe nicht gestört werden; man hat nach der bei der Pflanzung und ein paar Jahre darauf nothwendigen Beschneidung der Zweige später nur die zu dicht stehenden und in unerwünschter Richtung wachsenden ganz zu beseitigen.

Was die Sorten dieses Obstes betrifft, muß ich unsere Kirschen ganz übergehen, weil ich nicht im Stande bin, aus eigener Erfahrung etwas über sie zu sagen — außer etwa, daß die vielfach angepriesene Schattenmorelle allzu sauer und dadurch unschmackhaft ist. Dagegen bin ich in der glücklichen Lage gewesen, die großartigen Erfolge eines Freundes in der Pflaumenzucht zu bewundern. Er hat diese Frucht besonders gern, besitzt in seinem Garten nicht weniger als 26 Gattungen und hatte die Freude, daß die meist vor wenigen Jahren gepflanzten Bäume im vorigen Herbstes sämmtlich Etwas trugen. Da

konnte man sehen, daß die besten Sorten, wie z. B. die Hauszwetsche, Reineclaudé, Decaisne und viele andere bei uns reifen und schöne Früchte liefern; doch fehlt auch hier die allem Schönen auf Erden anhaftende Wehmuth nicht, wenn man daran denkt, daß sie größtentheils in einem ungünstigen Winter dahingerafft werden können. Meine Aprikosenspplume und die Königin Victoria erfroren 1893 bis zur Schneelinie; die letztere hat sich seitdem aus dem Stumpfe wieder zu einem hübschen Spalierbaum entwickelt und trägt rothleuchtende Früchte, die größer waren als ein daneben gehaltenes gewöhnliches Hühnerrei. Das verlockt zum Anbau, aber wenn sie zum zweiten Mal erfriert, werde ich sie doch aufgeben.

Winterhart scheint dagegen die Reineclaudé zu sein sowie die italienische Zwetsche. Beiden macht man den Vorwurf, daß sie wenig tragen und daß ihre Früchte nicht reif werden. So hat vor wenigen Jahren ein Gärtner oder Gartenfreund dem praktischen Rathgeber eine Correspondenz aus Livland zugesandt, in welcher er betonte, daß die italienische Zwetsche hier ausdauernd sei, aber zugleich behauptete, daß sie spärlich blühe, noch spärlicher trage und ihre Früchte nie zur Reife bringe. Mein Spalierbaum bestätigt mir das nur theilweise. Er wächst ohne Winterschutz üppig seit 1891 und seine schwarzblauen Früchte reiften gewöhnlich in der Mitte des September vollständig, nur ein mal erst im October. Aber der Ansaß ist äußerst gering. An der Gattung liegt das nicht, denn ich habe in Deutschland und in der Schweiz diese Bäume überreich mit Früchten besetzt gefunden. Vielleicht trägt der Boden die Schuld; er muß etwas feucht sein und reichlich Kalk enthalten, sowie es überhaupt rathsam ist, bei der Pflanzung des Steinobstes Gartenerde mit

einem Drittel fein zerstampften alten Mörtels zu mischen. Gelingt es, auf diese Weise die Gattung fruchtbar zu machen, so hat man einen schönen Gewinn, denn sie ist nächst der Reineclaudé wohl die süßeste und feinste. Will man aber mit größerer Sicherheit auf eine Ernte rechnen, so pflanze man Kirke's Pflaume, die sogar noch in Estland winterhart sein soll. Ihre Früchte sind dunkelblau, groß, saftreich, wohlschmeckend und reifen im Anfange des September. Auch unsere livländische gelbe, die wegen ihrer länglichen Form eigentlich eine Zwetsche ist, braucht nicht verachtet zu werden.

Obgleich ich die Leser zu lange in Anspruch genommen und Viele gewiß ganz abgeschreckt habe, kann ich es mir doch nicht versagen, den Obstfreunden noch ein Problem der Zukunft vorzulegen. Es ist die Acclimatisation der Pfirsiche und Aprikosen. Aus Riga berichtet Kuphaldt, er besitze im Freien eine 8-jährige Pfirsich-Palmette der amerikanischen Sorte Umsden und eine Aprikosen-Palmette der Sorte Ambrosia, die ihm jährlich Ende Juli reiche Erträge liefern, doch den Winterfrost nicht ungeschützt ertragen. In den dortigen Baumschulen werde eine Aprikosenart cultivirt, die freilich nicht von hervorragender Qualität sei, aber die härtesten Winter überstanden habe; diese könne man durch Kreuzungen veredeln. In Kurland werden Pfirsiche im Freien gezogen und 1897 Ende Juni sah ich in Katharinenthal bei Reval in des Kammerherrn v. Norring schönem Garten, wo auch vieles andere Sehenswerthe vorhanden ist, ein Pfirsich- und ein Aprikosen-Spalier, die beide kräftig wuchsen, ein paar Früchte angefüllt und zwei mal schon den Winter ganz ohne Schaden überstanden hatten, nur durch ganz leichte Bretterwände geschützt. Zur

Ermuthigung verweist man mit Recht auf Canada und Michigan, wo trotz des harten Winters diese Früchte nicht bloß an Spalteren gezogen werden, sondern auch in großen Plantagen, vorzugsweise auf lustigen Hügeln. Es kommt also darauf an, daß Sachverständige die Acclimatisation in die Hand nehmen, dann ist der Erfolg nicht unwahrscheinlich, wenn auch viele Jahre darüber vergehen. Kuphaldt feuert dazu an durch den Ausruf: „Dem Pomologen, dem es geglückt ist, winterharte, edle Pflirsich- und Aprikosenarten für das hiesige Klima zu erziehen, wird sich ein unverwelklicher Ruhmeskranz um die Stirn schlingen.“

Wann wird uns dieser Pomologe beschieden sein?

G. Weiner.

### Druckfehler.

Seite	2	Zeile	19	von	oben	statt	häßlichen	lies	süßlichen
„	4	„	8	„	unten	„	Kurland	„	in Kurland
„	16	„	13	„	oben	„	Beurg Nanhié	lies	Beurré Naghin.

Дозволено Цензурою. — Юрьевъ, 26 Марта 1899 г.