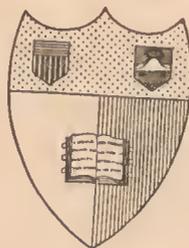


136.24

No. 48 Tapes
coll. f.



New York
State College of Agriculture
At Cornell University
Ithaca, N. Y.

Library

CORNELL UNIVERSITY LIBRARY



3 1924 056 332 418



Allgemeines Teutsches

Garten = Magazin

oder

gemeinnützige Beiträge

für alle Theile des praktischen Gartenwesens.

Achter Jahrgang, 1811.

Mit ausgemalten und schwarzen Kupfern.

Weimar,

im Verlage des Landes-Industrie-Comptoirs.

58
10
A44
v.8
1811
@ 430 12.

Allgemeines Deutsches

G a r t e n = M a g a z i n.

Achten Jahrgang, I. Stück. Januar 1811.

B l u m i s t e r e i.

I.

Ueber Ranunkelbau, deren Flor und
Behandlung.

Die Ranunkeln behaupten seit lange einen ansehnlichen Rang unter den Zierblumen. Auch verdienen sie ihn, obwohl ihnen der Geruch abgeht, durch ihren schönen zierlichen Bau, die Zeichnung auf ihren Blättern und die Mannichfaltigkeit der Spielarten. Auch erhalten die vielen Sorten, deren die Holländer über 300 zählen, noch immer sich im Preise, so daß bei ihnen das Stück ausgeführter Blumen 1, 2 bis 3 Rthl. kostet.

Um einen schönen vollkommenen Flor von ihnen zu erhalten, muß man vor allen Dingen ihre richtige Behandlung kennen und in Anwendung bringen; denn außerdem würde man von manchem Stöcke entweder gar keine, oder doch nur eine, vielleicht verkrüppelte, Blume erhalten.

Vergangenen Sommer hatte ich einen Flor, aus 24 Sorten bestehend, wo an jeder Pflanze 8, 12 bis 16 große volle Blumen prangten, so daß jeder, wer sie sah, seine Bewunderung darüber äußerte. Dagegen sah ich in andern Gärten weit größere Beete, wo kaum der vierte Theil seine Blüten zeigte, die noch überdies sehr klein und unansehnlich waren, während mir nur zwei Stück zurück geblieben waren. Ein offener Beweis, daß die Schuld davon lediglich an der Behandlung liegt.

Ich hoffe daher bei den Liebhabern dieser schönen Blume einigen Dank zu verdienen, wenn ich ihnen meine Verfahrungsart hier mittheile.

1) Das Beet, worauf man die Ranunkelzwiebeln legen will, darf nicht nur keinen frischen Dünger erhalten, sondern der Boden muß auch von allem Dünger befreit seyn; doch darf auch das Erdreich, dem man die Ranunkeln anvertrauen will, nicht ganz ausgefogen seyn. Das tauglichste dazu ist, wo im vorigen Jahre Tulpen oder Hyazinthen gestanden haben.

2) Man hebe auf den zu den Ranunkeln bestimmten Beeten $1\frac{1}{2}$ Fuß Erde aus, vermische solche mit klarem Wasserande, harke oder siebe beides mit einander wohl durch, um die Mischung von Steinen zu reinigen, und fülle das Beet damit an, so daß es 2 bis 3 Zoll höher wird, als die übrigen Gartenbeete; dann läßt man dem Beete 2 bis 3 Tage Zeit sich zu setzen, ehe man die Zwiebeln leget, nimmt nun eine etwas spitzige Hacke zur Hand, und zieht mittelst derselben längs des ausgehobenen Beetes 3 Zoll tiefe Riefen, in welche man ganz trockenen, durch ein klares Sieb geschlagenen, Wasserand 1 Zoll hoch streut, so daß die Zwiebeln, welche in den Sand aufgedrückt werden, $2\frac{1}{2}$ Zoll tief zu liegen kommen; endlich bedeckt man die Zwiebeln mit eben solchem Sande und ebnet die übrige Erde.

Die Zwiebeln werden, 6 Zoll von einander entfernt, in Reihen gelegt; die Reihen selbst aber 1 Schuh oder auch nur 10 Zoll weit von einander gemacht, damit man die Beete, ohne zu schaden, desto bequemer begießen kann.

Hat man bei Legung der Zwiebeln trockene Witterung, so thut man wohl, wenn man das Beet, unmittelbar nach vollendetem Geschäfte, etwas reichlich begießt, damit die Zwiebeln in der Erde aufquellen; denn zuvor gequellte gehen, wenn ein stärker Regen darauf folget, gern zu Grunde.

Sobald nun das Laub der Zwiebeln aus der Erde hervorsproßet, muß das Beet, wenn keine starken Regen einfallen, jeden Abend wohl begossen werden; fangen aber die Blumenknöpfe an sich zu zeigen, so darf das Beet nicht mehr des Abends, sondern jedes Mal in den heißesten Mittagstunden begossen und kein Tag ausgefegt werden, es sey denn, daß ein heftiger Regenguß erfolgt.

Wer jedoch seine Flor lange genießen will, der thut wohl, wenn er das Beet mit leinenen Tüchern überziehet, denn von der Masse gehet die Flor der Blumen zu bald vorüber; weshalb ich einem Jeden empfehle, seine Zwiebeln in Reihen, wenigstens 10 Zoll von einander entfernt, zu legen, damit man mit der Gießspritze ganz auf der Erde hinfahren kann, ohne die Blumen zu begießen, wodurch diese schwer werden und sich umlegen, so daß sie hernach in Fäulniß übergehen und so uns ihre Flor früher entziehen, als außerdem geschehen wäre.

Will man das Blühen der Ranunkeln beschleunigen, so kann man solche schon im Monat April legen, spätere zu Ausgang des Mais, auch allenfalls noch im Junius.

Zu bemerken ist noch, daß man, so lange der Flor währet, das Begießen, und zwar etwas reichlich, fortsetzt; auch nach beendigter Blüte gießt man sie noch mäßig, damit die Zwiebeln ihre gehörige Reife erhalten.

Hierauf werden die Zwiebeln, sobald das Laub sich gelb färbt, behutsam aus der Erde gehoben, und dann zum Trocknen auf einem lustigen Boden ganz dünn aus einander gelegt. Sind selbige gehörig abgetrocknet, so wird das Laub nebst den Wurzeln behutsam abgeputzt, und die Zwiebeln mit der angelegten Brut, doch ohne die Wurzeln zu verletzen, aus einander genommen; endlich werden die Zwiebeln in einer offenen Schachtel oder Kasten bis zum künftigen Gebrauch in einem temperirten Zimmer aufbewahrt.

Erfurt im December 1810.

G. C. Haun.

2.

Beschreibung einiger in meinem Garten cultivirten neuen Rosenforten.

Vom Hrn. Cammer-Secretär Waiz zu Altenburg.

I. Rosa gracilis. Schlanke Rose.

R. calycibus subglobosis pyriformibus glabris, segmentis pinnatis, pedunculis hispida, petioliculis aculeatis villosis, foliolis ovatis, caule

basi aculeato, ramis elongatis glabris subinermibus. Rose mit fast kugelrunden, birnförmigen, glatten Kelchen, deren Abschnitte gefiedert sind, borstigen Blumenstielen; stachelichten, behaarten Blattstielen; eirunden Blättchen; am Grunde stachelichtem Stamme und langen, schlanken, glatten, fast wehrlosen Zweigen.

Diese Rose, welche ich unter dem Namen der kleinen Guirlandrose von Napoleons Höhe zu Cassel erhalten habe, ist eine eigene, sehr ausgezeichnete Art, die in Hinsicht der Zeit der Blüte, und der kleinen, niedlichen und starkgefüllten Blumen, der kleinblättrigen Rose (R. parvifolia. Ehrh.) ähnlich ist, sich aber durch ihren ganzen Habitus, vorzüglich aber durch ihre sehr langen schlanken, fast stachellosen, glänzenden Zweige, von allen mir bekannten Rosenforten sehr leicht unterscheiden läßt.

2. Rosa amoena. Liebliche Rose.

R. calycibus ovatis glabris, segmentis pinnatis, pedunculis subhispida, petioliculis aculeatis villosis glandulosis, foliolis ovatis acutis subtus tomentosis, stipulis dentatis, caule ramisque subinermibus glabris. Rose mit eirunden, glatten Kelchen, deren Abschnitte gefiedert sind; etwas borstigen Blumenstielen, stachelichten, drüsig-behaarten Blattstielen; eirunden, spitzigen, auf der Unterfläche filzigen Blättern; gezähnten Asterblättchen; und fast stachellosem, ganz glattem Stamm und Zweigen.

Diese, durch das dunkle Grün ihrer Blätter und den schönen geschlossenen, centifolienähnlichen Bau ihrer halbgefüllten, rosenrothen, in üppigen Straußen beisammen stehenden Blumen, äußerst liebliche Rose, scheint sich den Damascener-

Rosen zu nähern, allein ihre fast ganz wehrlosen Stämme und Zweige, so wie der gewölbte Schluß ihrer Blumenblätter und die Glätte der Fruchtknoten unterscheiden sie zu sehr, als daß man sie für eine Abart der *R. damascena* halten könnte.

Nach ist mir keine andere Sorte bekannt, für deren Spielart sie angesehen werden könnte. Sie trägt als eine halbgefüllte Art reichlichen Saamen, aus welchem sie aber immer wieder acht erzogen wird.

Ich habe diese Rosenart, die ich noch nirgends beschrieben gefunden, in mehreren Gärten, theils unter dem Namen *R. incarnata*, theils auch (wie z. B. in Napoleonshöhe) unter dem Namen *R. incarnata aculeata* angetroffen. Vielleicht ist es die Rosenart, welche die älteren Botaniker unter dem Namen *Rosa rubella* beschrieben haben, wenigstens macht es der ihr eigenthümliche, dem der weißen Rose sehr ähnliche Geruch sehr wahrscheinlich.

3. *Rosa floribunda*. Vielblütige Rose.

R. calycibus ovatis, segmentis pinnatis pedunculisque hispidis, petiolis caule ramisque glandulosis aculeatis, foliis ovatis subconduplicatis glanduloso-serratis. Rose mit eirunden Kelchen, deren Abschnitte gefiedert und so wie die Blumenstiele borstig sind; drüsig, stacheligen Blattstielen, Stamm und Zweigen, und eirunden, etwas zusammengefalteten, drüsig-gezähnten Blättchen.

Diese durch den Reichthum ihrer Blumenstränke, lockern Blumenbau und mit Stacheln und Drüsen dicht besetzten Zweige, so wie durch ihr leichtes Erfrieren bei strenger Winterkälte zur Fa-

milie der Damascener-Rosen gehörige Rosenart, zeichnet sich doch durch den besondern Habitus, so wie vorzüglich durch die jüngern gefalteten salatgrünen Blätter, die einen, den Provinzrosen ähnlichen Wohlgeruch haben, zu sehr aus, um sie als Spielart zur *R. damascena* rechnen zu können. Sie kommt unter sehr verschiedenen Namen in Gärten vor. Von Napoleonshöhe erhielt ich sie nicht nur unter dem Namen *R. damascena rubra*, sondern auch noch einmal unter dem Namen *R. pourprée de Weisenstein*. Ob unter diesen beiden Namen wirklich nur eine Sorte dafelbst existirt, oder ob durch ein Versehen des Gärtners ich nur einerlei Rose erhalten habe, wage ich nicht zu bestimmen.

4. *Rosa sessiliflora*. Kurzgestielte Rose.

R. calycibus oblongis obliquis apice attenuatis hispidis, segmentis pinnatis, pedunculis flore brevioribus, petiolis villosis ramisque glandulosis aculeatis, foliis ovatis duplicato-serratis subtus pubescentibus. Rose mit länglichen, schiefen, gegen die Spitze in einen Hals auslaufenden Kelchen, deren Abschnitte gefiedert sind, kürzern Blumenstielen, wie die Blumen, zottigen Blattstielen, die so wie der Stamm und die Zweige mit gestielten Drüsen und Stacheln dicht besetzt sind, und eirunden, doppelt gezähnten, auf der Unterfläche etwas rauhen Blättchen.

Diese Sorte, welche ich von Hrn. Wrede in Braunschweig unter dem Namen *Ros. portlantica* erhielt, bekam ich kurz darauf vom Hofgärtner Reichard in Weimar, als *Rosa damascena coccinea*. Ihre prächtigen hochrechen Blumen ziehen von weitem schon den Blick des

Blumentliebhabers auf sich — sie sind halbgefüllt und gleichen den Blumen der *Rosa gallica*, besonders der Spielart, welche man unter dem Namen Rose flamboyante von Napoleons Höhe erhält.

Drei bis fünf fast ungestielte Blumen stehen dolbenartig an der Spitze der Zweige und nähern diese Art den Damascener Rosen, für welche Verwandtschaft auch der länglige, borstige, schiefe, oder vielmehr auf einer Seite bucklige Kelch spricht; allein die steifen, glatten drüsig-gezähnten Blätter, so wie der niedrige Wuchs dieser Sorte bezeichnen sie als eine deutlich unterschiedene Art, die vielleicht eine Bastardzeugung seyn kann, deren Vater die *Rosa damascena* und deren Mutter die *Rosa gallica* ist.

5. *Rosa dolosa*. Täuschende Rose.

R. calycibus ovatis apice attenuatis, basi glabris, segmentis integerrimis, pedunculis subsolitariis glabris, petiolis aculeatis, foliolis ellipticis obtusis, caule ramisque muricato. Rose mit eirunden, gegen die Spitze verbünnten, an der Basis ganz glatten Kelchen, deren Abschnitte unzertheilt sind; gewöhnlich einzeln stehenden, glatten Blumenstielen, stacheligen Blattstielen, elliptisch = stumpfen Blättchen und weichstacheligem Stamm und Zweigen.

Diese Rose blüht nur einfach, gereicht aber wegen ihrer häufigen, schönen rothen, fast gar nicht ausbleichenden Blumen, die schon zu Ende des Mai erscheinen, jedem Garten zur wahren Zierde. Im Habitus hat sie einige Aehnlichkeit von der *Rosa pimpinellifolia*, von der sie aber durch die

Gestalt des Fruchtknotens, so wie durch den hohen Wuchs auffallend abweicht.

6. *Rosa americana*. Amerikanische Rose.

R. calycibus globosis, segmentis integris, pedunculisque glabris, petiolis pubescentibus subinermibus, foliolis ovatis, stipulis glanduloso - serratis ramis aculeatis. Rose mit kugelförmigen Kelchen, die so wie die fast unzertheilten Abschnitte und die Blumenstiele ganz glatt sind, haarigen, gewöhnlich stachellosen Blattstielen, eirunden Blättchen, drüsig gezähnten Austerblättchen und stacheligen Zweigen.

Diese Rose ist eine der am frühesten blühenden Sorten und ihre einfachen, blasrosenrothen Blumen haben einen zarten, etwas süßlichen Wohlgeruch.

Sie ist eine sehr ausgezeichnete Art, die der *Rosa Kamtschatica* Vent., welche ich von Paris erhielt, sehr ähnlich ist. Da diese aber bei mir noch nicht geblüht hat, so kann ich nicht mit Gewisheit bestimmen, ob beide Sorten vereinigt werden können.

7. *Rosa Blandfordii*. Blandford Rose.

R. calycibus turbinatis, segmentis pinnatis pedunculisque hispida, petiolis villosis glandulosis aculeatis, foliolis ovatis acuminatis ciliatis, caule ramisque glanduloso - aculeatis. Rose mit kreiselförmigen Kelchen, die so wie die gefiederten Abschnitte und die Blumenstiele mit drüsentragenden Borsten bedeckt sind; zottigen, drüsi-

gen, flachlichten Blattstielen; eirunden, zugespitzten, gefranzten Blättchen und mit Drüsen und Stacheln besetztem Stamm und Zweigen.

Diese, von dem Doctor Blandford aus Portugal zuerst nach England gebrachte Rosensorte, kömmt in teutschen Gärten gewöhnlich unter dem Namen der kleinen Centifolie (*R. Centifolia minor*) vor. Dieser Name ist aber bloß von der Blume abgeleitet, da diese vollkommen den Blumen der teutschen Centifolie, sowohl in Gestalt und Farbe, als auch im Geruche gleichen, jedoch viel kleiner sind. Durch den kurzen birnförmigen Kelch, die spitzigere Form ihrer Blätter und den gewöhnlich einer Dolde ähnelnden Stand ihrer Blumen, so wie durch die frühere Blütezeit unterscheidet sie sich aber zu sehr von der Centifolie, um für eine bloße Varietät derselben angesehen werden zu können.

Die Speculation der Handelsgärtner hat dieser Sorte so viele Namen beigelegt, daß es fast unmöglich ist, ihre Synonimen vollständig zu sammeln. *Rosa Centifolia Badensis*, *parviflora*, *de Carlsruh*, *Rosier de Bourdeaux*, *Rose de Meaux* sind die gewöhnlichern, unter welchen sie in den Catalogen aufgeführt wird.

8. *Rosa ochroleuca*. Gelbliche Rose.

R. calycibus globosis glabris, segmentis integris, pedunculis hispidis, petiolis aculeatis, foliolis subrotundis glabris glanduloso-serratis, caule muricato. Rose mit kugelförmigen glatten Kelchen, deren Abschnitte unzertheilt sind; vorstigen Blumenstielen; flachlichen Blattstielen; runden

glatten, brüsig-gezähnten Blättchen und mit weichen Stacheln dicht bedecktem Stamm.

Diese der Angabe nach aus Sibirien stammende Rosensorte ist, wegen der frühzeitigen Entwicklung ihrer Blätter und der weißgelblichen großen einfachen Blumen, die von der Mitte des Mai bis zu Ende Augusts fast beständig hervor kommen und den 4 bis 6 Fuß hohen Strauch schmücken, eine der reizendsten, die wir cultiviren. Die Blätter haben einen starken, den Blättern der gelben einfachen Rose ähnelnden Wohlgeruch und unterscheiden diese Sorte dadurch, so wie durch den hohen Wuchs und die Stärke des Stammes, auffallend von der *Rosa pimpinellifolia*, unter deren Namen sie zuweilen bei Handelsgärtnern gefunden wird.

Ob sie nicht vielleicht wirklich Linnés *Rosa spinosissima* ist, wage ich nicht zu bestimmen, da es zweifelhaft ist, ob Linné unter diesem Namen eine Abart der *Rosa pimpinellifolia* beschrieben hat, oder ob sich die neuern Botaniker durch Unbekanntschaft mit der wahren Linnéschen Pflanze verleiten ließen, die Linnésche Diagnose auf eine Abart der *Rosa pimpinellifolia* anzuwenden.

Carl Friedrich Waig.

3.

Verzeichniß der Rosen = Sammlung

des

Hrn. Cammer-Secretär Waiz zu Altenburg.

Folgende Rosen-Sorten befinden sich dermaßen in meiner Sammlung, und es wird Blumen-Liebhabern hoffentlich angenehm seyn, dieselben durch das *U. Z. Garten-Magazin* kennen zu lernen.

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Rosa acantha. <i>Wz.</i> | 21. Rosa Kamtschatkatica. <i>Vent.</i> |
| R. alba. <i>L.</i> | R. canina. <i>L.</i> |
| 2. R. — anglica. <i>Wz.</i> | 22. R. — plena. |
| 3. R. — lepidula. <i>Wz.</i> | 23. R. — semiplena. |
| 4. R. — plena. <i>L.</i> | 24. R. — simplex. |
| 5. R. — rubescens. | 25. R. carnea. |
| 6. R. — tenella. <i>Wz.</i> | 26. R. Carolina. <i>Ait.</i> |
| 7. R. — semiplena. <i>L.</i> | R. Chinensis. |
| 8. R. — simplex. | 27. R. — alba. |
| 9. R. — trichocarpa. <i>Wz.</i> | 28. R. — rosea. |
| 10. R. amabilis. <i>Wz.</i> | R. chlorophylla <i>Ehrh.</i> |
| 11. R. ambigua. <i>Wz.</i> | 29. R. — lutea. |
| 12. R. americana. <i>Reich.</i> | 30. R. — punicea. |
| 13. R. amoena. <i>Wz.</i> | R. cinnamomea. <i>L.</i> |
| 14. R. arvensis. <i>L.</i> | 31. R. — inermis. |
| 15. R. — scandens. | 32. R. — plena. |
| 16. R. belgica. <i>Du Roi.</i> | 33. R. — simplex. |
| 17. R. blanda. <i>Ait.</i> | 34. R. Cretica. <i>Tourn.</i> |
| 18. R. Blandfordii. <i>Wz.</i> | R. damascena. <i>Ait.</i> |
| 19. R. bracteata. <i>Wendl.</i> | 35. R. — alba. <i>Reich.</i> |
| 20. R. Burgundica. | 36. R. — bifera. <i>Pers.</i> |
| | 37. R. — — alba. |
| | 38. R. — — rubra. |
| | 39. R. — carnea. |
| | 40. R. — foecundissima. |
| | 41. R. — rosea. |
| | 42. R. decora. |
| | 43. R. difformis. |
| | 44. R. dilecta. |
| | 45. R. dolosa. <i>Wendl.</i> |
| | 46. R. dumetorum. |
| | 47. R. elongata. <i>Wendl.</i> |
| | 48. R. floribunda. <i>Wz.</i> |
| | 49. R. formosa. <i>Wz.</i> |

- | | | | | |
|-----|------------------|----------------|------|---------------------------|
| 50. | Rosa fucata. | Wz. | 82. | Rosa holosericea superba. |
| | R. gallica. | L. | | R. incarnata. |
| 51. | R. — | cinerascens. | 83. | R. — |
| 52. | R. — | elegans. | | humilis. |
| 53. | R. — | fastuosa. | 84. | R. — |
| 54. | R. — | formosa. | | elatior. |
| 55. | R. — | fulgida. | 85. | R. Indica. |
| 56. | R. — | fusca. | | L. |
| 57. | R. — | gloriosa. | | R. inermis. |
| 58. | R. — | grata. | | Mill. |
| 59. | R. — | inermis. | 86. | R. — |
| 60. | R. — | livida. | | alpina. |
| 61. | R. — | maxima. | 87. | R. — |
| 62. | R. — | nobilis. | | lagenaria. |
| 63. | R. — | officinalis. | 88. | R. — |
| 64. | R. — | pallida. | | pendulina. |
| 65. | R. — | praecox. | 89. | R. — |
| 66. | R. — | punicea. | | Pyrenaica. |
| 67. | R. — | ranunculoides. | | R. lucida. |
| 68. | R. — | scintillans. | | Ehrh. |
| 69. | R. — | simplex. | 90. | R. — |
| 70. | R. — | variabilis. | | plena. |
| 71. | R. — | variegata. | 91. | R. — |
| 72. | R. — | versicolor. | | simplex. |
| 73. | R. — | vulgaris. | 92. | R. marmorea. |
| 74. | R. glaucophylla. | Ehrh. | 93. | R. moschata. |
| 75. | R. gracilis. | Wz. | | Ait. |
| 76. | R. Hispanica. | Hanb. | 94. | R. ochroleuca. |
| | R. holosericea. | | 95. | R. pallida. |
| 77. | R. — | anglica. | 96. | R. parviflora. |
| 78. | R. — | atropurpurea. | | Ehrh. |
| 79. | R. — | plena. | 97. | R. parvifolia. |
| 80. | R. — | regalis. | | Ehrh. |
| 81. | R. — | semiplena. | | R. pimpinellifolia. |
| | | | | L. |
| | | | 98. | R. — |
| | | | | alba. |
| | | | 99. | R. — |
| | | | | — maculata. |
| | | | 100. | R. — |
| | | | | — plena. |
| | | | 101. | R. — |
| | | | | minima. |
| | | | 102. | R. — |
| | | | | punctata. |
| | | | 103. | R. — |
| | | | | purpurea. |
| | | | 104. | R. — |
| | | | | rosea. |
| | | | 105. | R. praecox. |
| | | | | Wendl. |
| | | | | R. provincialis. |
| | | | 106. | R. — |
| | | | | alba. |
| | | | 107. | R. — |
| | | | | bipinnata. |
| | | | 108. | R. — |
| | | | | capitata. |
| | | | 109. | R. — |
| | | | | centifolia. |
| | | | 110. | R. — |
| | | | | — major. |

111. *Rosa provincialis maxima.*
 112. R. — *muscosa.*
 113. R. — *rubicans. Sennh.*
 114. R. — *semitplena.*
 115. R. — *superba.*
 R. *pulchella. Pers.*
 116. R. — *major.*
 117. R. — *minor.*
 118. R. *pumila. Jacq.*
 R. *purpurea.*
 119. R. — *elatior.*
 120. R. — *imbricata.*
 121. R. — *maxima. Sennh.*
 122. R. — *regalis. Sennh.*
 123. R. — *speciosa.*
 124. R. *retusa. Wz.*
 125. R. *regalis.*
 126. R. *rubicans. Sennh.*
 R. *rubiginosa. L.*
 127. R. — *maxima.*
 128. R. — *pallida.*
 129. R. — *pumila.*
 130. R. — *suavifolia.*
 131. R. *semperflorens. Curt.*
 132. R. *serotina.*
 133. R. *sempervirens. L.*
 134. R. *sessiliflora. Wendl.*
 135. R. *sinica. L.*
 136. R. *sobolifera.*
 137. R. *turbinata. L.*
 R. *villosa. L.*
 138. R. — *pomifera.*
 139. R. — — *plena.*
 140. R. — — *semitplena.*
 141. R. — *sylvestris.*

Vorstehende Rosenarten, von welchen keine einzige in diesem Verzeichnisse unter doppeltem Namen vorkommt, habe ich größtentheils in Vermehrung, und bin recht gern erbötig, mit Rosenliebhabern gegen andere, hier nicht aufgeführte Sorten zu tauschen. Vorzüglich wünschte ich nachstehende Rosenarten, welche mir noch fehlen, oder über welche ich noch nicht völlige Gewissheit habe, ächt, gegen Tausch oder gegen baare Bezahlung zu erhalten, und ich ersuche daher alle Botaniker und Gärtner, zu Vervollständigung meiner Rosensammlung beizutragen und, im Fall sie mir eine der nachverzeichneten Rosenarten überlassen wollen, mich davon so bald wie möglich in unfrankirten Briefen zu benachrichtigen. Auch werde ich jede schriftliche Belehrung über diese Arten, oder genaue Beschreibung derselben, mit dem verbindlichsten Danke erkennen.

Sollten Liebhaber, die noch keine Rosenarten zum Tausch besitzen, doch ein Sortiment davon anzupflanzen wünschen; so werde ich diesen mit Vergnügen

ein Sortiment von 25 verschiedenen und genau bestimmten Sorten für 3 Rthl. Conv.

— — von 50 . . 7 —
 — — — 100 . . 15 —

überlassen, jedoch behalte ich mir jedesmal die Wahl der abzulassenden Sorten vor.

Rosenarten,

welche ich zu erhalten wünsche.

- Rosa berberifolia. Pall. (simplicifolia Salisb.)*
 — *Caucasica. Pall.*
 — *parvifolia. Pall.*
 — *Daurica. Pall.*

- Rosa mollissima. Willd.*
 — *longifolia. Willd.*
 — *nitida. Willd.*
 — *gemella. Willd.*
 — *tuguriorum. *) Willd.*
 — *pulchella. Willd.*
 — *Altaica. Willd.*
 — *fluvialis. Retz.*
 — *laxa. Retz.*
 — *microcarpa. Retz.*
 — *setigera. Michaux.*
 — *elatior. Michaux.*
 — *laevigata. Michaux.*
 — *lagenaria. Vill.*
 — *montana. Vill.*
 — *involuta. Smith.*
 — *moschata. Desfont.*
 — *microphylla. Desfont.*
 — *Helvetica. Hall. fil.*
 — *Reynerii. Hall. fil.*
 — *canescens. Krock.*
 — *pygmaea. Krock.*
 — *nana. Schkuhr.*
 — *agrestis. Gmelin.*
 — *corymbifera. Borckh.*
 — *amabilis. Borckh.*
 — *pumila. Jacq.*
 — *collina. Jacq.*
 — *Cranzii. Schult.*
 — *myriocantha. Decandoll.*
 — *dumetorum. Thuill.*
 — *turgida. Pers.*
 — *rugosa. Thunb.*

*) Wenn es nicht *Rosa turbinata*, unsere Tapetenrose ist,

- Rosa multiflora. Thunb.*
 — *moschata. Du Roi. (rothblühend gefüllt.)*
 — *majalis. Poiret.*

Utenburg, den 6ten December 1810.

Carl Friedrich Waig.

4.

Zier-Pflanzen aus Neu-Holland.

Neu-Holland, Australiens großes Continent, das in der Naturgeschichte auf mancherlei Weise eine so merkwürdige Rolle spielt, das uns im Thierreiche schwarze Schwäne, Känguruhs, und vierfüßige Schnabel-Thiere liefert, giebt uns auch im Gewächreiche manche sonderbare Form, wie z. B. die *Casuarina* und unsern Gärten manche schöne neue Zierpflanze. Man durchgehe nur Labillardières reiche Flora davon *), und man wird fast auf jeder Kupfertafel neue botanische Seltenheiten finden; die schönste Sammlung Neu-Holländischer Pflanzen aber, besitzt dormalen unstreitig der interessante Garten der Kaiserin Josephine zu Malmaison; mit dessen Schäzen uns der verdienstvolle Herr Ventenat in seinem Prachtwerke **) bekannt gemacht hat.

*) *Novae Hollandiae plantarum specimen*, auctore J. J. Labillardière etc. Paris bei der Wittwe Suzard, in einzelnen Heften, mit schwarzen Kupfern.

**) *Jardin de la Malmaison, avec figures coloriées*, par E. P. Ventenat, a Paris, chez

Da der Jardin de Malmaison nun, nach *Wentenat's* Tode, mit seinem 20sten Hefte wohl geschlossen seyn wird, und wegen seines hohen Preises wohl nicht in vieler Garten-Liebhaber Händen seyn möchte, so will ich einige der sonderbarsten und schönsten Zierpflanzen für die teutschen Garten-Liebhaber daraus ausheben, und hier liefern.

1. *Platylobium scolopendrium*.

(Mit Abbildung in halber Natur-Größe auf Tafel 1.)

Die hirschgungenblättrige Blattschote ist ein kleiner Strauch aus Neu-Holland, welcher einen so sonderbaren Habitus hat, daß er fast mit keiner andern Pflanze verglichen werden kann. Sie hat einige Aehnlichkeit mit der *Genista sagittalis* und noch mehr mit dem *Cactus phyllanthus*, aber sie weicht dennoch davon durch die Form ihrer Zweige ab, welche ganz mit zwei Reihen schuppigen Deckblättern besetzt sind, die hart auf einander liegen, und zwischen welchen dann wieder junge Zweige, einzelne kleine ovale Blätter, oder kleine Schmetterlingsblumen hervorkommen.

Die Schmetterlings-Blume hat einen Kelch und fünf Blätter, davon die beiden großen innerhalb gelb und außen lichtbraunroth, die drei kleinen aber fleischfarbig sind. Ich habe die Pflanze,

Crapelet. 20 Hefte in Imperial-Folio. — NB. Die Pflanzen sind alle von *Langlois* farbig gedruckt und sorgfältig ausgemalt. Jeder Hest kostet 48 Franks im Subscriptions-Preise.

wegen Mangel des Raums, hier nur in halber Naturgröße zeichnen lassen.

Herr *Wentenat* characterisirt das *Platylobium scolopendrum* folgendermaßen: *Platylobium scolopendrum, foliis ovatis, glabris, ramis, ramulisque compressis, alatis, margine cicatrisatis; floribus solitariis.*

Die Pflanze liebt eine gute Lauberbe, mit Sand und etwas altem Lehm gemischt, im Sommer viel, im Winter nur wenig Feuchtigkeit, und kann im Gewächshause recht gut durchwintert werden. Sie blüht im Frühjahr, trägt eine braune platte Saamenschote, und wird durch Saamen vermehrt.

2. *Calendula chrysanthemifolia*.

(Mit Abbildung auf Tafel 2.)

Diese große und prächtige Ringelblume findet sich auch auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung, und ist eine der schönsten exotischen Zierpflanzen. Ihre langen schmalen rückwärts gebogenen Blumenblätter, welche fast denen von der *Rudbeckia* gleichen, sind blaß citronengelb, und etwas dunkler gestreift. Sie blüht früh um 11 Uhr auf und schließt sich Nachmittags um 3 Uhr wieder, und kann also zu den sogenannten Stundenblumen gerechnet werden.

Sie ist nicht sehr zärtlich und kann recht gut im Glashause durchwintert werden; wo auch ihr Saame, so wie der vom *Aster Chinensis* nachreift, und zum Ausfaen tauglich wird.

O b s t = C u l t u r.

I.

Characteristik der Obst = Arten.

A. Apfel = Sorten.

Der gelbe Fürsten = Apfel *)

(Mit Abbildung auf Tafel 3.)

F r u c h t.

Dieser unter die zugespitzten Rosenäpfel in die zweite Classe der ersten Ordnung gehörige Apfel, ist $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und in seiner Breite, die in die unterste Hälfte seiner Höhe fällt, mißt er 3 Zoll, von da gegen den Kelch, läuft er stark ab und wölbt sich in eine stumpfe Spitze. Gegen den Stiel verjüngt er sich auch etwas und wölbt sich dann rund ab. Der dünne braune Stiel sitzt in einer engen tiefen Höhle und ragt nur um ein Paar Linien breit über die Frucht hervor. Der offene braune Kelch sitzt in einer nicht tiefen Einsenkung und ist darin mit vielen Falten und Deulen umgeben, aus welchen sehr regelmäßige Rippen über die Frucht bis in die Stielwölbung hinlaufen.

Die Grundfarbe der glatten dünnen, und glänzenden Schale ist bei der Reife blaßgelb, welche sich

aber auf dem Lager erhöht. An der Sonnenseite ist sie schwach flammenartig geröthet, und die Grundfarbe ist mit zarten braunen Pünctchen einzeln besetzt. Die Stielhöhle ist mit einem braunen Sterne überzogen, der seine Strahlen zum Theil auf die Oberflache der Frucht ausdehnt. Auf dem Baume ist die Schale mit weißem Duff belausen.

Das Fleisch ist gelb, weiß, mürbe, hinlänglich saftig und von weinsäuerlichem, sehr gewürzhaften muskatähnlichen Geschmack und Geruch, der den Genuß erhöht. Das Kernhaus ist breit, offen, läuft mit einer stumpfen Spitze nach dem Kelche hin und enthält fünf geräumige, jedoch unregelmäßige Kernkammern, worin sich fünf bis sechs hellbraune rundliche Kerne mit einer scharfen Spitze befinden. In manchen Früchten sind die Kerne mit einem Schimmel überzogen, welcher aber das Fleisch nicht angreift. Der Apfel zeitigt im Januar und dauert bis Mai und länger. Er ist einer vom ersten Range.

B a u m.

Der Baum ist von schönem Wuchse und erlangt eine ansehnliche Höhe. Er setzt seine Aeste weit auseinander, und seine Zweige, die nicht stark belaubt sind, regelmäßig an, und bildet eine halbe kugelförmige Krone. Das Fruchtholz ist braun, die Fruchtknoten sind klein und spizig und die Sommerknoten dünne. Er ist sehr fruchtbar.

*) Vom Herrn Groß-Actuarus Nochoi in Soest.

Blatt.

Das Blatt ist dunkelgrün, etwas gekräuselt, stumpf gezähnt und schön gerippt. Vier Zoll lang und zwei und einen halben Zoll breit.

B. Birn = Sorten.

Die kurzstielige Muskatellerbirn.

(Mit Abbildung auf Tafel 4.)

Frucht.

Diese Frucht ist nur unter die von mittelmäßiger Größe der kleinsten Art zu rechnen. Ihre größte Breite hat sie in der obern Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, von der sie sich ziemlich platt zundet; nach dem Stiele hin nimmt sie kurz ab und endigt sich sehr stumpf, und hier ist der kurze, ziemlich helzige Stiel von mittelmäßiger Stärke und nicht ganz einem Zoll Länge, wie hineingesteckt. Die Blume befindet sich in einer sehr flachen Vertiefung, hat einen stehenden Stern, ist offen, und nicht sehr tief. Die Grundfarbe der Birn ist grüngelb, in welchem sich noch grünere zartere Punkte befinden; bisweilen ist sie auf der Sonnenseite verwaschen roth, und dann stehen sehr viele runde gelbe Punkte durch dieses Rothe. Sie misst einen Zoll und sieben Linien in der Länge und eben so viel in der Breite und gehört zu Nr. 15. in die fünfte Classe der Birnformentafel zu den plattbauchig stumpfspitzigen Birnen. Das Kernhaus ist länglichrund und unter der Blume stumpfspitzig, gegen den Stiel aber länglich zugespitzt, ist ziemlich breit, auch etwas mit Steinen besetzt. Diese Kerne sind länglich und vollkommen, schwarzbraun und geradeaus zugespitzt. Die Schale ist etwas

stark, das Fleisch brüchig, an Farbe gelblichweiß, hat ziemlichen Saft, der von einem angenehmen Muskateller-Geschmack ist. Sie wird im Anfange des Septembers reif und dauert etwa 14 Tage. Zum frischen Genuß ist sie sehr gut und auch zum Dörren oder Welken zu gebrauchen.

Baum.

Der Stamm ist ziemlich stark. Haupt- und Nebenäste gehen in nicht ganz spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern nacheinander und in Gabeln an. Die Zweige wachsen lang und sind schwach. Das Tragholz wechselt ordentlich und setzt enge nacheinander an. Die Sommerschossen sind lang und stark, hellbraun und grau getüpfelt. Die Krone ist hoch und wie sie unten spitzig anfängt, so läuft sie auch oben spitzig zu, ist gut belaubt, aber in ihren Nestern zertheilt.

Blatt.

Das Blatt ist länglich und hat seine größte Breite ein klein wenig unter der Mitte seiner Länge nach dem Stiele zu, von da es nach demselben gemachsam abnimmt, und an demselben anläuft. Nach dem Ausgange nimmt es mehr ab und setzt zuletzt eine zarte, scharfe Spitze auf. Die Rippchen sind zart und enge gereiht, wechseln etwas unordentlich und laufen eben nicht sehr gerade nach dem Rande hin. Dieser hat keine Zäckchen und ist nur etwas gesäumt, das Blatt ist hellgrün und sehr glatt.

Sickler.

2.

Mittel, die Bäume des Kernobstes tragbar zu machen.

Da es in der Natur einiger Obstbäume zu liegen scheint, daß sie spät oder wenig tragen wollen, so ist man auf die Gedanken gerathen: ob es nicht auch Mittel gebe, ihrer Natur nachzuhelfen, damit sie tragbarer würden, und man hat auch schon mehrere dergleichen Mittel empfohlen, die zu diesem Endzwecke gebraucht und angewendet werden könnten. Denn was ist auch ein Obstbaum, der keine Früchte bringt und dessen Unfruchtbarkeit ihn zu einem bloßen Waldbaume macht, der eben so wenig in einem Garten stehen sollte, als dieser? Was die Versuche darüber für Erfahrungen gegeben haben, davon ist bis jetzt nur noch sehr wenig vorgekommen, ich will daher dasjenige, was davon bekannt, zur nähern Beurtheilung des pomologischen Publicums, und vielleicht zu künftigen näheren Versuchen, hier vorlegen.

Unter die bekannten Mittel, den Kernobstbaum tragbar zu machen, denn beim Steinobstbaum lassen sie sich nicht anwenden, werden gerechnet, eine fleisige Düngung und Umgrabung des Obstbaums, das Schröpfen solcher Bäume; das Ringeln ihrer Äste und Stämme; ja sogar das Schälen des ganzen Stammes des Baums.

Was das Düngen und Umgraben des Obstbaumes anlangt, so ist nicht zu läugnen, daß damit manchem Baume, der auf schlechtem Boden ste-

het, geholfen werden kann, daß er künftig mehrere Früchte bringt, aber es giebt auch Bäume, die an sich nicht gern tragen und denen eine solche Pflege nur noch mehr Veranlassung giebt, ins Holz zu wachsen und Laubknospen zu treiben. Hierzu dient als vorzügliches Beispiel die Kirschpflaume (Prune-Cerise), oder wie sie auch noch einige Franzosen nennen, die Mirabolane, die, je mehr sie dieser Pflege genießt, desto weniger trägt, aber immer stark ins Holz wächst und viel Laub macht.

Was das Schröpfen anlangt, so kann ich nicht in Abrede seyn, daß dieses den Kernobststämmen sehr dienlich ist, wenn es zur rechten Zeit und mit gehöriger Vorsicht geschieht. Dem mit der Obstcultur schon Vertrauten darf das, worin das Schröpfen der Obstbäume besteht, nicht erst gesagt werden, aber den Anfängern darin zu Gefallen, möchte ich hier nur noch anführen, daß die ganze Operation kürzlich darin besteht: daß man mit der Spitze eines scharfen Copulirmessers, das man, je nachdem der Baum jung oder alt ist, eine halbe oder ganze Linie tief in die Rinde des Baumes einsetzt, und damit einige Linien, so viel als möglich parallel von der Krone bis zur Wurzel zieht, und so die Epidermis oder das Oberhäutchen theilet. Hierdurch erweitert sich die Rinde, und der Saft, der zwischen der Rinde und dem Holze circulirt, kann freier aufsteigen, neuen Splint ansetzen, und so der ganzen Krone Saft zuführen. Diese Operation kann aber nur in der Jugend, und so lange die Rinde desselben noch geschmeidig ist, gemacht werden. Die alte harte Rinde widersteht dem feinen Einschnitte, und wenn der Baum bis dahin noch nicht getragen hat, so ist es besser, man benutz ihn als Brennholz.

Junge Bäume tragen zwar nicht gleich in den ersten Jahren nach ihrem Besetzen, und es ist zu der Zeit unnöthig, die Operation sogleich vorzunehmen, denn sie soll nur Nachhülfe der Natur seyn, und kann nicht als eine, der Untragbarkeit zuvorkommende, Maßregel gebraucht werden, und möchte daher bei gern tragenden Bäumen mehr nachtheilig, als nützlich seyn. Der rothe Sommer- und Wintercatwill tragen an sich gern, wozu also diese Operation! der Borsdorfer- Apfelbaum aber trägt spät und diesem kann es nicht schaden, wenn er bald geschröpft wird; mit dieser Operation bin ich bei dieser Art Bäume schon sehr oft glücklich gewesen, daß sie früher als gewöhnlich getragen haben.

Nicht so glücklich bin ich bei denselben mit dem Ringeln der Aeste und Stämme, oder gar mit den Schälen der letzten gewesen. Man hat zwar immer geglaubt, daß das Hinwegnehmen der Schale eines Aestes oder eines Stammes dem Baume an sich sehr nachtheilig sey; allein die im teutschen Obst- Gärtner angeführten Fälle des Ringelns und des Schälens der Obstbäume haben das Gegentheil bewiesen, ja man hat sie sogar als sehr vortheilhaft zum Ertrag ihrer Früchte angeführt. Dieser angeführten Fälle sind verschiedene. (Siehe teutscher Obst- Gärtner Th. I. S. 254, wo Christoph Haase seine erfroren geglaubten Bäume durch das Abschützen der Rinde rettete.) Ein ähnlicher Fall wird Th. IV. S. 339, angeführt, wo ein Herr von R. erzählt, daß ein Freund von ihm durch lange Einschnitte in die Rinde, seine gleichfalls erfroren geglaubten Bäume gerettet habe. So gar muthwilliges Schälens der Rinde von diesen Menschen, ist dem Obstbaume nicht nachtheilig geworden,

X. X. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 1. St. Januar 1811.

wovon Herr Pastor Kretschmer in Oberlößla im teutschen Obst- Gärtner Th. VI. S. 196 erzählt, daß ein Knabe beim Viehhüten, zum Zeitvertreib, einen im Freien stehenden Baum bis auf's Bast geschält, was dem Baume im geringsten nicht nachtheilig geworden sey.

Mehrere ähnliche Beobachtungen, die auch Aendere gemacht und hier nicht angeführt werden können, haben einige der Obstcultur Ergebene, so dreifach gemacht, das Ringeln und Schälen der Aeste und des Stammes zu versuchen, weil bei ähnlichen Beobachtungen hinzugekommen ist, daß der beschädigte Baum das künftige Jahr besser getragen als vorher. Daher sind im teutschen Obst- Gärtner Th. XI. S. 231; Th. XV. S. 70; Th. XVI. S. 204 und 338 das Ringeln und Schälen der Obstbäume als Regel empfohlen worden, unfruchtbare Obstbäume fruchtbar zu machen.

Seit dem Schlusse des teutschen Obstgärtners ist mir, dem ehemaligen Herausgeber desselben, keine weitere Erfahrung hierüber mitgetheilt worden, wovon jedoch zu wünschen ist, daß mehrere Versuche der Art angestellt würden, um zu einer sichern und festen Regel zu gelangen. Ich will daher das Nützlichste, was ich in dieser Sache selbst versucht habe, mittheilen, woraus aber wenig zur Befruchtung der Obstbäume, durch das Schälens ihrer Rinde, folgt.

Ich hatte noch vor der Herausgabe des teutschen Obst- Gärtners zwei Apfelbäume im hiesigen Pfarrgarten gepflanzt, die ich aus einer entfernten Baumschule hatte kommen lassen. Diese beiden Bäume hatten wohl 20 Jahre gestanden,

hatten große und ausgebreitete Kronen gemacht, sie brachten aber entweder keine, oder hie und da nur unvollkommene Früchte. Ich entschloß mich also 1802, beide Bäume, so schön und groß sie auch waren, dem Versuche des Schälens ihres Stammes, um sie tragbar zu machen, zu unterwerfen. An einem heitern und sonnigen Tage, da die Bäume in vollem Saft standen, schälte ich sie auf die Art, daß ich einen halben Fuß unter der Krone, mit einem scharfen Deulermesser, rund um den Stamm einen Ringel bis auf das Holz einschneidete, und eben so einen dergleichen an dem Stamme unten einen halben Fuß über der Erde, machte; dann lösete ich einen Streif nach dem andern oben ab und zog ihn am Baume herunter bis auf den zweiten, unten am Baume geschnittenen Ring, welches Alles herrlich von statten gieng. Nachdem ich dieses gethan, band ich vier bis fünf Stäbchen, etwas länger als der geschälte Stamm war, rund um den Baum an, die ich in Bereitschaft gesetzt hatte, und ließ sie oben und unten auf der, dem Baume gelassenen Schale ruhen, damit sie keinen der geschälten Theile des Baumes berührten. Um diese schlug ich eine geflochtene Strohmatte, eben so hoch als die Stäbchen, herum und band sie leise auf den Stäbchen ruhend, fest, wodurch der entblößte Stamm gegen die Strahlen der Sonne und das Hinzubringen der Luft geschützt wurde.

Nachdem ich diese beiden Bäume also behandelt, ließ ich sie drei Wochen unangetastet stehen, nach welcher Zeit ich sie an verschiedenen Orten öffnete, und gewahr ward, daß die Bäume an mehreren Orten sich mit Rinde zu bekleiden aufseugen, aber auf die Weise, daß nicht etwa die Rinde von oben herab

oder von unten hinauf gegen einander zuwuchs, sondern es drang an verschiedenen Stellen, oben, unten, in der Mitte, ein Saft heraus, der sich nach und nach wie ein Gallert verdickte und eine braune Farbe annahm. Alles dieses hatte das Ansehen, wie geschmolzenes Blei, das man auf eine Platte gießt. Auf diese Weise tiefen nach und nach alle geschälten Stellen am ganzen Baume zu, worüber aber beinahe drei ganze Jahre vergiengen. In diesen drei Jahren trugen die Bäume nichts, welches ich aber ihrer Erschöpfung, sich wieder zu bekleiden, oder eine neue Rinde zu machen, zuschrieb, und damit diese Erschöpfung ihnen nicht zu groß seyn sollte, so hatte ich ihnen einige Nester genommen und andere verstuft. Sie trieben auch junges Holz, und entfalten große Laubknospen, auch brachten sie hie und da einige Blüten. Da aber im vierten und fünften Jahre nicht mehrere und auch keine bessere Früchte als vorher zum Vorschein kamen, so rottete ich beide Bäume 1807 aus, da sie ohnehin an einen mir nicht gefälligen Dree in diesem Garten standen. Als ich die neue Rinde dieser Bäume untersuchte, so saß sie fest auf dem Splinte des Baumes auf, und ließ sich sehr schwer abmachen. Da sonst die Rinde des Baumes aus Fibern besteht, die der Länge nach hinauf laufen, so ließen sich nur hie und da Fäsern entdecken, die ihre Richtung nach keinem einformigen Strich nahmen.

Mit diesem Versuche also, die Obstbäume, durch das Schälen ihrer Stämme zur Fruchtbarkeit zu bringen, bin ich nicht glücklich gewesen, ob ich ihn gleich mit aller Vorsicht angestellt habe, oder die Fruchtbarkeit hätte noch kommen müssen, wenn die Bäume noch länger gestanden hätten, was ich jedoch

kaum glaube. Ich ward aber durch andere Einrichtungen im Garten genöthigt, diese Bäume von ihrer Stelle wegzuschaffen, daß ich den ferneren Erfolg nicht abwarten konnte. Indessen wäre doch zu wünschen, daß mehrere Versuche auch von Andern angestellt werden möchten, weil der Erfolg davon doch auch wohl anders seyn könnte.

Aus diesem Versuche, wann auch der bestimmte Zweck nicht erreicht worden, geht indessen doch die Erfahrung hervor: daß nicht aller Saft zwischen der Rinde und dem Holze, wie Manche glauben, aufsteige, daß die Wurzeln nicht allein die Krone unterhalten, sondern hieraus auch gewiß werde, daß die Krone mit ihrem Laube Feuchtigkeiten einsammle, und an Stamm und Wurzeln abgebe, und dadurch zur Erhaltung des Baumes und Wachsthumes desselben beitrage; so wie auch: daß zwischen den schon längst verholzten Fibern des Stammes Säfte circuliren; denn es drangen Säfte von innen heraus, wodurch eine neue Rinde entstehen konnte, die, wenn sie in bloßen sogenannten Haarröhrchen aufsteigen müßten, nicht seitwärts gehen dürften. Doch die nähere Ausführung davon, behalte ich mir auf eine andere Zeit vor, und werde mich deswegen auf meine geschälten Bäume beziehen.

Sickler.

2.

Ueber die Erziehung und Behandlung der Zwergbäume.

Zu den nächstlichen Erfindungen, welche im Gebiete der edeln Gärtnerei gemacht worden sind, ge-

hört ohne Zweifel auch die Kunst, Bäume, welche ihrer Natur nach hochstämmig wachsen, niedrig und zwergartig zu erziehen, in gewisse Formen zu zwingen und zu nöthigen, ihre Früchte nach Gefallen an dieser oder jener Stelle anzusetzen. Wie alt diese Erfindung sey, läßt sich nicht genau bestimmen. Insgeheim schreibt man sie zwar den Franzosen zu, allein es scheint, als ob sie schon den Römern bekannt gewesen wäre. Wie dem aber auch seyn mag, so ist doch so viel gewiß, daß sie zuerst aus Frankreich nach Deutschland gebracht worden ist. Quintinye war der Erste, welcher für die Kunst, Bäume zu beschneiden, bestimmte Regeln gab. Zwar war schon längst vor ihm veredeltes Obst auf Zwergbäumen gewonnen, und diese sowohl in die Kugel-, als Kessel und Pyramidenform gezwungen worden, aber bei dem Schnitte derselben leitete bloß Willkür und Einsinn die Hand des Gärtners. Quintinye hingegen beobachtete die Natur, und seine mit Nachbarn verbundenen Beobachtungen brachten ihn bald auf gewisse feste Grundsätze, die er beim Schnitte seiner Bäume befolgte und hernach in einem besondern Lehrbuche bekannt machte. Dieses Buch ^{a)} erweckte allgemeines Aufsehen, und seine Anweisung zum Baumschnitt wurde als die einzig beste überall befolgt.

Eine geraume Zeit nach ihm trat Roger Schobol mit andern Grundsätzen, die er theils den Gärtnern zu Montreuil abgelernt, theils aber auch seinem eigenen Studium zu verdanken hatte, hervor, und so sehr man sich auch Anfangs scheute, die Me-

a) *De la Quintinye, Instruction pour les jardins fruitiers et potagers.* Paris, 1690. 2 Vol. 4. ibid. 1695. 1715. 1730. 1756.

thode des Quintinye zu verlassen, so huldigte man doch bald der verbesserten Lehrart des Schabol, so daß seine Vorschriften zur Erziehung und Behandlung der Zwergbäume überall als die besten anerkannt und befolgt wurden^{b)}.

In den neuern Zeiten haben sich unter den Franzosen Butret^{c)}, unter den Engländern Forsyth^{d)}, und unter den Deutschen Christ^{e)} und Diel^{f)} durch ihre Anweisungen zur Zucht und Pflege der Zwergbäume um den edlern Obstbau sehr verdient gemacht.

b) Rüdiger Schabol. Dictionnaire de la pratique de jardinage. Paris, 1770. Deutsch übersetzt: Rüd. Schabol, Theoretische und practische Abhandlung vom Gartenbau. Frankfurt, 1775. 3 Theile, 8.

c) C. Butret. Traité raisonnée des arbres fruitiers etc. Paris, an III. in das Deutsche übersetzt von F. V. Siedler, unter dem Titel: Gründlicher Unterricht vom Schnitte der Frucht-bäume. Weimar, 1797. 8.

d) Wilhelm Forsyth. Ueber die Cultur und Behandlung der Obstbäume etc. Aus dem Englischen übersetzt von Dr. A. S. Meineke, mit 13 Kupfertafeln. Berlin und Stettin, 1804. 8.

e) J. F. Christ von Pflanzung und Wartung der nützlichsten Obstbäume. Frankfurt, 1792. 2 Theile. 8., neue Auflage, 1797, unter dem veränderten Titel: Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre, mit 10 Kupfertafeln.

f) Ueber die Anlage einer Obst-Orangerie in Scherben und die Vegetation der Gewächse, von Dr. A. F. U. Diel, mit 3 Kupfern und einem Obstverzeichnisse. Frankfurt, 1798. 8.

Zusatz, Reflexion und Erfahrung haben wohl zuerst die Menschen auf die Erziehung der Zwergbäume geleitet. Vielleicht wurde ein junges Bäumchen von Thieren wiederholt beschädigt, so daß es hernach buschigt wuchs und in dieser Form seine Früchte brachte; oder man sah an dem Quitten- und Paradies=Apfelbäume, wie angenehm es sey, die Früchte ohne Mühe und Gefahr von den Bäumen brechen zu können, und dachte darüber nach, ob sich nicht durch Beschneiden die Bäume niedrig halten ließen. Angestellte Versuche zeigten bald, daß die Sache kein Hiengepinst wäre und nun schritt man auf dem einmal betretenen Wege immer weiter fort. Der Nutzen und die Vortheile, die man dabei entdeckte, machten diese Kunst immer beliebter. Es ließen sich nun auf einem kleinen Raume mehrere Obstsorten erziehen, und wegen des Schutzes, den man den Bäumen gegen Wind und Kälte geben konnte, zu besserer Reife und auch zu einer beträchtlicheren Größe bringen, Vortheile, welche die Zwergbaumzucht allerdings sehr empfehlen mußten.

Die Formen oder Gestalten, unter welchen die Zwergbäume vorkommen, sind verschieden. Man hat

1) Kugelbäume. Schon der Name deutet ihre Figur an. Man bildet nämlich ihre Krone zu einem möglichst vollkommenen Sphäroid, auf einem 2 bis 3 Ellen hohen Schaft. Insgemein werden sie auf Rabatten gepflanzt, wo sie unter sich eine niedrige Allee formiren; doch verdienen sie unter allen Zwergbäumen die wenigste Empfehlung, weil beim Schnitte derselben die Fruchtbarkeit der Figur weichen muß, daher sie auch in unsern Tagen wenig mehr angetroffen werden.

2) Kesselbäume formiren die Gestalt einer Vase oder eines oben breiten Bechers, der inwendig hohl, auswendig aber schön zugerundet und convex scheinen soll, und haben einen Schaft von 1 bis 3 Fuß Höhe. Der ganze Baum darf nicht über 7 Fuß hoch werden. Je größer hingegen sein Umfang ist, desto mehr können Luft und Sonne auf ihn wirken, und desto reichlichere und wohlgeschmeckendere Früchte lassen sich von ihm erwarten. Indessen verdient auch diese Art von Bäumen, wegen des vielen Schattens, den sie machen, nicht sonderlich viel Empfehlung, daher sie auch immer seltener werden.

3) Pyramidenbäume gehören zu den beliebtesten und angenehmsten. Sie werden entweder auf einem sehr niedrigen, höchstens 1 Fuß hohen, oder ganz ohne Schaft, dagegen aber zu einer Höhe von 10 bis 12 Fuß erzogen. Man pflanzt sie auf Rabatten, und weil sie daselbst Luft und Sonne reichlich genießen, so liefern sie auch unter allen Zwergbäumen das meiste Obst, das sich durch Geschmack und Farbe gar sehr vor anderem auszeichnet.

4) Buschbäume werden ohne Zwang auf Rabatten oder in englischen Bosquets erzogen. Man läßt sie die Aeste gleich von der Erde an austreiben, oder ihren Schaft höchstens 1 Fuß hoch werden; übrigens werden alle Aeste in ein schicklich angenehmes Verhältniß gebracht, so daß sie ohne Verwirrung voll, und ohne leeren Raum lichte seyen, damit Luft und Sonne überall einwirken können.

5) Zwerghecken werden in großen Gärten zu Absonderung der Quartiere, oder in englischen Bosquets an Gängen und zu Einfassung einer

Gruppe Obstbäume ohne allen Schaft erzogen und jährlich sehr kurz beschnitten. Es ist ihrer bereits im V. Jahrgange dieses Magazins S. 436 ff. mit mehreren gedacht worden.

6) Spalier- oder Geländer = Bäume sind unter allen Zwergbäumen die schönsten und beliebtesten. Man versteht darunter solche Bäume, die entweder an eine Mauer oder Bleiche oder im Freien an ein Lattenwerk oder Geländer gepflanzt, mit ihren Zweigen an dasselbe geheftet und auf diese Art gezwungen werden, eine breite ausgebehnte Fläche zu bilden, woran das schönste und wohlgeschmeckendste Obst gewonnen wird. Wahrscheinlich haben die Kesselbäume zu ihrer Erfindung, welche erst im 17ten Jahrhunderte gemacht worden zu seyn schreint, Gelegenheit gegeben. Freistehende Spalierbäume, wenn solche einem, an eine Mauer gelehnten, Spalier entgegen gestellt werden, so daß sie mit demselben eine Allee oder einen Gang formiren, werden Gegenspaliere genannt. Im Ganzen genommen findet unter diesen und jenen kein Unterschied Statt, außer daß die Gegenspaliere zwei Flächen haben, worauf beim Schnitt und Umbinden gesehen werden muß. Da aber weder Blüten noch Früchte an ihnen geschützt sind, so verdienen sie wenig Empfehlung.

I.

Die erste Frage, welche bei Erziehung der Zwergbäume in Erwägung gezogen zu werden verdient, ist diese:

Welche Obstsorten schicken sich am besten dazu? —

Zwar pflegt man im Ganzen sowohl Kern-

als Steinobst dazu zu nehmen, doch lassen sich nicht alle Sorten ohne Unterschied dazu gebrauchen. Es versteht sich von selbst, daß hier nur die edlern, denen man mehr Güte zu geben und die man zu einer beträchtlicheren Größe und einer früheren Reife zu bringen wünscht, in Betracht kommen können, doch findet auch hier wieder ein bedeutender Unterschied Statt. Einige äußern einen so starken Trieb nach oben, daß ihnen nur mit äußerster Mühe Einhalt gethan werden kann, und die, wenn es gleichwohl erzwungen wird, hernach siech und krank werden. Andere treiben kein dichtes Holz, und belauben sich auch nicht stark, so daß sie, wenn sie als Zwergbäume behandelt werden, weder eine angenehme Figur machen, noch auch am Spalier die Wände gehörig bekleiden. Noch andere verlieren bei einer niedrigen Behandlung ihre Fruchtbarkeit. Auf diesen Unterschied muß vor allen Dingen Rücksicht genommen werden. Nun hat man zwar die vortreffliche Erfindung gemacht, daß solche Obstsorten, die von Natur einen starken Trieb haben, durch das Veredeln auf strauchartig und niedrig wachsende Bäume in ihrem Emporstreben beschränkt werden können; allein auch hier ist eine Auswahl nöthig, damit weder die Schönheit, noch die Güte der Früchte darunter leiden möge.

Was zunächst das Kernobst betrifft, welches auf Zwergbäumen erzogen werden soll, so werden die Birnen insgemein auf Quitten, und Äpfel auf Paradies- oder Johannisäpfel-Stämmchen veredelt. Da diese Bäume keine Pfahlwurzeln haben, so bleiben auch die darauf gesezten edlern Obstsorten klein, und das Feuer ihres Wachses

wird gemäßigt, so daß sie leicht im Schnitte gehalten werden können. Außerdem gewähren sie auch noch den Vortheil, daß sie sehr früh tragbar werden und reichlich Früchte liefern. In selbst das Ausarten mancher Obstsorten verhindern sie, eben darum, weil der Safttrieb bei ihnen mehr gemäßigt, als bei Kernwildlingen ist. Alle diese Vortheile gereichen der Gewohnheit, die Johannisäpfel- und Quittenstämme zu Unterlagen für Zwergobstbäume zu wählen, allerdings sehr zur Empfehlung. Gleichwohl ist nicht zu läugnen, daß auch manche Unvollkommenheiten und Fehler damit verknüpft sind. Von dem Johannis- oder Paradiesäpfelbaume ist es bekannt, daß er sehr zum Brand und andern Krankheiten geneigt ist, daher auch die darauf gesezten edlern Sorten kein so hohes Alter erreichen, als die auf Kernwildlingen erzogenen; und was den Quittenbaum betrifft, so hat man bei ihm beständig mit den vielen Wurzelaufläufern, die er ausstößt, zu kämpfen. „Ueberdies erfordern beide, wie Christ sagt, ihr eigenes „günstiges Erdreich, und wenn sie nicht in einen „tiefen fruchtbaren, feischen und warmen Boden „kommen, so machen sie krüppelhafte elende Bäume. „Aber auch selbst in einem solchen Erdreiche, das „für die auf Paradies-, oder Quittenstämme veredelten Bäume gut und dienlich ist, sind die auf Kernwildlinge veredelten viel vorzüglicher. Man trifft „selten einen schönen Pyramidenbaum auf Paradiesstamm an, und wenn man auch allen Fleiß anwendet, so kommt man nicht zum Zweck, weil „der Grundstamm immer auf Frucht treibt, und „wenn man nicht in Zeiten durch klugen Schnitt „vorbeugt, es gar bald an Holzästen fehlt. Ueberdies, was die Birnen betrifft, so taugen die

„wenigsten auf Quitten. Schwachtreibende Birn-
 „sorten auf Quitten veredelt, treiben noch schlech-
 „ter, und werden durch ihr vieles Tragen zu lau-
 „ter Krüppeln. Sorten mit brüchigem Fleische und
 „zu Stielen geneigt, plagen auf, und werden
 „untauglich; und in einem Sandboden oder leich-
 „ter Erde wird keine einzige auf Quitten gepfropfte
 „Birn recht fortkommen.“ —

Aller dieser Unvollkommenheiten wegen, ziehen
 andere ihre Zwergbäume lieber aus veredelten Kern-
 wüchlingen an. So viel ist gewiß, denn die tägliche
 Erfahrung bestätigt es, daß diese, wenn anders der
 Schnitt an ihnen mit Verstand und Einsicht verrich-
 tet wird, wo nicht fruchtbarer, doch gewiß dauer-
 hafter und gesunder sind, als jene, welche man auf
 Paradiesäpfel- oder Quittenstämme gesetzt hat.
 Freilich wird zu ihrer Behandlung viel mehr Kenn-
 niß und Einsicht erfordert, auch muß man einige
 Jahre länger auf ihre Fruchtbarkeit warten, dagegen
 aber erreichen sie auch ein höheres Alter, sind un-
 gleich gesünder und liefern vorzüglichere, größere
 und wohl-schmeckendere Früchte; nur hat man vor
 allen Dingen darauf zu sehen, daß entweder diese
 Wüchlinge nicht aus Kernen einer rüstigen, sondern
 vielmehr einer solchen Sorte erzogen worden sind,
 die einen mäßigen Trieb haben, wohin unter den
 Äpfeln der edle Boredorfer, die Calvillen und der
 Matapfel, unter den Birnen aber die Bergamotten,
 Butter- und Schmalzbirnen gehören, oder daß man
 auf einen rüstigen Wüchling ein Edelreis von einer
 mäßigtreibenden Sorte setze; oder, welches noch viel
 besser und sicherer ist, daß man auf einen triebigen
 Kernwüchling zuerst Quitten, und auf diese wieder
 das zum Zwergbaum bestimmte Edelreis setze.

In Ansehung des Steinobstes hat man eben
 diese Vorsicht zu beobachten. Pfirschen und Apriko-
 sen können sowohl auf ihre eigenen Wüchlinge, als
 auf Mandel- und Pflaumenstämmchen veredelt
 werden. Die Pfirschen werden am schönsten, wenn
 man sie auf Aprikosenwüchlinge setzt, doch leiden
 diese Bäume sehr am Harzflusse. Pflaumen aber
 werden auf Wüchlinge, welche aus den Kernen der
 Reineclaudes und Damascenerpflaume, besonders de-
 ret, die wollige Triebe haben, erzogen worden sind,
 veredelt, auch lassen sich die Stämmchen der Hafer-
 pflaume vortrefflich dazu gebrauchen. Unter den
 Kirschen lassen sich vornehmlich nur die sauern Sor-
 ten zu Zwergbäumen benutzen, denn die süßen ha-
 ben fast alle einen zu feurigen Trieb; doch ist die
 große Rauermannskirsche und die frühe spanische
 schwarze Herzkirsche sehr tauglich dazu. Man kann
 zwar auch Süßkirschen auf saure Grundstämme
 setzen, wodurch man eine Mittelsorte erhält, nur
 sind solche Bäume von keiner langen Dauer. Zu
 Grundstämmen schicken sich die Wüchlinge der süßen
 Waldkirsche, weil sie sowohl süße, als saurere Sorten
 annehmen, ohne Zweifel am besten.

Nach diesen allgemeinen Bemerkungen will ich
 nun noch ein kurzes Verzeichniß der Obstsorten lie-
 fern, welche für jede Art der Zwergbäume vorzüglich
 anwendbar sind.

I. Z u K u g e l b ä u m e n.

a. Kirschen.

1) Die Herzogskirsche. Fr. Cerise royal.
 Engl. Cherry Ducke.

2) Die frühe Mailkirsche.

3) Die rothe oder doppelte Maikirsche, auch frühe Herzkirschweichsel genannt. Franz. Cerise Guigne.

4) Die Kirchheimer Kirsche.

5) Die spanische Frühweichsel.

6) Die Erfurter Augustkirsche.

b. Pflaumen.

1) Die Damascenerpflaume von Maugerou. Fr. Le Damas de Maugerou. Engl. Maugerou Damascene Plum.

2) Die rothe Damascenerpflaume. Fr. Damas rouge. Prune d'Orleans.

3) Die Herrenpflaume, auch der Herzog von Orleans genannt. Fr. Prune de Monsieur.

4) Die Jerusalemspflaume. Fr. Prune de Jerusalem.

5) Die frühe Herrenpflaume. Fr. Monsieur hatif.

c. Aprikosen.

1) Die Ananasaprikose, auch Bredaische Aprikose genannt. Fr. Abricot Ananas, Abricot de Breda.

2) Die Römische oder die große Früh-Aprikose. Fr. Grand Abricot hatif.

3) Die Aprikose von Nancy oder die Brüsseler. Fr. Abricot de Nancy.

d. Pfirschen.

1) Die Zwollsche Pfirsche, oder die kleine Prinzessin. Fr. Double de Troyes. Pêche de Troyes. Petite Mignonne.

2) Die Bellegarde oder Galande. Fr. La Bellegarde ou Galande.

e. Äpfel.

1) Der Englische Goldpeping. Franz. Pepin d'or. Pomme d'or.

2) Die Holländische Goldreinette.

3) Die rothe Herbstreinette. Fr. Reinette rouge d'automne.

4) Die Französische Goldreinette. Fr. Reinette d'or Duhamel.

5) Der gelbe Fenchelapfel. Fr. Le Fenouillet jaune.

6) Die Parmain; als True Parmain, Scharlach-Parmain und Königs-Parmain. Fr. Parmain royal de longue durée.

Alle diese Äpfel-Sorten müssen aber auf Johannisstämme veredelt werden.

f. Birnen.

α. Sommerbirnen.

1) Die Honigbirn. Fr. Certeau d'été.

2) Die kleine Muskatellerbirn. Fr. Le petit Muscat, sept en gueule.

3) Die Theilenbirn. Fr. La Cassolette.

β. Herbstbirnen.

1) Die beste Birn, Eierbirn.

2) Die Herbstbergamotte des Quintinye. Fr. La Bergamotte d'automne.

3) Die rothe Butterbirn. Franz. Beurre rouge.

γ. Winterbirnen.

1) Die Oster- oder Winterbergamotte. Fr. Bergamotte d'hiver.

2) Die Winter-Butterbirn, Chaumontel. Fr. Beurré d'hiver.

Alle diese Birnsorten müssen auf Quitten veredelt werden.

II. Zu Kesselfäulen

Können ebenfalls diejenigen, welche zu Kugelfäulen anwendbar sind, gebraucht werden, doch verdienen auch noch folgende dazu empfohlen zu werden.

a. Kirschen.

1) Die Ostheimer Kirsche. Lat. Prunus Cerasus Ostheimiensis.

2) Die große lange Lothkirsche.

3) Die große Glaskirsche.

4) Die Lothkirsche.

5) Die frühe königliche Amarelle. Fr. Royale hatif.

b. Pflaumen.

1) Die Königsplume, große Königsplume. Fr. Prune royale.

2) Die Catharinenplume. Fr. Ste. Catharine.

c. Aprikosen.

1) Die Drangenaprikose, Holländische Aprikose. Fr. Abricot de Hollande.

2) Die Portugiesische Aprikose. Fr. Abricot de Portugal.

d. Pfirschen.

1) Die Lackpfirsche. Fr. Mignonne, grosse Mignonne.

2) Die frühe Purpurpfirsche. Fr. Pourprée native véritable à grande fleur.

3) Die rothe Magdalene. Fr. Madeleine rouge.

e. Äpfel.

1) Der Sommerpeping. Fr. Pepin d'été.

2) Der weiße Winter-Calville. Fr. Calville blanche d'hiver.

3) Der rothe Cardinalsapfel. Fr. Le Cardinal rouge.

4) Die Brebaische Reinette. Fr. Reinette de Bréda.

f. Birnen.

a. Sommerbirnen.

1) Die Bellegarde. Fr. La Bellegarde.

2) Die Zuckerbirn, Rousselet von Rheims. Fr. Le Rousselet de Rheims.

3) Die große Sommer-Zapfenbirn. Fr. Le Certeau musqué.

4) Die Zuckeradenbirn, Matvasterbirn, gute Christbirn. Fr. Bon Chrétien d'été.

β. Herbstbirnen.

1) Die Schweizerhose. Fr. Verte longue Suisse.

2) Die lange grüne Herbstbirn, Herbst-Mouillebouche. Fr. La verte Mouille-bouche d'automne.

3) Die Herbst-Bergamotte. Fr. Bergamotte d'automne.

γ. Winterbirnen.

1) Die Markgräfin, Marquise. Fr. La Marquise.

2) Die Winterkönigin. Fr. La Reine d'hiver.

3) Die Winter, gute Christbirn. Fr. Bon Chrétien d'hiver.

III. Zu Pyramidenbäumen.

a. Kirschen.

- 1) Die Pyramidenkirsche.
- 2) Die große Lauermannskirsche.
- 3) Die große Glaskirsche. Fr. Cerisier à gros fruit rouge pâle.
- 4) Die Herzogenkirsche.
- 5) Die frühe Spanische Herzkirsche.

b. Pflaumen.

- 1) Die gelbe Mirabelle. Fr. La Mirabelle.
- 2) Die rothe Damascenerpflaume. Fr. Damas rouge. Prune d'Orleans.
- 3) Die Marunke.
- 4) Die gelbe Eierpflaume. Fr. Dame-Aubert. Grosse luisante.

c. Aprikosen.

- 1) Die kleine Frühaprikose. Fr. Abricot précocé. Abricot hatif musqué.
- 2) Die Breidaische Aprikose. Fr. Abricot de Bréda.
- 3) Die Brüsseler Aprikose. Fr. Abricot de Nancy.

d. Pfirschen.

- 1) Die Zwollsche Pfirsche, oder kleine Prinzessin. Fr. Double de Troyes. petite Mignonne.
- 2) Die Wunderschöne. Fr. L'Admirable.
- 3) Die Königepfirsche. Fr. La Royale.
- 4) Die Persianerin. Fr. La Persique.

e. Äpfel.

- 1) Der marmorirte Sommerpeping.
- 2) Der Goldpeping. Fr. Pepin d'or.
- 3) Der Rosenpeping. Fr. Le Pepin Rose.

4) Die Breidaische Reinette. Fr. Reinette de Bréda.

5) Die Französische Goldreinette. Fr. La Reinette dorée.

6) Die späte gelbe Reinette. Fr. Reinette jaune tardive.

7) Der rothe Herbstpassepomme. Fr. Passepomme rouge d'automne.

8) Der kleine Favoritapfel. Fr. La pomme mignonne.

9) Der weiße Winter-Calville. Fr. Calville blanche d'hiver, auf Kernwildlinge veredelt.

10) Der rothe Sommer-Calville. Fr. Calville rouge d'été, ebenfalls auf Kernwildlinge veredelt.

f. Birnen.

a. Sommerbirnen.

1) Die gute Christbirn. Fr. Bon Chrétien d'été.

2) Die Sommerbergamotte. Fr. Bergamotte d'été.

3) Die Franzmadam. Fr. Petite Madame.

4) Die Frauenbirn, Frauenschnekel. Franz. Cuisse-Madame.

5) Die Persische Birn. Fr. Le Persique.

b. Herbstbirnen.

1) Die Sommerambrette. Fr. Ambrette d'été.

2) Die Passatutti.

3) Die Schweizerhose. Fr. Verte longue Suisse

4) Die gute Louise. Fr. La Louise bonne.

5) Die beste ober Eierbirn.

6) Die Herbstbergamotte, die Bergamotte des Quintinye. Fr. La Bergamotte d'automne.

7) Die weiß Butterbirn. Fr. Le Beurré blanc, la Doyenne.

γ. Winterbirnen.

1) Die St. Germain.

2) Die Manna- oder Colmarsche Birn. Fr. Le Colmar, Poire de Manne.

3) Winter gute Christbirn. Fr. Bon Chrétien d'hiver.

4) Die Virgouleuse. Fr. La Virgouleuse.

IV. S u B u s c h b ä u m e n.

a. Kirschen.

1) Die Ostheimer Kirsche.

2) Die große schwarze Knorpelkirsche.

3) Die schwarze Maikirsche.

4) Die große Glaskirsche.

b. Pflaumen.

1) Die gelbe Mirabelle. Fr. La Mirabelle.

2) Die Reineclaupe. Franz. Grosse Reine Claude.

3) Die rothe Damascenerpflaume. Fr. Damas rouge.

4) Die Kirschpflaume. Fr. La prune cerise.

c. Aprikosen.

1) Die Brüsseler Aprikose. Fr. Abricot de Nancy.

2) Die gemeine Aprikose. Fr. Abricot commun ou blanc.

d. Pfirschen.

1) Die Zwollsche Pfirsche. Fr. Double de Troyes.

2) Die Bellegarde. Fr. La Bellegarde.

3) Die Wunderkirsche. Fr. L'admirable.

4) Die Bourbine. Fr. La Bourbine Narbonne.

5) Die Blutpfirsche. Fr. La Sanguinole ou Betterave.

e. Äpfel.

1) Der rothe Taubenapfel. Fr. Le Pigeon rouge.

2) Der weiße Taubenapfel. Fr. Le Pigeon blanc.

3) Der große rothe Stettiner.

4) Der Goldpeping. Fr. Pépin d'or.

5) Die Französische Goldreinette. Fr. La Reinette dorée.

6) Der große Borsdorfer.

7) Der gelbe, graue und rothe Fenchelapfel. Fr. Le Fenouillet jaune, gris et rouge.

f. Birnen.

a. Sommerbirnen.

1) Die gute Christbirn. Fr. Bon Chretien d'été.

2) Die gute graue Sommerbirn. Franz. La Grise bonne.

3) Die gelbe Sommerrousselet. Fr. Rousselet musqué d'été.

4) Die Theilenbirn. Fr. La Cassolette.

β. Herbstbirnen.

1) Die Schweizerhose. Fr. Verte longue Suisse.

2) Die gute Louise. Fr. La Louise bonne.

3) Die grüne Herbstzuckerbirn. Fr. Le sucre verd.

γ. Winterbirnen.

1) Die Schmachthaste, die Markbirn. Fr. La Savoureuse.

2) Die Winterbergamotte. Fr. Bergamotte d'hiver.

3) Die Mannabirn, Colmarsche Birn. Franz. Poire de Manne. Le Colmar.

4) Die Winterbirn. Fr. Robine d'hiver.

5) Die Sarasin. Fr. Le Sarasin.

6) Die Calbasbirn. Fr. Le Calbas musqué.

V. Zu Zwerghefen.

a. Kirschen.

1) Die Traubenkirsche. Prunus nana.

2) Die niedrige Canadische Kirsche. Prunus pumila.

3) Die Ostheimer Kirsche. Prunus Cerasus Osheimiensis.

4) Die Mahalebkirsche. Prunus Mahaleb.

5) Die Erdweichsel. Prunus Cerasus pumila.

6) Die Cornelkirsche. Cornus mascula.

b. Pflaumen.

1) Die Kirschpflaume. Prunus cerasifera.

2) Die Gartenschlehe. Prunus insititia.

3) Die Zwetschge. Prunus domestica.

4) Die kleine Mirabelle.

c. Aprikosen.

1) Die schwarze sibirische Aprikose. Prunus Sibirica.

d. Äpfel.

1) Der Beerenapfel. Pyrus baccata.

2) Der Goldpeping. Fr. Pépin dorée.

3) Die gestricke Reinette. Fr. Reinette filée.

4) Der gestreifte Fenchelapfel. Fr. Le Fenouillet rayé.

VI. Zu Spalierbäumen.

a. Kirschen.

1) Die frühe Mailkirsche. Fr. Guigne hative de May a gros fruit noir.

2) Die Lothkirsche.

3) Die Herzogekirsche. Fr. Cerise royale.

4) Die Pfundkirsche. Fr. Cerise quatre à un livre.

5) Die große Glaskirsche. Franz. Cerise a gros fruit - pâle.

6) Die große lange Lothkirsche.

b. Pflaumen.

1) Die gelbe Mirabelle. Fr. La Mirabelle.

2) Die Catharinenpflaume. Fr. Ste. Catharine.

3) Die gelbe Aprikosenpflaume. Fr. Abricotée jaune.

4) Die Morillenspflaume, Aprikosenperdrigon. Fr. Abricotée Perdrigon.

5) Die rothe Perdrigon. Franz. Perdrigon rouge.

6) Die Marunke.

c. Aprikosen.

1) Die Breitaische Aprikose. Fr. Abricot de Hollande.

2) Die Brüsseler Aprikose. Fr. Abricot de Nancy.

3) Die gemeine Aprikose. Fr. Abricot commun ou blanc.

4) Die Pfirsichaprikose. Fr. Abricot pêche.

d. Pfirschen.

1) Die Zwollische Pfirsche, oder kleine Prinzessin. Fr. Double de Troyes.

- 2) Die rothe Magdalene. Fr. La Madeleine rouge.
- 3) Die Bellegarde oder Galande. La Bellegarde ou Galande.
- 4) Die Wunderschöne. Fr. L'Admirable.
- 5) Die Bourdine. Fr. La Bourdine Narbonne.
- 6) Die Venusbrust. Teton de Venus.
- 7) Die Königspflirsche. Fr. La Royale.
Ueberhaupt alle Pfirschenforten.

e. Apffel.

- 1) Die Französische Goldreinette. Fr. Reinette d'or Duhamel.
- 2) Die Brelaische Reinette. Fr. Reinette de Breda.
- 3) Der Goldpeping. Fr. Pépin d'or.
- 4) Der gelbe Fenchelapfel. Fr. Le Fenouillet jaune.
- 5) Der gestreifte gelbe Herbstcalvill. Fr. Calville jaune rayé d'automne.
- 6) Der rothe Taubenapfel. Fr. Le Pigeon rouge.
- 7) Der königliche Täubling. Fr. Le Pigeonet royal.

f. Birnen.

α. Sommerbirnen.

- 1) Die Bellegarde. Fr. La Bellegarde.
- 2) Die gelbe frühe Sommermuskatellerbirn.
- 3) Die Theilenbirn. Fr. La Cassolette.
- 4) Die gute graue Sommerbirn. Franz. La Gris eboune.

5) Die grüne Sommerrouffelet. Fr. Le Roussellet musqué hatif.

6) Die grüne fürstliche Tafelbirn.

β. Herbstbirnen.

- 1) Die grüne Herbst-Zuckerbirn.
- 2) Die Rouffeline. Fr. La Rousseline.
- 3) Die Passatutti.
- 4) Die Erasann-Bergamotte. Fr. La Bergamotte Crasanne.
- 5) Die Herbstbergamotte. Fr. La Bergamotte d'automne de Quintinye.
- 6) Die weiße Butterbirn. Fr. Le Beurré blanc, la Doyenne.
- 7) Die rothe Butterbirn. Fr. Le Beurré rouge.
- 8) Die grüne Butterbirn. Fr. Le Beurré gris.
- 9) Die Herbst-Mouillebouche, Schmalzbirn. Fr. La verte longue mouille-bouche d'automne.

γ. Winterbirnen.

- 1) Die St. Germain.
- 2) Die Virgouleuse. Fr. La Virgouleuse.
- 3) Die Colbasbirn. Fr. Le Colbas musqué.
- 4) Die Mannabirn, Colmarsche Birn. Fr. Poire de Manne, le Colmar.
- 5) Die Venusbrust. Fr. Teton de Venus.
- 6) Die gute Louise. Fr. La Louise bonne.

Man sieht aus diesem ziemlich weitläufigen Verzeichnisse, wie mannichfaltig die Obstsorten sind, welche auf Zwergbäumen gewonnen werden können.

2.

Eine andere Frage, welche bei der Zwergbaumzucht in Betracht kommt, ist diese:

In welcher Entfernung müssen die Bäume von einander gepflanzt werden? —

Es ist leicht einzusehen, daß nicht allein ihre Tragbarkeit vermehrt, sondern auch die Güte ihrer Früchte bedeutend erhöht werden müsse, wenn die Bäume die wohlthätigen Einflüsse der Luft und Sonne ungehindert genießen können. Da aber dem unmaßigen Triebe derselben durch den Schnitt vorgebeugt wird, so lassen sich auch, wie bereits eben bemerkt wurde, auf einen gegebenen Raum ungleich mehr Zwergbäume als Hochstämme bringen. Indessen muß auch hier ein gewisses Maas beobachtet werden. Was zuerst die Kugel- und Pyramidenbäume betrifft, denen man insgemein die Rabatten zum Standorte anweist, so ist eine Entfernung von 10 bis 12 Fuß eben hinreichend, ihnen die zu ihrem Bestehen und Gedeihen erforderliche Nahrung, Ausdehnung und heilsame Einwirkung der Atmosphäre zu verschaffen. Bei Busch- und Kesseltäumen hingegen dürften 18 bis 20 Fuß das erforderliche Maas noch nicht überschreiten. Bei Spalieren hat man sich nicht allein nach der Obstsorte und deren Unterlage, sondern auch nach der Beschaffenheit des Bodens und der Rückwand, an welche sie gelehnt sind, zu richten. Bei einer Mauer von 6 bis 7 Fuß Höhe müssen die Zwergbäume in größerer Entfernung von einander gepflanzt werden, damit sie das, was ihnen an der Höhe abgeht, in der Breite gewinnen können.

Auf Keenstämme veredelte Birnen, wie z. B. die Colmarsche- oder Mannabirn, ingleichen die Birgouleuse, ferner Aprikosen und Pfirschen, müssen wenigstens 18 bis 20, und in gutem Boden wohl 24 rheinländische Fuß; Kirichen 12 bis 16 Fuß; Apfel auf Wildlinge 18 bis 20, ja wohl 30 Fuß; Apfel auf Paradies- und Birnen auf Quittenstämmen 15 bis 18 Fuß von einander gepflanzt werden. Sind die Mauern aber nur 10 Fuß hoch, so würde für die letztern Obstsorten auf Wildlinge veredelt eine Entfernung von 24 bis 28 Fuß noch zu wenig seyn. In diesem Falle kann man aber, so lange als die Zwergbäume noch Raum sich auszubreiten haben, halbstämmige Bäume von 4 bis 5 Fuß Schaftöhe dazwischen pflanzen und ihre Kronen an die Wand heften, hernach aber, wenn jene mehreren Raum erfordern, versetzt man sie wieder und wandelt sie in Hochstämme um. Pflaumen müssen, bei einer Mauer von 10 Fuß Höhe, 16 Fuß von einander gepflanzt werden; ist hingegen die Mauer 12 oder mehrere Fuß hoch, so sind 14 Fuß zu ihrer Entfernung hinreichend.

3.

Vom Boden und dessen Zurichtung.

Den mächtigsten Einfluß auf die Gesundheit, Dauer, Trieb und Fruchtbarkeit der Bäume hat ohne Zweifel der Boden. Zwar lassen sie sich nach und nach an jedes Erdreich gewöhnen, doch leidet die Tragbarkeit, ingleichen die Güte der Früchte ausnehmend darunter. Ueberhaupt verlangen alle Zwergbäume einen lockern warmen Boden. Ist das Erdreich von Natur schlecht, so muß man es zu verbessern suchen. Zu dem Ende grabe man die

Erde wenigstens 3 Fuß tief und 4 Fuß weit aus und fülle die Grube mit frischer Gartenerde, die im vorhergehenden Jahre zu Gurken- und Melonenbeeten gedient hat, aus. Um besten gelangt man zu der erforderlichen Erde, wenn man Rasen auf einer Viehweide aussieht, und solchen verkehrt mit etwas Rindermist, oder Laub und Kalk in große Haufen aufschichtet. Ein solcher Haufen muß 3 bis 4 Monate stehen bleiben, damit Mist und Rasen sich gehörig zersetzen. Hierauf läßt man ihn aus einander ziehen, tüchtig durcharbeiten, und wieder zusammenschlagen. Diese Behandlung des Erd-

haufens wird alle 4 bis 6 Wochen wiederholt, bis sich alles zersetzt und in die beste Erde verwandelt hat, wozu meist 9 bis 10 Monate erforderlich sind. Mit dieser Erde, womit noch etwas Straßenkoth und Flußsand gemischt wird, werden nachher die Gruben gefüllt, und solche etwas über das Beet erhöht, damit die darin gepflanzten Blüme durch das Senken der Erde nicht zu tief in dem Boden zu stehen kommen. Ist hingegen das Erdreich von Natur gut, so muß es nur in der gehörigen Befahrung erhalten werden, wozu Straßenkoth und verrotteter Viehdünger dienlich sind.

(Die Fortsetzung folgt.)

G a r t e n = L i t e r a t u r .

Annalen der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft. Erstes Heft. Altenburg, bei W. E. Richter. 8. 1810. Mit 2 ausgemalten Kupfern.

Mit dem Motto:

— fructus feros mollite colendo:
neu segnes jaceant terrae.

Mit diesem ersten Hefte eröffnet nun die würdige Altenburgische pomologische Gesellschaft die Acten ihrer gemeinnützigen Arbeiten und

Verhandlungen, und, wir müssen bekennen, auf eine sehr ausgezeichnete Art. Sie tritt, wie immer das wahre Verdienst, bescheiden auf, und kündigt den Zweck und Plan ihrer Zeitschrift, durch ihren Wortführer (S. 2.) folgendermaßen an:

„Eine Gesellschaft, die nur kaum ihrer Wiege entstieg, kann und will sich nicht anmaßen, das „Alles zu überspringen, was besonders in den neuen Zeiten von einstudierten, gewichtvollen Männern und großen Naturforschern Verdienstliches „bereits geleistet worden ist. Wir sind vielmehr „nur auf dem Wege, in den Schulen jener Männer uns selbst auszubilden, und weit von dem

„stolzen Bahne entfernt, in neuen Erforschungen,
 „und unerhörten Entdeckungen zu glänzen und da-
 „durch unsere pomologischen Vorgänger verdunkeln
 „zu wollen. Wir erdreußen uns daher auch nicht,
 „mit unsern Blättern in dem allgemeinen weiten
 „Gebiete der Wissenschaften aufzutreten, um hier
 „ganz neue Systeme zu begründen, sondern stellen
 „uns bescheiden nur in die Mitte unserer Land-
 „leute, um ihnen mit landesmännischem Patrio-
 „tismus, manches Gemeinnützige über Obstpflege
 „zu sagen, das ihnen vielleicht sonst nicht zu Ge-
 „sichte gekommen wäre; mit der Versicherung, daß
 „alles dasjenige, was wir ihnen mittheilen, nicht
 „etwas aus fremden Büchern blindlings Abgeschrie-
 „benes, sondern die Summe unsern eigenen Nach-
 „denkens, und mannichfaltiger auf unserem Grund
 „und Boden wiederholt angestellter Erfahrungen und
 „Beobachtungen sey; wobei es freilich nicht fehlen
 „kann, daß wir nicht hier und da mit andern, von
 „uns prüfend und dankbar benutzten Pomologen auf
 „einem Punct zusammen treffen sollten.“

„Der Plan unserer Blätter wird also geordnet
 „werden, daß wir im

„ersten Abschnitte Manches von unsern Con-
 „ventsverhandlungen mittheilen, was einer
 „allgemeinen Beherzigung nicht unwerth scheint.“

„Der zweite Abschnitt soll theoretische Auf-
 „sätze einzelner Mitglieder enthalten, welche in un-
 „sern monatlichen Umläufen der Gesellschaft zu nähe-
 „rer Prüfung vorgelegt worden waren.“

„Im dritten Abschnitte mögen unsere
 „einzelnen practischen Versuche, Beobachtungen und
 „Erfahrungen stehen, und

„der vierte Abschnitt fasse vermischte, zum

„Theil auch anderwärts mitgetheilte, pomologische
 „Nachrichten zusammen.“

„Das Ganze trete von Jahr zu Jahr in unbe-
 „stimmten kleinen Bändchen oder Heften ans Licht.“

Dies wäre also der recht gut angelegte Plan
 dieser neuen pomologischen Zeitschrift. Eine ganze
 Gesellschaft kann freilich mehr leisten, als ein einzelner
 Mann, und die in diese pomologische Gesellschaft zu-
 sammen getretenen Männer, zeigen in ihren ersten
 Arbeiten, daß sie mit den neuesten Grundsätzen der
 Physik bekannt sind und sie auf Pomologie in An-
 wendung zu bringen suchen, wovon, mit einem eif-
 rigen Beobachtungsgeiste verbunden, sich viel Gutes
 erwarten läßt.

Die Seele der ganzen Gesellschaft ist der sich
 schon seit vielen Jahren mit der Pomologie beschäf-
 tigende, Herr Kammerherr und Kammerath von
 Stutterheim, und ihr bescheidener Aufforderer
 zum Zusammentritt, der Herr Pastor Hempel in
 Treben, unweit Altenburg. Die übrigen Mit-
 glieder derselben werden Seite 16 genannt, worunter
 der Herr Adjunctus Klößner in Monstab sich
 auszeichnet, der sich auch im *E. Obst = Gärtner*
 durch einige Aufsätze als Pomolog schon früher be-
 kannt gemacht hat.

Der Inhalt dieses ersten Heftes ist nun fol-
 gender:

- 1) Aufforderungen von den Unternehmern zur Er-
 richtung einer pomologischen Gesellschaft an ihre
 nachbarlichen pomologischen Freunde, von Hrn.
 Pastor Hempel in Treben.
- 2) Verzeichniß der sämtlichen Mitglieder der Al-
 tenburgischen pomologischen Gesellschaft nach
 ihrer Ordnung und Aufnahme.

- 3) Ein Auszug der von der pomologischen Gesellschaft errichteten Statuten.
- 4) Eine Rede bei Eröffnung des ersten öffentlichen pomologischen Convents, den 15ten April 1806, vom Herrn v. Stutterheim.
- 5) Conventsverhandlung über den Begriff der Pomologie.
- 6) Zufällige Gedanken über eine sonderbare Erscheinung des Lebens im Baume, dem tiefen, forschenden Nachdenken hingegeben.
- 7) Ueber das wissenschaftliche Studium der Pomologie und die Gründung eines neuen pomologischen Systems.
- 8) Vorlesung im Herbst = Convente über ein Birn = Schema.
- 9) Einige Beobachtungen über die äußeren Bedingungen des Frucht = Ansatzes und Gedeihens, besonders in Hinsicht auf Obst-, Drangerie, und Zwergbäume.
- 10) Beobachtungen über die Frostwirkungen des Winters 1808 bis 1809.
- 11) Frostwirkungen im Pfarrgarten zu Gößnitz.
- 12) Bemerkungen über das Erfrieren der Bäume im Winter 1808 bis 1809.
- 13) Ueber die Wirkungen des Frostes im Winter 1808 bis 1809.
- 14) Meine Gedanken über Kälte und Frost.
- 15) Versuch, junge Edelstämme von der Wurzel aus zu ziehen.
- 16) Mitgetheilte Bemerkungen eines Pomologen, über die Möglichkeit, dieselbe Fruchtorte aus Kernen zu ziehen.
- 17) Bekanntmachung von Christ's vollständigem, nach verjüngtem Maasstabe gemachten, Obstverzeichnis etc.
- 18) Pomologische Nachrichten, und endlich zuletzt
- 19) Eine Obstsorten = Charakteristik: 1) vom Neukircher Süßapfel und 2) von der Schuppenbirn; beide sind auf zwei Kupfertafeln ausgemalt abgebildet.

Es ist sehr zu wünschen, daß diese treffliche gemeinnützige Unternehmung auch von Seiten des Publikums durch gute Unterstützung begünstigt werden möge.

E. —

G a r t e n = M i s c e l l e n.

I.

Ueber den Deutschen Indigo.

Vom Herrn Hofr. Dr. Fuch zu Augsburg. *)

Unter dem 4ten Julius 1810 enthält der Moniteur einen Befehl des französischen Kaisers, zu Folge dessen 100,000 Franken dem ausbezahlt werden sollen, welcher eine einheimische, in Frankreich leicht anzubauende Pflanze entdeckt, aus welcher ein Product, das dem wahren Indigo an Glanz und Güte gleichkömmt, zubereitet werden kann. Schon früher, ehe diese wahrhaft kaiserliche Prämie ausgesetzt wurde, hatte der Herausgeber die Idee, Indigo aus der Waidpflanze zu ziehen, welches bereits schon geschehen ist; zu dem Ende wurde auch in den Umgebungen von Augsburg dieses Frühjahr ein Achtel Tagwerk Waid ausgesät, welcher bei uns, wie in Thüringen, frisch und schön wächst, und erfreuliche Hoffnungen verspricht. Der Herausgeber wollte aber die Resultate seiner Bemühungen seiner Regierung vorlegen, und seine Mitbürger sowohl über den Anbau dieser Pflanze, als über die Ausscheidung des Indigo und die Waidbearbeitung

belehren. Wenn auch der Waid nicht auf Indigo bearbeitet wird, so ist er schon als Handelsartikel, als Waid, besonders wenn er nach Grundsätzen und mit Reinlichkeit behandelt wird, eine der lukrativsten Pflanzen. Daß der Waid das Nämliche leistet, wie der Indigo, dafür sprechen die schönen und haltbaren blauen Farben, welche noch, ehe Amerika entdeckt, und ehe eine Spur von Indigo in Europa, und besonders in Deutschland bekannt war, auf Wolle gefärbt wurden.

Wie im vorigen Jahrhunderte der Indigo den Waid absetzte, und die Waidstädte Erfurt, Mühlhausen, Tennstädt, Langensalza u. s. w. fühlten, daß ihr durch diese Pflanze erregener Wohlstand litt, so nannten sie den Indigo eine Teufelsfarbe, und suchten den Befehl, ihn gar nicht in der Färberei zu gebrauchen, bei ihren respectiven Regierungen zu erwirken. Eine der vorigen gleiche Prämie ist dem versprochen, welcher eben aus dem Waid den Indigo so ausscheidet, daß er den Colonial-Indigo vollkommen ersetzt, 50,000 Franken dem, welcher die Hälfte Indigo bei jeder Art der Färbung ersparen lehrt, 25,000 Franken, wer ein Viertel Indigo ersparen lehrt — diese Fragen scheinen aber in der ersten enthalten zu seyn. 25,000 Fr. sind demjenigen zugesichert, der ein sicheres und leichtes Verfahren angiebt, Wolle und Seide mit Blausäure oder dem preussischen Blau so zu färben, daß diese Stoffe, ohne verändert zu werden, Reiben und Waschen aushalten. Diese

*) Aus dessen gemeinnütziger Zeitschrift: Ephemeren, oder Blätter zu Verbreitung der nützlichsten Kenntnisse in Oeconomie, Fabrik-Wissenschaft, Pharmazie, Naturgeschichte und bürgerlicher Haushaltung. Augsburg, 1810. I. Band. I. Heft, ausgehoben.

letztere Forderung scheint mir aber unmöglich zu seyn, indem es nicht in der Natur des Stoffes liegt, mit welchem gefärbt wird, das Waschen bis zur Vernichtung des Fadens auszuhalten, indem selbst schwache Lauge nach und nach die Blausäure trennen, und das Eisen, welches jedesmal die Basis des Blauen ist, als ein gelbes Dryd liegen lassen. Würden unsere Frauen zwar mit den falsch blaugefärbten Zeuchen anders umgehen, und anstatt sie mit Seife oder gar Lauge zu waschen, mit Kleie ausfieden, in reinem Wasser spülen, und dann durch eine ganz leichte Alaunauflösung ziehen, so würden die mit Berlinerblau gefärbten und gedruckten Zeuche gewiß dauerhaft genug seyn, und allen Wünschen entsprechen. Da ich auch für gebildete Frauen schreibe, so wird in einem der nächsten Blätter, dem Waschen, welches eigentlich eine chemische Operation ist, eine eigene kleine Abhandlung gewidmet werden.

2.

Ueber den Waid und seine Cultur.

Vom Herrn Pf. Sailer.

Der Waid ist ehemals in unserer Gegend viel stärker gezogen worden als jetzt. Selbst im hiesigen Orte Kleinfahren, wo er gar nicht mehr gebaut wird, findet man noch Waidsteine, mit welchen er gemahlen wurde, und noch andere Rudera vom Apparat zu seiner Verfertigung. Die Dörfer Mollleben, Frimar und die Dörter näher um Gotha herum, bauen ihn noch, weil der Bo-

den dieser Fluren aus fetter Erde besteht, welche der Waidbau durchaus erfordert.

Die sichern Nachrichten, die ich von meinen Freunden aus diesen Dertern habe einziehen lassen, und dessen Cultur betreffen, bestehen kürzlich darin.

Der dazu genommene, sonst gute Acker, der auch noch gut gedüngt seyn muß, wird im Herbst vorher tief geackert; theils damit das Unkraut auf der Oberfläche tief hinunter kommt, erstickt und verfault; theils weil der Waid eine Wurzelpflanze ist, die ihre Nahrung tief aus der Erde holt, und dazu lockern Boden um sich her haben muß. Der Saame wird im Frühjahr, sobald man auf den Acker kommen kann, oben ausgesät und mit der Egge gut eingeeget. Auf den hiesigen Acker von 160 Quadrat-Ruthen braucht man eine gothaische Meße, deren Schwere dem Hafer gleich kommt, und davon ich eine Meße habe wiegen lassen, die 11 Pfund haite.

Wenn der Saame aufgegangen ist, so wird er von Unkraut rein gehalten und etliche Mal gejätet und behackt. Die Pflanzen dürfen nicht zu dick stehen, damit sie sich mit ihren großen Blättern, die auf der Erde hinliegen, ausbreiten können. Wenn sie die gehörige Größe erlangt haben, so wird der Waid mit einem eigens dazu verfertigten Eisen, einer Hacke ähnlich, die aber keinen langen Stiel, sondern nur ein kurzes, etwa einen guten halben Fuß lauges Holz hat, das durchgesteckt ist, und gut in der Faust liegt, gestochen. Das Eisen, das vorne breit ist, muß aber immer scharf gehalten werden; denn die Blätter werden im ganzen Busche, der auf der Wurzel sitzt, abgesch-

ben, damit die kleinen Blätter nicht verloren gehen und durch das einzelne Auflesen derselben nicht zu viel Zeit verdorben werde. Wenn er auf dem Acker in kleinen Haufen zusammen gelesen worden ist, so wird er nach Hause und auf die Waibmühle gebracht. Der erste Stich geschieht kurz vor der Aerndte.

Solcher Waibflöhe hat man gemeinlich drei bis in den October, wenn der Acker gut ist und viele Kraft hat. Er muß, ehe er unter die Mühle kommt, recht ausgetrocknet seyn; zu dem Ende wird er auf den Boden recht ausgebreitet und aufbewahrt, bis er mit dem letzten zusammen gemahlen werden kann.

Die Waibmühle ist eingerichtet wie eine Gypelmühle. Ein großer runder, fast spannendicker Stein, in der Größe eines Wagentads, der in seiner Peripherie, Hände breit abgerundete Kerben hat, läuft an einer Achse und wird von einem Pferde auf einem andern platten Steine, der wohl 8 bis 10 Fuß im Durchmesser hat, im Kreise herumgezogen. Der Waib wird von einer Person, die mit herum geht, immer wieder unter den herumlaufenden Stein geschoben, nachdem vorher ein Bette von dem Kraute in der Peripherie des Ganges des Steins gemacht worden ist; und auf diese Weise ganz klein gequetscht, daß er beinahe wie ein Brei wird.

Hieraus werden nun Ballen oder runde Kugeln mit den Händen gemacht, von der Größe eines großen Gänse-Eies, welches eine schmutzige, auch wegen des Geruches unangenehme Arbeit ist. Nun werden diese Ballen auf Horden in freier Luft, die

sich auf einem breiten Plage neben den Waibmühlen befinden, gebracht. Diese Horden bestehen in etwa in einem Winkel von 45 Grad, auf andern nach und nach erhöhten Böden, schief liegenden Zimmerhölzern, auf welchen nun 20 bis 30 Schuhe lange Stangen so weit von einander befestigt werden, daß kein Waibballen durchfallen kann. Auf diese Weise trocknen sie ab und werden nun, wenn sie trocken sind, nach Hause geschafft und schockweise verkauft. Sonst galt das Schock 2 bis 3 Gr, jetzt $1\frac{1}{2}$ bis 2 Gr.

Herr Piutti in Molsleben bei Gotha, treibt aber die Verfertigung dieser Waibballen fabrikmäßig unter einem eigenen Gebäude dazu, worin er das Kraut quetschen oder mahlen läßt, und auf einer Stellage im Obertheile des Hauses trocknet, die beinahe so eingerichtet ist, wie die in Ziegelhütten, auf welcher man die gestrichenen Ziegeln trocknet.

Der Saame wird von einigen Pflanzen gezogen, die man nicht sticht und auf demselben Acker bis ins folgende Jahr stehen läßt, wo er gelb blüht und reift. Er wird hier nicht nach Gewicht, sondern nach dem Gemäße verkauft, wo dann 9 Megeu ungefähr 100 Pfund betragen würden, und man würde mit 100 Pfund neun hießige Aecker besäen können.

Sidler.

3.

Ueber die Colonial-Waaren und ihre Surrogate aus dem Pflanzen-Reiche.

(Fortsetzung von S. 477 des letzten December-Stücks.)

II.

Der Coffee.

Ich komme nun zur zweiten wichtigen Colonial-Waare, dem Coffee. Sein allgemein in Europa eingeführter und bis auf die niedrigsten Stände verbreiteter Gebrauch ist allerdings ein Gegenstand, der den Staatswirth sehr interessiren muß. Eben dies hat schon längst Veranlassung gegeben, auf mehrere Coffee-Surrogate in Deutschland zu denken, weil in keinem Lande der Coffee ein so allgemeines Bedürfnis, neben dem täglichen Brode geworden ist, als eben in Deutschland, wo sogar der Tagelöhner, der Holzspalter seinen Coffee-Topf neben dem Sägebocke stehen hat, und der Zimmermann, Maurer, Lüncher und Dachbeder mit Coffee zum Frühstück von seiner dienstfertigen Frau versorgt wird. Wie viele andere Fabriken gründeten nicht ihren ganzen Gewerbsleiß auf diesen einzigen Gegenstand des Luxus? Wie viele Porcellan- und Fayance-Fabriken, Silberarbeiter, Lackirer und Ebenisten liefern nicht Coffeezeug, Coffeebreter und Teller und Coffee-tische? Auch die kleinste Stadt in Deutschland hat anseht ihr Coffeehaus; und wie vielerlei Erfindungen des Coffee-Kochens sind nicht in Deutschland gemacht worden! Sogar die Zigeunerin und die kluge Frau weißsagt schon seit geraumer Zeit aus der Coffee-Tasse. Drei Uhr Nachmittags war sonst die all-

gemeine Stunde der Coffee-Bisiten, welche nun, wenigstens in der vornehmeren Welt, der Thee tyrannisch verdrängt hat. — Man sollte nicht glauben, daß diese kleine Arabische Bohne so lange eine solche Despoten-Rolle in Europa spielen konnte.

Man dachte also schon seit beinahe 60 Jahren auf Coffee-Surrogate, welche ihn ersetzen sollten, aber ihn bloß vorstellen, und nie so vollkommen als die Zucker-Surrogate den Zucker ersetzen konnten. Ein eigentliches Coffee-Surrogat giebt es nicht, und kann es nie geben, weil kein einziges Pflanzen-Product die individuellen Eigenschaften des Coffee's hat, noch haben kann. Man braucht sie daher auch mehr als einen wohlfeileren Zusatz oder Zuschlag zum Coffee, um von ihm die Hälfte oder zwei Drittheile zu ersparen, und das Ganze dadurch wohlfeiler zu machen, und wohl schwerlich wird eins davon allein, und ohne Verzag von etwas Coffee wenigstens getrunken werden können. Die bekanntesten Coffee-Surrogate sind nun folgende:

- 1) Getraidearten: Roggen, Waizen, Gerste.
- 2) Richer-Erbse. (*Cicer arietinum*.)
- 3) Skorzoner-Wurzel.
- 4) Eichorie oder Wegwart.
- 5) Die Möhre oder gelbe Rübe.
- 6) Die Kunkelrübe.
- 7) Die Erd-Mandel. (*Cyperus esculentus*.)
- 8) Die Pastinake und Zellerie-Wurzel.
- 9) Die Fichel.
- 10) Die Feld-Erbse.
- 11) Der Mais oder Türkisch Korn.
- 12) Die Roskastanie.
- 13) Die blaue Lupine.
- 14) Die Saubohne.

- 15) Die Buchnuß oder Buchecker.
- 16) Die Erdnuß. (*Lathyrus tuberosus*.)
- 17) Die Kartoffel.
- 18) Der Hanf.
- 19) Der Spargel = Saame.

Die meisten dieser sogenannten Coffee-Surrogate hat bereits Hr. Th. Heuß im Garten = Magazine v. J. 1806. S. 404 die Revue passieren lassen, und darüber eine recht gute, ausführliche und practische Abhandlung geliefert, auf welche ich meine Leser verweisen kann. Ich will daher nur über einige der berühmtesten und beliebtesten ein Paar Worte sagen.

Man sieht hieraus, daß, wenn es nur um eine braune Brühe, die dem Coffee ähnlich sieht, zu thun ist, aus einer Menge Pflanzen = Saamen und Wurzeln, wenn man sie, wie den Coffee, braun röstet und zu Pulver mahlt, eine solche braune Brühe kochen kann. Dem Staatswirthe kommt es nun hauptsächlich darauf an, die unschädlichen und wohlfeilsten davon zu wählen, und dem Publicum den Gebrauch derselben zu erlauben.

Die Gewohnheit ist ein allmächtiger Tyrann, dessen Macht nicht auf einmal mit Gewalt gebrochen, sondern nur nach und nach untergraben und vernichtet werden kann. Diese Wahrheit bestätigt sich vollkommen beim Coffee. Da die Gewohnheit des Coffee-trinkens durch keinen Machtbefehl auf einmal ausgerottet werden kann, so erlaube man dem Publicum seine Coffee-Surrogate; man lasse aber durch eine strenge medicinische Policei, die Wirkung eines jeden

auf die menschliche Gesundheit prüfen, verbiete streng die schädlichen, und erlaube ihm nur die unschädlichen, ja man befördere sogar ihren Gebrauch an Statt des Coffee's. Ein Jeder wähle sich eins davon, das seiner Zunge am besten behagt.

Unter die gemeinsten und belobtesten Coffee-Surrogate gehören, die Richer-Erbse, die Cichorie, die Erdmandel, die Kunkelrübe, die Möhre und der Spargelsaame.

Die Richer-Erbse oder Coffee-Richer wird häufig im Dessauischen gebaut und gebraucht. Es gilt davon, was weiter oben Hr. Hof-Gärtner Schoch von ihr gesagt hat. Sie ist unschädlich, und verdirbt, in geringer Quantität den Coffeegeschmack nicht.

Die Cichorie schien seit mehreren Jahren die Oberhand über alle andere Coffee-Surrogate zu gewinnen; denn sowohl ihr Anbau, als auch ihre Fabrication bekam in Nieder-Sachsen einen gewaltigen Umschwung. In Braunschweig waren mehrere große Cichorien-Coffee-Fabriken, welche, wie man behaupten will, jährlich für mehr als 3 Millionen Thaler Waare verschickten; und der Preis ihrer Waare verhielt sich noch bei wohlfeilem Coffeepreise, gegen diesen wie 1 zu 6. Außerdem aber existirten noch 6 Cichorien-Fabriken in Bremen, 6 in Magdeburg und 10 in Hannover, und welche eine Quantität Waare konnten diese nicht liefern! Dies wäre also für den Staat kein geringes Object. Man wirft aber dem Cichorien-Coffee, und vielleicht nicht mit Unrecht, vor, daß er das Blut zu sehr erhitze, und häufig Hämorrhoidal-Beschwerden mache.

Diesen Vorwurf verdient hingegen nicht die Runkelrübe und die Möhre. Beide geben in kleine Würfel geschnitten, vorsichtig getrocknet und nicht zu hart gebrannt, einen guten und wohl-schmeckenden Coffee-Zusatz. Daher sind sie auch jetzt allgemein beliebt, und um desto mehr zu empfehlen, da sie wohlfeil und in Quantitäten zu haben sind, und in jeder Haushaltung ohne Kosten selbst zubereitet werden können. Es sind auch bereits hie und da schon kleine Fabriken davon angelegt worden, die mit Vortheile arbeiten. Von den Runkelrüben-Arten eignet sich vorzüglich die sogenannte Zucker-Runkel, oder Zucker-Ronne dazu.

Die Erdmandel, welche der Herr Ober-Pfarrer Christ als den besten Stellvertreter des Indischen Coffees so sehr erhob, wird ihr Glück schwerlich in Teutschland machen, weil ihre Cultur zu mühsam und unsicher, und ihr Product zum gemeinen Gebrauch viel zu theuer ist.

Unter allen bis jetzt noch erfundenen Coffee-Surrogaten hat aber der Spargel-Saame den reinsten und dem Coffee ähnlichsten Geschmack, wie ich selbst versucht habe. Wäre nun der Spargelbau, in Rücksicht auf Saamengewinnung bereits so allgemein als der Möhren- und Runkelrüben-Bau in Teutschland eingeführt, so würde allerdings der Spargel-Saame das beste, wohlfeilste und gemeinnützigste Coffee-Surrogat für uns seyn.

Uebrigens scheint mir der so allgemein gewordene Gebrauch des Coffee-Trinkens durch den erhöhten Tarif-Impost einen großen Stoß bekommen zu haben, denn der gemeine Mann gewöhnt sich,

auch wegen des theuern Zuckers den Coffee anjest ganz ab, oder trinkt puren Möhren-Coffee, ohne Zucker. Die obgedachten Coffee-Surrogate sind auch schon in Teutschland ziemlich allgemein eingeführt, werden schon fabrikmäßig behandelt, und die Polizei hat nur über die Wirkung des einen oder des andern auf die Gesundheit zu wachen. Der Staat, für den die Sache so wichtig ist, unterstütze nur die neu entstehenden Fabriken davon mit Befreiung von Auflagen, wenigstens auf eine Reihe Jahre. Es ist ein Unheil, das noch immer schwer auf der Teutschen Industrie lastet, daß die Finanzkammern, durch den unseeligen Geist der Plusmacherei verführt, jeden jungen Keim der Teutschen Industrie, und jeden fleißigen Fabrikanten, der ein einheimisches Product durch Fabrikation im Großen veredeln will, gleich beim Entstehen seines Etablissements mit Auflagen und Abgaben belasten, und ihn dadurch müthlos machen. Man sähne und pflege also dergleichen wohlthätige Anstalten, die ohnedies bei ihrem Entstehen mit vielen Schwierigkeiten und Nebenkosten zu kämpfen haben, auf's sorgfältigste; man muntere sie selbst durch Prämien auf, wie bereits mehrere weise Regenten thun, und man lasse sie erst stark und kräftig werden, so werden sie schon von selbst gegen den nachtheiligen Druck des Auslandes wirken, und der Zweck des Staats wird dadurch am sichersten erreicht werden.

(Die Fortsetzung folgt.)

4.

Berichtigung der Nachricht vom Breiter-
schen Wintergarten in Leipzig *).

In der Anzeige, wegen des neuen Breiter-
schen Wintergartens in Leipzig, im Allge-
meinen deutschen Garten = Magazin 1810,
im 10. Stück, ist auch „der Bouchéischen
ähnlichen? Anstalt in Berlin —“ gedacht wor-
den. — Obgleich dem Kenner solch eine Vergleich-
ung schon von selbst auffallen muß, so ist es doch,
anderer Verehrer solcher Anlagen wegen, die diese
noch nicht gesehen haben, nothwendig, darüber ein
Paar Worte zu sagen, um sie richtig würdigen zu
können — und dies wird hoffentlich den vielen
Liebhavern der Kunstgärtneri angenehm seyn.

1) Giebt es in Berlin (außer mehreren an-
deren) nur allein sechs verschiedene Bou-
chéische Kunstgärten und Wintertreibe-
reien. Alle sind verschiedentlich abweichend
von einander, obgleich, jede besonders, in
ihrer Art bedeutend ist. Daher ist nothwen-
dig erst zu fragen: welche von diesen allen
gemeint sey?

2) Sind die sämmtlichen Bouchéischen An-
lagen ursprünglich und hauptsächlich der
Industrie, dem Kunstfleiß und folglich dem
Nutzen, nebenbei aber auch dem Vergnügen
einzelner Familien gewidmet. Demnach sin-

*) Von Berlin eingesandt.

den hier Botaniker und Liebhaber von Na-
turenzeugnissen, so wie auch Deconomen u.
reichliche Befriedigung. Der Breiter'schen
Anlage hingegen dient der künstliche Natur-
glanz von Blumen nur gleichsam als Decora-
tion, um wahrscheinlich die elegante Welt,
bei ihren Belustigungen, Bällen, Conzer-
ten u. an die Vergänglichkeiten aller irdischen
Schönheiten zu erinnern! —

3) Wird, sowohl bei sämmtlichen Herrn Bou-
ché's, als auch in den andern Kunstgärten,
(unpassend Koffee = Gärten genannt) nie et-
was für die Erlaubniß hingehen zu dürfen,
die Annehmlichkeiten zu genießen oder sich zu
erfreuen, bezahlt. In einigen dieser Gärten
(nicht in allen) kann man aber auch, gegen
Bezahlung, Thee oder Coffee erhalten und
ein Pfeifchen rauchen; — wer aber Blumen
oder Pflanzen kauft, erfüllt den Wunsch und
die Absicht der kunstreichen Besitzer natürlich
mehr als jene, die gleichsam von einem
Kaufladen zum andern spazieren, viele Waa-
ren in Augenschein nehmen und — dem Kauf-
mann vergebliche Mühe machen. —

4) Finden sich in den Bouchéischen Treib-
häusern, in der That nirgends solche „Sup-
penkadaver, die dem Dunstkreise und dem
Geruche geradezu unzutraglich wären“ —
wer möchte dergleichen speisen wollen? Sind
aber alle Gewächse, besonders Blumen,
in verschlossenen Behältern der Gesund-
heit unzutraglich, warum hat denn Herr
Breiter in seiner Anlage, „wo sich meh-

tere hundert Menschen versammeln," folglich die höchst gefährliche Stickluft in Menge aushauchen und wieder einschlucken, so viele blühende Gewächse aufgestellt? Hier in den Bouché'schen Treibhäusern sind, sehr sorgfältig, hie und da mehrere Luftzüge angebracht, wodurch stets gesunde Luft erhalten wird. Niemand hat sich übrigens hier noch über unangenehme Gerüche u. dgl. beschwert; vielmehr finden, selbst Personen vom höchsten Range, diese und den Aufenthalt überhaupt, sehr angenehm; und, die Herren Bouché's, die doch fast Tag und Nacht in dieser Atmosphäre leben, sind gesund und werden alt! — Was den Wein betrifft, so sind die an einigen Wänden gemalten Weinranken nicht wirklicher Wein!! Und wenn auch ein Paar Töpfe mit Wein da ständen, ist etwa eine Weintraube im Winter weniger anziehend, als eine andere Frucht? Hiermit mag es indes sein Verwenden haben; besonders da die Herren Bouché selbst auf solche Sagen keinen Werth legen.

Nur noch ein Paar Worte zur Würdigung der hiesigen David Bouché'schen Anlagen und Wintertreiberei, (in der Lehmgasse, im sogenannten Winkel).

Dasselbst befindet sich ein großes Treibhaus (mehrere kleinere ungerchnet,) von 305 Fuß Länge und durchaus von 12 Fuß Breite. Dieses ist in 11, durch Wände und Glasthüren geschiedene Theile getheilt, wovon die meisten zwei Defen haben. Den Raum füllen, theils an den Sei-

ten, theils in der Mitte, zierliche Stollagen aus, auf welchen wenigstens 9000, sage Neun tausend, schöne und meist seltene Gewächse und Blumen prangen, die stets, wegen des häufigen Verkaufs, aus den Nebentreibhäusern, mit andern ersetzt werden, und daher den zahlreichen Besuchenden immer neue Ansichten und Ergößlichkeiten gewähren. Pfirschen, Aprikosen, und andere blühende und wohlriechende Sträucher, bekleiden die Fenster, und bilden lange Wände mit Blüten und Früchten in vollkommenster Schönheit. Man kann daher sowohl dergleichen Früchte, als auch Ananas, Granatäpfel, (in andern Treibereien auch Kirschen, Pflaumen, Weintrauben u.) zu ganz ungewöhnlicher Zeit erhalten; Blumen aller Art aber den ganzen Winter durch, und zwar in beträchtlicher Menge.

An dieses lange Treibhaus stößt noch ein sehr geräumiges Winterhaus, worin viele Drangerie, Myrten u. dergl. aufbewahrt, das aber meist verschlossen gehalten wird, und nicht zum Aufenthalt der Besucher dient; durch die Gefälligkeit des Eigenthümers jedoch auch besehen werden kann.

Die erwähnten kleineren Treibhäuser, welche einzeln stehen, sind eigentlich die Pflanzschulen für das große; und diese zusammen enthalten einen Reichthum von wenigstens 25 000 Topfgewächsen aus allen Welttheilen, und zwar in solcher Fülle und Pracht, daß man staunen muß, wie es möglich sey, daß die Kunst die Natur, in dieser Hinsicht, nicht nur erreichen könne, sondern sogar

oft noch übertreffe! Oft haben Franzosen, Engländer, Russen u. a. laut gesagt: „daß ihr Vaterland solch eine herrliche Anlage (NB. im Winter) nicht aufzuweisen habe“ — und dies ist um so mehr zu bewundern, da das Klima jener Länder, diesen Erzeugnissen gewiß meist günstiger ist, als das hiesige. Hieraus aber ist zur Gnüge zu ersehen, wie weit man es durch Geschicklichkeit, Mühe und Fleiß bringen, ja selbst sehr zarte und empfindliche Gewächse gleichsam einheimisch machen könne.

Von der gewiß seltenen, vielleicht einzig schönen, Hyacinthen = Flor des Herrn David Bouché, werde ich vielleicht ein ander Mal Gelegenheit erhalten, ein Paar Worte zu sagen.

Immerhin mag daher die Breiter'sche neue Anlage für mehr als 300 Kaffeetrinker ic. Platz haben; hier, bei den sämtlichen Herren Bouché sind, wie schon gesagt, ursprünglich und absichtlich die Treiberei, der Kunstfleiß und der allgemeine Nutzen, Hauptzweck — also Nebensache hier, was dort als Hauptsache gilt. — Die hiesige elegante Welt hat außerdem genug Gelegenheit zu Bällen, Concerts u. dgl. und keineswegs Ursache, andere Städte darum zu beneiden, vielmehr jedem das Seine zu gönnen. Daher sie sich, in solch einem wahrhaft himmlischen Aufenthalte, wie der vorbeschriebene, von andern rauschenden Vergnügungen nur gleichsam ein Stündchen ausruht. —

Berlin im Januar 1811.

Fr.

Inhalt.

	Seite		Seite
IV. Blumifere.		VI. Obst-Cultur.	
1. Ueber den Ranunkelbau, deren Flor und Behandlung.	3	1. Charakteristik der Obst-Arten.	
2. Beschreibung einiger in meinem Garten cul- tivirten neuen Rosenforten. Vom Herrn Gammer-Secretär Waiz zu Altenburg.	5	A. Apfel-Sorten.	
3. Verzeichniß der Rosen-Sammlung des Hrn. Gammer-Secretär Waiz zu Altenburg.	9	Der gelbe Fürsten-Apfel. (Mit Abbit- dung auf Tafel 3.)	14
4. Bier-Pflanzen aus Neu-Holland.	12	B. Birn-Sorten.	
1. <i>Platylobium scolopendrium</i> . (Mit Ab- bildung in halber Natur-Größe auf Tafel 1.)	13	Die kurzstielige Muskatellerbirn, (Mit Abbildung auf Tafel 4.)	15
2. <i>Calendula chrysanthemifolia</i> . (Mit Ab- bildung auf Tafel 2.)	16	2. Mittel, die Bäume des Kernobstes tragbar zu machen.	16
		3. Ueber die Erziehung und Behandlung der Zwergbäume.	19
		X. Garten-Literatur.	
		Annalen der Altenburgischen pomologischen Ge- sellschaft, Erstes Fest. Altenburg, bei W. E. Richter, 8. 1810. Mit 2 ausgemalten Kupfern.	31

	Seite	Seite
XI. Garten-Miscellen.		
1. Ueber den Deutschen Indigo. Vom Herrn Hofr. Dr. Buch zu Augsburg. . . .	34	
2. Ueber den Waib und seine Cultur. . . .	35	
		3. Ueber die Colonial-Waaren und ihre Sur- rogate aus dem Pflanzenreiche. (Fortsetzung)
		37
		4. Berichtigung der Nachricht vom Breiter- schen Wintergarten in Leipzig. . . .
		40

* * *

Zu diesem Hefte gehören folgende Abbildungen:

- Tafel I. *Platylobium scolopendrium.*
 — 2. *Calendula chrysanthemifolia.*
 — 3. Der gelbe Fürsten-Apfel.
 — 4. Die kurzstielige Muskatellerbirn.

Hierbei das Intelligenz-Blatt No. I.



Platylobium Scolopendrium
halbe Naturgröße



Gomell
University
Libraries

Calendula chrysanthemifolia.

17. Gart. May 1811.

Taf. 9.



Comell
University
Libraries

Der gelbe Fürsten-Apfel.



Cornell
University
Libraries

Die kurzstielige Muscateller Birn.

No. I.

Intelligenz = Blatt

des

Allgemeinen Deutschen Garten = Magazins.

Jahrgang 1811.

A. Garten = Intelligenzen.

I.

Verzeichniß frischer ächter Gartensamereien für das Jahr 1811. Um beigesezte Preise zu haben bei dem Handelsgärtner Ernst Christian Konrad Brede, neben der Petrikirche in Braunschweig.

Die Preise sind in Conventions-Münze berechnet. Auf eingefandtes vollwichtiges Gold wird das jedesmalige Agio vergütet; dagegen aber bei Münze von geringerm Werthe als Conventionsmünze, der fehlende Werth mitgefandt wird.

(aGr.) bedeutet gute Groschen, und (Pf.) Pfennige, deren letzterer 12 einen guten Groschen, und 24 gute Groschen einen Thaler ausmachen.

Nur Handels-Freunden, welche durch mehrjährige richtige Bezahlung als redliche Bezahler mir bekannt sind, kann ich creditiren; seitdem ich, nicht allein aus mittlern, sondern selbst aus höhern Ständen, statt Bezahlung undankbare Behandlung erfahren müssen, kann ich meiner Sicherheit wegen ohne baare Bezahlung oder gute Anweisungen nichts mehr verabsagen lassen. Auch bitte ich Briefe und Gelder ganz franco einzusenden.

Küchenkräuter.

	Das Loth. aGr. Pf.
Basilike, große gewöhnliche	1 —
kleine feine krause	2 —
M., oder großer breitblättriger Mangold	4 —
Porretsch	1 —
Carobenedicten	1 —
Dill	— 4
Kenchel	— 5
Röhm, schwarzer, oder schwarzer Kümmel	— 4
Röhte, Saluren, oder Bohnen-Kraut	— 8
Rörbel, gewöhnlicher	— 4
krauser Plümage: ob. gefülltblättriger	— 5
großer Spanischer	1 4
Ravendel	1 —
Süßholzwurzel, Cochlearia officinalis	1 —
Majoran, gewöhnlicher Sommer	2 4
Melbe, Garten: große breitblättrige gelbe	— 4
blutrothe	— 4
Melisse, Citron:	1 8
Petersilie, gewöhnliche Kraut: ob. Schnitt:	— 4
ächte krause, Plümage: oder	
gefülltblättrige (besonders schön.)	— 8
Pimpinelle	— 7
Porree, früher Sommer:	1 —
großer dickpolliger Winter:	1 —
Portulak, gelber	1 —
grüner	1 —

A

Küchenkräuter.	Das Roth. gGr. Pf.
Kraut, Wein	I 4
Salbey	I 4
Sauerampfer, gewöhnlicher	— 7
— Englischer oder Winterspinat	— 8
Sellerie, großer dicker Knoll- oder Kopf-	I —
— Staliänischer, (zum Weißbleichen)	I —
— mit krausen gefülltem Laube.	I —
Spinat, großer runder breitblättriger	— 4
Typhian, Sommer- oder Französischer	I 4
— Winter- oder Deutscher	I 8

Blumenkohl.

Blumenkohl, ächter, allerbestes sehr großer früher Asiatischer	10 —
— ächter, allerbestes vorzüglich großer früher Cypriſcher	8 —
Von vorstehenden beiden Sorten wird der Saame vom Ausgange Februars bis Anfang Mai's gesät.	
— ächter, allerbestes besonders großer später Englischer	9 —
Diese Sorte geräth am besten, wenn deren Saame von der Mitte bis Ausgang Mai's gesät wird.	
— mittelgroßer Englischer	5 —
Broccoli, oder Staliänischer Spargelkohl	4 —

Kopfkohl oder Kappes, mit schlichten Blättern.

Kopfkohl; sehr großer weißer platter Braunschweiger (der größte von allen.)	I 4
— mittelgroßer weißer platter Lübscher	I —
— mittelgroßer weißer plattrunder Poländischer	I 4
— früher weißer spitzer Winnigstädter	I 4
— kleiner früher weißer runder Erfurter vorzüglich früherer Winter-ächter	I 8
— Englischer Zucker-Kohl (sehr fein und schön)	4 —
— weißer höherer Englischer Zuckerhut-Kohl	4 —
— Butter- oder Carminat-Kohl	2 8
— früher schwarzrother rundköpfiger	2 —
— großer später blutrother rundköpfiger	I —

Kopfkohl, mit krausen Blättern.

Savoie oder Wirsing; grüner außerordentlich früher	2 4
— grüner großer mittelfrüher	2 4
— sehr großer später (sehr schön)	I 8
— mittelgroßer später	I —
— gelber ganz später besonders großer	I 4
— Blumenthaler mittelgroßer	I 4
— grüner Sprossen- oder Rosen-Wirsing *)	I 4

*) Von diesem Kohle werden die Sprossen-Köpfchen im Herbst und Winter verspeiset, welche ganz vorzüglich schmackhaft sind.

Kohlraabi.

	Das Roth. gGr. Pf.
a) über der Erde, ganz früher Wiener	— 3
— feine weiße	I —
— früher Englischer feiner weißer Glas-	I —
— mittelfrüher großer feiner weißer Glas-	I —
— später großer weißer gewöhnlicher	— 8
— früher Englischer feiner blauer Glas-	I —
— später großer feiner blauer	— 10
b) in der Erde; oder Kohlrüben, gelbe	— 8
— weiße	— 6

Blätter-Kohl.

Kohl, hoher brauner krauser gewöhnlicher.	— 6
— schwarzbrauner vorzüglich krauser	— 10
— grüner krauser gewöhnlicher	— 7
— grüner vorzüglich krauser	I —
— niedriger brauner krauser gewöhnlicher	— 6
— schwarzbr. krauser Barbowieker	— 8
— grüner krauser gewöhnlicher	— 6
— grüner vorzüglich krauser	— 10
— bunter Plümage- od. Feder-Kohl	I —
— brauner Schnitt-Kohl *)	— 4
— schlichter blauer Winter- od. brauner Frühling-Kohl. **)	— 6

Wurzeln.

Möhren, frühe feine rothe Braunschweiger Carotten, das Pfund . . .	8 gGr.
— frühe feine rothe Barbowieker Carotten, das Pfund . . .	9 gGr.
— sehr frühe feine rothe kurzkrantige Hornsche lange Carotten, das Pf. 10 gGr.	
— späte rothgelbe lange Möhren, das Pfund . . .	7 gGr.
Pastinaken, große weiße	— 4
Rotherüben, oder gewöhnliche blutrothe Bete-Wurzeln.	— 4
Zucker-Rotherüben; oder recht dunkel blutrothe Bete-Wurzeln	— 6
Zucker-Beterüben; oder goldgelbe Salatz-Wurzeln	— 6
Petersilien-Wurzeln, frühe dicke Zucker-	— 6
— späte große lange	— 6
Cichorien-Wurzeln; ächte beste mittellange vorzügl. glatte Art, das Pf. 12 gGr.	— 8
Pafer-Wurzeln;	I 4

*) Dieser Saame wird Ausgang Julius bis Mitte August gesät, ist im Frühjahr sehr schmackhaft; auch für das Vieh im Großen anzubauen sehr vortheilhaft, weil derselbe wegen seines geschwinden Wachses im Frühjahr einige Wochen eher als Alee gemähet werden kann.

**) Der Saame von diesem Kohle wird in der Zeit vom 25ten Julius bis rotem August gesät, und giebt atsbann das erste Frühjahrs-Gemüse; kann aber auch ausgepflanzt, und den ganzen Sommer für das Vieh geblattet werden.

(III)

Wurzeln.	Das Pfd.	gGr. Pf.
Scorzoner- oder Schwarz- Wurzeln	I	—
Zucker- Wurzeln;	I	—
Rapunzel- oder Salat- Wurzeln, kleine	2	8
weiße	I	—
große gelbe	I	—

Sipollen oder Zwiebeln.	Das Pfd.	gGr. Pf.
Sipollen, große rotte runde harte Braun-	I	—
schweiger	I	—
— mittelgroße blaurothe harte	—	10
— große gelbe runde	—	10
— große runde silberweiße	2	—
— große gelbe lange süße Birnzwiebeln	I	—
— große rotte Spanische	I	—
— große gelbe Spanische	I	—

Monat- Radies.	Das Pfd.	gGr. Pf.
Monat- Radies, ordinärer weißer runder	—	6
— früher feiner weißer runder kurzlaubiger	—	8
— früher rother runder Forellen-	—	8
— früher feiner rosenrother runder (schön)	—	10
— früher dunkelroth lang. Glas- (sehr schön.)	—	9
— früher feiner rosenrother langer Glas-	—	10
(vorzüglich schön.)	—	10
— früher halbrother langer Holländischer	—	6

Nettig.	Das Pfd.	gGr. Pf.
a) Sommer- Nettig, früher Schwarzer runder	—	8
— früher weißer runder	—	8
b) Winter- Nettig, schwarzer runder	—	8
— weißer langer	—	8
— großer langer schwarzer Erfurter	—	8

Rüben.	Das Pfd.	gGr. Pf.
a) Mai- Rüben, frühe Holländische weiße	—	6
plattrunde	—	6
— frühe Holländ. gelbe plattrunde	—	6
b) Herbst- Rüben, große weiße lange roth-	—	4
köpfige	—	5
— große gelbe lanne Bordt feldsche	—	6
weiße runde rothköpfige	—	6
— gelbe runde Wilhelmsburger	—	6
— schwarze runde (sehr wohl schmeckend)	—	6
— kleine Märksche Rüben	—	7
— kleine Teitauer Rüben, (vorzüg-	—	8
lich ächt)	—	8
— große weiße lange Kranz b'sische *)	—	10
Kunfel- Rüben, große rotte, das Pfd. 5 gGr.	—	4
— rotte ganz weiße, das Pfd. 14 gGr.	—	8
— große ganz gelbe, das Pfd. 7 gGr.	—	5

*) Diese Rüben werden in lockeren Boden 2 Fuß lang; der Saame wird zum Vieh- Futter im Mai, zum Essen aber im Ausgang Junius und Anfang Julius gesät.

Rüben.	Das Pfd.	gGr. Pf.
Stech- Rüben, große glatte weiße *)	—	6
— große glatte gelbe *)	—	8
Rutabaga, oder Kelrot, große Schwedische	—	6
Futter- Rübe **) das Pfd. 10 gGr.	—	6

Verschiedene Ackerer.	Das Pfd.	gGr. Pf.
Artischocken; große Englische	3	4
Cardon d'Espagne; Spanische Garde	1	4
Gurken, frühe grüne	2	4
— vorzüglich lange grüne	2	4
— lange weiße	3	—
Kürbis, große Rüben- Kürbis	—	8
Melonen, sehr schöne Arten	—	8
Spargel, früher dicker weißer	—	8
— ächter früher Darmstädter	—	10

Kopf- Salat, oder Kopf- Lattig.	Das Pfd.	gGr. Pf.
a) Kopf- Lactul, Harlemmer Blankkrop	2	—
— früher brauner Steinkrop	1	4
— früher grüner Steinkrop	1	—
— früher gelber Steinkrop	1	6
— früher gelber Schmalz, oder Eier-	—	10
Lactul	—	10
— bunter Forellen, Weißkorn	1	—
— bunter Forellen, Schwarzkorn	—	10
— Blut- Forellen	1	8
— großer gelber Asiatischer	1	8
— großer gelber Berliner	1	4
— großer gelber Prahl- oder Dauer-	—	10
— großer grüner Prahl- oder Dauer-	1	4
— großer brauner Prahl- oder Dauer-	—	10
— großer gelber Englischer Prinzen-	—	10
Kopf	—	10
— gelber Prinzenkopf, mit rothen	—	10
Kanten	—	10
— Zucker- oder araber Schwebischer	—	10
— großer Mogul oder Frisebühr-	1	4
— Winter- Krop	—	10
b) Kopf- Montre, schlichter sehr großer gelber	1	4
— krauser großer gelber m. rothen Kanten	1	4
— krauser, ganz rother	1	4
Merhand beste Sorten Kopf- Salat unterein-	—	10
ander	—	10

Schnitt- oder Stech- Salat.	Das Pfd.	gGr. Pf.
Schnitt- oder Stech- Lactul, früher gelber	—	8
runder	—	8

*) Der Saame von diesen beiden letzten Sorten muß nicht früher, als nach der Mitte Aprils gesät werden.

**) Der Saame von dieser Rübe wird Anfangs April auch Anfangs Mai auf gut gedüngtes Land gesät und nachher die Pflanzen ein und einen halben Fuß auseinander gemacht. Die Nützbarkeit dieser Rübe ist im allgemeinen Deutschen Garten- Magazin in IV. Jahrgang 1. Stück 1807 beschrieben.

Schnitt- oder Stochsalat.	Das Loth. gGr. Pf.
Schnitt- oder Stoch-Lactul, früher Französischer langtr	7
— Montree, früher gelber krauser	8
Sommer = Endivien, oder Römischer Bind-Salat	4
Winter-Endivien, sehr feiner grüner krauser Plümage- oder Feder-	4
— großer feiner krauser hellgrüner	4
— von Natur gelber krauser	3
— ganz schlichter gelberziger	1
Kresse, grüne gewöhnliche	4
— grüne krause gefüllte od. Plümage-Kresse	5
— gelbe Englische	6
Rapunzel- oder Feld-Salat	6

Garten = Erbsen.

a) Schal-Erbsen.

Nächstfolgende Arten können nicht mit den Schoten gegessen werden, weil diese innen Schalen oder Bast haben; mithin ausgepöht oder ausgeläufert werden müssen.

Schal-Erbsen, allerfrüheste volltragende, od.	Das Pfund. gGr. Pf.
Mai-Erbsen, 3 Fuß hoch	4
— sehr frühe Französische Krup- od. Zwerg-, 1½ Fuß hoch	4
— mittel frühe volltragende Folger, 4 Fuß hoch	3
— späte große zuträgliche Klemmer, 4 Fuß hoch	4
— späte Krup- od. Zwerg-, 2 Fuß hoch	4
— große grünbleibende Krup- oder Zwerg-, 2 Fuß hoch	6
— ganz späte besonders große Spanische 5 Fuß hoch	5
— ganz späte gelbe Wach- oder Gold-Erbsen, 7 Fuß hoch	6
— Fontanell-Erbsen, 4 Fuß hoch	6
— Fontanell-Erbsen, sehr große glatte runde, 5 Fuß hoch	5
— Kichern oder Kaffee-Erbsen, 3 Fuß hoch	7
— weiße Provencer Linsen, 4 Fuß hoch	7

b) Zucker-Erbsen.

Nachstehende Arten haben innen keine Schalen oder Bast; können daher mit den Schoten gegessen werden.

Zucker-Erbsen, ganz frühzeitige niedrige, 1½ Fuß hoch	Das Pfund. gGr. Pf.
— mittel frühe große tragbare, 5 Fuß hoch	8
— sehr große krumm- und breit-schotige, Englische, 5 Fuß hoch	8
— späte Krup- oder Zwerg-, 2 Fuß hoch	6
— Spargel-Erbsen, 2 Fuß hoch	10

Garten = Bohnen.

Garten-Bohnen, frühe kleine niedrige Mäzagan	3
--	---

Garten = Bohnen.

Garten-Bohnen, gewöhnliche große	Das Pfund. gGr. Pf.
— ganz große langschotige	1 6
— außerordentlich große breite	2 6
— vorzüglich große runde Englische Windsor	3
— grünbleibende Mailändische	2

Bitts-Bohnen.

a) Stangen-, Steig- oder Stiefel-Bittsbohnen.

Stangen-Bohnen, gewöhnliche, weiße volltragende	Das Pfund. gGr. Pf.
— ganz große bunte Türkische oder rothblühende Prunk-Bohnen.	5
— ganz große weiße Türkische oder weißblühende Prunk-Bohnen	5
— sehr breit- u. langschotige weiße Schlachtschwerdt	5
— dickschotige weiße feine Zucker-, Butter- oder Schmalz-Bohnen.	4
— ganz kleine weiße runde Perl-, Zucker- oder Spargel-Bohnen.	4

b) Niedrige Krup- oder Zwerg-Bittsbohnen.

Krup-Bohnen, sehr frühe volltragende gelbe	2 6
— allerfrüheste weiße breite Schwerdt.	4
Diese beiden Arten schicken sich vorzüglich gut zum Treiben auf Mistbeeten, zugleich aber auch gut zur ersten Bestellung ins freie Land.	
— große weiße langschotige Nieren- Zwerg-Bohnen, (zur Haupt-Pflanzung die beste Art.)	2 6
— große weiße Nieren- oder Krebs-Zwerg-Bohnen (sehr zuträglich.)	2 6
— kleine weiße volltragende Prinzessin-Zwergbohnen	3
— kleine weiße runde Zucker-, Perl- oder Spargel-Zwergbohnen	6

Noch Saamen = Arten.

Alee, großer rothblühender Spanischer	5
— vieljähriger oder Kuzerne	9
Mohn: mit zugedrossenen Köpfen (zum Deschlagen dienlich.)	6
— blauer	6
— weißer	7
Türkischer Weizen, großer gewöhnlicher	5
— früher kleinkörniger	6
Garten-Melken, gewöhnliche	2 Rthl.
Violen, gelbe wohlriechende	3 Rthl.
Tabal-Saamen, lang u. großblättriger Virginischer	1 Rthl. 8

Spargel = Pflanzen.

Spargel = Pflanzen.	100 St. Kosten gGr. Pf.
Spargel, früher dicker weißer Art, einjähriger	10
— — — — — zweijähriger	12
— — — — — dreijähriger	14

Perennirende Suppen- und Salatskräuter-Pflanzen, wovon die meisten in hiesigen Gegenden keinen Saamen tragen.

NB. Weniger als 25 Stück Pflanzen werden davon nicht überlassen. 25 St. kosten 9 Gr. Pf.

Citron-Melisse	2	—
Dragon- oder Dragutraut	3	—
Noblauch-Pflanz-Zwiebeln	3	—
Perillauch-Pflanz-Zwiebeln	3	—
Pimpinellen	3	—
Mockenbole-Pflanz-Zwiebeln	3	—
Sauerampfer, großer langrunder	3	—
— kleiner herzörmiger	3	—
Schnittlauch-Pflanz-Zwiebeln	2	—
Trip-Mabam	2	—
Bermuth	2	—
Winter-Majoran	2	—
Winter-Portulak	3	—

Noch Pflanzen-Arten, welche Hundertstückweise verkauft werden.

100 St. kosten	
Erdbandel, Cyperus esculentus	5 Gr. Pf.
Echallotten-Pflanz-Zwiebeln	5 —
Winter-Lavendel-Pflanz	4 —
Artischoken-Pflanzen, (nur vom roten bis den Zwischen Ma: zu haben.)	2 Rthl. 8 —
Fleisch-Lauch- oder Johannis-Lauch- Pflanz-Zwiebeln, (nur im Junius und Julius zu haben)	4 —

Fragaria, Erdbeeren-Pflanze n.

Carolina, Karolinische Erdbeere	9	—
Elatior, gewöhnliche Garten	6	—
Fructu viridi, grünfrüchtige	6	—
Grandiflora, große Ananas	8	—
Muscatteller, mit langer Frucht	8	—
Muscatteller, mit runder Frucht	8	—
Semperflorens, immertragende Monats- gende	10	—
Vesca flore pleno, gefülltblühende fruchttra- gende	12	—
Virginica, frühe Virginische Schlarachrotze	8	—

Nachricht.

Diesigen, welche meine Küchen-, Garten-Same-reien in großen Partien oder Pundweise zum Wieder-
verhandeln nehmen wollen, können besondere Verzeich-
nisse der niedrigsten Preise im Großen abfordern.

Der vieljährige Betrieb meines Saamengewerbes, wie auch der sorgfältige Selbstbau aller inländischen
Sorten und die Prüfung der wenigen ausländischen,
geben einem jeden hinlängliche Sicherheit, die besten ächten
Saamen-Sorten in meiner Handlung zu bekommen.

Auch besitze ich 240 wirklich verschiedene Sorten schöne
Rosen mit Namen, worunter die vorzüglichsten neuesten
und raresten jetzt bekannten Sorten vom ersten Range

bestänlich: so wie auch viele hundert Arten perennirender
schönblühender Gewächz-Pflanzen: ingleichen selbst-
zogene Saamen von mehr als 325 Sorten verzirendblü-
genden Gewächz-Arten, und alle Arten auserlesener
Blumen-Zwiebeln; von welchen allen besondere ge-
druckte Verzeichnisse zu haben sind. Diese Verzeichnisse
wollen Blumen-Freunde, welche zur Verzierung ihrer
Gärten Blumen nöthig haben oder denen selbige unent-
behrlich sind, durch frankirte Briefe abfordern lassen.
Wollten auch Blumen-Freunde die Blumen-Verzeich-
nisse nicht kommen lassen und mir die Auswahl überge-
ben, so sind nach meiner Auswahl Sommer-Blu-
men-Saamen in schön fertigen Paqueten, wo bei
jedem Paquet ein Verzeichniß beigelegt ist; so wie auch
Sortimente von Rosen-Absenken und Sortimente
von perennirenden Blumen-Pflanzen, welche
den Winter im freien Lande ausdauern, um die hier
beigesezten Preise zu haben, als:

a) Sommer-Blumen-Saamen, nach meiner
eigenen Auswahl, in schön fertigen
Paqueten.

- Ein Paquet von allen 325 Sorten Sommer-Blumen-
Saamen, mit Namen, für 4 Rthl.
- Ein Paquet von 200 Sorten, aus vorstehenden ausge-
suchten besseren Blumen, für 3 Rthl.
- Ein Paquet von 100 Sorten, aus vorstehenden ausge-
suchten noch besseren Blumen, für 1 Rthl. 13 Gr.
- Ein Paquet von 80 Sorten, aus vorstehenden ausgesuch-
ten noch schöneren Blumen, für 1 Rthl. 12 Gr.
- Ein Paquet von 54 Sorten, aus vorstehenden ausgesuch-
ten die schönsten Blumen, für 1 Rthl.
- Ein Paquet von 35 Sorten, aus vorstehenden ausgesuch-
ten die allerschönsten Blumen, für 16 Gr.

b) Rosen-Absenker, nach meiner eigenen
Auswahl.

- 100 Stück in 100 Sorten, schöne Arten Rosen, mit Namen,
beisammen genommen, für 15 Rthl.
- 90 Stück in 90 Sorten, bessere Arten Rosen, mit Namen,
beisammen genommen, für 14 Rthl.
- 80 Stück in 80 Sorten, noch bessere Arten Rosen, mit Na-
men, beisammen genommen, für 13 Rthl.
- 70 Stück in 70 Sorten, schönere als vorstehende Arten Ro-
sen, mit Namen, beisammen genommen, für 12 Rthl.
- 60 Stück in 60 Sorten, noch schönere Arten Rosen, mit
Namen, beisammen genommen, für 11 Rthl.
- 50 Stück in 50 Sorten, von besonderer Schönheit Arten
Rosen, mit Namen, beif. genommen, für 10 Rthl.
- 40 Stück in 40 Sorten, die vorzüglich schönsten Arten Ro-
sen, mit Namen, beisammen genommen, für 9 Rthl.
- 30 Stück in 30 Sorten Prachtwerke von Rosen, mit
Namen, beif. genommen, für 8 Rthl.
- 20 Stück in 20 Sorten, die vorzüglichsten Pracht-Rosen,
mit Namen, beisammen genommen, für 7 Rthl.
- 10 Stück in 10 Sorten, Topf-Rosen und andere vorzüg-
liche Stücke, mit Namen, beif. genommen, für 6 Rthl.
- 100 Stück ohne Namen, gefüllte und einfache untereins-
ander, etwa zu Hecken oder Lustgebüsch für
5 Rthl.

c) Perennirende Blumen- Pflanzen, nach meiner eigenen Auswahl.

- 100 Stück in 100 Sorten, schöne Arten Blumen-Pflanzen, mit Namen, für 5 Rthl.
 75 Stück in 75 Sorten, bessere Arten Blumen-Pflanzen, mit Namen, für 4 Rthl.
 50 Stück in 50 Sorten, noch schönere Arten Blumen-Pflanzen, mit Namen, für 3 Rthl.
 25 Stück in 25 Sorten, die Schönsten Arten Blumen-Pflanzen, mit Namen, für 2 Rthl.
 20 Stück in 20 Sorten, die allerschönsten Arten Blumen-Pflanzen, mit Namen, für 2 Rthl. 12 gGr.

Wenn sich aber die Käufer selbst nach den Verzeichnissen wählen, so kann von den bestimmten Preisen in den Verzeichnissen, sowohl bei den Rosen als perennirenden Pflanzen nichts nachgelassen werden, es wäre denn, daß das ganze Sortiment von 240 Rosen beisammen genommen würde, alsdann werden davon 15 Procent Rabat gegeben, und vom ganzen Sortiment perennirender Blumen-Pflanzen, welches aus mehr als 1000 Sorten besteht, zusammen genommen werden 20 Procent Rabat gegeben.

II.

Verkauf von Gartensamereien.

Einem geehrten Publicum mache ich hiermit ergebenst bekannt, daß ich wieder mit ganz frischem Saamen von vorzüglicher Güte aufwarten kann. Sobald das Verzeichniß davon, welches gegenwärtig in Arbeit ist, fertig seyn wird, werde ich die Anzeige in diesen Blättern wiederholen, und ersuche ich sämmtliche respectivo Postämter, Zeitungs- und Wochenblatt-Expeditionen, Buchhandlungen und Speditionshandlungen in den entferntesten Districten die Vertheilung desselben gegen 6 Pfennige Portovergütung gefälligst zu übernehmen, und mir, daß Sie dies thun wollen und wie viel Exemplare ich Ihnen senden soll, gefälligst zu melden. Dresden, den 2. Januar 1811.

Fraugott Seidel,
 wohnhaft auf der Ostra-Allee am
 Drangenhause.

III.

Blumensaamen = Verkauf.

Im Tobenschen Commissions-Comptoir zu Dresden sind wieder von einem auswärtigen Blumisten folgende frische und vorzüglich schöne Blumensaamen an-

gekommen und für beigesezte Preise in versiegelten Paketen in Commission zu haben, als: 100 Sorten, jede Sorte apart überschrieben, das Paket 1 Rthl. 8 gGr. 50 Sorten, das Paket 16 gGr. 25 Sorten, das Paket 8 gGr. 12 Sorten Pelargonium, das Paket 16 gGr. 6 Sorten dergleichen, das Paket 8 gGr. und noch viele andere einzelne Sorten Blumensaamen in Paketen zu 2, 4, 6 und 8 gr.

IV.

Verzeichniß derjenigen schönblühenden Topfgewächse, die in jedem heiz- und unheizbaren, nur frostfreien Zimmer, können durchgewintert werden, und zu haben sind bei dem Gärtner Grimm in Herrn Rüdigers dorfs Garten zu Braunschweig 1811.

Vorerrinerung.

Erklärung der Buchstaben.

- Z. bedeutet Zwiebelgewächse.
 K. bedeutet Knollengewächse oder Pflanzen, die eine saftige Wurzel haben.
 W. bedeutet warme Pflanzen.
 S. bedeutet Saamen, und wird davon verhältnismäßig gegeben; was großer Saamen ist, wird körnerweise, der feine aber prisenweise gegeben.

Nota. Die *Gladiolus*, *Ixien* und *Oxalis*-Arten können erst im Monat August versendet werden, weil solche im Frühjahr gerade im Treiben stehen.

Es werden lauter gesunde und starke Exemplare versandt.

Briefe und Gelber werden Portofrei erbeten. Auch glaube ich, daß ein jeder Blumenkennner die Preise billig finden wird, und wo keine Preise stehen, davon kann dieses Frühjahr nichts abgelaufen werden. Für Emballage wird verhältnismäßig etwas vergütet.

	A.	gGr.
1. <i>Agapanthus umbellatus</i> K.	.	—
2. <i>Aloe humilis</i> .	.	8
3. — <i>lingua</i> .	.	6
4. — <i>margaritifera</i> .	.	4
5. — <i>spiralis</i> .	.	6
6. <i>Alstroemeria ligtu</i> K.	.	12
7. — <i>pellegrina</i> K, S.	.	8
8. <i>Amaryllis atamasco</i> Z.	.	8

	gGr.
9. Amaryllis belladonna Z.	12
10. — formosissima Z.	3
11. — longifolia Z. W.	—
12. — purpurea z. W.	8
13. — Sarniensis Z.	8
14. — vittata Z. W.	20
15. Andromeda polifolia	6
16. Anthemis artemisifolia	6
17. Antholyza mariana Z.	6
18. Anthyllis barba jovis	—
19. Antirrhinum variegatum	6
20. Ardnina bipinnosa W.	12
21. Arctotis serrata	6
22. Arnopogon delechampy	—
23. Asclepias Curassavica W. S.	12
24. — fruticosa S.	8
25. — nivea	10
26. Aster africanus	8
27. — fruticosus	8
28. — glutinosus	8
29. Aucuba Japonica	8
30. Azalea nudiflora	—
31. — nudiflora crispa	—
32. — viscosa	1 Rthl. 8
B.	
33. Begonia acuminata W.	—
34. — dichotoma W.	—
35. Buddleia globosa	8
36. Bucco acuminata	—
37. Bupththalmum sericeum	8
C.	
38. Cacalia articulata	6
39. — Kleinia	12
40. Cactus flagelliformis	6
41. — ficus indicus	6
42. Calea Martinicensis S.	12
43. Calendula fruticosa	6
44. Camellia Japonica.	—
45. Campanula pyramidalis	8
46. Canna indica K. S.	6
47. Capparis Baduica W.	—
48. Celsia arcturus S.	8
49. Cestrum parqui	8
50. Chelone barbata	6
51. Chironia latifolia	1 Rthl. —
52. — linoides	12
53. Cineraria amelloides	6
54. — cruenta	20
55. — lanata	8
56. — maritima	6
57. — populifolia	10
58. Gistus creticus	8
59. — incanus	6
60. — ladaniferus	16
61. — halimifolius	12
62. — fumana	6
63. — variegata	8

(Diese Varietät ist mir aus Saamen gefallen)

	gGr.
und ist der Mutter-Pflanze an Bau und Blatt gleich; aber die Blüte weicht ganz von der Mutter-Pflanze ab, sie ist schwefelgelb, mit einer dunkeln Döergelben Zeichnung; hat gleich dasselbe Jahr geblüht und war keinen Tag ohne Blumen.)	
64. Clematis calicina	—
65. — florida	16
66. Clethra arborea	1 Rthl. —
67. Cliffortia ilicifolia	12
68. Cobaea scandens	16
69. Colutea frutescens S.	8
70. — perennis	8
71. Convolvulus cneorum	8
72. Coronilla glauca	12
73. Coreia alba	—
74. Grassula coccinea.	12
75. — imbricata	8
76. — orbicularis	6
77. Cyclamen Europeum K.	12
78. — coum K.	12
79. Cyrilla pulchella K. W.	6
80. Cytisus purpurens	—
D.	
81. Daphne odorata	—
82. Datura arborea W.	16
83. Dillenia scandens	16
84. Diosma alba	16
85. — ciliata	—
86. — cordifolia	—
87. — pubescens	12
88. Dracocephalum canaricense	4
E.	
89. Echium candicans	8
90. Elichrysium lucidum S.	6
91. Eranthemum pulchellum W.	8
92. Erica baccans	—
93. — ciliaris	—
94. — cinerea	—
95. — concinna	—
96. — herbacea	—
97. — laniflora	—
98. — mediterranea	—
99. — multiflora	—
100. — pendula	—
101. — tetralix	—
102. — tubiflora	—
103. Eucomis punctata Z.	8
104. — undulata Z.	6
105. Euphorbia mellifera	12
F.	
106. Ferraria tigridia Z.	8
107. Fuchsia coccinea	6
G.	
108. Gardenia florida W.	1 Rthl. —
109. Georgina lilacina K.	16

(VIII)

		gGr.			gGr.
110.	<i>Georgina purpurea</i> K.	16	164.	<i>Leptospermum scoparium</i>	12
111.	<i>Geraanium anemonifolium</i>	6	165.	<i>Limodorum tuberosum</i> K. W.	12
112.	<i>Gladiolus amoenus</i> Z.	6	166.	— <i>Taukarvillea</i> K. W.	16
113.	— <i>angustus</i> Z.	6	167.	<i>Lobelia cardinalis</i>	12
114.	— <i>carinatus</i> Z.	6	168.	— <i>fulgens</i>	16
115.	— <i>lineatus</i> Z.	6	169.	— <i>splendens</i>	20
116.	— <i>plicatus</i> Z.	6	170.	<i>Lotus jacobaeus</i> S.	8
117.	— <i>strictus</i> Z.	6	171.	— <i>hirsutus</i>	8
118.	— <i>tristis</i> Z.	6	172.	<i>Lychnis coronata</i>	8
119.	<i>Gnidia pinifolia</i>	12	M.		
120.	<i>Gorteria rigens</i>	6	173.	<i>Magnolia grandiflora</i>	—
H.			174.	— <i>purpurea</i>	—
121.	<i>Haemanthus punicens</i> K. W.	12	175.	— <i>tripetalis</i> .	—
122.	<i>Heliotropium peruvianum</i> W.	8	176.	<i>Malva capensis</i> S.	6
123.	<i>Hemerocallis Japonica</i> K.	12	177.	<i>Melaleuca hypericifolia</i> S.	16
124.	<i>Hermannia alnifolia</i> .	6	178.	— <i>alba</i>	12
125.	<i>Hemimeris coccinea</i>	8	179.	<i>Matricaria capensis</i>	6
126.	— <i>urticifolia</i> S.	6	180.	<i>Maurandia anthyrrhiniflora</i> S.	8
127.	<i>Hibiscus palustris</i>	8	181.	— <i>semperflorens</i> S.	6
128.	— <i>rosa chinensis fl. pleno</i> W.	16	182.	<i>Medicago arborea</i>	6
129.	— <i>rosa chinensis fl. luteo pleno</i> W.	16	183.	<i>Melianthus major</i>	6
130.	— <i>rosa chinensis simpl.</i> W.	16	184.	<i>Mcsembrianthemum aureum</i>	6
131.	— <i>syriacus, flore albo</i>	12	185.	— <i>argenteum</i>	6
132.	— <i>syriacus flore albo pleno</i>	16	186.	— <i>bicolor</i>	8
133.	— <i>syriacus, flore purpureo</i>	8	187.	— <i>cordifolium</i> S.	4
134.	— <i>syriacus flore purpureo pl.</i>	10	188.	— <i>corniculatum</i>	4
135.	— <i>manihot</i> W. S.	6	189.	— <i>crassifolium</i>	2
136.	— <i>mutabilis</i> W.	12	190.	— <i>deltoides</i>	3
137.	<i>Hydrangea hortensis</i>	12	191.	— <i>edule</i>	6
138.	<i>Hypericum balearicum</i>	8	192.	— <i>filamentosum</i>	8
139.	— <i>Coris</i>	16	193.	— <i>forficatum</i>	6
140.	— <i>monogynum</i>	12	194.	— <i>glaucum</i>	6
141.	— <i>tomentosum</i>	6	195.	— <i>glomeratum</i>	8
J.			196.	— <i>Haworthii</i>	8
142.	<i>Jasminum azoricum</i>	12	197.	— <i>hispidum</i>	8
143.	— <i>gracile</i> W.	16	198.	— <i>lanatum</i>	10
144.	— <i>grandiflorum</i>	16	199.	— <i>maximum</i>	12
145.	— <i>humile</i>	8	200.	— <i>pugioniforme</i>	12
146.	— <i>odoratissimum</i> S.	12	201.	— <i>rubicante</i>	6
147.	— <i>officinale</i>	6	202.	— <i>speciosum</i>	6
148.	— <i>sambac.</i> W.	16	203.	— <i>spectabile</i>	8
149.	<i>Indigofera australis</i>	—	204.	— <i>uccinatum</i>	8
150.	<i>Ixia campanulata</i> Z.	4	205.	<i>Metrosideros lanceolata</i>	1 Rthl. 8
151.	— <i>erecta</i> Z.	4	206.	— <i>linearis</i>	16
152.	— <i>crocata</i> Z.	4	207.	<i>Mimosa nitida</i>	—
153.	— <i>hyalina</i> Z.	4	208.	— <i>pubida</i> S.	—
154.	— <i>hyalina carnea</i> Z.	4	209.	— <i>virgata</i> S.	—
155.	— <i>squalida</i> Z.	4	210.	<i>Mimulus glutinosus</i>	8
156.	— <i>tricolor</i> Z.	1 Rthl. —	211.	<i>Moraea chinensis</i>	6
L.			212.	— <i>iridioides</i> S.	8
157.	<i>Lachenalia luteola</i> Z.	—	213.	<i>Myrica quercifolia</i>	—
158.	<i>Lantana aculeata</i> W.	8	214.	<i>Myrtus communis flore pleno</i>	12
159.	— <i>Camara</i> W.	8	215.	— <i>communis</i>	6
160.	— <i>involuta</i> W.	8	216.	— <i>variegatus</i>	12
161.	— <i>melissaefolia</i> W.	8	N.		
162.	<i>Lavatera alba</i> S.	8	217.	<i>Nerium fl. albo</i>	16
163.	— <i>micans</i>	8	218.	— <i>oleander</i>	12
		8	219.	— <i>oleander flore pleno</i>	16

		gGr.			gGr.
220.	<i>Oedera prolifera</i>	6	277.	<i>Pelargonium inquinans</i>	6
221.	<i>Ornithogalum caudatum</i> Z.	4	278.	— <i>Bentinikianum</i>	12
222.	<i>Osteospermum coeruleum</i>	6	279.	— <i>coccineum</i>	12
223.	<i>Oxalis flabellifolia</i> Z.	8	280.	— <i>flore roseo</i>	8
224.	— <i>rosea</i> Z.	6	281.	— <i>tomentosum</i>	8
225.	— <i>speciosa</i> Z.	8	282.	— <i>lateripes</i>	—
226.	— <i>versicolor</i> Z.	8	283.	— <i>lucidum</i>	18
227.	— <i>violacea</i> Z.	8	284.	— <i>monstrosum</i>	8
P.			285.	— <i>odoratissimum</i>	6
228.	<i>Passiflora alata</i> W.	1 Rthl. 8	286.	— <i>oenotherae</i>	—
229.	— <i>cocculata</i>	8	287.	— <i>papilionaceum</i>	10
230.	— <i>incarnata</i> W.	12	288.	— <i>peitatum</i> S.	6
231.	— <i>rubra</i> W.	12	289.	— <i>penicillatum</i>	12
232.	— <i>serratifolia</i> W.	16	290.	— <i>pumilum</i>	8
233.	— <i>vespertilionis</i> W.	12	291.	— <i>quercifolium</i>	8
234.	<i>Pelargonium acerifolium</i>	8	292.	— <i>radula</i> S.	6
235.	— — <i>major</i>	1 Rthl. 12	293.	— <i>reniforme</i>	12
236.	— <i>acetosum</i>	8	294.	— <i>rigidum</i> S.	12
237.	— <i>acetosum fl. coccineo</i>	2 Rthl. —	295.	— <i>rotundifolium</i>	6
238.	— <i>adulterinum</i>	8	296.	— <i>scabrum</i> S.	8
239.	— <i>alchemilloides</i>	4	297.	— <i>scandens</i>	6
240.	— <i>amplissimum</i>	—	298.	— <i>foliis variegatis</i>	12
241.	— <i>angulosum</i>	12	299.	— <i>speciosum</i> S.	12
242.	— <i>asperum</i>	8	300.	— <i>spinatum</i>	—
243.	— <i>australe</i>	8	301.	— <i>spirium</i>	—
244.	— <i>balsameum</i>	16	302.	— <i>superbum</i>	1 Rthl. —
245.	— — <i>minor</i>	16	303.	— <i>stenopetalum</i>	8
246.	— <i>betulinum</i>	8	304.	— <i>tabulare</i> S.	6
247.	— — <i>minor</i>	12	305.	— <i>ternatum</i>	6
248.	— <i>bicolor</i>	12	306.	— <i>tetragonum</i>	8
249.	— <i>capitatum</i>	6	307.	— <i>foliis variegatis</i>	—
250.	— <i>concavifolium</i>	16	308.	— <i>tomentosum</i>	4
251.	— <i>cordatum</i>	6	309.	— <i>tricolor</i> S.	1 Rthl. 12
252.	— <i>cordifolium</i>	8	310.	— <i>trilobatum</i>	8
253.	— <i>coriandrifolium</i> S.	6	311.	— <i>tripartitum</i>	12
254.	— <i>crispum</i> S.	8	312.	— <i>triste</i>	12
255.	— — <i>latifolium</i> S.	12	313.	— <i>viscosum</i>	8
256.	— <i>cucullatum</i>	10	314.	— <i>vitifolium</i> S.	8
257.	— — <i>minor</i>	12	315.	— <i>zonale</i>	6
258.	— <i>cuspidatum</i>	12	316.	— <i>coccineum</i>	8
259.	— <i>diversifolium</i>	8	317.	— <i>flore carmesino</i>	8
260.	— <i>echinatum</i>	16	318.	— <i>foliis variegatis</i>	6
261.	— <i>elegans</i>	—	319.	— <i>fl. coccineo</i>	12
262.	— <i>exstipulatum</i>	8	320.	— <i>umbellatum</i>	12
263.	— <i>formosum</i>	12	321.	<i>Phillyrea angustifolia</i>	8
264.	— <i>fragrans</i>	8	322.	<i>Philomis fruticosa</i>	8
265.	— <i>fulgidum</i>	10	323.	— <i>leonurus</i>	8
266.	— <i>fuscatum</i> S.	12	324.	<i>Phlox setacea</i>	8
267.	— <i>gibbosum</i>	6	325.	— <i>subfruticosa</i>	12
268.	— <i>glaucum</i>	16	326.	<i>Piper magnoliaefolium</i>	12
269.	— <i>glutinosum</i>	6	327.	<i>Plectranthus fruticosus</i>	6
270.	— <i>grandiflorum</i> S.	16	328.	<i>Plumbago rosea</i> W.	16
271.	— <i>gratum</i>	12	329.	— <i>scandens</i> W.	8
272.	— <i>graveolens</i> S.	6	330.	<i>Protea cinerea</i>	—
273.	— <i>Hermanuifolium</i>	—	331.	— <i>tomentosa</i>	—
274.	— <i>hibridum coccineum</i>	10	R.		
275.	— — <i>flore roseo</i>	8	332.	<i>Rhododendron ferrugineum</i>	—
276.	— <i>incisum</i> S.	8	333.	— <i>hirsutum</i>	—
			334.	— <i>maximum</i>	—

	gGr.		gGr.
334. <i>Rhododendron ponticum</i>	—		
335. <i>Rosa semperflorens pallida</i>	8		
336. — — <i>rubella</i>	6		
S.			
337. <i>Saccharum Ravennae</i> W.	8		
338. <i>Salvia aurea</i>	8		
339. — <i>cretica</i>	8		
340. — <i>formosa</i>	12		
341. — <i>pseudo-coccinea</i>	8		
342. <i>Santolina chamaecyparissus</i>	4		
343. — <i>rosmarinifolia</i>	4		
344. <i>Selago corymbosa</i>	6		
345. <i>Serissa foetida</i>	—		
346. <i>Sophora macrophylla</i>	—		
347. — <i>tetraptera</i>	2 Rthl.		
348. <i>Spartium junceum</i>	6		
349. — — <i>fl. pleno</i>	12		
350. <i>Spigelia marylandica</i>	—		
351. <i>Stachytarpheta mutabilis</i>	12		
352. <i>Staphelia cespitosa</i> W.	6		
353. <i>Statice monopetala</i>	8		
354. — <i>mucronata</i>	16		
355. <i>Stevia eupatoria</i>	6		
356. — <i>serrata</i>	8		
		T.	
		357. <i>Tagetes lucida</i>	6
		358. <i>Teucrium betonicum</i>	6
		359. — <i>marum</i>	6
		360. — <i>Massiliense</i>	12
		361. <i>Tournefortia volubilis</i>	—
		362. <i>Trachelium coeruleum</i>	6
		363. <i>Tradescantia discolor</i> W.	8
		364. — <i>zanonia</i> W.	—
		365. <i>Tropaeolum majus flore pleno</i>	8
		V.	
		366. <i>Veltheimia uvaria</i> K.	8
		367. — <i>viridifolia</i> Z.	16
		368. <i>Verbena anbletia</i>	8
		369. — <i>tryphylla</i>	8
		370. <i>Viburnum tinus</i>	8
		371. <i>Vinca alba</i> W.	8
		372. — <i>rosea</i> W.	8
		373. <i>Vitex agnus castus</i>	12
		374. <i>Volkameria buxifolia</i>	—
		375. — <i>japonica</i> W.	12
		376. — <i>inermis</i>	—
		Z.	
		377. <i>Zygophyllum foetidum</i>	—

Allgemeines Deutsches

G a r t e n = M a g a z i n.

Neften Jahrgangs, II. Stück. Februar 1811.

B l u m i s t e r e i.

I.

Charakteristische Zusammenstellung aller bis jetzt bekannten Arten der Gattung *Ixia*; nach Redouté, Curtis, Andrew's, Schneevogt, Jacquin u. A. *)

Fast alle Arten der Gattung *Ixia* sind schönblühend, mehrere prächtig; aber nur wenige sind

*) Durch die Güte des Herrn Herausgebers des G. M. habe ich zur Bearbeitung dieses und mehrerer Gegenstände der Blumistik, die hier genannten Prachtwerke aus dessen Bibliothek geliehen erhalten. D. Verf.

bis jetzt noch in Deutschland gezogen worden. Ich kann mir dies Letztere nicht anders erklären, als aus der Unbekanntheit mit denselben: indem die wenigsten Blumenfreunde Gelegenheit haben konnten, sie in den oben genannten Prachtwerken in Abbildung zu sehen, und die vorhandenen Charakteristiken (in Dietrich's Lexicon, Neuenhahn's Blumenzwiebelgärtner u.) gerade bei den schönsten und seltensten Arten, am unbefriedigendsten sind. Ich glaube daher auch nicht, daß die folgende Charakter. Zusammenstellung aller Arten der *Ixia* hier überflüssig seyn wird. — In Neuenhahn's Blumenzwiebelgärtner sind 46 Arten aufgeführt, in Dietrich's Lexicon 51; mit Beziehung der neuern, von Curtis u. beschriebenen

Arten, finden sich deren hier 59, in alphabetischer Ordnung aufgeführt.

Ixia L. — Frie. Cl. III. Ord. I.

Die Kennzeichen der Gattung sind: längliche, bleibende Scheiden, welche den Fruchtknoten in sich schließen, einblättrige, röhrlige, glockenförmige Blumenkrone, deren Rand in sechs gleiche Abschnitte getheilt ist. Drei pfriemenförmige Staubfäden mit länglichen, gefurchten Antheren sind dem Schlunde der Röhre einverleibt; ein Griffel mit drei fadenförmigen, aufrecht ausgebreiteten Narben. Der dreieckige Fruchtknoten steht unter der Blume, und wird zur dreifächrigen, dreiklappigen, viel-saamigen Kapsel. Der Saame rundlich, glatt.

Alle Arten dieser Gattung, Nr. 7 und II. ausgenommen, sind auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung einheimisch, und müssen demnach als Topfgewächse behandelt, an einem frostfreien Orte durchwintert und in dieser Zeit mehr trocken als feucht erhalten werden. — Von Erziehung, Vermehrung u. dergleichen ist hier übrigens die Rede nicht: indem selbige schon theils bekannt, theils in jeder guten Gartenschrift weitläufig abgehandelt sind.

Arten der Gattung *Ixia*.

I. *Ixia anemonaeflora*. Jacq. — Milchweiße Frie. 4.

Charakteristik. Schwerdförmige, an der Basis etwas schief gedrehte, graulichgrüne Blätter; der aufrechte Blumenschaft ist von gleicher Länge, und an seinem Ende mit einer einzigen großen Blume gekrönt, deren Rand flach und milchweiß ist. (Dietrich) — Sie scheint in Deutschland noch selten, oder nicht geachtet zu seyn.

Abbildung: In *Redouté* Liliac. Livr. 15.

2. *Ixia angusta*. Willd. — Farbe und Gestalt der Blume findet sich nirgends angegeben, und sie ist daher vermuthlich in Deutschland noch ganz fremd.

Abbildung: In *Jacq.* Icon. rar. II. tab. 179.

3. *Ixia aristata*. L. — Borstige Frie. — Engl. Purple-flower'd *Ixia*. 4.

Charakteristik: Die lanzet-, Schwerdförmigen, glatten Blätter sind etwas kürzer als der 2 Fuß hohe Blumenschaft, dessen Ende ährenförmig mit 5 — 9 abwechselnd stehenden Blumen gekrönt ist. Die rosenfarbigen Blumen, deren Röhre von einer zweiklappigen, an den Seiten geschlitzten, braunen Scheide umgeben wird, öffnet sich mit sechs umgekehrt eiförmigen, regelmäßig ausgebreiteten Lappen (Randblättern) von der Größe der Pfirsichblütblätter, und zeigt in ihrem Mittelpunkt die goldgelben Antheren. Sie blüht im Junius und Julius. (Curtis) — Bei Wendland u. m. à 4 gr.

Abbildung: In *Curtis* Bot. Mag. tab. 589. — *Schneevoigt* et v. *Geuns*. Icon. rar. I. tab. 32.

In Ansehung der Farbe der Blumen giebt es einige Varietäten dieser Art.

4. *Ixia aulica*. Ait. — Büschelblütige Frie. 4. — Wir wissen von dieser Art (die vermuthlich in ganz Europa noch fremd ist) nicht mehr, als daß die Blumen büschel- oder traubensförmig beisammen stehen und mit ungetheilten Nebenblättern untermischt sind.

5. *Ixia bicolor*. Gawler (Curt. Bot. Mag. No. 548) — Engl. Ringent Ixia. 4.

Syn.: *Gladiolus bicolor*. Thunb. Jacq. (?)

Charakteristik: Der Blumenstängel theilt sich am Ende in 2 — 3 Aeste, deren jeder eine Blume trägt. Die Blume weicht von dem gewöhnlichen Bau der Irien ab, indem ihre Kronlappen rachenförmig zusammen stehen; die Unterlippe ist goldgelb, vorn mit einem schwarzen Punkt geziert; die Oberlippe schwefelgelb, der obere Theil derselben schön lilla roth; die Antheren weiß und dunkelviolett gestreift. Schön.

Abbildung: In Curtis Bot. Mag. tab. 548.

Es ist schwer zu bestimmen, ob die in Dietrich's Lexicon angeführte *Ixia bicolor*. Thunb. dieselbe ist, die Gawler beschrieben hat. Dietrich charakterisirt sie folgender Maßen: „mit Schwerdförmigen, vielnervigen, zurückgebogenen Blättern, einem ästigen Schafte, und gelben Blumen mit blauem Grunde.“

6. *Ixia bulbifera*. L. Engl. Sulphur-coloured Ixia. 4. Schwefelgelbe Blume, von der Größe der weißen Narcisse. Ohne besondere Schönheit, und daher auch in ästhetischer Hinsicht wenig geachtet.

Abbildung: In Curtis Bot. Mag. tab. 545. — Andrew's Bot. Repos. t. 48. — Redouté Liliac. Livr. 22.

7. *Ixia Bulbocodium*. L. Europäische Irie; Ehrenschild. — Engl. Crocus-leav'd Ixia. 4. — Vaterland: die italienischen Alpen.

Syn.: *Bulbocodium crocifolium*. Tournef. cor. 50.

Charakteristik: — Die kleine, bräunliche Zwiebel treibt mehrere, grasartige, rinnenförmig gebogene, dreieckige Blätter, aus deren Mitte sich ein kurzer Blumenschaft erhebt, der mit einigen kürzern Blättern besetzt ist, und an seinem Ende nur eine Blume trägt. In Ansehung der Farbe der letzteren giebt es mehrere Varietäten, die auf gelbem oder weißem Grunde blau, gelb, roth gestreift oder punkirt sind. — In einer trocknen und warmen Lage dauert diese Art unsere Winter im Freien aus.

Abbildung: In Redouté Lil. Livr. 15.

8. *Ixia capillaris*. L. — Haarförmige Irie. 4.

α. *Ixia capill. gracillima*. Gawl. — Engl. Graciously slender Ixia.

Charakteristik: Sehr schmale, grasartige Blätter und ein vielblümiger, aufrechter Schaft mit gestielten Blumen. Die Blume hat die Größe der Hyacinthe, blaßroth, im Grunde der Blume grün, und gelbe Antheren.

Abbildung: In Curt. Bot. Mag. t. 570.

β. *Ixia capillaris* s. d.

γ. *Ixia aulica*.

δ. *Ixia incarnata*.

hat Gawler in Curt. B. M. als Varietäten dieser Art genannt und Nr. 617 beschrieben. Sie zeichnen sich sämtlich in ästhetischer Hinsicht wenig aus.

9. *Ixia chloroleuca*. Willd. — Ist vermuthlich in ganz Europa noch fremd.

10. *Ixia cinnamomea*. L. 4. — Zimmt-Irie.

Charakteristik: Lanzettförmige, am Rande

gedräufelte Blätter, die kürzer sind, als der aufrechte Blumenschaft; die zimmetartig riechenden Blumen, deren Farbe und Bau nirgends angegeben ist, bilden am Ende des Schaftes eine einseitige Rispe. — Sie scheint noch selten zu seyn.

11. *Ixia coelestina*. Bartram. itin. ed. germ. tab. 3. — Himmelblaue Frie. 4.

Waterland: Nordamerika.

Charakteristik: Die rundliche Zwiebelwurzel treibt mehrere linien- oder pfeifenförmige Blätter, die kürzer als der Schaft sind, an dessen Ende eine große, himmelblaue Blume erscheint. (Dietrich) — Ich finde sie in keinem mir bekannten deutschen Verzeichnisse.

12. *Ixia columellaris*, Gawl. — Engl. Variegated Ixia. 4.

Syn.: *Ixia varieg.* Herb. Banks. exempl. capens.

Charakteristik: Die Zwiebelwurzel treibt 3 — 4 schmale, grasartige Blätter, aus deren Mitte sich ein 8 Zoll hoher Blumenschaft erhebt, dessen Ende bouquetsförmig mit 5 — 10 Blumen gekrönt ist. Blume: die Grundfarbe der sechs regelmäßig vertheilten, horizontal ausgebreiteten Randlappen ist pfirsichblütthfarbig, innen an der Basis dunkelviolett, welche Zeichnung durch alle sechs Lappen zirkelförmig mit Zinnoberröth eingefaßt ist; die Antheren meergrün. — Eine Prachtblume, aber in Deutschland noch sehr selten oder ganz fremd.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag.* tab. 630.

13. *Ixia crispa*. L. — Kraußblättrige Frie. — Engl. Curled-leav'd Ixia. 4.

Syn.: *Ixia undulata*. *Burm. prod.* cap. I.

Ixia fol. linear: crispis. *Thunb. Diss.* 8. tab. 2. f. 3.

Charakteristik: Die schmal-lanzettförmigen, 3 — 4 Zoll langen, am Rande purpuroth gefärbten und regelmäßig gedräufelten Blätter richten sich abwärts bogenförmig in die Höhe; der 6 — 8 Zoll hohe Blumenschaft bringt an seinem Ende 4 — 5 abwechselnd stehende Blumen, mit kurzer Röhre und sechs regelmäßig vertheilten, horizontal ausgebreiteten, umgekehrt eiförmigen Randlappen, von der Größe der Kirschblütblätter; die Grundfarbe derselben ist carmesin, im Grunde der Blume meergrün, die Antheren gelb. — Das Ganze prächtig.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag.* tab. 599.

Im Hort. Reich, ist diese Art (oder wenigstens der Name derselben) angeführt, und ein Exemplar à 8 gr. veräuß. notirt.

14. *Ixia conica*, Gawl. — Engl. Orange-colored Ixia. 4. *Mill. Dict. ed. Mart.* —

Syn.: *Ixia capitata*. *Andrew's Bot. Repos.* tab. 50.

Willdenow (*Sp. pl.* 1. 205) und Niton (*hort. kew.* 1. 60.) haben sie für eine Varietät von *Ixia macul.* genommen; Gawler stellt sie aber als eine eigene Art auf.

Charakteristik: Schwerdförmige Blätter; der Blumenschaft wird 6 — 8 Zoll hoch und endet sich mit einem kegelförmigen Büschel abwechselnd und dicht an einander stehender Blumen, die von unten nach oben aufblühen, und so die Blütezeit vom Mai bis in den Julius verlängern. Blume: die regelmäßig ausgebreiteten Randlappen sind 1 Zoll lang, orangefarbig, an

der Basis violett und im Grunde der Blume goldgelb gezeichnet. Sehr schön.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag. tab. 539.* — *Redouté Liliac. Liv. 23.*

15. *Ixia corymbosa*, L. — Dolbentraubige Frie. 4.

Syn.: *Caryophyllus Monomotapensis.*
Pluk. alm. 87. tab. 77.

Charakteristik: Lanzetförmige, krause Blätter, die kürzer als der glatte, zweischneidige Schaft sind, welcher mit himmelblauen Blumen gekrönt ist; die Scheiden sind zweiflappig. Es soll von dieser Art auch eine Varietät mit weißen Blumen geben. (Dietrich) — Ich finde sie in keinem mir bekannten deutschen Verzeichniß.

16. *Ixia crateroides* Gawl. Engl. Crimson Ixia. 4.

Syn.: *Ixia speciosa.* *Andrew's Bot. Repos. tab. 186.*

Charakteristik: Lange, grasartige Blätter; der 8 Zoll lange Blumenschaft theilt sich oben in 2 — 3 Äste, deren jeder mit einer Blume gekrönt ist. Blume: ziemlich groß; die Oberfläche der zungensförmigen Randlappen lebhaft purpurroth, die Unterfläche weiß, am Rande purpur schattirt; blaßrothe Staubfäden mit goldgelben Antheren. — Prächtigt, aber unfehlbar in Deutschland noch selten.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag. tab. 594.*

17. *Ixia crocata*, L. Safranfarbige Frie. Engl. Safran-colour'd Ixia. 4.

Charakteristik: Kurze, schwertförmige Blätter; am Ende des 6 Zoll hohen Blumenschafts stehen abwechselnd 7 — 9 Blumen ährenför-

mig beisammen. Blume: ziemlich groß, die Röhre mit der Scheide von gleicher Länge; die Randlappen verkehrt eisförmig, orangegelb, an der Basis weiß mit rosa und im Grunde der Blume goldgelb gestreift. Da die Blumen von unten nach oben nach und nach aufblühen, so dauert die Blütezeit vom April bis in den Juni. — Eine Varietät dieser Art ist *I. croc. formosa.* — Beide sind bei Wendland à 4 gr. und in mehreren deutschen Gärten zu haben.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag. tab. 184.*

18. *Ixia cruciata* Jacq. — Kreuzblättrige Frie. — Engl. Copper-colour'd Ixia. 4.

Charakteristik: Gleichbreite vierfachkeilsförmige Blätter und ein einblümiger Blumenschaft; die Blume innen mennigroth, außen grün gestreift. (Dietrich)

19. *Ixia deusta*, Ait. — Verbrannte Frie. 4.

Charakteristik: Linien • lanzetförmige, 10 — 12 Zoll lange, glatte Blätter, und ein etwas längerer, einfacher Blumenschaft, an dessen Ende abwechselnd, ährenförmig mehrere ungestielte Blumen stehen. Blume: cylindrisch • glockenförmige Röhre, die Randlappen gelb, äußerlich an der Basis schwarzroth gefleckt.

20. *Ixia elliptica*, Thunb. Hofm. phyt. Blätter I. S. 4. — Elliptische Frie. 4.

Charakteristik: Elliptische, ungetheilte Blätter, die kürzer als der eckige, aufrechte, ästige Blumenschaft sind; viele himmelblaue, ungestielte, nach einer Seite gerichtete Blumen. (Dietrich)

21. *Ixia erecta*, Willd. — Aufrechte Frie. Engl. Upright-Ixia. 4.

Syn.: *Ixia polystachia*. Sp. pl. 51. — *Ait. hort. kew.* I. 58. *Andrew's Bot. Repos.* tab. 155.

Charakteristik: Schwerdförmige, gleichbreite, steife Blätter. Ein schwacher, 10—12 Zoll langer Blumenschaft, an dessen Ende 12 und mehrere, abwechselnd stehende Blumen eine Achse bilden. Blume: Größe der einfachen Hyacinthe, die Randlappen oval-lanzettförmig, lichtpailgelb, an der Basis meergrün, im Grunde der Blume dunkelviolett; goldgelbe Antheren auf himmelblauen Staubfäden und rosenfarbiger Griffel. Sehr schön.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag.* tab. 623.

Ixia erecta. var. *lutea*. — Engl. Yellow upright *Ixia*. 4.

Die Blumen dieser Varietät sind orangegelb einfarbig, mit goldgelben Antheren.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag.* tab. 846. und *Jacq. hort. Schoenb.* tab. 18.

22. *Ixia excisa*. L. Ausgeschnittene *Ixia*. Engl. Dwarf *Ixia*. 4.

Charakteristik: Die Zwiebelwurzel treibt gewöhnlich nur 2 zungenförmige, 6 Zoll lange, rothgestreifte Blätter, zwischen welchen sich der schwache Blumenschaft erhebt, der an seinem Ende 4—5 abwechselnd stehende Blumen trägt, von deren Schwere er abwärts gebogen wird. Blume: Größe der Hyacinthe, weiß, die Randlappen an der Basis rosa schattirt mit schmaler rother Einfassung, im Grunde der Blume seladongrün; die Antheren braun. — Ein nettes Topfgewächs, das aber in Deutschland noch selten zu seyn scheint.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag.* tab. 584.

23. *Ixia falcata*. L. Sichelblättrige *Ixia*. Engl. Sickle-leav'd *Ixia*. 4.

Charakteristik: Sichelförmig, rückwärtsgebogene, glatte, gestreifte Blätter und ein einfacher Blumenschaft, an dessen Ende die Blumen abwechselnd stehen. Blume: Größe der Hyacinthe, innen weiß, äußerlich abwechselnd drei Randlappen zimtbraun mit goldgelber Einfassung, die übrigen weiß. Sehr schön, aber vermuthlich in Deutschland noch ganz fremd.

Abbildung: In *Jacq. Icon. rar.* II. tab. 276.

Curtis Bot. Mag. tab. 566.

Andrew's Bot. Repos. tab. 44. als *Ix. cinnamom.*

24. *Ixia fenestrata*. Jacq.

Charakteristik: Schwerdförmige Blätter, die kürzer als der einfache, aufrechte, etwa 1 Fuß hohe Schaft sind. Purpurrothe, abwechselnd stehende Blumen, mit stumpfem Rande und glatten Scheiden, die kürzer als die Röhre sind. (Dietrich.)

Abbildung: In *Jacq. Icon. rar.* II. Fasc. 10. tab. 8.

25. *Ixia flexuosa*. L. Bogige *Ixia*. 4.

In *Curtis Bot. Mag.* sind von dieser Art zwei Varietäten aufgestellt:

α. *Ixia flexuosa*. Engl. Bending-stalk'd *Ixia*. *Curt.*

Charakteristik: Gleichbreite Blätter und ein vielblümiger, gebogener Blumenschaft. Blume: Größe der Hyacinthe, weiß, die Kronlappen innen an der Basis mit einem carmesinrothen Fleck gezeichnet; goldgelbe Antheren,

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag. tab.*
127.

β. *Ixia flexuosa.* Engl. Flexuose *Ixia.*
Curt.

Charakteristik: Die lichtrothen Blumen
sind dunkelroth gestreift. Ohne besondere Aus-
zeichnung.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag. tab.*
624.

26. *Ixia fragrans* Jacq. — Wohlriechende
Frie. Engl. Sweet-scented *Ixia.* 4.

Charakteristik: Außerdem, daß die
Blätter linienförmig, der Stängel einfach und
zweiblümig, und die Blumen wohlriechend sind,
ist von dieser Art nichts weiter bekannt. Entwe-
der ist sie in Europa noch ganz fremd, oder in
ästhetischer Hinsicht nicht geachtet.

27. *Ixia fruticosa.* L. Strauchartige
Frie. Engl. Shrubby *Ixia.* 5.

Charakteristik: Ein kleines, straucharti-
ges Gewächs, mit schwerdförmigen, dachziegelför-
mig über einander liegenden, Blättern; die
blauen, ungefielten Blumen, mit fadenförmiger
Röhre und gelben Antheren, erscheinen im Monat
Mai an den Enden der Zweige. (Dietrich.)

28. *Ixia grandiflora.* Gawl. Engl. Velvet-
flower'd *Ixia.* 4.

Syn.: *Ixia aristata.* *Andrew's Bot. Re-*
pos. tab. 87.

Ixia bulbifera (α) flor. purp. *Thunb.*
Diss. 16. 17.

Sisyrrinchium aethiop. majus. *Comm.*
Hort. Amst. I. tab. 42.

Charakteristik: Die Zwiebel treibt nur
einige kurze schilfartige Blätter, zwischen wel-

chen sich der 6 Zoll lange, gerade Blumen-
schaft erhebt, dessen Ende mit 2—3 abwechselnd
stehenden Blumen gekrönt ist. Blume: die zun-
genförmigen Randlappen der röhri- gen Blume sind
1½ Zoll lang, dunkelcarmesin (oder purpurroth)
mit Dunkelviolett schattirt, am Rande blaßroth ein-
gefaßt; ein weißer, zirkelrunder Streif läuft
durch alle sechs Kronlappen und umschließt die
goldgelbe Mündung der Blumenröhre; die licht-
gelben Befruchtungstheile ragen 1 Zoll über den
Schlund der Röhre hervor. — Eine Prachtblume.
Willdenow und nach ihm Dietrich haben sie un-
ter den Synonymen der *Ixia aristata* angeführt;
Gawler, der diese Art selbst gesehen hat, muß
aber doch wohl seine Gründe gehabt haben, war-
um er sie von jener Art absondert.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag. tab.*
541. *Redouté Liliac. Liv. 24.*

29. *Ixia heterophylla.* Willd. Verschieden-
blättrige *Frie.* Engl. Various-leav'd
Ixia. 4.

Syn.: *Galaxia plicata.* *Jacq. icon. rar.*
II. tab. 291.

Charakteristik: Die untern oder Wurzel-
blätter sind schwerdförmig, flach, gestreift; die
in der Nähe der Blumen stehenden Blätter linien-
förmig, stumpf, am Rande wellenförmig gebogen.
Der glatte Blumenschaft ist länger als die
Blätter und trägt an seinem Ende eine dichte
Reihe Blumen. Blume: weiß, ziemlich groß,
mit langer Röhre und stumpfen, an der Basis
schwarz punktirten Randlappen.

30. *Ixia hirta.* *Thunb. Rauche Frie. 4.*

Syn.: *Ixia secunda.* *Jacq. Icon, rar, II.*
tab. 277.

Charakteristik: Blätter und Blumenschaft sind rauch; die Blumen bilden am Schaft eine einseitige Rispe. Sie hat für Blumenfreunde nichts Empfehlendes.

31. *Ixia holosericea*, Jacq. Außer Schönbrunn ist diese Art in Teutschland wohl noch ganz fremd.

Abbildung: In Jacq. hort. schoenh. I. tab. 17.

32. *Ixia humilis*, Thunb. In Europa noch fremd.

33. *Ixia incarnata*, Jacq. Fleischfarbige Spie. 4.

Charakteristik: Gleichbreite, stumpfe, flache Blätter, die kürzer sind, als der einfache, aufrechte Blumenschaft, der mit einer einseitigen Reihe fleischfarbiger Blumen gekrönt ist. (Dietrich.)

34. *Ixia lancea*, Thunb.

35. *Ixia leucantha*, Jacq.

36. *Ixia linearis*, L.

Die sehr unbefriedigenden Beschreibungen dieser Arten geben satzsam zu erkennen, daß sie in Europa noch fremd sind.

37. *Ixia longiflora*, L. Langblütige Spie. Engl Long-flower'd Ixia. 4.

Syn.: *Gladiolus longiflorus*, Jacq. Icon. rar. II. tab. 262. Thunb. Diss. No. 22.

Sisyrinchium african. ramosum.
Herm. afric. 21.

Charakteristik: Schmale, schwerdförmige, steife, glatte, gestreifte Blätter, die kürzer sind, als der aufrechte, ästige Blumenschaft, dessen Aeste ährenförmig mit mehreren, abwärts geboge-

nen Blumen besetzt sind. Blume: gelb; die enge Röhre, fast 2 Zoll lang, wird von zwei kürzern zweiflappigen Scheiden umgeben. (Dietrich) Es soll von dieser Art eine Varietät vorhanden seyn, die sich aber nirgends beschrieben findet.

Abbildung: In Redouté Lil. Liv. 6.

38. *Ixia maculata* L. Gefleckte Spie. 4.

Von dieser Art sind mehrere Varietäten vorhanden, unter welchen sich die folgenden vorzüglich auszeichnen:

α. *Ixia maculata viridis*, Gawl. Engl. Green-stained Ixia.

Syn.: *Ix. spicata*, var. *viridi nigra*. Andrew's Bot. Repos. tab. 29.

Charakteristik: Zwischen den langen, grasförmigen Wurzelblättern erhebt sich ein aufrechter, grüner Stängel, an dessen Ende, pyramidenförmig geordnet, 20 u. m. Blumen abwechselnd stehen. Blume: die lanzettförmigen, regelmäßig abgetheilten und horizontal ausgebreiteten Randlappen sind meergrün, innen an der Basis schön lilä, welche Zeichnung mit einem dunkelvioletten Ringel eingefasst ist; die Antheren paillegelb. Sehr schön.

Abbildung: In Curtis Bot. Mag. tab. 549.

β. *Ixia maculata amethystina*, Engl. Amethystine Ixia.

Charakteristik: Hier ist die Grundfarbe der Randlappen weiß, die Enden derselben lichteimelblau schattirt, an der Basis schwarzviolett; die letztere Zeichnung bildet im Mittelpunkte der Blume eine, $\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser haltendeugel, auf

welcher sich die grünen Antheren sehr schön ausnehmen. Eine Prachtblume.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag. tab. 789.*

γ. *Ixia maculata rubra.* Ait. hort. kew. I. p. 60

Charakteristik: Der Blumenschaft wird bis 2 Fuß hoch und trägt an seinem Ende 5 — 7 abwechselnd stehende Blumen; die Grundfarbe derselben ist lichtsilla, an der Basis carmesinroth schattirt, im Grunde der Blume dunkelviolet. Die Antheren goldgelb.

Abbildung: In *Sneevoogt Icon. rar. I. tab. 25.*

39. *Ixia minuta.* L. Kleinste Ixie. 4.

Charakteristik: Das ganze Gewächs sehr klein. Der einblümige Blumenschaft ist mit den linien- borstenförmigen Wurzelblättern von gleicher Länge. Farbe und Bau der Blumen finden sich nirgends angegeben, und ich schließe daraus, daß selbige ohne besondern ästhetischen Werth ist.

40. *Ixia monadelphæ.* De la Roche descr. pl. nov. 10. p. 22.

Syn.: *Ixia columnaris.* Salisb. prod. hort. 36.

Charakteristik: Steife, schwerdförmige Blätter, zwischen denen sich der 6 Zoll hohe Stängel erhebt und mit 4 — 5 abwechselnd stehenden Blumen endet. Blume: die unregelmäßig ausgebreiteten, 1 Zoll langen Randlappen sind auf licht himmelblauem Grunde an der Basis meergrün gefärbt, so daß diese Zeichnung in der Mitte der Blume eine regelmäßige Rundung bildet, von welcher aus bis zur Hälfte der Blätter sich eine braunrothe Schattirung verbreitet. Die Staubfäden sind blau,
N. A. Garten-Mag. VIII, Jahrg. 2, St. Februar 1811.

die Antheren lichtgrün mit dunkelblauen Streifen. Das Ganze sehr schön.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag. tab. 607.*

41. *Ixia patens.* Ait. Offene Ixie. Engl. Spreading-flower'd Ixia. 4.

Charakteristik: Sie unterscheidet sich vorzüglich durch die offene, glockenförmige Röhre der Blumenkrone, und ist übrizens ohne besondere ästhetische Vorzüge.

Abbildung: In *Redouté Liliac. Liv. 24.*

42. *Ixia pendula.* L. Hängende Ixie. Engl. Weeping Ixia. 4.

Charakteristik: Die schmal-lanzetförmigen, gestreiften Blätter sind kürzer als der runde, glatte, vielährige Blumenschaft. Die großen, rothen, hängenden Blumen mit borstenförmigen Nebenblättern und eirund-lanzetförmigen, rauschenden Scheiden stehen traubenförmig bei einander. (Dietrich).

43. *Ixia pentandra.* L. Fünffädige Ixie 4.

Charakteristik: Sie unterscheidet sich von den übrigen durch ihre fünf gekrümmten Staubfäden. — Bau und Farbe der Blumen finde ich in keiner mir bekannten Schrift angegeben.

44. *Ixia pilosa* L. Haarige Ixie. Engl. Hairy Ixia. 4.

Charakteristik: Blätter und Blumenschaft sind behaart. Die rothen Blumen stehen abwechselnd. (Dietrich). — Die sehr unbefriedigende Beschreibung dieser Art beweist entweder ihren ästhetischen Unwerth, oder daß sie in Teutschland noch ganz fremd ist.

45. *Ixia plantaginea.* L. Wegetrittartige Ixie. Engl. Fox-tail-Ixia.

Syn.: *Gladiolus alopecuroides*. Sp.
pl. 54.

Charakteristik: Die kleinen, weißen Blumen liegen am Ende des Schaftes dachziegelförmig über einander und bilden eine lange, zweireihige Reihe. — Sie hat nur in botanischer Hinsicht einigen Werth.

Abbildung: In *Redouté Liliac*. Liv. 33.
46. *Ixia polystachia Andrew's*. Engl. Lily of the Valley-scented Ixia. 4.

Ist eine schöne Varietät von *Ixia scillaris* (s. unten) mit rosenfarbigen Blumen.

Abbildung: In *Andrew's Bot. Repos.*
tab. 128.

Curtis. Bot. Mag. tab.
629. *Redouté Liliac*. Liv. 21.

47. *Ixia punicea*. Jacq. Dunkelrothe Frie. 4.

48 *Ixia purpurea*. Jacq. Purpurrothe Frie. 4.

Beide Arten haben nur botanischen Werth und scheinen in Deutschland noch ganz fremd zu seyn.

49. *Ixia radiata*. Gawl. Sternförmige Frie. Nodding-flower'd Ixia. 4.

Syn.: *Ixia fistulosa Andr.* Bot. Repos.
tab. 59.

Charakteristik: (nach *Curt. B. M.*) Die Wurzelblätter sind schmal, grasartig, lichtgrün mit Dunkelgrün gestreift; zwischen denselben erhebt sich der grüne Blumenschaft, an dessen Ende ährenförmig 15 — 20 und mehrere Blumen erscheinen. Blume: Größe der Hyacinthe, die lanzettförmigen, zurückgeschlagenen Randlappen blaßgelb, die drei äußern auf der Unterfläche roth gestreift.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag.* tab.
573.

Jacq. Icon. rar. II. tab.
280.

50. *Ixia rosea*. L. Rosenfarbige Frie.
Engl. Rose-colour'd Ixia. 4.

Charakteristik: Der kurze Blumenschaft bringt nur eine rosenrothe Blume. Ohne besondere Schönheit.

51. *Ixia rochensis*. Gawl. Engl. Plaid Ixia. 4.

Charakteristik: Das ganze Gewächs ist mit der Blume nur 4 Zoll hoch. Die Zwiebelwurzel treibt nur 3 — 5 schmale, grasähnliche, aufrechte Blätter, die mit ihrer Basis die Basis des schwachen einblümigen Blumenschafts umschließen. Blume: die $\frac{3}{4}$ Zoll langen, lanzettförmigen, regelmäßig und horizontal ausgebreiteten Randlappen sind auf lilarothem Grunde violett schattirt, an der Basis prächtig purpurroth, welche letztere Zeichnung im Grunde der Blume eine zirkelrunde Kugel bildet, die mit einem silberfarbigen, zackigen Rande umgeben ist. — Ein prächtiges Topfgewächs!

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag.* tab.
598.

52. *Ixia rubro-cyanea*. Jacq. Bunte Frie.
Engl. Red-blue Ixia. 4.

Charakteristik: Die schmal-lanzettförmigen Blätter sind, so wie der 8 Zoll hohe Blumenschaft, behaart, und letzterer an seinem Ende mit 3 — 4 abwechselnd stehenden Blumen gekrönt. Blume: Größe der weißen Narcisse, die lanzettförmigen, horizontal ausgebreiteten Randlappen himmelblau, an der Basis purpurroth; rosenfar-

dige Staubfäden, mit lilacrothen, an der Spitze goldgelb gezeichneten Antheren. Sehr schön.

Abbildung: In *Curt. Bot. Mag. tab.*
410.

Jacq. Icon. rar. II. tab.
285.

53. *Ixia scillaris*. var. *α*. (*latifolia*) *Gawl.*
Engl. Squill-flower'd Ixia, var. *broad-*
leav'd. 4.

Syn.: *Ixia polystachia*, *Jacq. Coll.*
Suppl. 159. t. 2.

Ixia reflexa. *Andrew's Bot. Re-*
pos. tab. 14.

Charakteristik: Gleichbreite, gerippte Blätter. Die rosenfarbigen Blumen mit gelben Antheren stehen ährenförmig bei einander und sind ohne besondere Schönheit. — Nach Dietrich sind die Blumen gelbgrün und nur die drei äußern Einschnitte auswendig purpurroth; vermuthlich ist dies eine Varietät dieser Art, wohin auch Nr. 46 (s. oben) gehört.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag. tab.*
542.

Redouté Liliac. Liv. 22.

54. *Ixia secunda*. *Willd. Einseitigblü-*
hende Irie. Engl. One-ranked Ixia. 4.

Charakteristik: Die elliptischen, schwertförmigen, gestreiften Blätter sind kürzer als der 10—12 Zoll hohe ästige behadete Blumenstamm, der mit einseitigen, aufrechtstehenden Blumenähren gekrönt ist. Blume: Größe der Hyacinthe, lilacroth, mit dunkelblauen Antheren auf weißen Staubfäden. Schön.

Abbildung: In *Curtis Bot. Mag. tab.*
597.

55. *Ixia spicata*. *L. Aehrentragende*
Irie. 4.

Syn.: *Gladiolus spicatus*. *Spec. plant. 53.*
Ixia alopecuroidea. *Liz. Suppl. 92.*

Charakteristik: Gleichbreite, flache Blätter und ein einfacher Blumenstamm, dessen Ende mit einer zweireihigen Aehre dachziegelförmig übereinander liegender Blumen gekrönt ist. — Nur für Botaniker der Vollständigkeit wegen, von Werth.

56. *Ixia squalida*. *Ait. Schmutzige Irie*. 4.

Charakteristik: Linien • lanzettförmige Blätter, die kürzer sind als der Blumenstamm. Die ungestielten, schmutzgrothen Blumen stehen abwechselnd am Ende des Stängels. — Man hat von dieser Art zwei Varietäten, deren Blumen aber, eben so wenig wie diese, von besonderer Schönheit sind.

57. *Ixia tricolor*. *Curt. S. A. T. Gart. Mag.*
V. S. 79. tab. 6.

58. *Ixia villosa*. *Jacq. Weißblaue Irie*.

Charakteristik: Die schwertförmigen, 1 Fuß langen, behaarten, der Länge nach gefalteten Blätter umfassen mit ihrer Basis die untere Hälfte des gleichhohen Blumenstamms, an dessen Ende 4—6 gestielte Blumen erscheinen. Blume: die Röhre ist mit der Blumenstamme von gleicher Größe; die eiförmig-lanzettförmigen, horizontal ausgebreiteten Randlappen sind dunkel- oder violettblau, an der Basis purpurroth, welche letztere Zeichnung in der Mitte der Blume eine, 2 Zoll im Durchmesser haltende Rundung bildet. Dunkelviolette Antheren. Sehr schön.

Abbildung: In *Sneevoogt* Icon. rar. I. tab. 16.

Jacq. Icon. rar. II. Tab. 284.

59. *Ixia virgata*. Jacq. — Ruthenförmige Trie. 4. — Dneästhetischen Werth.

Außer diesen hier beschriebenen Arten finden wir in *Redouté* Liliacées noch folgende abgebildet: *Ixia filiformis*. Liv. 5. — *I. dubia*. Liv. 11. — *I. fuscocitrina*. Liv. 15. — *I. hyalina*. Liv. 15. — *I. miniata*. Liv. 15. — *I. cepacea*. Liv. 16. — *I. liliago*. Liv. 19. *I. recurva*. Liv. 42. — *I. filifolia*. Liv. 42. — Und in *Dietrich's* Lexicon angezeigt: *Ixia abbreviata*. — *I. ambigua*. — *I. contracta*. — *I. laeta*. — *I. lobata*. — *I. pinifolia*. *I. propinqua*. — *I. retusa*. — *I. socialis*. — *I. spectabilis*. — *I. tardiflora*. — *I. tumida*. — *I. venusta*, die sämtlich vorerst noch einer näheren botanischen Bestimmung bedürfen: ob sie selbstständige Arten, oder nur Varietäten der vorgenannten sind.

L. Theuß.

2.

Etwas über richtige und practisch = erprobte Behandlung der *Hydrangea hortensis*.

N. Z. Garten-Magazin 1810. 4. Heft S. 136 f.

Herr Grimm in Braunschweig giebt a. a. D. einen schönen Aufsatz zur richtigen Behandlung der *Hydrangea hortensis*, und widerlegt

dadurch die angegebene Behandlung derselben von v. Esen im I. Jahrg. I. St. S. 18. Es sey mir erlaubt, auch einige Bemerkungen hier anzuführen, wie ich meine *Hydrangea hortensis* 1810 behandelt habe.

Was die Erde anlangt, so habe ich die *Hydrangea hortensis* erst im Frühjahr erhalten; und kann davon nicht reden. Ich hielt sie etwas trocken; und sie wollte nicht wachsen. Nach ungefähr 3 Wochen wurde sie von mir, und nachher, aus Versehen, von meiner Tochter noch einmal binnen einer Stunde gegessen — und nun fiengen die Blätter an zu wachsen, der Stock selbst trieb fünf große und einen kleinen Nebenzäusler. Ich hielt mit Begießen an, und im September blühte die Blume prächtig; ich glaube, die andern großen Nebenzäusler hätten ebenfalls noch geblüht, wenn der Topf groß genug gewesen wäre; denn es war nur ein gewöhnlicher Leucojontopf. Ich gab ihr die Morgensonne bis um 10 Uhr, und Nachmittags nach 3 Uhr. Sie blühte gegen 4 Wochen, und Jeder der sie sah, bewunderte ihre Größe.

Brunnenwasser soll man nicht nehmen, sagt Herr Grimm, auch, wenn es den ganzen Tag in der Sonne gestanden hätte, weil es ihr zuwider sey. Ich weiß nicht, von welcher Beschaffenheit das Brunnenwasser war, das Herr Grimm zum Begießen der *Hydrangea hortensis* widerräth; aber so viel habe ich aus Erfahrung, daß das Kälteste Brunnenwasser zum Begießen der *Hydrangea hortensis* nichts schadet. Ich habe kein Flußwasser in der Nähe, und alle meine Blumen und Drangerie-Bäumchen, wie alle Küchen-

gewächse werden mit Brunnenwasser gegossen, das sehr kalt ist, so kalt, daß ich meine Pferde damit nicht tränken möchte. Vor Kälte kann man es aus dem Brunnen kaum trinken. Und mit diesem kalten Wasser habe ich meine *Hydrangea hortensis* alle Tage, zum öftern zweimal begossen, und dabei eine herrliche Blume gezogen. Ich will aber damit nicht sagen, daß meine Behandlung der *Hydrangea hortensis* besser sey, als die des Hrn. Grimm; sondern nur, daß die Behauptung von Hrn. Grimm:

man dürfe die *Hydrangea hortensis* nicht mit Brunnenwasser begießen,

meiner Erfahrung geradezu widerspricht. Die Blume, die ich mit kaltem Brunnenwasser zog, hatte 37 Dolben. Wahrscheinlich lagen bei der Behandlung der *Hydrangea hortensis* seines guten Freundes andere Ursachen zum Grunde, wenn auch seine Exemplare, nachdem er das Brunnenwasser weggelassen hatte, sich verbesserten. Nach meinem Dafürhalten war entweder die Pflanze selbst krank; oder es war zu viel Salpeter unter der Erde im Topfe, in welchem die *Hydrangea hortensis* stand.

Dettinghausen, den 17. October 1810.

Büttner.

3.

Zier - Pflanzen aus Neu - Holland.

(Fortsetzung von S. 13. des Januars.)

3.

Bignonia pandorea.

(Mit Abbildung auf Tafel 5.)

Diese schöne Trompeten - Blume, welche Dietrich in seinem Gärtner Lexicon unter den 55 beschriebenen Bignonien - Arten nicht mit aufführt, stammt eigentlich aus der Insel Norfolk, und der Oberst Patterson schickte sie aus Neu - Holland zuerst i. J. 1793 nach London. Ihr Schaft ist rankend und sie gehört also zu den Schlingpflanzen. Ihre Blätter sind ungleich gefiedert, und ihre schönen milchweißen Blumen sind innerhalb purpurroth gefärbt, welches ihnen einen herrlichen Anblick giebt. Sie kommen an den Spigen der Zweige, aus den Blattwinkeln traubenweise hervor. Diese schöne Pflanze ist nicht sehr zärtlich. Sie kann im Sommer an einem geschützten Orte im Freien stehen, muß aber im Glashause durchwintert werden, und blühet da im Frühlinge. In England trägt sie reifen Saamen, und kann durch denselben leicht vermehrt werden.

4.

Indigofera australis.

Der Neu - Holländische Indigo.

(Mit Abbildung auf Tafel 6.)

Der Neuholländische Indigo macht einen kleinen niedlichen, ziemlich dichten Strauch, von sehr hübschem Ansehen, welches seine schönen ro-

senrothen Blüten, die traubenförmig und sehr reichlich hervorkommen, noch sehr erhöhen. Er wird im Glashause durchwintert, blühet in der Mitte des Frühjahres und trägt Saamen, besonders wenn man ihn in dem Sommerkasten hält,

wodurch er dann leicht vermehrt werden kann. Man findet ihn auch schon in teutschen Gärten, z. E. bei Hrn. Wendland, Seidel und in andern exotischen Pflanzen = Catalogen.

O b s t = C u l t u r.

I.

Characteristik der Obst = Sorten.

A. Apfel = Sorten.

D e r W e i n a p f e l

oder auch der Weinling.

(Mit Abbildung auf Tafel 7.)

F r u c h t.

Es ist dieses ein ziemlich großer Apfel und er hat seine größte Breite in der untersten Hälfte seiner Höhe, von da er etwas abnimmt und dann nach dem Stiele zu platt zuläuft. Nach der Blume hin nimmt er mehr ab und wölbt sich etwas hoch zu. Die Blume ist groß und füllt ihre Vertiefung, in der sie eingesenkt steht, ganz aus. Der Stiern bedeckt meistens die Oeffnung derselben, deren Innerstes gedümmelt und tief ist, und sich in eine kurze Röhre nach dem Kernhause zu endiget. Der Rand um die Blume hat einige Erhöhungen,

davon etliche über die Oberfläche zum Stiele hinlaufen, andere sich aber in der Mitte verlieren. Der Stiel ist mittelmäßig stark, kurz und holzig und geht kaum über die Hohlung, in der er steckt, heraus. Die Grundfarbe ist gelbgrün, worin sich viele braune Punkte befinden. Auf der Sonnenseite, wo ihn die Sonne am meisten hat beschienen können, ist er abwechselnd hell und dunkelroth, wenigstens findet man viele dergleichen gesprengte Punkte.

Die Höhe des Apfels hat 2 Zoll 8 Linien und die Breite 3 Zoll, und er gehöret zu No. 5. der III. Classe der Apfelformentafel unter die plattrunden Äpfel. Das Kernhaus ist unten breit, krümmt sich aber bald und endigt sich in einer etwas gedehnten stumpfen Spitze. Die Kernkammern sind breit, gepreßt und verschlossen. Die Kerne haben eine längliche, geradeaus zugespitzte, etwas eckige Form. Die Schale ist dünn, das Fleisch weißarün und locker und voll eines säuerlich stärkenden Saftes. Der Apfel reift auf den Lager, wird im December essbar und dauert bis in den

Mai. Er ist nur ein guter Wirthschafts = Apfel, wer aber das Weinsäuerliche liebt, der bedient sich desselben auch gern zum frischen Genuß.

B a u m.

Der Baum ist unter den Apfelfebäumen einer der Stärksten und schönsten, hat einen dicken Stamm und dichte Krone. Die untern Aeste wachsen sehr in die Länge, in einer horizontalen Richtung nach außen. Die Sommerhossen sind gewöhnlich kurz, etwas dick und hellbraun und stark wollig. Das Tragholz wechselt ordentlich und die Krone ist stark belaubt.

B l a t t.

Das Blatt ist länger als breit, läuft vorn und am Stiele spizig zu, und der Blattstiel ist ebenfalls lang und am Ende röhlich. Das Blatt ist auf beiden Seiten stark eingekerbt, blaugrün auf der obern und weißlich auf der Rückseite. Herr Pfarrer Reibhardt zu Udelmansfelden schrieb mir zu diesem Apfel die Anmerkung: daß derselbe in seiner Gegend wegen seiner feinen Säure sehr geschätzt, gebürt und abgekocht aber als kühlerer Trank den Kranken gereicht werde.

* * *

B. Birn = Sorten.

Die Tannenbirn.

Fr. Poire de Sapin.

(Mit Abbildung auf Tafel 8.)

F r u c h t.

Diese ist eine mittelmäßig große Birn, die ihre größte Breite, etwas über der Hälfte ihrer Länge, nach der Blume zu hat, wohin sie sich etwas

platt zurundet. Die Blume sitzt in einiger Vertiefung, ist aber ziemlich verwachsen, und ihr Stern und ihre Oeffnung etwas verdreht, daher das Innere weder geräumig noch tief. Nach dem Stiele zu nimmt sie etwas unter ihrer Hälfte sehr ab, und wird am Stiele spizig. Bei einigen dieser Früchte ist derselbe wie angebreht, bei andern wie hinein gesteckt; er selbst ist stark und holzig, und mehr als halb so lang als die Birn. Sie ist beim Abnehmen vom Baume grün, wird aber schön gelb; einige an der Sonne gehangene nehmen ein wenig verwaschenes Roth an. Die Schale ist dünn; das Kernhaus ist nach dem Stiele zu scharfspizig und etwas mit Steinen besetzt; die Kernkammern sind enge und verschlossen; die Kerne länglich, geradeaus spizig, ihrer auch nicht viel vorhanden und an Farbe sehr schwarz. Die Birn mißt in ihrer Breite 1 Zoll 8 Linien, und in ihrer Länge 2 Zoll 1 Linie und gehört zu No. 6. der II. Classe der Birnformen = Tafel zu den platt ausgeschweift spizigen Birnen. Das Fleisch ist weiß, brüchig, voll eines angenehmen, süßen, auziehenden Saftes. Sie wird im Anfange des August's reif, dauert etwa 14 Tage, dann wird sie teig. Sie ist außer dem frischen Genuße gut in der Wirthschaft zu gebrauchen.

B a u m.

Der Stamm ist sehr stark. Haupt- und Nebenäste gehen in nicht sehr spizigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern nach einander und in Gabeln an, die Zweige ebenso, und sind kurz und steif. Das Tragholz wechselt unordentlich, ist lang und zweigig. Die Sommerhossen sind mittelmäßig lang und stark. Die Krone sehr vertheilt, nicht stark mit Zweigen besetzt und pyramidenförmig.

Blatt.

Das Blatt ist eiförmig und hat seine größte Breite unter der Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu, an welchen es sich kurz anrundet. Nach dem Ausgange zu nimmt es mehr ab, und läuft nach und nach in eine kurze Spitze aus. Die Rippchen sind zart und eng und ordentlich gereiht, und werden gegen den Rand gabelich. Die Zäcchen auf dem Rande sind sehr fein, deutlich und scharf. Das Blatt ist hellgrün und fein laäet.

Säcker.

2.

Ueber die Erziehung und Behandlung der Zwergbäume.

(Fortsetzung von S. 31. des Januars.)

4.

Versezung der veredelten Zwergbäume.

Sobald das Erdreich in den erforderlichen Stand gesetzt worden, pflanzt man die Bäumchen aus der Edelschule, wo sie ein Jahr, ohne durch Abzwicken und Schneiden in ihrem Triebe gestört worden zu seyn, gestanden haben müssen, darauf. Birn- und Aepfelbäume können zwar 2 bis 3 Jahre in der Edelschule stehen bleiben, doch müssen sie während dieser Zeit schon ihren Zuschnitt erhalten; für Pfirschen und Aprikosen hingegen ist es zuträulicher, wenn sie gleich im ersten Jahre nach ihrer Veredlung

an die bestimmte Stelle versetzt werden, vorausgesetzt, daß sie schon einen guten Trieb gemacht haben; denn sie gehen nicht allein besser an, sondern man kommt auch noch durch den Zuschnitt und die Einrichtung, die man ihnen nun sogleich geben kann, fast ein Jahr weiter, als wenn man sie älter werden läßt. Die beste Zeit für Kirschen, Pflaumen, Aprikosen und Pfirschen ist der Herbst, wenn sie bereits ihr Laub haben fallen lassen, nicht allein, weil man da mehrere Zeit übrig hat, daß man das Geschäft mit aller nöthigen Vorsicht verrichten kann, sondern auch, weil da die Witterung oft günstiger ist, statt daß man oft im Frühlinge nicht zeitig genug kommen kann, und diese Bäume einen frühen Trieb äußern. Aepfel und Birnen hingegen werden mit größerm Vortheil im Frühlinge versetzt. Beim Versetzen selbst sind alle die Regeln zu beobachten, welche überhaupt beim Ausheben und Verpflanzen eines Baumes befolgt werden müssen, und wovon bereits im VI. Jahrgange dieses Magazins S. 305 ff. umständlich gehandelt worden ist; bei Spalierbäumen aber hat man insbesondere noch auf folgende Punkte Rücksicht zu nehmen:

- 1) Darf ihr Schaft niemals so nahe an die Mauer gesetzt werden, daß er sie in einigen Jahren beim Erstarcken erreichte, sondern es muß zwischen beiden ein Abstand von wenigstens 8 bis 10 Zoll seyn, doch kann man die Spitze desselben etwas gegen die Mauer neigen, damit hernach die treibenden Aeste mit Bequemlichkeit an das Spalier geheftet werden können.
- 2) Müssen die Stämmchen mit der Impfstelle, die gewöhnlich noch nicht verwachsen ist, gegen

die Mauer gerichtet werden, damit solche durch anprallende Sonnenstrahlen weder ausgetrocknet, noch durch darauf fallenden Regen brandig oder krebzig werde. Hätte ein solches Stämmchen eine Krümmung, oder ein Knie, so müssen diese ebenfalls gegen die Mauer gelehrt werden. Endlich

- 3) ist auch darauf zu sehen, daß die Wurzeln nicht mit Gewalt in die Grube, welche deshalb geräumig genug gemacht werden muß, gezwängt, verbogen oder gar zerbrochen, und eben so wenig die Haupt-Wurzeln gegen die Mauer, wo sie nur Widerstand, aber keine Nahrung finden würden, sondern vielmehr nach außen gegen die Rabatten und Wege zu gekehrt werden, damit sie in ihrem Laufe nichts aufhalten möge.

5.

Von dem Spalier- und Geländerwerk.

So kostbar auch die Anlage eines Spalier- oder Geländerwerks scheint, und hie und da wirklich seyn mag, so ist es doch für den, der feines Obst zu ziehen gedenkt, kaum zu entbehren, und bringt in wenig Jahren die Kosten reichlich wieder ein. Freie Geländer aber gewähren die Vortheile bei weitem nicht, wie die an Mauern, Bleichwände oder Gebäude gelehnten Spalierre, sind auch, wo nicht mühsamer, doch kostspieliger anzulegen, daher sie auch heut zu Tage nicht mehr so häufig in Gärten angetroffen werden. Man mag indessen diese oder jene anlegen, so sind die dauerhaftesten immer die wohlfeilsten, doch kommt denen, die

K. S. Garten-Mag., VIII. Jahrg. 2. St. Februar 1811.

an Mauern oder Gebäude gelehnt werden, manches zu statten, was den Kostenaufwand vermindert. Diese Rückwände bestehen entweder 1) aus Mauern, oder 2) Lehm- und Wellerwänden, oder 3) breiteren Bleichwänden, oder 4) sind sie ein Theil eines Gebäudes. In den letzten beiden Fällen ist die Anlegung eines Spaliers mit den wenigsten Kosten verknüpft; vorausgesetzt, daß das Gebäude nicht massiv, sondern nur von Holz aufgeführt ist. Man darf zu dem Ende nur oben, in der Mitte und unten in horizontaler Richtung, $2\frac{1}{2}$ bis 3 Fuß von einander entfernt, auf die Schwelle, Riegel und das Gebälk oder Säulenwerk des Gebäudes gewöhnliche Latten mit Spundnägeln; über diese Latten aber Stäbe von $1\frac{1}{2}$ Zoll Breite in senkrechter Richtung 6 Zoll von einander entfernt, mit gewöhnlichen Bretznägeln befestigen lassen, so ist das ganze Geländerwerk gewiß auf's wohlfeilste hergestellt. Angenommen, daß das Stück Latten, wie sie zur Bedachung der Häuser gebraucht werden $1\frac{1}{2}$ Gr., ein Bret von 8 Ellen Länge und 14 Zoll Breite 7 Gr., das Schock Spundnägeln 5 Gr. und das Schock Bretznägeln 4 Gr. kosten, so besteht der ganze Aufwand auf ein Spalier von 7 Ellen in der Länge und 4 Ellen in der Höhe in folgendem:

3 St. Latten à St. $1\frac{1}{2}$ Gr.	4 $\frac{1}{2}$ Gr.
30 St. Spundnägeln	2 $\frac{1}{2}$ Gr.
2 St. Breter zu den Stäben à St. 7 Gr.	14 Gr.
96 St. Bretznägeln	6 $\frac{1}{2}$ Gr.
Arbeitslohn	9 Gr.
<hr/>	
Summe 1 Rthl. 12 $\frac{1}{2}$ Gr.	

Die längere Dauer eines solchen Geländers wird durch das Behobeln der Latten und einen Anstrich mit Oelfarbe gar sehr befördert, und ist des-

halb der größere Arbeitslohn, den das Behobeln verursacht, nicht zu achten.

Auf gleiche Weise können auch die Spaliere an Bret- oder Bleichwänden angelegt werden, wiewohl ich hier die Art, wie die Gärtner zu Montreuil ihre Pfirschenbäume anzubinden pflegen, der Wohlfeilheit wegen vorziehen möchte. Diese Leute bedienen sich zu diesem Behufe der Luchleisten (Anschrotten) die sie in kurzen, 2 bis 3 Zoll langen Stückchen um die Zweige legen, und dann die beiden Enden derselben mittelst eines kurzen Nagels an die Wand heften. Ich kenne in der That keine kürzere, wohlfeilere und leichtere Manier die Geländerbäume anzuhängen, als diese. Sie geht schnell von Statten, ist sehr zweckmäßig, indem alle Friction und das Einschneiden des Bandes in die Schale vermieden wird, und hindert auch in der Folge die Ablösung der Nester und Zweige nicht, daher sie gewiß alle Empfehlung verdient.

Die Errichtung der Spaliere an Lehmwänden, Mauern und massiven Gebäuden ist schon mit größeren Kosten verknüpft, denn weil das Lattenwerk nicht unmittelbar mit Nägeln auf die Mauer geheftet werden kann, so sind dazu Pfosten erforderlich, welche in einer Entfernung von 6 zu 6 Fuß von einander senkrecht aufgerichtet werden müssen, damit hernach das Lattenwerk daran befestigt werden kann. Diese Latten lassen sich dann aber nicht in senkrechter Richtung aufnageln, es wäre denn, daß die Pfosten oben, in der Mitte und unten mit Riegeln verbunden wären, welches freilich die Festigkeit des Geländers, aber auch den Kostenaufwand vermehren würde. Zur Ersparung des letztern

pflegt man daher die Pfosten auf eine leichte Art aufzurichten, und die Latten in horizontaler Richtung, dergestalt, daß jede von der andern 8 Zoll entfernt bleibt, darauf zu nageln. Ein solches an eine Mauer oder massives Gebäude geheftetes Spalier unterscheidet sich also in nichts von einem freistehenden. Zu den Pfosten bedient man sich der Pflochhölzer, welche an dem stärkeren Ende etwa 3 bis 4 Fuß, der längeren Dauer halber, ein wenig verkohlt und damit in die Erde gesetzt werden. Da sich solchergestalt nicht 2 Pfosten aus einem Pflochholze schneiden lassen; so ist der Aufwand dabei beträchtlich größer als bei dem vorigen. Zu einem Spalier von 8 Ellen Länge und 4 Ellen Höhe gehören nämlich:

4 Stück Pflochhölzer zu den Pfosten,	
à Stück 8 Gr.	1 Rthl. 8 Gr.
12 Stück Latten, à St. 1½ Gr.	= 18 Gr.
48 Stück Brettnägel	= 2½ Gr.
	<hr/>
	2 Rthl. 4½ Gr.
Hierzu das Arbeitslohn	4 Gr.
	<hr/>
	Summe 2 Rthl. 8½ Gr.

Bei alle dem dauert ein solches Geländer, zumal wenn es nicht behobelt und mit Oelfarbe angestrichen wird, kaum 15 bis 20 Jahre; nimmt man aber eichene Pfosten dazu, so kann solches wohl 40 bis 50 Jahre stehen, allein der Kostenaufwand beläuft sich dann auch noch einmal so hoch.

Mit mehr Wohlfeilheit läßt sich ein Spalier von gleicher Dauerhaftigkeit herstellen, wenn man sogenannte Bettstollen, welche im Durchmesser 2 Zoll halten, dazu anwendet, diese mit Bankeisen an die Mauer befestigen, unten aber auf angebrachte oder aus der Mauer hervorspringende Steine stellen läßt.

Oben, in der Mitte und unten werden diese Stulen oder Pfosten mit Niegeln, welche aus gewöhnlichen Latten geschnitten werden, verbunden, und auf diese Niegel die, aus Bretern $1\frac{1}{2}$ Zoll breit geschnittenen Stäbe in senkrechter Richtung und sechsßölicher Entfernung von einander, genagelt. Der Kostenaufwand für ein solches Spalier von 8 Ellen Länge, würde ungefähr folgender seyn:

2 Bettstollen, à Stück 6 Gr.	. . .	12 Gr.
8 Banneisen, à Stück 3 Gr.	. . .	1 Rthl. — —
4 Latten, à Stück $1\frac{1}{2}$ Gr.	. . .	6 —
2 Breter, à Stück 7 Gr.	. . .	14 —
2 Schock Bretznägel	. . .	8 —
Arbeitslohn	. . .	18 —
Summe		3 Rthl. 10 Gr.

Ein solches Geländerwerk kann, wenn es mit Oelfarbe angestrichen wird, 50—60 Jahre stehen, zumal wenn es durch die Dachung der Mauer einigen Schutz von oben hat, in welchem Falle es auch nur vorn angestrichen zu werden braucht. Wo aber dieser Schutz fehlt, da müssen beide Flächen einen doppelten Anstrich erhalten, und diesen giebt man ihnen, ehe das Ganze zusammengesetzt und festgenagelt wird. Ist das Spalier aufgerichtet, so kann ihm noch ein dritter Anstrich gegeben werden, wodurch die Dauer desselben gar sehr befördert wird. Wer aber die Kosten, den ein Anstrich mit Oelfarbe verursacht, scheuen sollte, kann sich statt desselben auch des Schifftheers, unter welchen eine hinlängliche Quantität gepulverte und durchgestichte Holzkohlen gemischt werden, bedienen. Wo kein Schifftheer zu haben ist, kann der Anstrich aus Del und Pech, welches zusammen in einem Kessel geschmolzen und mit gepulverter Holzkohle versetzt wird, zubereitet werden.

6.

Erste Zurichtung der Zwergbäume.

Es ist bereits in dem Vorhergehenden bemerkt worden, daß die Veredelung aller Zwergbäume so nahe am Boden geschehen müsse, als es sich nur immer thun lassen will; vorzüglich aber gilt dieses von den zu Pyramiden-, Busch-, Kessel- und Kugelbäumen bestimmten Stämmchen. Der Grund davon ist leicht einzusehen. Alle diese Bäume sollen entweder gar keinen, oder nur einen sehr niedrigen Schaft erhalten. Dies würde aber nicht bezweckt werden können, wenn das Edelreis hoch aufgesetzt würde. Viele werden auch über der Pfropfstelle stärker als der Grundstamm ist, welches einen großen Uebelstand verursachen würde. Dieser aber wird durch das tiefe Veredeln vermieden, weil hernach beim Versetzen, die Pfropfstelle in den Boden gebracht werden kann. Was nun zu fördern ist

1) die Kugelbäume betrifft, so pflegt man solche von 4 bis 6 Fuß Schaftöhe zu ziehen. Die Kesselforten müssen auf Stämme von Johannis- oder den, mit ihm so nahe verwandten Heckapfel, (*malus frutescens*. Franz. Doucin) Birnen hingegen auf Quitten gesetzt, und die Veredelung so nahe als möglich am Boden vorgenommen werden. Sind die Augen oder Keiser angeschlagen, so hat man im ersten Jahre wenig oder gar nichts mit ihnen zu thun. Man läßt sie nach Gefallen treiben und schützt sie vor möglichen Beschädigungen. Im zweiten Jahre können sie schon an Ort und Stelle verpflanzt werden. Haben sie nun die erforderliche Höhe erreicht, so köpft man sie oben, wo sich die Krone bilden soll, ab. Es werden nun sogleich meh-

rene Augen hervorschieben, die bei ihrer Verlängerung in gleicher Entfernung von einander gehalten werden müssen, damit sie eine regelmäßige gefällige Kugel bilden. Dies wird noch leichter durch Anlegung zweier oder mehrerer Reife über's Kreuz bezweckt, an welchen hernach die Zweige hingeleitet werden, damit nirgends eine Leere entstehe. Den Schaft bindet man an einen Pfahl, damit er den Winden Widerstand leisten kann. Kernobstbäume kann man auch durch vorsichtiges Auftragen der Rinde zu verstärken suchen. Ist nach 3 bis 4 Jahren die Kugel völlig gebildet, wobei beständig dahin gesehen werden muß, daß im Innern derselben keine Verwirrung entstehe, so wird sie mit jedem Frühjahr regelmäßig beschnitten, bergestalt, daß man die Sommertriebe auf drei, und die Fruchtzweige auf zwei Augen zurücksetzt.

2) Kesseltäume werden entweder mit einem Schaft von 6 bis 8 Zoll oder 3 Fuß Höhe gezogen. Die letzten hält man für vorzüglicher. Was die ersten betrifft, die einen Schaft von 6 bis 8 Zoll Höhe behalten sollen, so schneidet man die im ersten Jahre getriebene Lode ganz nahe über der Veredlungsstelle, wo sich die schönsten Augen befinden, ab, wodurch diese sich zu entwickeln und auszutreiben genöthiget werden. Diejenigen aber, welche einen Schaft von 3 Fuß Höhe bekommen sollen, läßt man erst so hoch treiben, und wenn sie die erforderliche Höhe erlangt haben, schneidet man solche da, wo der Kessel seinen Anfang nehmen soll, ab. Es treiben nun sogleich an dieser Stelle mehrere Augen hervor, von denen man nur so viele, als zur Bildung des Kessels nöthig sind und die in möglichst gleicher Weite von einander stehen müssen, wachsen läßt,

Diese Mutteräste bindet man mit zunehmendem Wachthume an Reife, welche inwendig angelegt werden und leitet die aus denselben hervorsprossenden Zweige in schräger Richtung so, daß inwendig eine hohle Form erzwungen wird, und nirgends Verwirrung und Unordnung entstehen kann. Alle an unrichtigen Orten hervorkommenden Augen müssen abgedrückt werden. Ueberall aber sucht man die Leeren mit hingeleiteten Zweigen auszufüllen. Wären jedoch keine Zweige vorhanden, so muß man solche dadurch zu erzwingen suchen, daß man die nächsten Leitzweige über einem Auge, welches seine Richtung nach der Leere zu hat, verstuget. Ueberhaupt muß man sich bemühen, die ganze Krone in ein solches Gleichgewicht zu bringen, daß keine Seite die andere überwache, welches durch kluges und vorsichtiges Beschneiden bewirkt wird.

3) Auf ähnliche Art werden auch die Buschbäume zugerichtet. Das Edelreis kann auf 3 bis 4 Augen abgeköpft werden, damit die Aeste so niedrig als möglich am Boden herauswachsen und fast gar kein Stamm sichtbar sey. Hierauf werden sie in die Breite gezogen, und mittelst eingeschlagener Pfähle und angelegter Stangen oder Reife in die Form gebracht, die sich nach Maasgabe ihres Standortes am besten für sie schickt. Vorzüglich ist darauf zu sehen, daß ein solcher Buschbaum ein schönes Ganzes formire, und nicht etwa an einer Seite überladen, an der andern aber leer sey. Inwendig hingegen muß er luftig gehalten und von Räubern und unnützen Zweigen befreit werden. Beschneiden muß man ihn kurz, damit die Aeste zeitig erstarken und sich nicht unter der Bürde ihrer Früchte herabsenken.

4) Die Pyramidenbäume müssen ihren ersten Zuschnitt schon in der Edelschule erhalten. Gleich im ersten Jahre nach der Veredelung kürzt man nämlich das aufgesetzte edle Reis, wenn es einen guten Trieb gemacht hat, auf 2 bis 3 Zoll über der Impfstelle ab. Dies veranlaßt nun eine Menge Seitenzweige, die auf allen Seiten hervortreiben. Von diesen wird derjenige, welcher den stärksten Trieb zeigt, als Herzstamm beibehalten, so daß alle übrigen Zweige von ihm ausgehen, und zwar wo möglich dergestalt, daß sie sich wie eine Schraube um ihn herumzuwinden scheinen, und folglich nicht unmittelbar über einander stehen, welches häufig Verwirrung verursachen würde, sondern so, daß der zweite z. B. zur Seite linker Hand, der dritte aber zur Seite rechter Hand, und der vierte erst gerade über dem ersten zu stehen kommt. Häufig tritt auch der Fall ein, daß das Edelreis schon mehrere Seitenäste gemacht hat, und dann klopft man solches über dem fünften Nebenaste ab, und bestimmt diesen letzten zum Herzstamme. Gewöhnlich geschieht solches, wenn das Bäumchen aus der Edelschule auf seinen bestimmten Platz versetzt wird: denn wollte man ihm da seinen ganzen Trieb lassen, so würden die untersten Aeste in diesem Jahre, während sich die Wurzeln erst festsetzen und an den Boden gewöhnen müssen, sehr zurückkommen. Hätte jedoch ein veredeltes Stämmchen bereits die Dicke eines Fingers erreicht, und man wollte solches zur Pyramide zurechten, so müßte man es auf 2 bis 3 Fuß abklopfen. Solche Stämmchen stoßen nun eine Menge Seitenzweige aus, die man sogleich ordnen, und wo sie in Menge hervorkommen, zum Theil

ausbrechen, da aber, wo keine hervorkommen, welche inoculiren muß.

Pfirschenbäume in Pyramidenform gezogen, nehmen sich gegen die Zeit der Reife ihrer Früchte prachtvoll aus. Ihre Zurichtung kann sowohl auf die gewöhnliche, als auch auf folgende Weise geschehen: Man ziehet zuerst einen Kreis von 4 bis 5 Fuß im Durchschnitt um den Baum, dessen Schaft den Mittelpunct bildet, steckt hierauf in diesem Umkreise alle 2 Fuß Stangen, welche man oben zusammenbindet. Sodann legt man an diese Stangen rings herum, in einer Entfernung von einem Fuß, Reife, welche mit Draht an den Stangen fest gebunden werden. Auf diese Weise erhält man ein Gerüste oder Fachwerk, woran die Pfirschen reifen, nachdem sie beschnitten worden, gebunden werden können.

5) Unter allen Zwergbäumen sind jedoch die Spalierbäume die schönsten und beliebtesten, auch liefern sie das schönste und köstlichste Obst. Der Formen, unter welchen sie angetroffen werden, sind vornämlich drei. a) Die Gabelform, b) die Fächer- oder Radspeichenform und c) der Zug auf den Herzstamm.

a) Die Gabelform wird von den meisten Pomologen für die natürlichste, leichteste und beste erklärt. Sie besteht darinn, daß von dem Schafte des Baumes zwei Aeste ganz unten, wenige Zolle über der Veredlungsstelle, an das Spalier geheftet, und aus diesen beiden Mutterästen alle übrigen Aeste, welche das Spalier bekleiden sollen, ge-

zogen werden. Diese beiden Aeste bilden nun mit dem Schafte, auf dem sie stehen, die Figur einer Gabel, oder eines lateinischen Y. Zur Erreichung dieses Zweckes wird das Edelreis auf 4 bis 6 Augen abgestutzt. Von den aus diesen Augen hervortreibenden Zweigen, werden zwei, die einander gegenüber stehen, zu Mutterästen erwählt, die übrigen aber, welche unterhalb dieser beiden, oder neben denselben sich entwickeln, müssen zeitig unterdrückt, die aber oberhalb derselben hervortreiben, abgeschnitten werden. Fände hingegen der Fall statt, daß das bei der Veredlung eingesetzte Auge gleich zwei einander gegenüber stehende Zweige, welche also eine Gabel bilden, getrieben hätte, so könnten diese sogleich zu Mutterästen bestimmt werden, und man käme folglich auf diese Weise ein ganzes Jahr früher zum Ziele.

b) Die Fächer- oder Radspeichenform (en éventail) besteht darin, daß alle aus dem Kopfe des niedrigen Schaftes hervorsprossende Zweige, wie Strahlen, oder wie die Speichen an einem Rade divergirend an das Spalier gebunden werden, wobei sorgfältig dahin gesehen wird, daß kein von dem Stamme ausgehender Zweig eine senkrechte Richtung bekomme. Das veredelte Stämmchen wird ebenso wie bei der Gabelform zugerechnet, nur mit dem Unterschiede, daß man ihm nur zwei oder höchstens drei Augen über der Impfstelle läßt, wodurch es gezwungen wird, seine Zweige dicht an einander, wie auf einem Kopfe hervorzutreiben,

c) Der Zug auf den Herzstamm ist die dritte Form der Spalierbäume, und besteht darin,

daß man die an dem edeln Reife zur Rechten und Linken hervorsprossenden Zweige in gleicher Länge und Stärke, und wo möglich auch in gleichem Abstände von einander, wagerecht an das Spalier heftet. Die erste Zurichtung geschieht so, daß man das Edelreis auf 6 bis 8 Zoll abküpft und dadurch die schlafenden Augen nöthigt sich zu entwickeln. Von diesen treibenden Augen werden nun alle, welche nach der Mauer zu oder nach vorn zum Vorschein kommen, mit dem Nagel abgedrückt, diejenigen aber, welche das Reis zu beiden Seiten ausstößt, erhalten, wobei jedoch die Vorsicht statt finden muß, daß man diese Seitenäste, welche wagerecht an das Spalier gebunden werden sollen, nicht zu nahe, sondern in gehöriger Entfernung von einander treiben lasse, den obersten aber zum Herzstamme geradeauf ziehe. Wäre nämlich das Edelreis auf 8 Zoll eingekürzt worden, so werden von den treibenden Seitenzweigen die beiden untersten, und etwa 4 bis 5 Zoll darüber abermals zwei, einer zur Rechten und der andere zur Linken, und endlich über diesen der schönste und beste Trieb zum Herzstamme — also im Ganzen nur fünf Schößlinge — stehen gelassen, alle übrigen aber, so wie sie hervor kommen, mit dem Nagel abgedrückt.

Der Zug auf den Herzstamm ist ohne Zweifel der schwerste, weil der Baumsaft einen beständigen Trieb, sich in senkrechter Richtung zu bewegen, äußert, daher eine stete Aufmerksamkeit und Vorsicht erfordert wird, daß der Herzstamm die Seitenzweige nicht überwache, oder die untern schwach bleiben. Gewöhnlich läßt man einem Baume, der am Spalier auf den Herzstamm ge-

zogen wird, neun Paar Aeste, wovon auf jeder Seite die Hälfte steht. Werden nun in jedem Jahre nur zwei Paar Aeste gezogen, so erfordert die Ausbildung des ganzen Baumes einen Zeitraum von fünf Jahren. Doch läßt sich bei der großen Verschiedenheit, welche unter den Bäumen in Ansehung ihres Triebes statt findet, keine so festbestimmte Anzahl von Jahren annehmen.

7.

Schnitt und weitere Ausbildung der Zwergbäume.

Da sich die fernere Ausbildung der Zwergbäume nicht ohne den Gebrauch des Messers zu Stande bringen läßt, so sollte ich der Vollständigkeit wegen, billig auch vom Schnitte handeln; da aber dieser Gegenstand bereits im VI. Jahrgange dieses Magazins S. 336 ff. ausführlich vorgetragen worden ist, so kann ich ihn hier füglich übergehen. Nur einige allgemeine Bemerkungen darüber will ich hier einschalten.

Jeder Zwergbaum soll ein schönes Ganze bilden, woran alle einzelne Theile unter sich harmoniren, und nirgends Unordnung oder Verwirrung, nirgends Lücken oder leere Stellen und nirgends Ueberladung wahrgenommen werde. Kein Schnitt darf daher auf's Geradewohl geschehen, sondern muß jedes Mal seinen Grund haben. Dazu wird nun vor allen Dingen eine genaue Kenntniß der Bäume und ihrer Unterlagen erfordert. Denn wie bereits in dem Vorhergehenden bemerkt worden, so sind die Bäume in Ansehung ihres Triebes außerordentlich verschieden, und dieser Trieb wird

durch die Unterlage gar mannichfaltig modificirt. Alle auf Kernstämme veredelte Fruchtarten treiben mehr auf Holz, da hingegen die auf Johannis- oder Quittenstämme gesehten mehr Fruchtholz ansetzen, und darum muß man diese mehr auf Holz, jene aber mehr auf die Frucht schneiden. Und da auch die Lage und der Boden auf den Trieb der Bäume einen mächtigen Einfluß haben, und solchen schwächen oder vermehren, so hat man auch hierauf sorgfältig Rücksicht zu nehmen. Ueberhaupt müssen Bäume von gesunder kräftiger Constitution und lebhaftem Triebe länger im Schnitte gehalten werden, als schwache und alte Bäume. Und da der Baumsaft einen steten Trieb zeigt, sich in senkrechter Richtung zu bewegen, so darf man keinen Zweig die gerade Richtung nehmen lassen, denn sonst würden die untern Aeste gar bald Noth leiden. Aus eben diesem Grunde muß man den obern und mittlern Theil der Bäume kurz halten, damit der untere nicht geschwächt und leer werde. Denn läßt man die Zweige zu lang, so ergießt sich der Saft mit Heftigkeit gegen die Enden derselben, und es entsteht um den Stamm herum eine Leere. Gleichwohl hat man sich auch sorgfältig zu hüten, daß man die Zweige nicht zu kurz schneide, weil in diesem Falle lauter Unordnung entstehen würde. Jede Seite und jeder Ast muß in einem gewissen Gleichgewicht erhalten werden. Sollte sich also der Saft mit Heftigkeit auf die eine Seite ergießen, so müssen die starken Zweige derselben kurz geschnitten, die schwachen und mittelmäßigen Aeste aber lang gelassen werden, damit der Saft auf seinem Wege Hindernisse finden und sich gleichmäßiger vertheilen möge; auf der schwachen Seite hingegen müssen die starken

Zweige lang gelassen, die Schwachen weg- und die mittelmäßigen kurz geschnitten werden. Auf diese Weise wird der Saft mehr auf die schwächere Seite geleitet und das Gleichgewicht erhalten oder wieder hergestellt. Sollen endlich Leeren ausgefüllt werden, so schneide man die nächsten Keste ganz kurz, und zwar über einem Auge, das nach der leeren Stelle gerichtet ist. Wäre aber kein solches vorhanden, so wird sich aus den nächsten verstuften Zweigen, gesetzt auch, daß sie noch so klein wären, eins oder mehrere bilden, von denen man diejenigen, welche die schicklichste Stellung haben, stehen läßt.

Was nun zunächst die Kugelbäume betrifft, so ist schon im Vorhergehenden das Nöthige darüber beigebracht worden. Der Schnitt derselben unterscheidet sich, wenn man die Form abrechnet, wenig von dem Schnitte der Pyramiden. Vorzüglich ist dabei auf die Ausfüllung der Lücken Bedacht zu nehmen, und wie damit zu verfahren sey, ist so eben gesagt worden. Uebrigens darf man zur Verhütung aller Verwirrung, keinem Zweig nach innen zu wachsen verstaten, vielmehr muß das Innere der Kugel rein und luftig gehalten werden.

Die Kesselbäume erfordern ihres größern Umfanges wegen schon etwas mehr Mühe, doch kann man sich solche sehr erleichtern, wenn man bei der ersten Zurichtung derselben nicht zu viele Mutteräste stehen läßt. Die aus diesen hervortreibenden Zweige werden nun an Reife gebunden, und zwar so, daß keiner eine gerade oder senkrechte Richtung bekommt, sondern vielmehr mit

den Reifen Winkel von 45 Grad bilde. Insonderheit muß man immer auf die Erhaltung des Gleichgewichtes bedacht seyn, welches anfänglich einige Mühe zu verursachen scheint, aber durch gehörige Aufmerksamkeit leicht zu bezwecken ist. Durchkreuzungen der Zweige und Verwirrungen müssen hier eben sowohl, wie bei Kugelbäumen vermieden werden, doch ist es nicht rathsam, zur Erreichung dieser Absicht das Messer zu gebrauchen, sondern man fährt besser, wenn man die überflüssigen Äugen, ehe sie sich noch entwickeln, unterdrückt oder mit dem Nagel wegnimmt. Beim Beschneiden aber, ist dahin zu sehen, daß solches nicht über einem Auge geschehe, welches gegen die innere Seite des Kessels gerichtet ist, weil solches nur Unordnung verursachen und einen wiederholten Schnitt nöthig machen würde. Lücken und leere Stellen werden auf schon beschriebene Art ausgefüllt; sollte aber kein Reis oder Nestchen vorhanden seyn, so kann man allenfalls einen Zweig aus der Nachbarschaft herbei leiten und mittelst eines Bandes so befestigen, daß dadurch die Leere gedeckt wird. Gegen das Ende des Herbstes wird derselbe nach Wegnahme des Bandes, die ihm gegebene Richtung behalten.

Buschbäume müssen überall gut besetzt seyn, inwendig aber gleich den Kugelbäumen luftig gehalten werden. Unter allen Zwergbäumen muß man sie am schärfsten beschneiden, damit sie starkes Holz bekommen, welches vermögend ist, die Last zu tragen, welche die häufigen Früchte verursachen. Uebrigens muß man diese Bäume mehr in die Breite — die jedoch auch Maas und Ziel hat — als in die Höhe wachsen lassen, und dies wird

dadurch bezweckt, daß man sie über lauter solchen Augen schneidet, die ihre Richtung nach außen haben; sobald sie aber die gehörige Breite erreicht haben, kehrt man den Schnitt um, und verrichtet ihn an solchen Augen, die gegen das Innere des Baumes weisen.

Bei der weitem Ausbildung der Pyramidenbäume ist hauptsächlich dahin zu sehen, daß sich die Seitenzweige in mäßiger Anzahl, und wo möglich in gleicher Entfernung von einander ansetzen. Es wird solches durch das jährliche Abköpfen des Herzstammes bewirkt, welches aber mit Ueberlegung und Mäßigkeit geschehen muß; denn köpft man ihn zu tief ab, so stößt er zu viel Seitenzweige aus, welches lauter Verwirrung verursacht; läßt man ihn aber zu lang, so gebricht es nicht selten an diesen. Die Mittelstraße ist, wie überall, also auch hier die beste, und das Maas dafür läßt sich etwa so bestimmen, daß er für's laufende Jahr 5 bis 6 Seitenzweige treiben muß. Will der Herzstamm, wie es zuweilen geschieht, die Seitenzweige überwachsen, so kann man der Kleppigkeit seines Triebes dadurch Schranken setzen, daß man an der Spitze desselben ein Band befestigt, solches anzieht und mit dem andern Ende an den Stamm bindet. In dieser umgebogenen Lage erhält man ihn bis zu Ende des Sommers, wo das Band wieder abgenommen und dem Saftriebe seine Freiheit gegeben wird. Was nun die Seitenäste betrifft, so werden solche alle Jahre regelmäßig beschnitten, und zwar jedesmal über einem Auge, welches seine Richtung gegen den Herzstamm oder nach innen zu hat. In Ansehung der Lücken und leeren Plätze verfährt man nach den bereits oben gegebenen Vorschriften.

A. J. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 2. St. Februar 1811.

Die Ausbildung eines Spalierbaums wird zu den Meisterstücken der Gärtnerei gerechnet. Sind

1) bei dem Gabelzug die beiden Mutteräste so weit erwachsen, daß man sie an das Spalier heften kann, so werden solche, jeder auf 2 bis 4 Augen verschnitten. Die aus diesen Augen erwachsenen Zweige werden Nebenäste, auch Holzäste vom zweiten Grade oder Glieder genannt, und sind bestimmt, das ganze Spalier zu bekleiden. Sie dürfen nie so stark als die Mutteräste werden, denn in diesem Falle würden sie den größten Theil des Baumsaftes an sich reißen, die untern Aeste würden schwach werden, der Baum von Aesten unbefestigt bleiben, und sich nicht weiter ausdehnen. Man verhindert dieses dadurch, daß man diesen Nebenästen eine schräge Richtung giebt. Mit jedem Jahre werden die Mutteräste verlängert, und obere und untere Nebenäste erzogen, diese aber nach Maasgabe des Triebes der Bäume verstuft, damit sie Hakenäste treiben, welche die Zwischenräume ausfüllen und Holz- und Fruchtzweige liefern. Vorzüglich muß man auf die Erhaltung des Gleichgewichtes sehen; die Mutteräste müssen über alle andern herrschen, und gleichsam zwei Bäume bilden, die auf einem gemeinschaftlichen Stamme stehen, dessen Mutteräste die Stämme und deren Nebenäste, an welchen die Fruchtzweige entstehen, die Holzäste vom zweiten Grade sind. Sollte einer von den Mutterästen allen Saft an sich reißen und die andern überwachsen wollen, so kann man ihn entweder tiefer herabbiegen und anbinden, durch welchen Zwang der Saft in seinem Zuflusse gehindert wird, den nothleidenden aber lüften und ihm eine etwas höhere Richtung geben, welches den Zufluß

⌘

des Saftes befördert — doch muß man jeden zu Anfange des Herbstes, wenn das Gleichgewicht hergestellt ist, in seine vorige Lage zurückbringen. — Oder man schneide den starken Ast kurz, lasse ihm aber alle kleinen Aestchen, damit sich der Saft darin vertheile; den schwachen hingegen lasse man lang, nehme ihm aber alle Nebenzweige, damit er vorzüglich genährt werde und seinen Nebenbuhler einhole. Beim Schneiden muß man sich nach dem Triebe des Baumes richten. Einen Baum, der viele und starke Aeste treibt, darf man nicht so scharf beschneiden, als einen andern, der nur wenige und schwache Zweige hervorbringt. Wenn man diesen auf wenig Augen zurücksetzen muß, um mehrere und starke Zweige zu erhalten, so dürfen bei jenem die starken Zugäste nur wenig verstutzt werden.

2) Spalierbäume, die nach der Fächer- oder Radspeichenform gezogen werden, sind fast auf eben die Weise zu beschneiden. Sind die auf dem Schaft hervorgetriebenen Zweige in schräger Richtung an das Spalier gehftet worden, so hat man die meiste Sorge auf die Erhaltung des Gleichgewichtes zu wenden, indem nicht selten ein oder der andere Ast den übrigen vorausseilen will. Zur Verhütung dieses Umstandes muß man solchen Aesten eine etwas schrägere Richtung geben, und sie beim Schneiden etwas länger lassen, damit der Saft in seinem Laufe ein wenig gehemmt werde und sich mehr vertheile; hingegen muß man diejenigen Aeste, in welchen der Saft zu träge fließt, kürzer schneiden, damit durch den verursachten Reiz der Saft herbeigelockt, und die Aeste verstärkt werden; übrigens drückt man die Augen und Knos-

pen, welche an unschicklichen Stellen oder im Uebermaasse hervortreiben, fleißig ab, wodurch der Verschwendung des Baumsaftes vorgebeugt und viel unnütze Arbeit erspart wird.

3) Bei solchen Spalierbäumen endlich, welche auf den Herzstamm gezogen werden, wird nun mit jedem Jahre der Herzstamm abgelöpft, damit man wieder 4 Aeste gewinne, welche wagrecht zur Rechten und Linken an das Spalier gebunden werden müssen, und so fährt man jährlich fort, bis die zur Bekleidung des Spaliers erforderlichen Aeste alle vorhanden sind. Hierbei ist hauptsächlich dahin zu sehen, daß diese Seitenäste in gleicher Entfernung von einander am Herzstamme hervortreiben, welches zum Theil durch das zeitige Abdrücken der Augen bewirkt wird. Die wagrecht an das Spalier gehefteten Aeste setzen nach ihrer ganzen Länge Schößlinge an; aber die zwei, drei oder vier letzten Augen an ihren Spigen werden zu Holz. Die Zahl dieser Sprossen hängt von der Kraft des Baumes ab. Auch hier muß man zeitig diejenigen, welche in zu großer Anzahl, oder an unschicklichen Stellen hervorschieben, unterdrücken.

Beim Anbinden der Aeste an das Spalier wählt man, unter den an den Enden der Seitenäste hervor gekommenen Zweigen, jenen, dessen Augen am größten und am nächsten an einander stehen, und bindet ihn dann in einer etwas unter der wagerechten Linie laufenden Richtung an; die andern zieht man noch ein wenig tiefer herab, damit sie noch weniger Baumsaft bekommen als jener, den man bestimmt hat, den Seitenast fort-

zusetzen. Dieser wird darum unter die wagerechte Linie geneigt, damit die erstern Augen mehr Saft bekommen, als jene an der Spitze, welche bis jetzt in ihrem Wachsthum eine viel größere Quantität Baumsaft bekommen haben, als die erstern.

Durch diese Vorkehrungen sucht man zu bewirken, daß kein Ast den andern überwache und überall das gehörige Gleichgewicht erhalten werde. Indessen reichen sie nicht immer allein zu, sondern man muß auch durchs Beschneiden die nöthige Gleichheit zu erhalten suchen. Uebrigens muß sorgfältig auf die gleiche Verteilung und Ordnung der Aeste und Zweige gesehen werden, so daß sie auf beiden Seiten gleich stark von Holz sind, gleich gerichtet, nirgends zu dicht, aber auch nirgends zu dünn stehen. Das Spalier muß überall gut besetzt, und der Baum unten breiter als oben seyn, doch darf er keinen Pfauenschwanz oder halben Birkel bilden.

Bei dieser Behandlung werden die Zwergbäume sehr bald ihre Fruchtbarkeit äußern. Allein gerade dieses muß man so lange zu verhüten suchen, als sie noch nicht ihre völlige Ausbildung erlangt haben, weil sie sich sonst vor der Zeit erschöpfen, einen Ast nach dem andern verlieren, krank werden und absterben würden. Zu dem Ende muß man das Fruchtholz durch zweckmäßiges Beschneiden in Laubholz umwandeln. Wie hierbei verfahren werden müsse, ist bereits uniständig am angeführten Orte (N. T. Garten = Magazin Jahrg. VI. Seite 336 ff.) gelehrt worden. Man vergleiche auch damit, was im V. Jahrgange dieses Magazins, Seite 226 ff. über die Erziehung der Pfirschenbäume gesagt worden ist. Die

Hauptsache kommt nämlich darauf an, daß man über diesen Fruchtaugen schneidet, um den Saft dahinein zu leiten, denn da er nun nicht von rohen wäßrigen Theilen geläutert werden kann, sondern sich mit Heftigkeit in die Fruchtaugen ergießt, so werden diese zu Holzgaugen.

Der jährliche Schnitt eines vollkommen ausgebildeten Zwergbaumes fordert die meiste Ueberlegung, indem fast jeder Baum anders behandelt seyn will. Im Allgemeinen fängt man bei jedem Baume unten an, die besten und schönsten Holzzweige, die am Ende des letzten Schnittes hervorgekommen sind, auf 4, 6, 8, 12 und mehr Zoll Länge zu schneiden. Man muß sich hier nach dem Triebe und der Kraft der Bäume richten. Ein rüstiger Baum, d. h. ein solcher, der lange und starke Triebe macht, muß lang, ein schwacher hingegen kurz geschnitten werden. Diese Ausdrücke sind aber sehr relativ. Bei einem rüstigen Baume heißt ein langer Schnitt, wenn das Reis 10 bis 12 Zoll Länge behält; kurz aber heißt er, wenn man das Reis nur 6 Zoll lang läßt; bei einem schwachen Baume hingegen würde eine Länge von 6 Zoll schon für einen langen Schnitt gelten, und der kurze kaum 3 bis 4 Zoll halten dürfen. Ist man mit den Holzzweigen fertig, so geht man zu den schwachen Zweigen fort, die man alle wegschneidet, es wäre denn, daß man irgendwo Lücken oder leere Stellen auszufüllen hätte, wozu sie angewandt werden können, außerdem aber ist es besser, wenn man sie ganz wegnimmt, um den Saft mehr zu concentriren. Vom Fruchtholze darf man unten nicht mehr, als zur Besetzung des Baumes nöthig ist, stehen lassen,

alles Schwache wird weggeschnitten, indem es nur kleines Obst von geringem Werthe erzeugt. — Von unten steigt man nun nach und nach immer höher am Baume hinauf. In der Mitte desselben werden die stärksten von den mittelmäßigen Zweigen zu Holz geschnitten. Der Schnitt muß hier kürzer als unten geführt werden. Kommt man endlich zum obern Theile des Baumes, so schneidet man die mittelmäßigen Zweige zu Holz, die obersten aber nimmt man ganz weg, damit jene desto eher erstarken können; alles Fruchtholz hingegen läßt man stehen, wenn anders keine Unordnung oder Verwirrung dadurch verursacht wird; doch ist die Stärke und Kraft des Baumes dabei sorgfältig in Erwägung zu ziehen.

Nach einer Reihe von Jahren werden die Zwergbäume anbrüchig, verlieren Aeste und bekommen den Brand. Man muß daher auf ihre Verjüngung bedacht seyn. Das beste Mittel hierzu ist das Abköpfen nahe an der Pflanzstelle. Sie treiben hierauf wieder frische Aeste, unter denen man nun eine gehörige Auswahl treffen kann. Es versteht sich von selbst, daß man die Wunden gleich nach dem Abköpfen sorgfältig verwahren muß. Zu diesem Behufe werden in allen Gartenbüchern eine Menge Pflaster empfohlen, ich habe aber unter allen den Forsyth'schen Baummdetel, als das beste und zweckmäßigste Mittel dazu gefunden. Es ist nicht anders, als ob er die Säfte des Baumes herbei lockte, daher auch die Wunden äußerst schnell verwachsen. Krebs, Brand und Harzfluß, wenn sie rein ausgeschnitten wurden, kamen nach Anwendung dieses Mörteis nicht wieder zum Vorschein. Der Serpentin leistet zwar auch sehr viel bei Hei-

lung beträchtlicher Wunden, doch kommt er dem Forsyth'schen Mörteil lange noch nicht bei, daher ich mich seiner allemal, wenn ich einen Ast abnehmen muß, bediene. Bei hohlen Bäumen schneide man die abgelösten verfaulten Theile bis auf's Leben weg, lege dann den weichen Mörteil auf, hernach streue man das Pulver aus Holzasche und gebrannten Knochen darauf, wie solches im ersten Jahrgange des N. L. Garten = Magazins S. 380. gelehrt worden ist; so werden sie in kurzem wieder so viele Augen zeigen, welche die schönsten Aeste treiben, unter denen man hernach zur Befestigung der Spaliere wählen kann.

8.

Besondere Behandlung der zu Zwergbäumen gewählten Obstsorten.

Ich komme nun auf die specielle Behandlung der einzelnen Obstsorten; denn es läßt sich leicht denken, daß jede ihre Eigenheiten haben müsse; doch werde ich mich lediglich auf Kirschbäume, Pfäumen, Äpfel und Birnen einschränken, denn in Ansehung der Pfirschen und Aprikosen kann ich mich auf das beziehen, was bereits Jahrgang V. Seite 211 ff. und Jahrgang VII. dieses Magazins umständlich darüber gesagt worden ist.

1) Kirschbäume.

Die Kirschbäume verlangen einen guten und fetten jedoch ungedüngten Boden, wenn sie reichlich tragen sollen. In magerem Sandboden bekommen sie leicht den Brand und dauern überhaupt nur wenig Jahre. Man kann die Kirschbäume zwar in allen Richtungen an die Spaliere pflanzen, doch muß man eine

gute Auswahl treffen. An die Morgenseite taugt die Loth- und Pfundkirsche (*Cerise quatre à un livre*), an die Mittagsseite die frühe Maikirsche (*Guigne hative de Mai à gros fruit noir*), an die Abendseite die Herzogskirsche, (*Cerise royale*), wiewohl solche auch an der Nord- und Nordwestseite, wenn man sie etwas spät im Jahre haben will, gut thut, und an die Nordseite endlich die schwarze Molkenkirsche oder Maulbeerkirsche, (*Grosse Merise noire*) welche vorzüglich zum Einmachen gebraucht werden kann, aber auch, wenn sie recht reif ist, ein gutes Tafelobst abgiebt.

Beim Versetzen aus der Baumschule, welches am besten zu Ende des Novembers geschieht, hat man sich sehr mit dem Beschneiden in Acht zu nehmen, denn viele, besonders diejenigen, welche ihre Fruchttaugen einzeln an den Sommertrieben ansetzen und nur vorn an der Spitze ein einziges Holzauge haben, pflegen nach unvorsichtigem Beschneiden gern abzusterven. Gewöhnlich folgt, wenn man die Wunden nicht recht gut mit dem Forsyth'schen Baummörtel verwahrt, der Harzfluß und auf diesen der Krebs. Einige wollen daher die Kirschen gar nicht beschneiden. Allein man muß billig einen Unterschied machen. Die meisten treiben freilich ihre Frucht an den äußersten Spitzen der Zweige. Wollte man nun diese abschneiden, so würde — wo nicht der ganze Schößling, doch gewiß — der größte Theil desselben absterben. Um dieses Umstandes willen muß man die Zweige ihrer ganzen Länge nach horizontal an das Spalier heften, und während des Sommers oft nachsehen, wo irgend leere Plätze auszufüllen sind. Diese zu be-

kleiden, kürze man die zunächst daran stehenden Zweige ab, so werden sie zwei und mehr Schossen treiben, so daß es an Holze nicht leicht fehlen wird. Zieht man nun diese gehörig, so werden sie im folgenden Jahre tragen, und mit jedem Jahre wird sich ihre Fruchtbarkeit vermehren. Alle überflüssigen Triebe, und besonders diejenigen, welche vorn herauskommen, müssen zeitig abgerieben werden; denn, läßt man sie wachsen, und braucht hernach das Messer, so zieht solches den Harzfluß und Krebs nach sich. Ueberhaupt ist das Beschneiden im Frühjahr, ehe sich die Blüten noch entwickelt haben, immer gefährlich. Denn da jeder Zweig, welcher über einem Blütenauge geschnitten wird, entweder ganz, oder bis zum nächsten Laubauge abfließt, so muß man das Beschneiden nicht eher vornehmen, als bis man mit Zuverlässigkeit weiß, was ein Blüten- oder Laubauge ist. Am zweckmäßigsten geschieht solches in der Mitte des Junius, ehe sich die Blütenaugen ausgebildet haben. Um diese Zeit beschneide man die Sommertriebe auf 4 bis 6 Augen, je nachdem der Trieb des Baumes stark ist, so werden sich ein oder etliche neue Zweige entwickeln, mit welchen das Spalier vergrößert werden kann. Diese Zweige werden im zweiten Jahre tragbar. Bei dieser Behandlung bleiben die Bäume gesund und ungeschwächt. Uebrigens ist die Bearbeitung des Bodens den Kirschbäumen am Spalier sehr zuträglich.

2) Pflaumenbäume.

Die Pflaumenbäume werden zwar indgemein ins Freie gepflanzt und hochstämmig gezogen, und es ist nicht zu läugnen, daß sie da sehr viele Früchte bringen; allein an Spalieren werden diese doch viel schöner. Der Boden darf für diese Art

Bäume weder zu naß, noch zu trocken, sondern muß mäßig feucht, nahrhaft und locker seyn. Die Wurzeln müssen nicht tief eingelegt, sondern nahe an der Oberfläche der Erde ausgebreitet werden, damit Luft und Sonne gehbrig auf sie wirken können.

Die beste Lage ist die Ost- und Südostseite, denn gegen Süden werden die Früchte gern mehlig. Verlangt man nicht nur schöne Bäume, sondern auch schöne Früchte, so muß man jene so weit aus einander pflanzen, daß sie Platz genug behalten, sich auszubreiten. Sie bringen ihre Früchte sowohl an jährigem Holze, als auch an Zweigen, welche aus dem zwei- und dreijährigen Holze hervorgetrieben sind; deswegen darf man auch ihre Aeste nicht wie die Pfirschenbäume beschneiden, daß sie jährlich neue Triebe machen müssen, denn wo man einen Zweig abschneidet, da kommen gleich unter dem Schnitte etliche neue Zweige zum Vorschein, und die Folge davon ist eine Erschöpfung der Kräfte, welche sich gleich durch kleinere und unschmackhaftere Früchte offenbaret, Kränklichkeit, Harzfluß und ein baldiges Absterben. Weit besser thut man, wenn man die hervorsprossenden Zweige in gleicher Entfernung horizontal an das Spalier heftet, und die benachbarten Zweige da, wo Leeren auszufüllen sind, zu Anfange des Mai abzwickt, so werden diese Seitensprosse treiben, womit die Lücken bald ausgefüllt werden können.

Alte beschädigte Bäume lassen sich durch das Abköpfen wieder erneuern. Sie treiben bald wieder so viel Holz, daß das ganze Spalier damit bekrönt werden kann. Da aber diese Bäume dem Harzfluß

unterworfen sind, so muß man alle Wunden sorgfältig mit dem Forsyth'schen Baummörtel verwahren. Verlangt man recht große und schöne Früchte, so muß man die überflüssigen abbrehen; doch darf solches nicht zu früh geschehen, wenigstens nicht eher, als bis sie die Größe einer Kirsche erreicht haben. Das Laub schützt sie alsdann gegen rauhe Witterung und erstarrende Regen; man darf es wenigstens nicht eher abpflücken, als bis die Frucht völlig ausgewachsen ist und sich zu färben anfängt.

3) Kefelbäume.

Beim Aussehen der Kefelbäume an das Spalier hat man vornämlich mit darauf zu sehen, daß sie alle einerlei Wachstum haben, denn so machen sie ein viel besseres Ansehen, als wenn einige hoch und andere niedrig sind. Die Zwergbäume darf man nicht über 8 bis 10 Fuß hoch wachsen lassen, denn sonst werden sie unten kahl, die Stürme wehen die Früchte ab und zerbrechen die Spitzen. Ein Zwergbaum mit hübscher Krone bringt mehr und schönere Früchte, als 6 Spalierbäume; zugleich erhalten die Früchte auf den Gartenbeeten freie Luft, und man erspart außer der Arbeit noch die Ausgabe für das Geländer.

Alle Kefelorten bringen ihre Früchte an den vorjährigen Schossen, und darum darf man diese nie wegschneiden, weil man sonst ihrer Fruchtbarkeit schaden würde. Die Hauptsache beim Beschneiden, welches im April und Mai geschehen muß, kommt darauf an, daß man zuvörderst den Trieb des Baumes in Erwägung ziehe, und darnach bestimme, wie viel man ihnen Nutzen lassen könne. Alle unregelmäßigen Schossen und Triebe, wie auch kleine,

einander durchkreuzende Zweige, schneide man weg. Den Schnitt verrichte man so nahe an dem obersten Auge als möglich, damit der oberste Leitweig um so leichter die Wunde bedecke. Alle an den Seiten des Leitweiges treibende Augen reibe man jederzeit sorgfältig ab, denn diese rauben ihm seine Nahrung und Stärke, und machen ihn zu einem schlechten Leitwege. Man vergesse nicht, den Schnitt jährlich auf 9 bis 12 Zoll, nach Verhältniß der Stärke des Baumes vorzunehmen, bis er die Höhe erreicht hat, die man beabsichtigt, oder die der Umfang des Bodens erlaubt; diese Höhe kann etwa 8 bis 12 Fuß betragen. Auf diese Weise treiben die Bäume bald horizontale Zweige zu beiden Seiten. Die Entfernung, in welcher man diese Zweige anlegen soll, muß bei den größten Sorten 6 bis 7 Zoll, bei den kleinern aber 4 bis 5 Zoll seyn. Man muß solche, so wie sie sich verlängern, von Zeit zu Zeit beugen und etwas lose an das Spalier heften, damit sie diese Behandlung zeitig gewohnt werden, und späterhin nicht abbrechen. Uebrigens muß man alle Räuber am Stamme sorgfältig abschneiden und die Wurzelaufläuser vertilgen, indem solche nur den Baum schwächen. Von großem Nutzen ist auch das Auflockern des Bodens und das Düngen desselben, nur muß der dazu gebrauchte Dünger gänzlich verrottet seyn.

4) Birnbäume.

Unter allen Bäumen, welche man an das Spalier pflanzt, verlangen die Birnbäume den größten Raum. Eine Entfernung von 30 Fuß von einander ist nicht zu viel, denn man hat Bäume, die sich 40 bis 50 Fuß weit ausbreiten, und dabei immer noch sehr hoch werden; doch muß man auch

auf die individuelle Beschaffenheit eines Baumes Rücksicht nehmen. So viel ist gewiß, daß wenn es den Bäumen an Platz gebricht, sich auszubreiten, sie nicht gehörig in Ordnung erhalten werden können, und dann leidet auch ihre Fruchtbarkeit ungemein dabei, wenn sie immer oder zu stark beschnitten werden müssen, weil viele Birnsorten ihre Blüthknospen am Ende der jährigen Triebe tragen, so daß, wenn man sie also immer zu beschneiden genöthigt ist, auch die Früchte mit weggeschritten werden, welches alsdann unvermeidlich ist, wenn die Bäume zu enge gesetzt worden sind. Das beständige Beschneiden zieht auch unvermeidlich den Krebs nach sich. Je weniger man das Messer bei diesen Bäumen braucht, desto besser gedeihen und desto reichlicher tragen sie.

Das Aussetzen der Bäume an das Spalier geschieht in trockenem Boden am besten im Herbst, zu Ausgang des October oder im November; in nassem Boden aber mit größerem Vortheile im Frühjahr, zu Ende des Februar oder im März. Der Boden muß wenigstens 3 Fuß tief gute Erde haben; die beste bringt man oben auf, um die Wurzeln so nahe als möglich an die Oberfläche zu bringen. Die beste Lage für Winterbirnen ist die Ost-, Südost- und Südwestseite. — Sind die Bäume im Herbst verpflanzt worden, so wartet man mit dem Beschneiden der Gipfel bis zum Frühlinge. Im März löpft man sie etwa 4 bis 5 Augen über der Veredelungsstelle ab. Sie werden nun starke Schossen und eine Menge Seitenzweige machen, unter denen man die besten zur Bekleidung der Spaliere wählen kann. Die Entfernung, in welcher die Zweige der Birnbäume an dem Spaliere oder an der Mauer ange-

fest werden müssen, ist bei denjenigen Sorten, welche große Früchte bringen, ungefähr 8 Zoll weit von einander, bei andern aber, die kleinere Früchte tragen, etwa 6 Zoll weit, und man hat nur darauf sorgfältig Acht zu haben, die Zweige, wenn sie hervorkommen, horizontal anzulegen und zu ziehen, alsdann wird man des öftern Schneidens erträuglich seyn können. So lange der Baum seine völlige Ausbildung noch nicht hat, muß der Leitzweig jährlich im März bis auf einen Fuß oder 18 Zoll, je nachdem er stark ist, verkürzt werden, darnach wird er, nach Maaßgabe der zugenommenen Stärke des Baumes, etliche Fuß lang. Sind die Schossen sehr stark, so kann man den Leitzweig zweimal im Sommer schneiden; auf diese Art erhält man in einem Jahre zweimal neue Leitzweige, welche die Wand desto schneller bekleiden. Der erste Schnitt geschieht im März, der zweite aber gegen die Mitte des Junius.

Die Birnbäume bringen ihre Früchte an Reifern, die an drei- und vierjährigen Aesten hervorkommen, und diese Reiser bleiben alle Jahre fruchtbar, so daß, wenn diese Aeste horizontal gezogen und noch so lang werden, sie an ihrer ganzen Länge Früchte tragen, und wenn man die Bäume nur gut wartet, ihre Aeste regulär ziehet, sie nicht an ihrem Wachstume hindert, und sie Platz genug haben, ihre Aeste an jeder Seite genug auszubreiten, so wird man niemals oder doch nur sehr selten nöthig haben, ihre Zweige zu beschneiden. Zu dem Ende muß man während des Sommers die Bäume oft durchgehen und die hervorgetriebenen Zweige vorsichtig anheften, Wasserchossen aber und unregelmäßige Aeste weg-schneiden und die vorstehenden Zweige verkürzen.

Bei einer solchen Behandlung werden die Bäume, zumal wenn der Boden bearbeitet und jährlich — oder doch wenigstens alle zwei Jahre — im Herbst mit altem verrotteten Mist gedüngt wird, reichlich tragen.

Dem Abfallen der Früchte bei anhaltend trockener Witterung in heißen Jahren kann man dadurch begegnen, daß man große Gruben um die Bäume machen läßt, in welche man alsdann in den heißesten Monaten, Junius und Julius u. s. w. wenigstens alle 8 Tage an jeden Baum einige Kannen nicht zu kaltes, sondern an der Sonne überschlagenes Wasser, gegen Abend gießen, auch die Gruben alslenfalls, bei anhaltender Dürre, mit etwas Stroh bedecken läßt, damit die Luft und Sonne die Feuchtigkeit nicht sogleich wieder austrocknen könne.

Sollten die Bienen, noch ehe sie die Hälfte ihrer natürlichen Größe erreicht haben, durch scharfe, kalte Winde, oder Nachfröste, dergleichen zuweilen im Junius und Julius eintreten, im Wachstume gehindert werden, so kann man, sobald die Witterung gelinder wird, das Mittel, welches Forsyth *) dagegen empfohlen hat, in Anwendung bringen.

„Man macht nämlich mit der Spitze eines scharfen Federmessers einen Einschnitt in die Schale der Biene, und führet ihn vom Stiele bis an das Auge

*) Wilhelm Forsyth zc. über die Kultur und Behandlung der Obstbäume zc. Aus dem Englischen überseht von Dr. Adolph Heinrich Meineke. Mit dreizehn Kupfertafeln. Berlin und Stettin, 1804. 8. S. 133.

fort, genau so, wie man es beim Schröpfen eines hartrindigen Baumes macht. Man sehe sich aber vor, so wenig als möglich, in das Fleisch der Birne zu schneiden. Zugleich schlägt man etwas frischen Kuhmist und Holzasche durcheinander, und reibt mit dem Zeigefinger etwas von dieser Mischung ein, die beim Zuheilen der Wunde wieder ausgetrieben wird. Dadurch verhütet man das Aufplatzen, wodurch die Birnen verdorben werden. Die Colmar, Virgouleuse und Crasane sind dieser Krankheit am meisten ausgesetzt."

"Diese Operation, sagt Forsyth hinzu, empfehle ich aber bloß bei Spalierbirnen. Manche werden sie für sehr mühsam halten. Sie kostet

freilich etwas Zeit: indessen bin ich überzeugt, daß gewiß jeder Gärtner, der im Winter seines Heren Tafel mit gutem Obste zu besetzen wünscht, sich gern einige Stunden von seinem Morgenschlafe entziehen, oder des Abends, wenn seine Leute Feierabend gemacht haben, eine oder zwei Stunden darauf wenden wird. Vielleicht hält ihn dies noch ab, sein Geld und seine Zeit in einem öfentlichen Hause, oder bei andern unnützen Vergnügungen zu verschwenden. Er wird die große Freude haben, seiner Hände Werk gedeihen zu sehen."

W. J.

E. W. E. P.

G a r t e n = M i s c e l l e n .

Ueber die Colonial-Waaren und ihre Surrogate aus dem Pflanzen-Reiche.

(Fortsetzung von S. 39. des Januar-Stücks.)

III.

Der T h e e .

Der Chinesische Thee (denn von andern warmen Kräutergetränken, die man im gemeinen Leben auch Thee nennt, ist hier nicht die Rede)

N. N. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 2. St. Februar 1811.

kann nur zum Theil, und bloß, wenn er durch den Seehandel zu uns kommt, als eine Colonialwaare betrachtet werden; denn auch ein großer Theil davon kommt zu Lande, durch den Russischen Handel mit China, nach Europa. Wir sind die Einführung dieser Luxus-Waare zuerst Holland, und ihre weitere Verbreitung sodann England schuldig; indessen ist dieser Genuß, wenigstens in Deutschland, nur unter den höheren Classen eingeführt, und bei weitem, ja ich darf sagen zum Glück, nicht so sehr verbreitet, als der des Coffees.

2

Die Sitte Thee zu trinken, ist in Europa nicht viel über 200 Jahr alt; denn erst im Jahre 1600 brachten Holländische Chinafahrer den ersten Thee mit nach Europa. Die schlauen Holländer, welche den Alleinhandel dieser Waare in den Händen hatten, pösaunten die vortrefflichen Eigenschaften des Thees, selbst durch gedungene Lobredner, allgemein aus. So schrieb z. E. auf Ordee der Ostindischen Compagnie, ein Holländischer Arzt, Namens Bonetele, eine eigne Abhandlung über die Panacee des Thees, und behauptete darinne, man könne fast gar nicht gesund bleiben, wenn man nicht des Tages wenigstens 40 Tassen Thee tränke! Bei der reichen und vornehmen Welt führte sich dieses neue Lieblingsgetränk bald ein, und die Holländer zogen einige Zeit lang sehr großen Vortheil aus diesem Thee-Monopol.

Bald aber fanden auch andere Europäische Handels-Nationen den Weg zu dieser Chinesischen Goldgrube, und nahmen Theil an dieser Handels-Speculation der Holländer. Ihre stärksten und gefährlichsten Concurrenten aber wurden die Engländer, welche diesen ganzen Handels-Zweig an sich zu reißen droheten; ihn aber doch noch mit den Dänen, Schweden und Franzosen, und zuletzt noch mit Rußland theilen mußten. Dafür aber macht auch England selbst unter allen andern Europäischen Nationen bei weitem den größten Verbrauch von Thee. Man schätzte sonst den Betrag der sämmtlichen Thee-Einfuhre aller Nationen nach Europa, jährlich auf 20 Millionen Pfund, und daß davon England selbst 14 Millionen, das übrige Europa aber 5 bis 6 Millionen Pfund verbrauche. Dies rieth aber in den neuesten Zeiten bei weitem nicht zu.

Die besten und sichersten Nachrichten über den Thee, und den Chinesischen Theehandel verdanken wir dem Englischen Ambassade-Secretär, Sir George Staunton, welcher den Lord Macartney, bei dessen bekannter Englischer Gesandtschafts-Reise nach China begleitete, und sich über diesen wichtigen Englischen Handelszweig in Canton und Peking selbst auf's vollständigste unterrichtete. Nach dessen Berechnung beträgt neuerlich die Thee-Einfuhre in Europa wenigstens 30 Millionen Pfund, wovon England selbst mit seinen Besitzungen wenigstens 20 Millionen Pfund verbraucht; weil das Theetinken in England so allgemein geworden ist, daß man, wenigstens in London und den andern Englischen Städten, in jedem Hause dem Gesinde ein gewisses beträchtliches Theegeld mit zu seinem Lohne geben muß. Dafür verfährt man aber auch, um dem gemeinen Volke wohlfeileren Thee zu schaffen, den Chinesischen Thee mit jungen Eschen-, Eichen- und andern gedörzten Blättern, welchen Zuschlag man auf 4 bis 5 Millionen Pfund schätzt. Bedenkt man nun, daß China nur sehr wenig Europäische Waaren-Artikel braucht, und daß der Theehandel meistens mit baarem Gelde getrieben, und hauptsächlich mit Silber bezahlt werden muß, so kann man leicht ermessen, welche ungeheure Summen baaren Geldes jährlich aus Europa nach China gehen, welche nicht wieder zurückkommen, und also für Europa verloren sind. Dieser Fall tritt besonders jetzt ein, da auch in Teutschland der Thee ein Lieblings- und Modegetränk der vornehmeren Welt geworden ist, und in dieser der elegante Theetisch den nun veralteten Coffeetisch fast ganz verdrängt hat.

Nun ist die Frage: Hat Europa schon ein Surrogat für den Chinesischen Thee? und kann es überhaupt dergleichen haben?

Beide Fragen können nur bedingt beantwortet werden. Betrachten wir den Thee als Gegenstand des Luxus und der Leckerei, so hat Europa durchaus kein Surrogat für den Chinesischen Thee, und die Zunge des wohlküstelnden Theetrinkers, die unter den 17 bekannten Theesorten selbst große Abstufungen findet und schmeckt, und den Karawanen-Thee dem Seehandels-Thee weit vorzieht, wird sich eben so wenig entschließen, ihren theuern Karawanen-Thee gegen Citronen-Melisse, als der Weinkenner seinen ächten Champagner aus Patriotismus gegen moussirenden Schlüsselblumenwein, zu vertauschen. Von dieser Seite, und wenn vom Genusse die Rede ist, steht also gewiß keine Reforme in unsrer Sitte des Theetrinkens zu erwarten.

Betrachten wir aber das Theetrinken als ein Bedürfnis für viele Menschen, die weniger delikant, und gewohnt sind, ein Paar Tassen Thee mit Milch, an Statt des Coffee, zum Frühstück zu trinken, so haben wir allerdings mehrere, auch schon in Deutschland häufig erprobte, und bereits bei vielen Leuten von der Mittel- und geringeren Classe eingeführte Stellvertreter des Chinesischen Thees. Dahin gehört z. B. 1) das Kraut der gemeinen Walderdbeere; 2) das Heidel- und Spreißelsbeer-Laub; 3) die Blätter des Schwarzborns; 4) die Citronen-Melisse; 5) der Ehrenpreis; 6) die Pfeffer-Münze; 7) die Schaafgarbe; 8) die Schlüsselblume u. a. m. Unter diesen Surrogaten soll

vorzüglich das Kraut der gemeinen Walderdbeere im Geruche und Geschmacke dem Chinesischen Thee beinahe völlig gleich kommen. Die Blätter müssen zu diesem Endzwecke im Frühlinge, wenn sie noch jung und unentfalteter sind, gesammelt, anfänglich im Schatten, und wenn sie nur halb trocken sind, zwischen den Händen gerollt oder feisirt, und sodann bei der Dfenhitze auf reinen Blechtischen vollends gedörrt werden. — Auch die jungen Heidelbeer- und Spreißelsbeer-Blätter, ebenso präparirt, sollen dem Chinesischen Thee an Geschmacke so ähnlich seyn, daß sogar eine Kenner-Zunge dadurch getäuscht werden könne. Wenn man nun weiß, daß die Englischen Thee-Speculanten auf eben die Art, wie die Chineser, ihre Theeblätter rösten und zubereiten, 4 bis 5 Millionen Pfund junges Eichen-, Eschen und anderes Laub dörren und zu Thee fabriciren, um den Chinesischen Thee damit zu verfälschen, und dem gemeinen Manne in England eine wohlfeilere Theesorte zu liefern, so hat diese Behauptung viele Wahrscheinlichkeit, und es käme darauf an, daß mehrere und genaue Versuche damit geschickt und im Großen angestellt, und die Resultate davon dem Publicum getreu mitgetheilt würden. So viel wissen wir gewiß von der Thee-Fabrication, daß die Chineser und Japaner jährlich 3 Theeblätter-Aernden haben, und daß die erste und zweite Aernde den besten, die dritte aber, wo die Blätter des Theestrauchs schon alt geworden sind, den schlechtesten Thee, die verschiedene Art aber, die Theeblätter beim Rösten und in der ganzen Fabrication zu behandeln, die verschiedenen Thee-Sorten, sowohl im Geschmacke als Güte und Preise, gebe. Sollte man diese Manier nicht auch bei unsern ein-

heimischen Producten, z. B. bei dem Erd-, Heidel- und Spreißels-Beer-Laube anwenden können? Ich glaube es allerdings.

Aber wir brauchten nicht einmal bei diesen Surrogaten stehen zu bleiben; wir hätten Hoffnung, sogar auch den wirklichen Chinesischen Theestrauch in Europa einzuführen und bei uns einheimisch zu machen, wie dies schon mit mehreren Chinesischen Pflanzen geschehen ist. Das nördliche Europa darf wohl keine Rechnung darauf machen, allein die südlichen Länder, als Portugal, Spanien, das südliche Frankreich, Unter-Italien, Sicilien, und die griechischen Inseln wären gewiß der Theecultur angemessen. In China wächst nach Stauntons Berichte, der Theestrauch noch unter dem 40sten Grade nördlicher Breite wild, da es doch in China, wegen seiner hohen Lage, im Winter friert.

Die ersten Thee-Pflanzen brachte der Schwedische Schiffs-Capitän Kleberg i. J. 1763 mit nach Europa. Er säete nämlich nach des Ritters v. Linnée Rathe, auf seiner Rückkehr aus China die Saamen in einige Töpfe. Sie giengen auf, und bei seiner Zurückkunft nach Schweden übergab er die jungen Pflanzen dem Ritter Linnée zu Upsala zur weiteren Pflege. Hier zierte nun der Theestrauch lange den botanischen Garten der Akademie, stand im Sommer im Freien, und im Winter im Glashause. Nachher wußten sich die Engländer und Franzosen denselben gleichfalls zu verschaffen; und jetzt hat man ihn zu Berlin, Schönbrunn und Dresden, obgleich bloß der Seltenheit wegen. Es steht also allerdings zu erwarten, daß der Theestrauch auch sogar im südlichen Deutschland vielleicht im Freien aushalten könne, wenn man sich Mühe giebt, ihn anzugewöhnen und zu vermehren. Es

bauern ja schon sehr viele Chinesische, nun bei uns naturalisirte, Pflanzen im Freien aus. Wirklich hat auch ein Theestrauch, sicheren Nachrichten zu Folge, den strengen Winter von 1784 in dem ehemals berühmten Garten zu Hohenheim bei Stuttgart, im Freien überstanden. — Es wäre daher sehr zu wünschen, daß das hellsehende Auge Sr. Maj. des Kaisers der Franzosen auch auf dieses Object fiel, und das so thätige und kraftvoll wirkende Französische Gouvernement im südlichen Frankreich sowohl, als in Italien durch kenntnißreiche Männer Versuche mit der Cultur des Theestrauchs an verschiedenen Orten machen ließe. Sie würden höchst wahrscheinlich gelingen, und für Europa in der Folge sehr wichtig seyn.

IV.

Die Baumwolle.

Die Baumwolle, das vierte Colonial-Product, ist als Waare für Europa von der größten Wichtigkeit, seitdem die Cottons von aller Art unsere wollenen Zeuche und bunten Leinwände, besonders bei dem gemeinen Manne verdrängt, und England uns mit seinen Ostindischen Mousselinen, und Baumwollenwaaren von einer Menge Formen, Gewebe, Farben und Namen überschwemmt hat.

Es giebt bekanntlich zwei Haupt-Gattungen der Baumwollen-Pflanze, nämlich:

- 1) die gemeine oder krautartige Baumwolle; diese ist ein Sommergewächs, wie unser Getraide, und wird ebenso auf Acker gesät und im September eingekrändet. Ihr Vaterland ist vorzüglich Vorder-Asien, Arabien, Klein-Asien, Syrien, Persien, Griechenland

und seine Inseln; sie wird aber auch in Unter-
Stalien, Sicilien, Malta, Ungarn und Spa-
nien häufig gebaut, und in Europa verarbei-
tet; sie ist jedoch bei weitem nicht so fein und
lang, als die Ost- und Westindische, und daher
nur zu ordinären Cottons und stärkeren Baum-
wollenwaaren brauchbar.

- 2) Die baumartige Baumwolle. Diese
hat einen strauchartigen, 6 bis 8 Fuß hohen,
perennirenden und mehrere Jahre dauernden
Stamm, und ist nur Ostindien, Bengalen,
Ava, Siam, den Ostindischen Inseln, so wie
auch Westindien eigen, und ihre Wolle weit
feiner und langhaariger, als die von der vo-
rigen Gattung, folglich auch zu den unendlich
feinen Ostindischen Geweben und Zeuchen ge-
schickter als jene.

Ob es möglich sey, die Baumwolle und ihre
Fabricate aus dem nördlichen Europa ganz auszu-
schließen, bezweifle ich mit Rechte, da ihr Gebrauch
so allgemein geworden ist, und vielleicht ein Paar
Millionen Menschen allein von der Fabrication der-
selben leben. Ein vollkommenes und der Baumwolle
ganz gleichkommendes Surrogat giebt es nicht in
Europa, weil die Fäden der Baumwolle lang und
spinnbar, und zugleich etwas kraus und elastisch sind,
welche Eigenschaften keins von unsern einheimischen
Pflanzen-Producten hat. Man hat zwar das durch
Langen und Weizen feinpräparirte Werrig oder
die sogenannte Heede von unserm Flachse Statt der
Baumwolle empfehlen wollen, allein es ist nur weich,
nicht elastisch, bleibt immer kurz, und läßt sich nicht
allein spinnen, und dient daher nur höchstens zur
Watte.

Als einheimische Baumwollen-Sur-
rogate hat man zwar mehrere Europäische und be-
sonders Teutschland eigene Pflanzen, deren Saame
mit einer Art von Wolle umgeben ist, vorgeschlagen,
und Böhmer führt in seiner Technischen Ge-
schichte der Pflanzen (Leipzig, 1794) I. Theil.
S. 569, folgende auf:

- 1) Die Wolle von den Weiden, und der Schwarz-
Pappel.
- 2) Einige Disteln-Arten.
- 3) Das gemeine Wollgras, mit abhängenden Blu-
tenköpfen. (*Eriophorum polystachion*. L.)
- 4) Das Wollgras mit aufgerichtetem Blütenkopfe.
(*Eriophorum vaginatum*. L.)
- 5) Das Alpenwollgras. (*Eriophor. alpinum*.)
- 6) Alle Arten von den Weiderichs-Röstein. (*Epi-
lobium*. L.)
- 7) Die Reich- oder Rohrkolbe. (*Typha latifolia*
und *angustifolia*. L.)
- 8) Die Syrische Seidenpflanze. (*Asclepias sy-
riaca*. L.)
- 9) Die Bach- und Blasen-Conferva. (*Conferva*
rivularis und *bulbosa*. L.), woraus das Na-
turgewebe, das sogenannte Gras- oder Wie-
sen-Leder entsteht; u. s. w.

Alle diese einheimischen Producte aber haben
den Fehler, daß ihre Wolle zu kurz, nicht spinnbar,
und nicht elastisch ist, und folglich höchstens nur zu
Watte, zu Hutfilze und zu Ausstoppungen gebraucht
werden kann.

Von dieser Seite also können wir nie auf einen
Ersatz der Baumwolle rechnen, die sich nun einmal
zu einem der ersten Bedürfnisse für Europa gemacht
hat. Man müßte daher, meines Erachtens, die

Sache von einer andern Seite anzugreifen suchen, wenn man die Baumwollen-Waaren, als Colonial-Waare, vom Continente abhalten, und dies also weniger an England zinsbar machen will; als woran doch eigentlich nur dem großen Staatswirth gelegen seyn kann; und welches auch nur die Absicht Sr. Maj. des Französischen Kaisers zu seyn scheint.

Die Baumwollen-Waaren werden, vorzüglich in Deutschland, von zwei Classen (und darin wieder, besonders von der weiblichen Welt), nämlich von der Mittel- und niedrigen Classe, und von der höheren und vornehmen verbraucht. Jede Bürger- und Handwerks-Frau kleidet sich, an Statt sonst in Wolle, anjezt in Cotton, ebenso jede Magd und fast jede Bauersfrau. Die bunten Flanelle, die Kalamanken und der Tamis zu Weiberröcken, welche sonst unser gemeines Volk kleideten, und wärmer und dauerhafter waren, sind, ebenso wie wollene Hosens- und Meublenzeuge, verschwunden, und von den schlechteren innländischen, nicht Farbe haltenden, und fast eben so theuern Cottons und Rankins verdrängt, und unsere Wollen-Beuch-Manufacturen sind ebenso wie unsere Wollen-Strumpf-Fabriken dadurch zerstört und ruinirt. Unsere Weiber, selbst von der gemeinen Bürgerclasse, tragen weiße baumwollene Kleider; unsere Fenster-Gardinen sind, Statt von Leinwand, jezt von Mouffelin. — Nun ist es zwar wahr, daß Alles dieses Waaren von innländischen Fabriken sind, daß dazu keine Ostindische, sondern die gröbere Macedonische, Smyrnaische und Italienische Baumwolle gebraucht wird, welche nicht durch den Englischen, sondern Französischen Seehandel, und größtentheils auch zu Lande, über Wien nach Deutschland, Frankreich

und in die Schweiz kommt, gebraucht wird, und daß ohne größten Nachtheil für unsern Nahrungsstand, diese Fabrication nicht ganz zu verdrängen seyn möchte. Aber sehr eingeschränkt, und weniger nachtheilig für Deutschland könnte sie doch gewiß durch folgende Mittel, welche freilich durch die Regierungen der Deutschen Staaten sehr kräftig unterstützt werden müßten, gemacht werden; wenn man:

- 1) die nachtheilige Cotton-Kleidung bei dem gemeinen Volke einzuschränken, und mehr auf wollene Zeuche von verschiedener Art zu leiten suchte; wenn man:
- 2) dazu unsere innländischen Wollen-Zeuch-Fabriken mehr zu unterstützen, und sie zu vervollkommen suchte;
- 3) wenn man die Fabrication der innländischen buntgedruckten Leinwände mehr zu heben und durch Prämien aufzumuntern, und zu unterstützen suchte. Man fängt jezt an in Sachsen bunte und auf Cotton-Art gedruckte Leinwände zu fabriziren, welche dem Cotton vollkommen gleichen, weit dauerhafter sind, und alle mögliche Aufmerksamkeit und Unterstützung verdienen. Sollte dies nicht für Schlessen sehr wichtig seyn, da jezt dessen großer Leinwandhandel mit Spanien ganz unterbrochen ist?
- 4) Man suche die Baumwollen-Cultur, in Italien, Dalmatien, Ungarn, dem südlichen Frankreich und Spanien, möglichst zu erweitern und zu unterstützen, damit wir an Statt der Levantischen, wenigstens mehr Europäische Baumwolle gewinnen.

Durch diese Mittel zusammengenommen, würde der Einfuhre und dem ungeheuern Verbräuche der ausländischen Baumwolle gar sehr gesteuert werden

können, und die Folge der Zeit würde für Deutschland sehr heilsame Resultate gewähren.

Ich komme nun zur höheren, reichern und vornehmern Classe, welche Ostindische Mouffeline, Englische Zige und weiße Baumwollen-Waaren trägt, womit England bisher das Continent überschwemmte, und dafür uns unser baares Geld abnahm. Es ist wahr, daß dieser Handel, welchen unser moderner Luxus so sehr begünstigte, zu einer ungeheuern Höhe gestiegen ist, und daß die Mode unserer Damen, sich äußerst leicht, und fast ganz orientalisch, in Ostindische Mouffeline und Cottons zu kleiden, in unserm kälteren und sehr schnell wechselnden Klima, für die Gesundheit der weiblichen Welt, von äußerst nachtheiligen Folgen ist; so daß ein heilscheuder und geistreicher Deutscher Arzt davon eine neue, sehr verheerende Krankheit — die Mouffelin-Pest — schuf.

— Sollte nun unsere schöne Welt nicht, besorgt für ihre Gesundheit und Leben, und aus Patriotismus, die jetzige Periode, wo die Englischen Baumwollen-Waaren vom Continente verbannt sind, benutzen, und sich, Statt Ostindischer Mouffeline, lieber in seidene Zeuche kleiden, welche selbst wohlfeiler und dauerhafter sind, als jene? Ich lege den höheren Ständen dies sehr warm ans Herz, denn nur durch Beispiele von ihnen, kann gegen die Tyrannei der allmächtigen Mode, mit Erfolg gekämpft und ein heilsameres Resultat errungen werden.

Dies wären meine Gedanken über die Baumwolle, als Colonial-Waare, und ihre jedoch nur uneigentlichen Surrogate; und ich bin gewiß, daß heilschende Staatswirthe noch manches Mittel entdecken werden, um diesem Uebel zu steuern; oder wenigstens dasselbe sehr zu mildern.

(Die Fortsetzung folgt.)

I n h a l t.

	Seite		Seite
IV. Blumisterei.		VI. Obst-Cultur.	
1. Charakteristische Zusammenstellung aller bis jetzt bekannten Arten der Gattung <i>Ixia</i> ; nach Redouté, Curtis, Andrew's, Schnevoogt &c.	45	1. Charakteristik der Obst-Sorten. A. Keffel-Sorten. Der Weinapfel oder auch der Weinling. (Mit Abbildung auf Taf. 7.)	58
2. Etwas über richtige und practisch-erprobte Behandlung der <i>Hydrangea hortensis</i>	56	B. Birn-Sorten. Die Tannen-Birn. (Mit Abbildung auf Taf. 8.)	59
3. Zierpflanzen aus Neu-Holland. (Fortsetzung.) A. <i>Bignonia pandorea</i> . (Mit Abbildung auf Taf. 5.)	57	2. Ueber die Erziehung und Behandlung der Smergbäume. (Fortsetzung.)	60
B. <i>Indigofera australis</i> . Der Neu-Holländische Indigo. (Mit Abbild. auf Taf. 6.)	57	XI. Garten-Miscellen. Ueber die Colonial-Waaren und ihre Surrogate aus dem Pflanzenreiche. (Fortsetzung.)	77

* * *

Zu diesem Hefte gehören folgende Abbildungen:

- Tafel 5. *Bignonia pandorea*.
- 6. *Indigofera australis*.
- 7. Der Weinapfel.
- 8. Die Tannenbirn.

Hierbei das Intelligenz-Blatt No. II.



Cornell
University
Library

Bignonia Pandorea.



Cornell
University
Library

Indigofera australis.

A. T. Gart. Mag. 1811.

Taf. 7.



Comer.
Univer.
Libraries

Der Stein-tyffel.



Cornell
University
Libraries

Die Fäunen-Burn.

No. II.

Intelligenz = Blatt

des

Allgemeinen Deutschen Garten = Magazins.

Jahrgang 1811.

Verzeichniß von den inn- und ausländischen Pflanzen, welche sich im Herzogl. Drangens-
Garten zu Belvedere, bei Weimar, befinden.

I. Warm = Haus = Pflanzen.

A		Gr.	Aloe	Gr.	Aristolochia	Gr.
<i>Abroma</i>			— perfoliata.	6	— trilobata.	12
— angusta.		20	— plicatilis.	—	<i>Arum</i>	
<i>Abrus</i>			— picta.	—	— auritum.	—
— preicatorius.		16	— pumila.	8	— arisarum.	16
<i>Acacia</i>			— retusa.	6	— bicolor.	16
— glandulosa.		—	— rigida.	—	— Colocasia.	16
<i>Acalypha</i>			— spiralis.	6	— divaricatum.	4
— cuspidata.		—	— succotrina.	8	— esculentum.	—
<i>Achania</i>			— variegata.	8	— sagittifolium.	6
— Malvaviscus.		10	— vera.	—	— trilobatum.	12
<i>Adansonia</i>			— verrucosa.	8	<i>Asclepias</i>	
— digitata.		—	— viscosa.	6	— curassavica.	6
<i>Agave</i>			— vulgaris.	—	— viminalis.	12
— foetida.		16	<i>Amaryllis</i>		<i>Aspidium</i>	
— virginica.		16	— curvifolia.	—	— molle.	—
<i>Aletris</i>			— Reginae.	—	— patens.	—
— fragrans.		—	— vittata.	—	<i>Averrho</i>	
— Zeylanica.		16	<i>Amomum</i>		— Bilimbi.	—
<i>Allamanda</i>			— Cardamomum.	18		
— cathartica.		—	— Z-rumbet.	16		
<i>Aloe</i>			— Zingiber.	12		
— arachnoides.		6	<i>Andropogon</i>			
— arborescens.		8	— arundinaceum.	—		
— atrovirens.		—	— caricosum.	2 Rthl.	<i>Bambusa.</i>	
— carnata.		12	— hirtum.	—	— arundinacea.	12
— cymbiformis.		12	— strictum.	—	<i>Barleria</i>	
— dichotoma.		12	<i>Anigosañthes</i>		— Prionitis.	—
— humilis.		16	— rufa.	—	<i>Begonia</i>	
— lingua.		8	<i>Antyllis</i>		— acuminata.	12
— margaritifera.		4	— cuneata.	—	— dichotoma.	8
— mitraeformis.		8			— nitida.	12

B.

C

<i>Besleria</i>	Gr.	<i>Capparis</i>	Gr.	<i>Curcuma</i>	Gr.
— Prionitis.	—	— frondosa.	—	— longa.	16
— serrulata.	—	— ovata.	1 Rthl. 4	<i>Cycas</i>	—
<i>Bignonia</i>	—	— spinosa.	1 Rthl. 4	— revoluta.	—
— rigescens.	16	— tenuisiliqua.	—	<i>Cymbidium</i>	—
<i>Boerhavia</i>	—	<i>Capsicum</i>	—	— aloefolium.	—
— excelsa.	8	— cerasiforme.	8	<i>Cyperus</i>	—
— scandens.	12	— frutescens.	8	— alternifolius.	10
<i>Bromelia</i>	—	— nigrum.	8	— mucronatus.	—
— Ananas.	12	<i>Carica</i>	—	— Papyrus.	—
— — foliis albis.	—	— cauliflora.	—	— viscosus.	—
— — argenteo-variegat.	—	— Papaya.	—	<i>Cyrilla</i>	—
— — aureo variegat. 1 Rthl.	—	<i>Cassia</i>	—	— pulchella.	6
— — acida.	16	— Brasiliensis.	—	<i>Cytisus</i>	—
— humilis.	—	— Fistula.	1 Rthl. 1	— Cajan.	—
— karatas.	1 Rthl. 16	— Sinensis.	—		D.
— nigra fol. glabris.	2 Rthl. 12	<i>Cassytha</i>	—	<i>Dorstenia</i>	—
— — spinosis.	2 Rthl. 12	— haccifera.	12	— contrayerva.	6
— pyramidalis.	1 Rthl. 16	<i>Catesbaea</i>	—	<i>Dracaena</i>	—
— Reginae.	1 Rthl. —	— spinosa.	—	— Draco.	—
— rubra.	—	<i>Celostia</i>	—	— ensifolia.	6
— violacea.	—	— elongata.	6	— terminalis.	1 Rthl. 8
— viridis inermis.	1 Rthl. —	<i>Cestrum</i>	—	<i>Dracontium</i>	—
	C.	— auriculatum.	12	— cordatum.	1 Rthl. 8
<i>Cactus</i>	—	— laurifolium.	12	— pertusum.	8
— cochenillifer.	12	— nocturnum.	16	<i>Duranta</i>	—
— decagonus.	8	— pendulinum.	—	— Ellisia.	—
— flagelliformis.	6	— vespertinum.	12	— Plumeria.	12
— grandiflorus.	6	<i>Chamaerops</i>	—		E.
— heptagonus.	12	— acaulis.	—	<i>Ehretia</i>	—
— hexagonus.	8	— mitis.	—	— tinifolia.	—
— lanuginosus.	8	<i>Cissus</i>	—	<i>Epidendrum</i>	—
— mammillaris.	20	— acida.	12	— elongatum.	18
— Opuntia.	—	— vitiginea.	—	<i>Eranthemum</i>	—
— parvifolius.	6	<i>Citharaeoxylon</i>	—	— pulchellum.	8
— pentagonus.	8	— cinereum.	1 Rthl. 12	<i>Erythrina</i>	—
— phyllanthus.	—	— quadrangulare.	1 Rthl. —	— Corallodendron.	—
— prolifer nobilis.	—	<i>Clerodendron</i>	—	— herbacea.	—
— Royeni.	16	— fortunatum.	1 Rthl. 8	— picta.	—
— spinosissimus.	16	— phlomooides.	—	<i>Euclea</i>	—
— spinis albis.	—	<i>Coccoloba</i>	—	— racemosa.	—
— tetragonus.	6	— laurifolia.	—	<i>Eugenia</i>	—
— triangularis.	6	<i>Coffea</i>	—	— Jambos.	—
— — variegat.	8	— arabica.	1 Rthl. —	— unillora.	—
— Tuna.	8	<i>Commelina</i>	—	<i>Euphorbia</i>	—
<i>Caldasia</i>	—	— Africana.	6	— Cauariensis.	16
— heterophylla.	8	<i>Condalia</i>	—	— cyathophora.	8
<i>Calla</i>	—	— microphylla.	—	— heptagona.	—
— Aethiopica.	6	<i>Convolvulus</i>	—	— uerifolia.	16
<i>Canna</i>	—	— Batatas.	—	— Tirucalli.	16
— flaccida.	12	<i>Cookia</i>	—	— Thithymaloides.	—
— glauca.	8	— punctata.	—		F.
— indica angustifol.	6	<i>Costus</i>	—	<i>Ferraria</i>	—
— — fl. luteo.	6	— speciosus.	12	— tigridia.	1 Rthl. —
— — fl. rubro.	6	<i>Crinum</i>	—	— pavonia.	—
— — fol. variegat.	8	— americanum.	12	— undulata.	12
<i>Capraria</i>	—	— angustifolium.	—	<i>Ficus</i>	—
— biflora.	8	— bracteatum.	1 Rthl. 6	— Australis.	—
<i>Capparis</i>	—	— erubescens.	16	— Bengalensis.	—
— Baducca.	1 Rthl. 12	<i>Croton</i>	—	— Benjamina.	1 Rthl. 4
		— pungens.	1 Rthl. —		

	Gr.		Gr.		Gr.
<i>Ficus</i>		<i>Jasminum</i>		<i>Mimosa</i>	
— Capensis.	—	— gracile.	1 Rthl. 8	— Humboldtii.	—
— cordifolia.	—	<i>Indigofera</i>	—	— leucocephala.	2 Rthl. —
— Martinicensis.	—	— americana.	—	— lophantha.	—
— nitida.	16	<i>Jussiaea</i>	—	— Nilotica.	—
— oppositifolia.	—	— repens.	—	— Pernambuco.	—
— populifolia.	1 Rthl. 8	<i>Justicia</i>	—	— Portoricensis.	—
— religiosa.	1 Rthl. 8	— bracteolata.	8	— sensitiva.	1 Rthl. —
— scabra.	—	— coccinea.	18	— species nova.	—
— Sycomorus.	—	— foliosa.	6	— virgata.	8
— venosa.	—	— formosa.	—	<i>Morea</i>	—
<i>Franseria</i>	—	— nasuta.	6	— Northiana.	2 Rthl. —
— artemisioides.	—	— parviflora.	12	— pusilla.	—
		— sexangularis.	12	<i>Murraya</i>	—
				— exotica.	—
G.		K.		<i>Musa</i>	—
<i>Gardenia</i>	—	<i>Kaempferia</i>	—	— coccinea.	3 Rthl. —
— Randia.	2 Rthl. —	— Galanga.	1 Rthl. 8	— paradisiaca.	2 Rthl. —
<i>Gloriosa</i>	—	— longa.	1 Rthl. 8	— rubra.	2 Rthl. 12
— superba.	—	— rotunda.	1 Rthl. 8	— sapientum.	—
<i>Gloxinia</i>	—			<i>Myrtus</i>	—
— maculata.	6	L.		— Zeylanica.	—
<i>Gaura</i>	—	<i>Lantana</i>	—		
— mutabilis.	—	— aculeata.	8		
<i>Gomphrena</i>	—	— alba.	8	O.	
— Brasiliensis.	6	— camara.	6	<i>Ocymum</i>	—
<i>Guajacum</i>	—	— carmesina.	8	— gratissimum.	—
— officinale.	1 Rthl. —	— involucrata.	8		
		— lavandulacea.	—	P.	
H.		— melissacfolia.	8	<i>Pancratium</i>	—
<i>Haemanthus</i>	—	— mixta.	8	— Amboinense latifol.	1 Rthl. 12
— puniceus.	10	— odorata.	8	— Caribaeum.	—
<i>Haemutoxylon</i>	—	— radula.	8	— declinatum.	1 Rthl. 4
— Campechianum.	—	— rosea.	8	— fragrans.	—
<i>Haveria</i>	—	— scabrada.	8	— Illyricum.	—
— Caracosana.	—	— stricta.	8	— littorale.	—
<i>Heliconia</i>	—	— trifolia.	8	— maritimum.	—
— humilis.	—	<i>Limodorum</i>	—	— speciosum.	—
— psittacorum.	1 Rthl. 12	— altum.	1 Rthl. —	<i>Pandanus</i>	—
<i>Hibiscus</i>	—	— plicatum.	—	— odoratissimus.	—
— Abelmoschus.	6	— Tancarvillea.	2 Rthl. —	<i>Panicum</i>	—
— grandiflorus.	—	— tuberosum.	1 Rthl. 8	— arborescens.	16
— hastatus.	1 Rthl. 8	<i>Lobelia</i>	—	<i>Parkinsonia</i>	—
— Manihot.	8	— longiflora.	6	— aculeata.	—
— mutabilis.	16	<i>Lomandra</i>	—	<i>Passiflora</i>	—
— Phoeniceus.	16	— longifolia.	—	— adianthifolia.	18
— retusus.	8			— angustifolia.	8
— rosa Sinensis fl. pl.	8	M.		— cuprea.	16
— — fl. simpl.	8	<i>Malpighia</i>	—	— heterophylla.	10
— — purpur. pl.	16	— glabra.	—	— hirsuta.	8
— — luteo pl.	16	<i>Muranta</i>	—	— holosericea.	10
— speciosus.	18	— arundinacea.	12	— incarnata.	12
— tiliaceus.	12	— ensifolia.	18	— lunata.	8
— vitifol. ☉.	—	— lutea.	18	— lutca.	6
<i>Hedysarum</i>	—	<i>Melastoma</i>	—	— maliformis.	16
— gangeticum.	8	— lymosa.	18	— minima.	6
— maculatum.	6	<i>Mimosa</i>	—	— normalis.	10
<i>Hyptis</i>	—	— americana.	—	— perfoliata.	12
— persica.	6	— aspera.	—	— punctata.	8
		— caesia.	1 Rthl. 12	— rubra.	12
J.		— divaricata.	1 Rthl. 12	— serratifolia.	10
<i>Jasminum</i>	—	— Farnesiana.	—	— tuberosa.	8
— Sambac grandifl. pl.	3 Rthl. —	— glauca.	—	— vespertilio.	8
— Sambac simpl.	8				

	Gr.		Gr.		Gr.
<i>Pavonia</i>		<i>Sacharum</i>		<i>Stapelia</i>	
— aristata.	8	— Ravennae.	12	— virgata.	—
— columella.	—	— spicatum.	12	— verticillata.	12
<i>Phoenix</i>		<i>Salvia</i>		<i>Strelitzia</i>	
— dactylifera.	10	— coccinea.	4	— Reginac.	—
<i>Phyllanthus</i> (s. <i>Xylophylla</i>)		— pseudococcinea.	6		
— Maderaspatensis.	—	<i>Sansevieria</i>		T.	
— nutans.	—	— Gnincensis.	16	<i>Talinum</i>	
<i>Piper</i>		<i>Sapindus</i>		— crassifolium.	12
— blandum.	6	— saponaria.	—	<i>Tamarindus</i>	
— magnoliaefolium.	8	<i>Sida</i>		— Indica.	—
— medium.	6	— grandiflora.	18	<i>Tournefortia</i>	
— pereskiaefolium.	16	<i>Solanum</i>		— cymosa.	1 Rthl. —
— verrucosum.	16	— indicum.	8	— hirsuta.	1 Rthl. —
— verticillatum.	6	— macrocarpum.	12	— volubilis.	1 Rthl. —
<i>Pitcairnia</i>		— stipulaceum.	—	<i>Tradescantia</i>	
— angustifolia.	1	<i>Stachytarphita</i>		— discolor.	8
— bromeliacfolia.	12	— mutabilis.	12	— Zanonía.	—
<i>Plumbago</i>		<i>Stapelia</i>		<i>Tripsacum</i>	
— Americana.	12	— ambigua.	—	— dactyloides.	8
— rosea.	8	— articulata.	12	<i>Turnera</i>	
— Zeylanica.	6	— asterias.	—	— racemosa.	—
<i>Plumeria</i>		— beffoniana.	—	— ulmifolia.	6
— rosea.	—	— bifolia.	16		
<i>Polypodium</i>		— bufonia.	1 Rthl. 8	U.	
— aureum.	16	— caespitosa.	8	<i>Urena</i>	
<i>Portlandia</i>		— campanulata.	16	— lobata.	—
— grandiflora.	2 Rthl. —	— ciliata.	1 Rthl. —	<i>Urtica</i>	
<i>Portulacaria</i>		— cymosa.	16	— baccifera.	16
— afro.	8	— elegans.	—	V.	
<i>Pothos</i>		— emarginata.	—	<i>Vanilla</i>	
— crassinervia.	1 Rthl. —	— gemmiflora.	1 Rthl. 8	— aromatica.	10 Rthl. —
<i>Pteris</i>		— geminata.	1 Rthl. 8	<i>Veltheimia</i>	
— cretica.	—	— grandiflora.	12	— punila.	—
— longifolia.	8	— guttata.	—	— viridifolia.	—
— serratifolia.	8	— hirsuta.	6	<i>Verbena</i>	
— serrulata.	8	— irrótata.	16	— Jamaicensis.	6
	R.	— mixta.	1 Rthl. —	— Indica.	6
<i>Rhapis</i>		— orbicularis.	16	<i>Verbesina</i>	
— flabelliformis.	1 Rthl. 16	— pallida.	12	— alata.	6
<i>Rivina</i>		— paniculata.	—	<i>Vinca</i>	
— Brasiliensis.	8	— picta.	2 Rthl. 8	— rosea.	8
— humilis.	6	— planiflora.	16	— alba.	8
— lacvis.	6	— pulchella.	—	<i>Vitex</i>	
— octandra.	12	— punctata.	16	— trifoliata.	—
— purpurascens.	12	— radiata.	12	<i>Volkmannia</i>	
<i>Ruellia</i>		— reclinata.	—	— aculeata.	18
— ciliata.	—	— reticulata.	1 Rthl. 8	— huxifolia.	1 Rthl. —
— clandestina.	8	— replicata.	—	— incerpis.	12
— inaperta.	8	— revoluta.	1 Rthl. —		
— lactea.	6	— rugosa.	—	W.	
	S.	— sororia.	12	<i>Woodwardia</i>	
<i>Subal</i>		— tridentata.	1 Rthl. 8	— radicans.	—
— acanlis.	—	— tubulata.	3 Rthl. 12	X.	
<i>Sacharum</i>		— variegata.	6	<i>Xylophylla</i> (s. <i>Phyllanthus</i>)	
— cylindricum.	12	— verrucosa.	16	— arbuscula.	—
— officinarum.	12	— vetula.	—	— falcata.	1 Rthl. 8
				Z.	
				<i>Zerumbet</i>	
				— speciosum.	10

II. Glashaus = Pflanzen.

A.	Gr.	(NB. Die Geschlechter <i>Antholyza</i> , <i>Ixia</i> und <i>Gladiolus</i> sind nach den Benennungen aufgeführt, unter denen wir sie aus Hol- land empfangen haben.)	Gr.	<i>Arctotis</i>	Gr.
<i>Acacia</i>	—			— arborea.	12
— floribunda.	—			— aspera alba.	6
<i>Adiantum</i>				— sulphurea.	6
— capillus Veneris.	6	<i>Antholyza</i>	Gr.	— bicolor.	6
— pedatum.	—	Ada rosé.	20	— cineraria.	6
<i>Agapanthus</i>		Alexander.	16	— elatior.	12
— umbellatus	12	angustifolia.	12	— grandiflora.	20
<i>Agave</i>		— - Cornelia	12	— rosea.	16
— Americana.	4	— - Romane roth.	12	— repens.	4
— variegat.	8	— - rosea.	12	— superba,	8
<i>Albica</i>		Catharine victorieuse. 1 Rthl.	16	<i>Aristea</i>	
— major.	6	Cardinalis ruber. 1 Rthl.	16	— cyanea.	—
<i>Aletris</i>		Cunonia.	12	<i>Aristolochia</i>	
— sarmentosa.	1 Rthl.	Diadème de France.	16	— glanca.	16
— sarniensis.	16	Excellente,	16	— longa	16
<i>Alstroemeria</i>		favorite.	16	— odorata.	12
— Ligtn.	16	fulgens.	12	— rotunda.	12
— pellegrina.	8	grandiflora.	1 Rthl.	— sempervirens,	12
<i>Amaryllis</i>		grand Duc.	—	<i>Artemisia</i>	
— Atamasco uniflora.	16	Jupiter pale rouge.	12	— arborescens.	6
— aurea.	—	la grandeur Orange. 1 Rthl.	—	— argentea.	8
— Belladonna.	12	la prétiense.	16	— artemisifolia.	4
— crispa.	12	Mariana Catharine Victo-	—	— clata.	—
— equestris.	—	riense.	12	— Maderaspatana.	8
— formosissima.	3	- Culie.	12	<i>Arum</i>	
— longifolia.	—	- Diadème de France roth.	12	— Virginicum.	—
— purpurea.	—	- Favorite.	12	<i>Arundo</i>	
— Sarniensis.	8	- La patiente.	12	— Donax.	8
— Capensis. 1 Rthl.	—	- Rose charmante.	12	— variegat.	—
<i>Ambrosia</i>		maritima.	12	<i>Asclepias</i>	
— frutescens.	—	minor Bloedelay.	16	— fruticosa.	6
<i>Amygdalus</i>		- Etandard roth.	16	<i>Ascyrum</i>	
— nana fl. pleno.	8	- Mignon Rose. 1 Rthl.	—	— Crux Andraeae.	—
<i>Andromeda</i>		- joli Coeur.	16	<i>Aspalathus</i>	
— calyculata.	—	Monbijoux.	16	— Citysoides.	—
— cussinefolia.	—	ornement de Flore.	20	<i>Asparagus</i>	
— olcifolia.	—	perfecta.	12	— acutifolius.	—
— paniculata.	—	Perle de Russie, roth.	16	— Asiaticus.	—
— racemosa.	—	Pius sextus.	12	<i>Aster</i>	
<i>Anagallis</i>		Roi d'Espagne.	12	— argentens.	—
— fruticosa.	—	Rose charmante.	16	— Carolinianus.	12
<i>Anagyris</i>		- jolic.	16	— dentatus.	—
— foetida.	—	Zaar Peter.	1 Rthl.	— fruticulosus.	—
<i>Andryala</i>		<i>Anthospermum</i>	—	<i>Astragalus</i>	
— cheiranthifolia.	6	— Aethiopicum.	12	— reptans.	16
— tragacantha.	6	<i>Anthyllis</i>	—	— Tragacantha.	16
<i>Annona</i>		— barba Jovis.	6	<i>Atragene</i>	
— triloba.	—	<i>Antirrhinum</i>	—	— Balearica.	20
<i>Anthericum</i>		— Asarina.	6	— florida.	—
— aloides.	8	— majus foliis variegat.	4	— cirrhosa.	12
— asphodeloides.	6	— monstrosum.	4	<i>Atriplex</i>	
— ciliatum.	—	<i>Arbutus</i>	—	— Halimus.	12
— fistulosum.	6	— andrachne.	—	— portulacoides.	12
— longifolium	6	— unedo fl. albo.	—	<i>Aucuba</i>	
— pendulum.	—	— rubro.	—	— Japonica.	8

	Gr.		Gr.		Gr.
<i>Azalea</i>		<i>Calceola</i>		<i>Chrysanthemum</i>	
— <i>carnea.</i>	—	— <i>carnosa</i>	8	— <i>argenteum.</i>	12
— <i>coccinea.</i>	—	— <i>ficoides.</i>	8	— <i>frutescens.</i>	6
— <i>glauca.</i>	—	— <i>Kleinia.</i>	4	— <i>trilobatum.</i>	12
— — <i>scabra.</i>	—	<i>Calendula</i>		<i>Chrysocoma</i>	
— <i>nudiflora.</i>	—	— <i>denriculata.</i>	4	— <i>coma aurea.</i>	6
— — <i>albo odorata.</i>	—	— <i>fruticosa.</i>	16	<i>Cineraria</i>	
— <i>Pontica.</i>	—	— <i>tragus.</i>	—	— <i>amelloides.</i>	4
— <i>rubra.</i>	—	<i>Callicarpa</i>		— <i>angustifolia.</i>	8
— <i>viscosa.</i>	—	— <i>Americana.</i>	—	— <i>bicolor.</i>	8
— <i>viscosa fl. albo.</i>	—	<i>Calycanthus</i>		— <i>Canadensis.</i>	12
— — <i>praecox.</i>	—	— <i>floridus.</i>	—	— <i>cruenta.</i>	16
— — <i>variegata.</i>	—	— <i>praecox.</i>	—	— <i>geifolia.</i>	6
	B.	<i>Camellia</i>		— <i>lanata.</i>	10
<i>Baccharis</i>		— <i>Japonica.</i>	5 Rthl.	— <i>maritima.</i>	6
— <i>dioscorides.</i>	8	— — <i>fl. albo pl.</i>	—	— — <i>lyrata.</i>	8
— <i>halimifolia.</i>	6	— — <i>fl. rubro pl.</i>	—	— <i>populifolia.</i>	12
— <i>ivaefolia.</i>	6	<i>Camphorosma</i>		<i>Cissus</i>	
<i>Bignonia</i>		— <i>monspeliaca.</i>	6	— <i>orientalis.</i>	6
— <i>aequinoctialis.</i>	—	<i>Cantua</i>		<i>Cistus</i>	
— <i>Beaufortiana.</i>	—	— <i>foetida.</i>	12	— <i>albidus.</i>	8
— <i>pandurana.</i>	—	<i>Carthamus</i>		— <i>Creticus.</i>	8
— <i>unguis cati.</i>	—	— <i>salicifolius.</i>	—	— <i>crispus.</i>	8
<i>Boehmeria</i>		<i>Cassine</i>		— <i>incanus.</i>	8
— <i>rubescens.</i>	12	— <i>Capensis.</i>	—	— — <i>roseus.</i>	8
<i>Bosea</i>		— <i>maurocenica.</i>	—	— <i>ladaniferus.</i>	16
— <i>yervamora.</i>	8	— <i>pcragua.</i>	—	— <i>Monspeliensis.</i>	12
<i>Brugmansia</i>		<i>Casuarina</i>		— <i>olcaefolius.</i>	16
— <i>candida.</i>	16	— <i>equisetifolia.</i>	—	— <i>populifolius major.</i>	1 Rthl. 8
<i>Brunia</i>		— <i>nudiflora.</i>	—	— — <i>minor.</i>	12
— <i>abrotanoides.</i>	—	<i>Catananche</i>		— <i>purpureus.</i>	—
— <i>lanuginosa.</i>	—	— <i>caerulea.</i>	4	— <i>salvifolius.</i>	16
— <i>superba.</i>	—	<i>Ceanothus</i>		— <i>undulatus.</i>	1 Rthl. —
<i>Bryonia</i>		— <i>africanus.</i>	—	— <i>vaginatus.</i>	1 Rthl. —
— <i>Africana.</i>	—	— <i>microphyllus.</i>	—	<i>Citrus</i>	
<i>Burra</i>		<i>Celastrus</i>		— <i>aurantium.</i>	16
— <i>obtusa.</i>	—	— <i>pyracanthus.</i>	—	— — <i>pl.</i>	1 Rthl. —
— <i>lauceolata.</i>	—	<i>Celsia</i>		— <i>Cedratum.</i>	1 Rthl. —
— <i>villosa.</i>	—	— <i>Arcturus.</i>	6	— <i>crispa.</i>	16
<i>Buddleja</i>		— <i>Cretica.</i>	—	— <i>decumana.</i>	1 Rthl. 8
— <i>globosa.</i>	8	— <i>heterophylla.</i>	—	— <i>dulcis.</i>	1 Rthl. —
— <i>salicifolia.</i>	8	<i>Centaurea</i>		— — <i>fructu rubro.</i>	1 Rthl. 16
— <i>salvifolia.</i>	8	— <i>cineraria.</i>	6	— — <i>Sinensis fructu</i>	
<i>Buphthalmum</i>		— <i>Ragnsina.</i>	6	— <i>sanguineo.</i>	1 Rthl. 16
— <i>arborescens.</i>	8	— <i>spinosa ciliata.</i>	—	— <i>Japonica.</i>	1 Rthl. 8
— <i>maritimum.</i>	4	<i>Cerantonia</i>		— <i>Lusitanica.</i>	16
— <i>sericeum.</i>	8	— <i>siliqua.</i>	8	— <i>salicifolia.</i>	1 Rthl. —
<i>Buxus</i>		<i>Cestrum</i>		— <i>striata.</i>	1 Rthl. 8
— <i>Balearica.</i>	12	— <i>foetidissimum.</i>	8	— <i>trifoliata.</i>	—
— <i>elongata.</i>	2 Rthl. 12	— <i>parqui.</i>	6	— <i>undulata.</i>	1 Rthl. 8
<i>Buchneria</i>		<i>Cheiranthus</i>		— <i>variegata.</i>	1 Rthl. 8
— <i>oppositifolia.</i>	—	— <i>cheiri.</i>	4	— <i>medica.</i>	16
— <i>pedunculata.</i>	—	— — <i>fl. pl.</i>	6	— — <i>cedro.</i>	—
<i>Bystropogon</i>		— <i>fenestralis.</i>	6	— <i>paradisiaca.</i>	1 Rthl. 12
— <i>punctatus.</i>	1	— <i>incanus.</i>	4	— <i>Limonia.</i>	1 Rthl. —
	C.	— — <i>pl.</i>	3	<i>Clematis</i>	
<i>Calceola</i>		— <i>semperflorens.</i>	6	— <i>odorata.</i>	—
— <i>Antenphorbium.</i>	8	<i>Chironia</i>		<i>Clerodendron</i>	
— <i>articulata.</i>	6	— <i>frutescens.</i>	1 Rthl. 8	— <i>fragrans.</i>	8
		— <i>linoides.</i>	—	<i>Clethra</i>	
				— <i>alnifolia.</i>	—

	Gr.		Gr.		Gr.
<i>Clethra</i>		<i>Cupressus</i>		<i>Dorycnium</i>	
— arborea.	—	— sempervirens.	8	— monspeliense.	—
— glauca.	—	<i>Cyclamen</i>		<i>Dracocephalum</i>	
— incana.	—	— Coum.	8	— Canariense.	6
— Madera.	—	— Europaeum.	12		
<i>Cliffortia</i>		— hederacifol.	12		
— ilicifolia.	—	— hyemal fl. rubro.	—	<i>Echium</i>	
— ternata.	—	— indicum flore albo.	1 Rthl. 8	— candicans.	12
<i>Cluytia</i>		— Persicum.	18	— fastuosum.	12
— alaternoides.	12	<i>Cynonchum</i>		— fruticosum.	12
— pulchella.	6	— nigrum.	6	— giganteum.	12
<i>Cneorum</i>		<i>Cyperus</i>		<i>Elichrysium</i>	
— tricoccum.	6	— elegans.	6	— bracteatum.	6
<i>Coboea</i>		<i>Cyrtanthus</i>		— retortum.	16
— scandens.	16	— angustifolius.		<i>Eucelia</i>	
<i>Colutea</i>		<i>Cytisus</i>		— canescens.	—
— frutescens.	8	— argenteus.	8	<i>Erica</i>	
— humilis.	12	— divaricatus.	—	— amoena.	—
— perennis.	12			— arborea.	—
<i>Commelina</i>				— baccans.	2 Rthl. —
— tuberosa.	—	D.		— Gaffra.	—
<i>Convallaria</i>		<i>Daphne</i>		— ciliaris.	—
— Japonica.	4	— caulina.	—	— coccinea.	—
<i>Convolvulus</i>		— Gnidium.	—	— conspicua.	—
— Cneorum.	8	— Indica.	—	— cruenta.	—
— lineatus.	3	— odora.	—	— divaricata.	—
— Scammonia.	—	— Pontica.	—	— fucata.	—
<i>Conyza</i>		— sericea.	—	— halicacaba.	—
— candida.	—	— villosa collina.	—	— herbacea.	12
— incisa.	8	<i>Davollia</i>		— — fl. carneo.	—
— saxatilis.	14	— Canariensis.	—	— — fl. purpureo.	—
<i>Correa</i>		<i>Decumaria</i>		— iguiscens.	—
— alba.	1 Rthl. 4	— barbata.	8	— incarnata.	—
<i>Coronilla</i>		<i>Dichondra</i>		— laniflora.	—
— juncea.	16	— sericea.	12	— lychnida.	—
— odorata.	—	<i>Digitalis</i>		— margaritacea.	—
— Valentina.	6	— Canariensis.	—	— mediterranea.	—
<i>Crambe</i>		<i>Dillenia</i>		— miniata.	—
— filiformis.	—	— scandens.	1 Rthl. 12	— multiflora fl. albo.	—
<i>Crossula</i>		<i>Dilospermum</i> (?)		— — fl. rubro.	—
— arborescens.	6	— undulatum.	—	— pendula.	—
— acutifolia.	—	<i>Diosma</i>		— procumbens.	—
— coccinea.	6	— acuminata.	—	— stricta.	—
— geniculata.	6	— alba.	—	— taxifolia.	—
— imbricata.	8	— ciliata.	—	— tetralix.	—
— lactea.	6	— cordata.	—	— triflora.	—
— livens.	—	— Cupresina.	—	— tubiflora.	—
— odoratissima.	1 Rthl. 8	— ericoides.	—	— urceolaris.	—
— pellucida.	6	— filiformis.	—	— virgata.	—
— perfoliata.	12	— globosa.	—	— — hispida.	—
— perforata.	—	— hirsuta.	—	— virgulata.	—
— spuria.	8	— imbricata.	—	— Walkeria rubra.	—
— spathulata.	—	— oppositifolia.	—	<i>Eriocephalus</i>	
— tetragona.	6	— purpurea.	—	— Africanus.	6
<i>Crithmum</i>		— rubra.	—	<i>Erodium</i>	
— maritimum.	6	— tetragona.	—	— Chamaedryoides.	8
<i>Cupressus</i>		— umbellata.	—	— incarnatum.	3 Rthl. —
— disticha.	—	— uniflora.	—	<i>Eryngium</i>	
— expansa.	—	— virgata.	—	— cornutum (suaveolens).	—
— Lusitanica.	—	<i>Disandra</i>		<i>Erythraea</i>	
— pendula.	—	— prostrata.	6	— cespitosa.	—

(XVIII)

<i>Eucomis</i>	Gr.	<i>Gladiolus</i>	Gr.	<i>Hermannia</i>	Gr.
— punctata,	8	— media nocte, odorate hative.	12	— alnifolia.	12
— regia.	12	— — — minor.	12	— althaeifolia.	12
— striata.	8	— pale rose, intus nigra.	12	— aspera.	—
— undulata.	8	— roseus.	16	— candicans.	—
<i>Euphorbia</i>	—	— — de pretiese.	16	— ciliata.	—
— apios.	—	— — major.	16	— denudata.	8
— caccalina.	8	— — odoratus.	16	— glaberrima.	—
— caput Medusae.	12	— — jolie.	1 Rthl.	— glauca.	8
— genistoides.	—	— tristis.	12	— hirsuta.	8
— lota.	—	— undulatus.	8	— hyssopifolia.	8
— mellifera.	1 Rthl.	— violete Royale.	1 Rthl.	— lavandulifolia.	12
— myrsinitis.	—	<i>Glycine</i>	—	— micans.	16
— Nicaeensis.	—	— frutescens.	—	— scabra.	16
— nummularifol.	—	— rubicunda.	—	<i>Hibiscus</i>	—
— piscatoria.	—	— tomentosa.	8	— moschatus.	—
<i>Exacum</i>	—	<i>Gnaphalium</i>	—	— palustris.	—
— viscosum,	—	— Carnolicum.	—	— Syriacus fl. albo pl.	16
	F.	— cymosum.	6	— — — simpl.	8
<i>Fabricia</i>	—	— ericoides.	16	— — — rubro pl.	12
— laevigata,	—	— ferrugineum.	—	— — — simpl.	8
<i>Falkia</i>	—	— helianthemifolium.	6	— — — foliis variegat.	16
— repens.	—	— ignescens.	—	<i>Hippia</i>	—
<i>Ficus</i>	—	— imbricatam.	16	— frutescens.	16
— Carica.	4	— mucronatum.	12	<i>Hortensia</i>	—
— — fructu albo.	8	— odoratum.	8	— speciosa.	16
— — — nigro.	12	— orientale.	8	— — fl. coeruleo.	2 Rthl.
— ferruginea.	1 Rthl.	— Stoechas.	6	<i>Hydrangea</i>	—
<i>Fuchsia</i>	—	<i>Gnidia</i>	—	— nivea.	—
— coccinea.	8	— pinifolia.	16	<i>Hyosciamus</i>	—
— licioides.	8	— simplex.	—	— aureus.	6
	G.	<i>Gorteria</i>	—	<i>Hyoseris</i>	—
<i>Galega</i>	—	— calendulacea.	—	— lucida.	8
— grandiflora.	—	— rigens.	4	<i>Hypericum</i>	—
<i>Gardenia</i>	—	— stricta.	12	— Balearicum.	8
— florida fl. pl.	3 Rthl.	<i>Grewia</i>	—	— calycinum.	6
— — fl. simpl.	—	— occidentalis,	16	— coris.	1 Rthl.
<i>Genista</i>	—	— orientalis.	16	— monogynum.	16
— Canariensis,	12		H.	— tomentosum.	8
<i>Georgina</i>	—	<i>Halleria</i>	—	— undulatum,	18
— coccinea.	1 Rthl.	— lucida.	16	<i>Hypoxis</i>	—
— lilacina.	16	<i>Haloragis</i>	—	— erecta.	12
— pinnata.	—	— prostrata.	6		J.
— purpurea.	1 Rthl.	<i>Helianthemum</i>	—	<i>Jasminum</i>	—
— — coccinea.	1 Rthl.	— Apenninum.	—	— Azoricum.	1 Rthl.
— rosea.	16	— Fumanum.	16	— fruticans.	6
<i>Geranium</i>	—	— glutinosum.	1 Rthl.	— grandiflorum.	8
— anemonefolium.	8	— halimifolium.	16	— humile.	6
<i>Gladiolus</i> (NB. s. Antholyza.)	—	— laevipes.	6	— odoratissimum.	12
— Agathe.	12	— mutabile.	8	— officinale.	6
— Africanus novus.	12	— pilosum.	1 Rthl.	— — fol. variegat.	8
— albus maculatus.	12	<i>Heliotropium</i>	—	<i>Iberis</i>	—
— Capensis.	—	— pervianum.	6	— Giberaltaria.	10
— fleur de pomme.	1 Rthl.	<i>Hemerocallis</i>	—	— odorata.	4
— Friote major odorate.	16	— alba.	1 Rthl.	— sempervirens.	6
— Iridiflorus.	8	— coerulea.	1 Rthl.	— — fol. variegat.	12
— maculatus fl. albo roseo.	16	<i>Hemimeris</i>	—	<i>Ilex</i>	—
— — roseo.	12	— coccinea.	12	— Aquifolium.	6
— media nocte, hative.	12	— urticifolia.	6	— — fol. variegat.	—
				— echinata fol. argent variegat	—
				— — fol. aureis variegat.	—

<i>Ilex</i>	Gr.	<i>Ixia</i>	Gr.	<i>Ixia</i>	Gr.
— humilis.	—	— crocata major.	16	— polystachia violacea intus	—
— laurifol.	1 Rthl.	— — pallida rubra.	8	— — purpurea.	16
— quercifol.	—	— — intus purpur.	8	— pulmonarifolia.	1 Rthl. —
— cassine.	—	— — — viridis.	12	— stellata tricolor.	2 Rthl. —
— pubescens.	—	— — rosea.	10	— — — superba.	2 Rthl. —
<i>Illecebrum</i>	—	— — rubra.	8	— stricta intus lutea.	8
— capitale.	—	— — varia.	8	— tubiflora.	16
<i>Illicium</i>	—	— flaxuosa lilacea intus	—	— — major.	16
— anisatum.	—	— — purpur.	1 Rthl. —	— — minor.	16
— Floridanum.	—	— glabra.	10	— tulpifera carmesina.	16
<i>Inula</i>	—	— — fl. albo.	10	— variegata.	12
— crithmifolia.	4	— grandiflora fl. albo intus	—	— versicolor.	8
— glutinosa.	12	— — rosea.	1 Rthl. —	— violacea intus viridis.	8
<i>Ipomoea</i>	—	— latifolia alba.	8	— viridiflora superba.	16
— tuberosa.	—	— — — intus rosea.	8	— — aurea intus purp.	10
<i>Iris</i>	—	— — aurea major.	8		
— Chinensis.	4	— — fl. aurantio major.	8		
— pavonia.	1 Rthl. 8	— — fl. coeruleo int. aureo.	12	<i>Kalmia</i>	K.
— — fl. coeruleo.	—	— — — rosea.	8	— angustifolia.	—
— — fl. lilaceo.	—	— — — viridis.	12	— demicolor.	—
— speciosa?	—	— — flava intus nigra.	16	— glauca.	—
— superba?	—	— — lutea intus nigra.	16	— oleacefolia.	—
<i>Juniperus</i>	—	— — pallida int. coerulea.	16	<i>Koeleria</i>	—
— Bermudiana.	2 Rthl. 12	— — purpurea.	8	— paniculata.	—
<i>Justicia</i>	—	— — — intus viridis.	12		L.
— Adhadota.	8	— — rosea intus pallida.	16	<i>Lachenalia</i>	—
— hyssopifolia.	8	— — varia.	8	— hyacinthoides.	—
— quadrifida.	16	— lancea.	16	— lanceae folia.	—
<i>Ixia</i> (NB. s. Antholyza.)	—	— maculata alba intus nigra.	12	— pendula major.	12
— angustifol. aurea	8	— — alba	8	— — minor.	12
— — — minor.	8	— — argentea.	8	— tenella.	12
— — lutea.	12	— — fl. carmesino maj.	16	— tricolor.	8
— — — intus viridis.	12	— — — medio.	12	— viridis.	8
— — varia.	12	— — lutea.	6	<i>Laurus</i>	—
— fl. aureo intus purpureo.	8	— — lutea intus nigra.	12	— camphora.	—
— fl. aurantiaco.	8	— — rosea.	8	— Indica.	8
— biflora.	12	— — — major.	10	— nobilis.	8
— Brillante flor. albo.	12	— monadelpho fl. aureo.	16	— — latifolia.	12
— — — intus rosea.	8	— multiflora alba int. coerulea.	8	— — variegat.	1 Rthl. —
— — fl. aureo major.	12	— — fl. albo int. nigro.	10	<i>Lavandula</i>	—
— — fl. coeruleo.	12	— — fl. carmesino minor.	8	— abrotanifol.	16
— — — intus rosea.	16	— — fl. coeruleo int. nigro.	10	— carnosa.	8
— — — viridis.	12	— — lilacea int. violacea.	8	— dentata.	6
— — lilacea.	12	— — purpurea.	10	— multifida.	4
— — — intus rubra.	16	— nova fl. aureo superba	1 Rthl. —	— pinnata.	6
— — fl. luteo intus roseo.	16	— — fl. roseo.	16	— Stoechas.	10
— — violacea intus nigra.	16	— nouvelle Espèce du Cap,	—	<i>Lavatera</i>	—
— — — — pur-	—	— — et Extra.	16	— arborea.	6
— — — — purea.	16	— palmaefol. fl. carmesino.	16	— maritima.	12
— — — — rosea.	16	— — delute coerulea.	8	— micans.	6
— Crataroides flor. aureo.	12	— — purpurea.	12	— Olbia.	6
— — fl. coeruleo int. aureo.	12	— — rubra.	1 Rthl. —	— triloba.	6
— — — — olive.	12	— — violacea.	12	<i>Lebeckia</i>	—
— — fl. vario carmesino.	12	— polystachia alba.	12	— pectinata.	8
— — fl. violaceo int. viridi.	12	— — alba major.	12	<i>Lepidium</i>	—
— crocata fl. aurantio aureo.	8	— — lilacea intus nigra.	12	— divaricatum.	—
— — fl. aureo.	8	— — lutea.	16	<i>Leptospermum</i>	—
— — fl. — minor.	12	— — pallida.	8	— hirsutum.	—
— — pallida.	8	— — — int. purpurea.	12	— myrtifolium.	—
— — erecta aurea.	10	— — rosea.	8	— pubescens.	Rthl. 12

<i>Leptospermum</i>	Gr.	<i>Maurandia</i>	Gr.	<i>Mesembryanthemum</i>	Gr.
— scoparia.	—	— semperflorens.	6	-- glaucum.	6
— Thca.	—	<i>Medicago</i>	—	-- glomeratum.	6
<i>Lilium</i>	—	— arborea.	4	-- Haworthii.	12
— Gateshaei.	—	<i>Melaleuca</i>	—	-- Hirtellum.	—
— Macedonicum.	—	— alba.	—	-- hispidum.	8
— superbum.	—	— armillaris.	—	-- insititium.	—
<i>Linaria</i>	—	— coronata.	—	-- lacerum.	—
— tristis.	12	— cricifolia.	—	-- larum.	—
— reticulata.	8	— hypericifolia.	16	-- latum.	—
<i>Linum</i>	—	— lanceolata.	—	-- linguiforme.	8
— Africanum.	—	— linifolia.	—	-- longum.	—
<i>Lobelia</i>	—	— obliqua.	—	-- maximum.	8
— Cardinalis.	12	— scoparia.	—	-- micans.	8
— coronopifolia.	12	— — myrtifol.	—	-- molle.	6
— erinoides.	12	— stypheloides.	—	-- mutabile.	8
— fulgens.	16	— Thea.	—	-- nudiflorum.	8
— purpurascens.	12	— thymifolia.	—	-- pallens album.	6
— purpurea.	12	<i>Melia</i>	—	-- — rubrum.	6
— siphilitica.	6	— azedarach.	1 Rthl. 12	-- parviflorum.	6
— splendens.	—	<i>Melianthus</i>	—	-- pulchellum.	8
<i>Lotus</i>	—	— comosus.	12	-- pulverulentum.	8
— glaucus.	—	— major.	8	-- pugioniforme.	1 Rthl. —
— hirsutus.	8	<i>Mesembryanthemum</i>	—	-- reptans.	6
— jacobaeus.	8	-- aciuaforme.	8	-- rosenum.	6
— odoratus.	16	-- aduncum.	8	-- rostratum.	12
— rectus.	8	-- annuum.	8	-- scabridum.	6
<i>Lupinus</i>	—	-- anoualum.	—	-- serratifolium.	6
— arboreus.	—	-- aurantium.	8	-- spectabile.	8
— perennis.	—	-- aureum.	8	-- speciosum.	8
<i>Lychnis</i>	—	-- australe.	6	-- spinosum.	8
— coccinea.	12	-- barbatum.	6	-- splendens.	6
<i>Lycium</i>	—	-- bicolor.	6	-- stramineum.	8
— afrum.	8	-- — coccineo.	6	-- striatum.	8
	M.	-- bracteatum.	8	-- stipulaceum.	8
<i>Magnolia</i>	—	-- brevifolium.	8	-- subrostratum.	12
— acuminata.	—	-- calauiforme.	—	-- tenuifolium.	6
— ferruginea.	—	-- carneum.	8	-- teretifolium.	8
— glauca.	—	-- caulescens.	8	-- tortuosum.	8
— grandiflora.	5 Rthl. —	-- compressum.	8	-- tripolium.	8
— — rotundifolia.	—	-- cordifolium.	4	-- tuberosum.	6
— purpurea.	—	-- corniculatum.	6	-- uncinatum.	6
— triptala.	—	-- crassifolium.	4	-- — perfoliatum.	6
<i>Mahernia</i>	—	-- deltoides.	4	-- verruculatum.	8
— diffusa.	18	-- densum.	6	-- viridiflorum.	8
— glabrata.	—	-- deflexum.	—	<i>Messerschmidia</i>	—
— incisa.	—	-- diversifolium.	12	-- latifolia.	—
— pinnata.	8	-- dolabriforme.	8	-- fruticosa.	—
<i>Malva</i>	—	-- echinatum.	6	<i>Metrosideros</i>	—
— aspera.	—	-- edule.	8	-- angustifolia	—
— Capensis.	8	-- emarginatum.	6	-- carifolia.	—
— decumbens.	8	-- aequilaterum.	12	-- citrina.	—
— fragrans.	8	-- expansum.	8	-- crassifolia.	—
— lactea.	—	-- falcatum.	—	-- glandulosa.	—
— miniata.	8	-- felinum.	12	-- lanceolata.	—
<i>Marubium</i>	—	-- filamentosum.	8	-- latifolia.	—
— candidissimum.	8	-- flavum.	6	-- laurifolia.	—
— psendodictamnus.	12	-- foliosum.	6	-- linearis.	—
<i>Matricaria</i>	—	-- forficatum.	8	-- marginata.	—
— Capensis.	—	-- geniculiflorum.	8	-- myrtifolia.	—
				-- nodosa.	—

	Gr.		Gr.		Gr.
<i>Metrosideros</i>		<i>Origanum</i>		<i>Pelargonium</i>	
— pinifolia.	—	— Dictamnus.	12	-- abrotanifolium.	16
— saligna.	—	<i>Ornithogalum</i>		-- acerifolium.	12
— saphata?	—	— Arabicum.	—	-- accrosom.	12
<i>Michauxia</i>		— aureum.	—	-- acetosum.	4
— campanuloides.	—	— bracteatum.	8	-- -- foliis variegat.	8
<i>Mimosa</i>		— caudatum.	6	-- adulterinum.	6
— Julibrissin.	} Acacia.	— corniculatum.	8	-- alchemilloides.	4
— longifolia.		— giganteum.	6	-- alnifolium.	—
<i>Mimulus</i>		— longibracteatum.	8	-- alternipinnatum.	1 Rthl. —
— glutinosus.	12	— rupestre.	4	-- amplissimum.	1 Rthl. 16
<i>Monrovia</i>		— striatum.	—	-- auceps.	4
— Filia.	—	— Zeylanicum.	6	-- angulosum.	12
— speciosa.	—	<i>Orontium</i>		-- -- plicatum.	12
<i>Moraea</i>		— Japonicum.	—	-- articulatum.	8
— Chinensis.	12	<i>Osteospermum</i>		-- asperum.	8
— iridioides.	12	— cocruleum.	8	-- australe.	12
— Iridifolia.	12	— moniliferum.	8	-- balsamenum.	20
— variegata.	—	— spinosum.	—	-- -- citriodorum.	20
— virgata.	—	<i>Othonna</i>		-- barringtonianum.	—
<i>Myosotis</i>		— cheirifolia.	—	-- beaufortianum.	—
— lithospermifolia.	—	— speciosa.	—	-- bentinckianum.	16
<i>Myrica</i>		<i>Oxalis</i>		-- bctonicum.	16
— banksiae-folia.	—	— cernua.	—	-- betulinum.	6
— cordifolia.	—	— dentata.	—	-- -- latifolium.	16
— quercifolia.	1 Rthl. 12	— flabellifolia.	8	-- bicolor.	16
— trifoliata.	—	— flava fl. pleno.	—	-- -- purpureum.	1 Rthl. —
<i>Myrsine</i>		— filicaulis.	—	-- brachiatum.	—
— Africana.	1 Rthl. —	— hirta.	6	-- bullatum.	—
— retusa.	—	— incarnata.	4	-- Canariense.	16
<i>Myrtus</i>		— lepida.	—	-- cancs.	—
— angustifolia.	10	— leporina.	—	-- capitatum.	4
— communis.	6	— lutea.	6	-- -- latifol.	16
— -- fol. variegat.	12	— lupinifolia.	8	-- carnosum.	16
— macrophylla.	12	— livida.	—	-- citratum rigidum.	—
— -- fol. variegat.	1 Rthl. —	— monophylla.	—	-- citriodorum.	20
— -- flore pleno.	1 Rthl. —	— multiflora.	8	-- concavifolium.	1 Rthl. 16
— mycrophylla maculata.	12	— pectinata.	6	-- cordatum.	8
	N.	— purpurea.	6	-- cordifolium.	12
<i>Nerium</i>		— reclinata.	—	-- -- variegat.	1 Rthl. —
— odorum.	—	— reptatrix.	8	-- coronopifolium.	2 Rthl. 12
— olcander.	6	— rosea.	6	-- coriandrifolium.	8
— -- fl. albo.	16	— roseoaurata paniculata.	—	-- cortusaefolium.	16
— -- fl. pleno.	1 Rthl. —	— tenella.	8	-- -- crispum.	—
— foliis variegat.	—	— versicolor.	4	-- cotyledonis.	—
<i>Nicotiana</i>		— -- fl. luteo.	4	-- crataegifolium.	12
— fruticosa.	6	— -- fl. purpureo.	6	-- crispum.	10
	O.	— -- rosca.	—	-- -- latifolium.	8
<i>Oedera</i>		— -- vitella.	8	-- crithmifolium.	—
— prolifera.	16		P.	-- cucullatum.	8
<i>Oenothera</i>		<i>Panax</i>		-- -- crispum.	12
— longiflora.	6	— aculeatus.	—	-- -- majus.	12
— mollissima.	6	<i>Parapetalifera</i>		-- cuspidatum.	1 Rthl. —
— rosea.	8	— serrata.	—	-- cynosbatifolium.	12
<i>Olea</i>		<i>Pastinaca</i>		-- daucifolium.	16
— Europaea.	16	— lucida.	—	-- delphinifolium.	1 Rthl. —
— fragrans.	—	<i>Passerina</i>		-- denticulatum.	8
<i>Ononis</i>		— filiformis.	—	-- -- latifolium.	16
— crispa.	8	<i>Passiflora</i>		-- -- lucidum.	16
— natrix.	12	— coerulea.	8	-- divaricatum.	6
		— pedata alba.	10	-- diversifolium.	20

<i>Pelargonium</i>	Gr.	<i>Pelargonium</i>	Gr.	<i>Penzia</i>	Gr.
— echinatum album.	1 Rthl.	— pulchellum.	16	— flahelliformis.	12
— — rubrum.	1 Rthl.	— pygmeum.	6	<i>Peucedanum</i>	—
— elegans.	10	— quercifolium.	6	— tenuifolium.	—
— emarginatum.	8	— Radula.	4	<i>Phlomis</i>	—
— exstipulatum.	6	— — roseum.	6	— fruticosa.	8
— formosum.	12	— ramosissimum.	—	— leonurus.	6
— fragrans.	10	— reniforme.	20	— purpurea.	—
— fragile.	16	— retusum.	16	— salvifolia.	8
— fulgidum.	12	— ribifolium.	8	<i>Phormium</i>	—
— fucatum.	16	— rigidum.	16	— tenax.	—
— gibbosum.	6	— roseum.	8	<i>Phyllis</i>	—
— glaucum.	1 Rthl. 16	— rotundifolium.	16	— taxifolia.	—
— glomeratum.	—	— rubescens.	8	— ericoides.	8
— glutinosum.	6	— rubens.	12	— paniculata.	16
— — crispum.	8	— sanguineum.	—	<i>Phyllis</i>	—
— grandiflorum.	1 Rthl.	— scabrum fl. albo.	16	— nobilis.	6
— gratum.	16	— — fl. rubro.	16	<i>Physalis</i>	—
— graveolens.	8	— scandens.	6	— Canadensis.	—
— grossularoides.	8	— — variegat.	6	— Peruviana.	8
— hermannifolium crispum.	16	— scariosum.	—	— somnifera.	6
— — majus.	8	— semitrilobum.	1 Rthl.	<i>Phytolacca</i>	—
— — minus.	8	— serotinum.	—	— Abyssinica.	—
— heterogonum.	1 Rthl.	— serrulatum.	—	<i>Pinus</i>	—
— hirsutum.	3 Rthl.	— speciosissimum.	1 Rthl. 16	— pinea.	16
— hispidum.	8	— spurium.	8	— Cedrus.	—
— humile.	4	— stenopetalum.	16	<i>Piqueria</i>	—
— hybridum.	8	— — fl. coccineo.	16	— trincrvca.	—
— — coccineum.	12	— suaveolens.	8	<i>Pistacia</i>	—
— — lucidum.	16	— superbum.	2 Rthl.	— Lentiscus.	—
— — roseum.	8	— tabulare.	6	<i>Plantago</i>	—
— incisum.	8	— tenuifolium.	16	— rosea.	—
— inodorum.	6	— ternatum.	12	<i>Plectrantus</i>	—
— inquinans.	4	— tetragonum.	6	— crassifolius.	8
— — fl. carneo.	6	— — variegat.	16	— fruticosus.	6
— — fl. coccineo.	8	— threbinthinnacum.	10	— parviflorus.	8
— — fl. maximo.	8	— tomentosum.	6	<i>Pollichia</i>	—
— — parviflorum.	20	— Tormani.	12	— Campestris.	8
— — fl. tomentoso coc-	—	— tricolor.	3 Rthl.	<i>Polygala</i>	—
— — — coccineo.	1 Rthl.	— trigonum.	8	— myrtifolia.	2 Rthl.
— lanceolatum.	20	— tripartitum.	12	<i>Pomaderris?</i>	—
— lateripes.	16	— triste.	8	— apetal.	—
— mamillaricaule.	—	— — majus.	—	<i>Poterium</i>	—
— melananthos.	—	— viscosum.	6	— anemonifolium.	—
— monstrosum.	1 Rthl.	— vitifolium.	6	— spinosum.	12
— multicaule.	8	— zonale.	6	<i>Prasium</i>	—
— multiradicatum.	—	— — fl. albo.	6	— minus.	8
— myrrhifolium.	8	— — fol. argenteis variegat.	8	<i>Prinos</i>	—
— nothum.	—	— — fl. coccin.	1 Rthl.	— glaber	—
— odoratissimum.	4	— — fol. aureis variegat.	8	— verticillata.	—
— odorum.	6	— — fl. coccineo purpur.	—	<i>Protea</i>	—
— oenotherifolium.	10	— — fl. obtuse.	1 Rthl.	— argentea.	—
— pallidum.	12	— — fl. carneo.	8	— comosa.	—
— palmatum.	1 Rthl.	— — fulgidum.	16	— candelata.	—
— papilionaceum.	8	— — fl. incarnato.	6	— Cilium.	—
— parviflorum.	—	— — purpur.	1 Rthl.	— cinerea.	—
— peltatum.	6	— — fl. miniat.	1 Rthl.	— conifera.	—
— — fol. variegat.	1 Rthl. 16	— — fl. roseo.	8	— — humilis.	—
— penicillatum.	8	— — — kernesino.	1 Rthl.	— divaricata levisanus.	—
— pictum.	—	— — tomentosum.	1 Rthl.	— hirta imbricata.	—
— pinnatum.	—	— — fl. coccineo.	1 Rthl.	— Levisanus.	—
— praemorsum.	—	— — umbellatum.	1 Rthl.	— linearis.	—

<i>Protea</i>	Gr.	<i>Rosmarinus</i>	Gr.	<i>Sideritis</i>	Gr.
— pallens.	—	— officinalis.	4	— Cauariensis.	6
— — humilis.	—	— tenuifolius.	4	— candicans.	6
— saligna.	—	<i>Rumex</i>	6	— Cretica.	6
— sericea.	—	— lunaria.	6	<i>Silene</i>	6
— spathulata minor.	—	<i>Ruscus</i>	6	— fruticosa.	6
— tomentosa.	—	— aculeatus.	6	— reticulata.	—
— torta.	2 Rthl.	— Hypoglossum.	6	<i>Sisyrinchium</i>	—
<i>Prunella</i>	—	— racemosus.	6	— Bermudiana.	4
— hirta.	—	<i>Ruta</i>	6	— convolutum.	—
<i>Prunus</i>	—	— chalepensis.	6	— striatum.	4
— laurocerasus.	6			— tenuifolium.	—
— — variegat.	12			<i>Smilax</i>	—
<i>Psidia</i>	—	S.		— aspera.	8
— glutinosa.	—	<i>Salicornia</i>	6	— China.	—
<i>Psidium</i>	—	— fruticosa.	6	— excelsa.	—
— pyrifera.	—	<i>Salisburia</i>	—	— ferox.	—
<i>Psoralea</i>	—	— adiantifolia.	1 Rthl.	— rubra.	—
— bituminosa.	6	<i>Salsola</i>	—	<i>Solanum</i>	—
— bracteata.	—	— fruticosa.	6	— aculeatissimum.	12
— capitata.	12	<i>Salvia</i>	6	— Bonariense.	12
— dalea.	6	— arborescens.	6	— corymbosum.	6
— pinnata.	—	— aurea.	6	— lycioides.	—
— verrucosa.	—	— disermas.	6	— marginatum.	6
<i>Pteris</i>	—	— formosa.	8	— pseudocapsicum.	2
— atropurpurea.	—	— fruticosa.	6	— Pyracantha.	1 Rthl.
<i>Punica</i>	—	— halimifolia.	—	— Vespertilio.	—
— granatum fl. pl.	10	— Mexicana.	8	<i>Sonchus</i>	—
— — fl. simpl.	—	— nubia.	8	— fruticosus.	—
— — flava.	—	— odora.	8	<i>Sophora</i>	—
— — nana.	—	— paniculata.	6	— argentea.	—
— — natrix.	—	— pomifera.	6	— Japonica.	—
<i>Pyrethrum</i>	—	— Romana.	6	— microphylla.	—
— pulcherrimum.	—	— tricolor.	8	— tetraptera.	—
	R.	<i>Santolina</i>	—	<i>Sparrmannia</i>	—
<i>Rhamnus</i>	—	— chamaecyparissus.	4	— Africana.	—
— Alaternus.	8	— rosmarifolia.	4	<i>Spartium</i>	—
— — foliis aureis varieg.	—	<i>Satureja</i>	—	— album.	—
— angustifolia.	12	— capitata.	—	— junceum.	2
— lotus.	—	<i>Scabiosa</i>	—	— — fl. pleno.	16
<i>Rhododendron</i>	—	— Africana.	6	<i>Spielmannia</i>	—
— ferrugineum.	—	— Cretica.	6	— Africana.	—
— maximum.	—	<i>Scylla</i>	—	<i>Spigelia</i>	—
— — album.	—	— liliolyacinthus.	1 Rthl.	— Marylandica.	1 Rthl. 8
— Ponticum.	2 Rthl.	<i>Selago</i>	—	<i>Sprengelia</i>	—
— — fl. pleno.	—	— corymbosa.	6	— incarnata.	—
— — foliis variegat.	—	<i>Selinum</i>	—	<i>Stachys</i>	—
— punctatum.	—	— decipiens.	—	— circinnata.	—
<i>Rhus</i>	—	<i>Sempervivum</i>	—	— coccinea.	12
— succedaneum.	—	— arachnoideum.	4	— rugosa.	—
— trifoliatum.	—	— arborcum.	6	<i>Stachelina</i>	—
— tomentosum.	—	— — variegat.	8	— Chamaepeuce.	1 Rthl.
<i>Rochea</i>	—	— glutinosum.	4	<i>Statice</i>	—
— falcata.	16	<i>Senecio</i>	—	— alliacea.	—
<i>Rosa</i>	—	— elegans fl. albo pl.	8	— cephalotes.	6
— bracteata.	16	— — fl. rubro pl.	6	— mucronata.	12
— Indica.	1 Rthl.	— juniperinus fl. coccineo.	8	— sinuata.	8
— moschata.	10	— reclinatus.	—	— suffruticosa.	8
— semperflorens fl. pallido.	8	— rigidus.	8	— trigona.	—
— — — purpureo.	8	<i>Serapias</i>	—	— viminea.	—
— sempervirens.	—	— pubescens.	—	<i>Sterculia</i>	—
		<i>Sida</i>	—	— acerifolia.	—
		— trilobata.	4	— platanifolia.	—
				F	—

	Gr.		Gr.		Gr.
<i>Stevia</i>		<i>Thymus</i>		<i>Viburnum</i>	
— eupatoria.	10	— lucidus.	—	— Tinus.	4
— ivaefolia.	—	— mastichina.	—	— fol. variegat.	12
— salicifolia,	6	<i>Trachelium</i>		<i>Vitex</i>	
— serrata.	8	— coeruleum.	8	— incisa.	
<i>Struthiola</i>		<i>Tropaeolum</i>			
— erecta.	—	— majus fl. pl.	4		
— virgata.	—			W.	
		<i>Urtica</i>	U.	<i>Wachendorfia</i>	
<i>Tagetes</i>		— nivea.	8	— thyrsiflora.	16
— lucida.	8			<i>Westeringia</i>	
<i>Targonanthus</i>				— rosmarinacea.	4
— camphoratus.	i Rthl. —	<i>Vella</i>	V.		
<i>Teucrium</i>		— pseudocytisus.	12		
— abutiloides.	10	<i>Veltheimin</i>		X.	
— Asiaticum.	6	— uvaria.	i Rthl. —	<i>Xeranthemum</i>	
— betonicum.	6	<i>Verbenn</i>		— speciosissimum.	—
— flavum.	6	— Bonariensis.	6	— retortum.	—
— fruticans.	6	— paniculata.	—		
— heterophyllum. (canariense)	6	— triphylla.	12	Y.	
— Marum.	4	<i>Verbesina</i>		<i>Yucca</i>	
— Massiliense.	6	— blattarioides.		— aloëfolia.	—
— multiflorum.	6	— serratuloides.		— draconis.	i Rthl. —
— regium.	—	<i>Veronica</i>		— filamentosa.	—
<i>Thymbra</i>		— decussata.	10	— gloriosa.	16
— sinuata.	8	— monstrosa.	6		
— spicata.	8	<i>Viburnum</i>		Z.	
— verticillata.	8	— lucidum.	6	<i>Zygophyllum</i>	
				— foetidum.	i Rthl. —
				— Morysana.	—

III. Stauden = Gewächse, welche den Winter im Freien aushalten.

A.	Gr.		Gr.		Gr.
<i>Acanthus</i>		<i>Allium</i>		<i>Antirrhinum</i>	
— carduiifolius.	12	— Sibiricum.	4	— alpinum.	4
— Dioscoridis.	—	— tricoccum.	3	— cymbalaria.	2
— mollis.	6	— ursinum.	2	— liuaria.	2
— spinosus.	8	— vineale.	3	— majus album.	4
<i>Achillea</i>		<i>Alopecurus</i>		— — purpureum.	4
— millefolium fl. albo.	1	— bulbosus.	3	— monspessulanum.	2
— — fl. purpurco.	2	<i>Althaea</i>		<i>Aquilegia</i>	
— ochroleuca.	5	— ficifolia plena.	2	— Canadensis.	3
— ptarmica.	3	— rosea.	1	— vulgaris.	1
— tomentosa.	2	<i>Alyssum</i>		— — plena.	2
<i>Aconitum</i>		— incanum.	4	— — variegata.	6
— album.	8	— saxatile.	4	<i>Arnica</i>	
— lycoctonum.	3	— sinuatum.	4	— montana.	4
— napellus.	3	<i>Amaryllis</i>		<i>Artemisia</i>	
— variegatum.	5	— lutea.	8	— Austriaca.	4
<i>Adonis</i>		<i>Anemone</i>		— Dracunculus.	2
— vernalis.	2	— coronaria.	8	— maritima.	4
<i>Agrostemma</i>		— hepatica coerulea fl. pl.	2	— paniculata.	5
— coronaria.	1	— — fl. simpl.	1	— Pontica.	2
— — alba.	3	— — rubra fl. pl.	2	<i>Anthoanatum</i>	
— — plena.	4	— — fl. simpl.	1	— odoratum.	2
<i>Agrostis</i>		— nemorosa alba.	—	<i>Arum</i>	
— Mexicana.	2	— pavonia.	—	— Dracontium.	6
<i>Allium</i>		— pulsatilla.	8	— Dracunculus.	—
— odorum.	5	— sylvestris.	3	— maculatum.	4
— nigrum.	5	— Thalictroides.	16	<i>Asclepias</i>	
— paniculatum.	5	<i>anthericum</i>		— incarnata.	4
		— ramosum.	5	— nigra.	6

<i>Asclepius</i>	Gr.	—
— purpurascens.	—	—
— Syriaca.	1	—
— Tuberosa.	16	—
— Vincetoxicum.	3	—
<i>Aspalathus</i>		
— Hystrix.	4	—
<i>Asparagus</i>		
— officinalis.	1	—
<i>Asperula</i>		
— odorata.	3	—
<i>Asplenium</i>		
— scolopendrium.	2	—
<i>Asphodelus</i>		
— fistulosus.	4	—
— luteus.	2	—
<i>Aster</i>		
— acris.	1	—
— adulterinus.	2	—
— alpinus.	4	—
— amellus.	3	—
— bicolor.	6	—
— cordifolius.	3	—
— cornuti.	3	—
— corymbosus.	3	—
— eminus.	3	—
— ericoides.	3	—
— flexuosus.	3	—
— floribundus.	3	—
— fragilis.	3	—
— grandiflorus.	3	—
— juncens.	3	—
— laevis.	3	—
— lanceolatus.	3	—
— laxus.	3	—
— longifolius.	3	—
— macrophyllus.	3	—
— multiflorus.	3	—
— mutabilis.	3	—
— novae Angliae fl. coeruleo.	2	—
— — — roseo.	6	—
— novi Belgii.	6	—
— praecox.	3	—
— puniceus.	3	—
— recurvatus.	3	—
— salicifolius.	3	—
— spectabilis.	3	—
— Tataricus.	3	—
— tenuifolius.	3	—
— Tradescanti.	3	—
— undulatus.	3	—
<i>Astragalus</i>		
— galegiformis.	2	—
<i>Astrantia</i>		
— major.	4	—

B.

<i>Bellis</i>		
— perennis fl. albo pl.	2	—
— — — roseo pl.	2	—
— — — rubro pl.	2	—
<i>Betonica</i>		
— orientalis.	3	—

<i>Buphthalmum</i>	Gr.	
— cordifolium.	3	—
— grandiflorum.	4	—
— helianthoides.	4	—
— salicifolium.	2	—
	G.	
<i>Cacalia</i>		
— suaveolens.	5	—
<i>Caltha</i>		
— palustris fl. pl.	6	—
<i>Companula</i>		
— caespitosa.	4	—
— Carpatica.	6	—
— medium.	4	—
— nitida.	5	—
— peregrina.	6	—
— persicifolia fl. albo pl.	4	—
— — fl. coeruleo pl.	4	—
— pulla.	12	—
— pyramidalis.	6	—
— spatulata.	—	—
— Trachelium.	3	—
<i>Cassia</i>		
— Marylandica.	12	—
<i>Centaurea</i>		
— atropurpurea.	4	—
— montana.	6	—
— orientalis.	6	—
— Phrygia.	4	—
— ferox.	6	—
<i>Cerastium</i>		
— repens.	2	—
<i>Chaerophyllum</i>		
— hirsutum.	4	—
<i>Chelidonium</i>		
— glaucum.	2	—
<i>Chelone</i>		
— barbata.	4	—
— campanulata.	6	—
— hirsuta.	7	—
<i>Chrysanthemum</i>		
— coccineum.	8	—
— millefoliatum.	5	—
— montanum.	4	—
— paniculatum.	5	—
— serotinum.	6	—
<i>Chrysocoma</i>		
— Linosyris.	4	—
<i>Clematis</i>		
— erecta.	4	—
— integrifolia.	4	—
<i>Cineraria</i>		
— cordifolia.	5	—
— incana.	5	—
<i>Cnicus</i>		
— Casahonae.	8	—
<i>Commelina</i>		
— erecta.	—	—
<i>Convallaria</i>		
— bifolia.	1	—
— majalis.	1	—
— — fl. pl.	2	—
— — rubro.	3	—

<i>Convallaria</i>	Gr.	
— majalis fl. pl.	4	—
— pubescens.	—	—
— verticillata.	7	—
<i>Coreopsis</i>		
— auriculata.	3	—
— ferulaefolia.	—	—
— lanceolata.	3	—
— tenuifolia.	7	—
— tripteris.	3	—
— verticillata.	6	—
<i>Cotyledon</i>		
— serrata.	2	—
<i>Cynoglossum</i>		
— omphalodes.	1	—
<i>Cyperus</i>		
— esculentus.	1	—
<i>Cypripedium</i>		
— Calceolus.	2	—
	D.	
<i>Delphinium</i>		
— ambiguum fl. pl.	10	—
— crassicaule.	6	—
— elatum.	2	—
— grandiflorum.	6	—
— Staphisagria.	5	—
— urceolatum.	4	—
<i>Dianthus</i>		
— arenarius.	1	—
— Carthusianorum.	1	—
— Chiuensis.	1	—
— glaucus.	4	—
— plumarius.	3	—
— superbus.	3	—
<i>Dictamnus</i>		
— albus fl. albo.	4	—
— — rubro.	4	—
<i>Digitalis</i>		
— alba.	3	—
— ambigua.	6	—
— lanata.	4	—
— lutea.	3	—
— purpurea.	3	—
— Thapsi.	—	—
— Winterli.	3	—
<i>Dodecatheon</i>		
— Meadia.	8	—
<i>Doronicum</i>		
— Pardalianches.	5	—
<i>Dracocephalum</i>		
— Virginianum.	4	—
	E.	
<i>Echinops</i>		
— sphaerocephalus.	1	—
<i>Elymus</i>		
— arenarius.	4	—
— Canadensis.	4	—
— Hystrix.	4	—
<i>Epilobium</i>		
— angustifolium.	5	—
— grandiflorum	4	—
— oder hirsutum.	—	—

<i>Erigeron</i>	Gr.	<i>Gladiolus</i>	Gr.	<i>Iris</i>	Gr.
— <i>purpureum.</i>	4	— <i>communis.</i>	1	— <i>ochroleuca.</i>	4
<i>Eryngium</i>		<i>Glaux</i>		— <i>pallida.</i>	4
— <i>amethystinum.</i>	2	— <i>maritima.</i>	4	— <i>Persica.</i>	4
— <i>planum.</i>	3	<i>Glycine</i>		— <i>pseudo - Acorus.</i>	4
F.		— <i>apios.</i>	4	— <i>picta.</i>	8
<i>Fragaria</i>		<i>Gnaphalium</i>		— <i>pumila fl. coeruleo.</i>	4
— <i>Chiloensis.</i>	1	— <i>margaritaceum.</i>	3	— — <i>variegato.</i>	4
— <i>elatior.</i>	1	H.		— <i>sambucina alba.</i>	4
— — <i>fructu albo.</i>	1	<i>Hedysarum</i>		— — <i>cocrulea.</i>	4
— <i>grandiflora.</i>	1	— <i>coronarum.</i>	2	— <i>Sibirica.</i>	2
— <i>semperflorens.</i>	1	<i>Helianthus</i>		— <i>squalens.</i>	4
— <i>vesca plena.</i>	2	— <i>altissimus.</i>	2	— <i>Xiphium.</i>	4
<i>Frankenia</i>		— <i>divaricatus.</i>	2	L.	
— <i>laevis.</i>	4	— <i>giganteus.</i>	2	<i>Laserpitium</i>	
<i>Fritillaria</i>		— <i>multiflorus.</i>	2	— <i>latifolium.</i>	5
— <i>Imperialis.</i>	2	— — <i>fl. pl.</i>	2	<i>Lathyrus</i>	
— — <i>fl. coccineo.</i>	8	<i>Helleborus</i>		— <i>latifolius.</i>	4
— — <i>coronata.</i>	8	— <i>foetidus.</i>	5	— <i>sylvestris.</i>	2
— — <i>fl. flavo.</i>	6	— <i>hymnalis.</i>	2	— <i>Tuberosus.</i>	2
— — — <i>pleno.</i>	8	— <i>nigr.</i>	2	<i>Leontodon</i>	
— <i>foliis variegat.</i>	12	— <i>viridis.</i>	3	— <i>obcordatum.</i>	—
— <i>Meleagris.</i>	2	<i>Hemerocallis</i>		<i>Leucojum</i>	
— — <i>alba.</i>	3	— <i>flava.</i>	2	— <i>aestivum.</i>	7
— — <i>flava.</i>	3	— <i>fulva.</i>	2	<i>Lilium</i>	
— — <i>rubra.</i>	3	<i>Hesperis</i>		— <i>bulbiferum.</i>	2
— — <i>purpurea.</i>	3	— <i>matronalis.</i>	1	— <i>Canadense.</i>	—
— — <i>viridis.</i>	4	— — <i>fl. albo pl.</i>	4	— <i>candidum.</i>	2
— — — <i>maculata.</i>	4	— <i>tristis.</i>	2	— <i>maculatum.</i>	6
<i>Fumaria</i>		<i>Heuchera</i>		— <i>Martagon fl. albo.</i>	2
— <i>bulbosa fl. albo.</i>	2	— <i>Americana.</i>	4	— — <i>fl. rubro.</i>	2
— — — <i>rubro.</i>	2	<i>Hieracium</i>		— <i>Philadelphicum.</i>	—
— <i>lutea.</i>	2	— <i>aurantiacum.</i>	2	— <i>pomponium.</i>	6
G.		<i>Hyacinthus</i>		<i>Linum</i>	
<i>Galanthus</i>		— <i>comosus.</i>	2	— <i>Austriacum.</i>	3
— <i>nivalis.</i>	1	— <i>monstrosus.</i>	2	— <i>perenne.</i>	3
— — <i>fl. plen.</i>		— <i>muscari.</i>	3	<i>Lithospermum</i>	
<i>Galega</i>		<i>Hypericum</i>		— <i>officinale.</i>	3
— <i>officinalis alba.</i>	3	— <i>androsaemum.</i>	4	<i>Lychnis</i>	
— — <i>cocrulea.</i>	3	— <i>ascyron.</i>	4	— <i>chalconica carnea.</i>	2
<i>Galium</i>		— <i>hirsutum.</i>	2	— — <i>rubra.</i>	2
— <i>boreale.</i>	3	— <i>perforatum.</i>	2	— — — <i>fl. pl.</i>	4
— <i>glaucum.</i>	3	— <i>quadrangulare.</i>	3	— <i>dioica.</i>	4
<i>Gentiana</i>		<i>Hypochaeris</i>		— — <i>fl. pl.</i>	6
— <i>acaulis.</i>	6	— <i>maculata.</i>	4	— <i>flos cuculi.</i>	4
— <i>Pneumonanthe.</i>	5	J.		— — — <i>fl. pl.</i>	6
<i>Geranium</i>		<i>Inula</i>		— — — <i>rosea fl. pl.</i>	6
— <i>columbinum.</i>	3	— <i>Britannica.</i>	4	— <i>viscaria.</i>	4
— <i>laevigatum.</i>	—	— <i>Germanica.</i>	4	— — <i>pl.</i>	4
— <i>Lancastriense sive sanguin.</i>	—	— <i>hirta.</i>	4	<i>Lysimachia</i>	
— — <i>pro stratum.</i>	—	— <i>salicina.</i>	3	— <i>Ephemerum.</i>	8
— <i>macrorrhizon.</i>	2	<i>Iris</i>		— <i>punctata.</i>	3
— <i>Phaeum.</i>	2	— <i>arenaria.</i>	10	— <i>quadrifolia.</i>	4
— <i>pratensc.</i>	2	— <i>Constantinopolitana fl. pl.</i>	10	— <i>vulgaris.</i>	2
— — <i>fl. albo.</i>	2	— <i>coralloides.</i>	8	M.	
— — — <i>foliis variegat.</i>	6	— <i>foetida.</i>	8	<i>Malva</i>	
— <i>prostratum.</i>	6	— <i>florentina.</i>	2	— <i>alcea.</i>	2
— <i>reflexum.</i>	3	— <i>Germanica alba.</i>	4	— <i>moschata.</i>	2
— <i>sanguineum.</i>	2	— — <i>lutea.</i>	3	<i>Matricaria</i>	
— <i>Sibiricum.</i>	3	— — — <i>violacea.</i>	8	— <i>parthenium fl. pl.</i>	2
— <i>striatum.</i>	4	— <i>graminea.</i>	2	<i>Melica</i>	
— <i>sylvaticum.</i>	4	— <i>maritima.</i>	4	— <i>altissima.</i>	3
<i>Geum urbanum.</i>	1				

<i>Melissa</i>		<i>Orobus</i>		<i>Pulmonaria</i>	
— grandiflora.	6	— vernus.	1	— officinalis.	1
— officinalis.	1	— — albus.	4	— — maculata.	2
— urticifolia.	6			R.	
<i>Mentha</i>		P.		<i>Ranunculus</i>	
— cervina.	4	<i>Paeonia</i>		— acris.	3
— citrata.	6	— officinalis fl. pl.	3	— — fl. pl.	4
— crispa.	2	— — carnica fl. pl.	4	— aconitifolius fl. pl.	2
— piperita.	1	<i>Papaver</i>		— Asiaticus fl. pl. in 25	
— sylvestris.	1	— nudicaule.	4	Sorten.	1 Rthl. 12
— — variegat.	2	— orientale.	4	— — pl. in 50 Sorten.	3 Rthl. —
<i>Mimulus</i>		<i>Parnassia</i>		— Ficaria.	2
— ringens.	8	— palustris.	4	— Illyricus.	2
<i>Monarda</i>		<i>Phlomis</i>		— platanifolius.	5
— ciliata.	5	— tuberosa.	3	— repens fl. pl.	1
— clinopodia.	4	<i>Phlox</i>		<i>Reseda</i>	
— didyma.	4	— Carolina.	3	— lutea.	4
— fistulosa.	4	— divaricata.	3	<i>Rudbeckia</i>	
— oblonga.	6	— glaberrima.	4	— angustifolia.	6
— rugosa alba.	4	— maculata.	3	— hirta.	8
— — rubra.	4	— ovata.	4	— — minus.	8
N.		— paniculata.	3	— laciniata.	2
<i>Narcissus</i>		— — alba.	8	— purpurea.	6
— Jonquilla.	1	— pilosa.	3	<i>Ruta</i>	
— — fl. pl.	2	— reptans.	4	— graveolens.	1
— — major.	2	— setacea.	8	— fol. variegat.	2
— poeticus.	2	— stolonifera.	6	S.	
— pseudonarcissus.	2	— suaveolens.	4	<i>Salvia</i>	
— Tazetta alba.	3	— subulata.	8	— aethiopsis.	3
— — lutea.	3	— suffruticosa.	8	— angustifolia linea aurea	
— — flore pl.	6	— undulata.	4	striata.	4
<i>Nepeta</i>		<i>Phytolacea</i>		— glutinosa.	3
— hirsuta variegat.	2	— decandra.	3	— lyrata.	3
— Italica.	4	<i>Podalyria</i>		— officinalis.	1
— multifida.	5	— australis.	7	— — albo variegata.	3
— nepetella.	4	<i>Polemonium</i>		— — fl. luteo.	3
<i>Nymphaea</i>		— coeruleum.	2	— — rosmarinifolia.	4
— alba.	12	— reptans.	7	— pinnata.	6
— lutea.	12	<i>Polyanthes</i>		<i>Satureja</i>	
O.		— tuberosa.	1	— montana.	3
<i>Oenothera</i>		— — fl. pl.	2	<i>Saururus</i>	
— fruticosa.	3	<i>Polypodium</i>		— cernuus.	6
— grandiflora.	3	— bulbiferum.	—	<i>Saxifraga</i>	
— parviflora.	3	<i>Polygala</i>		— aizoon.	3
— pumila.	4	— vulgaris.	3	— crassifolia.	3
<i>Onopordum</i>		<i>Potentilla</i>		— granulata.	2
— Illyricum.	3	— alba.	4	— — fl. pl.	2
<i>Ophrys</i>		— Astracanica.	3	— hispida.	3
— myoides.	5	— Fragariastrum.	4	— hypnoides.	1
<i>Orchis</i>		— multifida.	4	— punctata.	2
— bifolia.	4	— recta.	2	— pyramidalis.	5
— maculata.	3	<i>Poterium</i>		— rotundifolia.	4
— militaris.	3	— polygamum.	5	— sarmentosa.	3
— morio.	3	<i>Primula</i>		— umbrosa.	3
— odoratissima.	6	— auricula.	2	<i>Scabiosa</i>	
— sambucina.	4	— — fl. pl.	6	— alpina.	3
<i>Origanum</i>		— cortusoides.	12	— succisa.	3
— Majorana.	1	— elatior.	1	— Ucranica.	4
— vulgare.	1	— — acaulis.	1	<i>Scilla</i>	
<i>Orobus</i>		— — fl. luteo pl.	8	— amoena.	2
— niger.	4	— — fl. purpureo pl.	8	— Peruviana.	12
— tuberosus.	2	— — fl. roseo pl.	8	<i>Sedum</i>	
		— — maculata fl. pl.	8	— aizoon.	4
				G	4

<i>Sedum</i>	Gr.	<i>Saponaria</i>	Gr.	<i>Tulipa</i>	Gr.
— acre.	2	— officinalis fl. pl.	2	— sylvestris,	2
— album,	3	<i>Stachys</i>		<i>Tussilago</i>	
— Anacampseros,	3	— lanata.	5	— fragrans.	—
— dasiphyllum.	4	— orientalis.	5		
— hybridum.	3	<i>Statice</i>			
— Hispanicum.	4	— armeria.	1		U.
— Monregalense.	4	— echioides.	8	<i>Urtica</i>	
— populifolium.	4	— limonium.	8	— cannabina,	4
— reflexum.	2	— Tatarica.	8		
— Telephium,	3				V.
<i>Selinum</i>					
— carvifolium	4			<i>Valeriana</i>	
— cervaria.	5			— dioica.	2
<i>Sempervivum</i>		T.		— officinalis.	3
— globiferum,	3	<i>Tabernaemontana</i>		— Phu.	3
— montanum.	6	<i>Tanacetum</i>		— rubra.	4
— scdifforme.	6	— vulgare.	2	<i>Verbascum</i>	
<i>Senecio</i>		— — crispum,	4	— blattaria.	2
— cruceaefolius.	3	<i>Teucrium</i>		— ferrugincum.	6
— nemorensis.	3	— Chamaedrys.	2	— lychnitis.	4
— Saraccnicus.	3	— Hyrcanicum.	2	— Phoeniceum.	6
— tenuifolius.	3	— lucidum.	3	<i>Veronica</i>	
<i>Serratula</i>		— scordium.	2	— incana.	4
— tinctoria.	4	<i>Thalictrum</i>		— incisa.	4
<i>Sida</i>		— angustifolium.	8	— latifolia.	5
— napaea.	—	— aquilegifolium fl. albo.	4	— longiflora.	2
<i>Sideritis</i>		— — fl. coeruleo.	4	— saxatilis.	3
— elegans.	4	— clatum,	7	— spicata.	2
<i>Silene</i>		— majus.	5	— spuria alba.	3
— alpestris.	8	— medium.	5	— — coerulea.	3
— salicifolia.	3	— minus.	3	— Teucrium.	3
<i>Sium</i>		— tuberosum.	2	— Virginiana.	2
— sisarum.	3	<i>Thymus</i>		<i>Veratrum</i>	
<i>Solidago</i>		— Patavinus.	—	— nigrum.	5
— caesia.	3	— Serpyllum.	2	<i>Viola</i>	
— Canadensis.	2	— — fol. variegat.	6	— biflora.	4
— gigantea.	5	— citriodorus.	5	— calcarata.	6
— lanceolata.	3	— Virginicus.	4	— Canadensis.	3
— latifolia.	5	<i>Tormenilla</i>		— canina.	1
— Mexicana.	3	— reptans.	3	— cucullata.	2
— virgaurea.	3	<i>Tradescantia</i>		— grandiflora.	6
<i>Sonchus</i>		— Virginica.	4	— hirta.	1
— floridanus.	2	<i>Trifolium</i>		— odorata alba.	1
— Plumerii.	2	— alpestre.		— — coerulea.	1
<i>Spiraea</i>		— ochroleucum.	4	— — fl. pl.	1
— aruncus.	4	— rubens.	4	— praecox.	1
— — fl. pl.	6	<i>Trigonella</i>		— rubra fl. pl.	2
— Filipendula.	3	— hybrida.	—	— variegata.	6
— — fl. pl.	4	<i>Triticum</i>		— pericifolia.	5
— hypericifolia.	8	— lolioides.	3	— tricolor.	1
— lobata.	8	<i>Trollius</i>			
— salicifolia.	3	— Asiaticus.	12		
— ulmaria.	2	— Europaeus.	2		W.
— — foliis variegat.	6	<i>Tulipa</i>		<i>Waldsteinia</i>	
— — fl. pl.	3	— Persica.	8	— gcoides.	
		— suaveolens.	2		

NB. Diejenigen Pflanzen, bei welchen Preise stehen, sind gegen Tausch anderer Pflanzen, oder für beigesetzte Preise zu haben. Man wendet sich desfalls an den Hofgärtner Herrn Stell zu Belvedere bei Weimar.

II.

Pflanzen- und Saamen-Catalogen des botanischen Gartens zu Erfurt.

Gartenfreunden zeige ich ergebenst an, daß bei mir schönblühende Land-, Glas- und Treibhauspflanzen, so wie auch seltene ökonomische und bleib den Botanikern interessante Gewächse sowohl in Saamen als frischen Pflanzen genau bestimmt, gegen billige Preise zu haben sind, worüber ich drei verschiedene Verzeichnisse unentgeltlich ausgabe, wenn man sich in portofreien Briefen an mich wendet,

Christ. Barth,
botanischer Gärtner in Erfurt.

III.

Für Blumen- und Pflanzen-Liebhaber.

Mein diesjähriges neues Pflanzen-Verzeichniß, oder Auszug meines größern Pflanzenverzeichnisses vom Jahr 1807 der beiden ersten Abtheilungen, über warme und kalte Glashauspflanzen, nebst dem Nachtrag von den, während dieser 3 Jahre hinzugekommenen neuen Pflanzen, womit ich in reichlicher Anzahl versehen bin und für das Jahr 1811 zu billigen Preisen dienen kann; so wie das Verzeichniß von Gemüse- oder Küchenamericien, welche dieses und folgende Jahre ächt und gut auf das billige bei mir zu bekommen sind, ingleichen ein Blumen-Saamenverzeichniß von 1022 der vorzüglichsten Sorten, welche alle Jahre durch mich selbst gezogen werden, steht Blumen-, Pflanzen- und Gartenliebhabern, Auswärtigen jedoch auf portofreie Briefe, unentgeltlich zu Diensten.

G. August Breiter,
Besitzer des Wintergartens in Leipzig.

IV.

Junge wälfche Nußbäume.

Bei dem Gräfl v Werthern'schen Gärtner Ndg zu Schloß-Beichlingen sind 5 bis 6 Schock junge schön gewachsene und aus Saamen gezogene wälfche Nußbäume um sehr billigen Preis zu haben, und man kann sich deshalb direct an ihn wenden.

V.

Saamen- und Pflanzen-Verkauf.

Bei dem Kunst- und Handelsgärtner, Matthäus Fürbringer in Basel, in der Schweiz, sind um billige Preise abzulassen:

- 1) Vorzüglich schöne Glas- und Treibhaus-Pflanzen, worunter schöne junge Drangen-Bäumchen.
- 2) Brennende Rabatten-Pflanzen.
- 3) Schöne Holz-Pflanzen in Englische Gärten.
- 4) Eine außerlesene Nelken- und Aurokel-Flor.
- 5) Aller Sorten Blumen-Zwiebeln.
- 6) Auch allerhand Blumen- und Küchen-Garten-Samericien.

Von allem diesem sind Cataloge gratis zu haben. Briefe und Geld werden franco erwartet.

Die gute Lage Basel's für die Ausfuhr nach allen Gegenden, und die gute Packungsart, deren wir uns bedienen, lassen uns gänzliche Zufriedenheit eines jeden respektiven Freundes, der uns mit Aufträgen beehrt, hoffen.

VI.

Schönblühende neue Pflanzen.

Wer schönblühende neue Pflanzen verlangt, der wende sich in frankirten Briefen an F. W. Biesler in Berlin.

VII.

Anzeige für Blumen-Liebhaber.

Den respektiven Garten- und Blumen-Freunden zeige ich hierdurch an, daß bei mir zu diesem Frühjahre aus einer wohlgeordneten, gewiß schönen Nelken-Sammlung, wie auch aus einer sehr vorzüglich schönen Rosenforten-Sammlung, die Vermehrungen davon in gesunden Ablegern können abgelassen werden. Desgleichen biete ich auch englische Pinks, englische Stachel- und Johannisbeeren und über dieses Rantunkelklauen in Rommel ohne Numer und Namen 100 Stück zu einem Thaler an. Die Verzeichnisse hierüber werden auf ganz portofreie Zuschriften auf Verlangen gratis ausgegeben. Da ich die Werke von Bössig's Rosen und Celler's Nelken besitze, so können die respektiven Abnehmer ihre Bestellungen nach den darin angegebenen Numern machen.

Dresden, am 1. März 1811.

Samuel Gottlob Pfeilschmidt,
Königl. Sächs. Garnisonfantor.

VIII.

Nelkenfenker = Verkauf.

Nelkenfenker sind dies Jahr wieder bei mir zu haben, das Dugend, 12 verschiedene Sorten mit Nummer und Namen, zu 2 und 3 Rthlr.; für letztern Preis treffe ich nach meiner Einsicht unter den bessern Sorten eine Auswahl. — Die Verwechslung mancher Nummer, bei meinen vorjährigen Versendungen — deren Ursach der Verlust vieler Nummerhölzer beim Transport der Nelken von Stauchitz nach Zerpiß war — kann und soll künftig so leicht nicht wieder statt finden. Briefe und Gelber erbitte ich mir postfrei und auf jedes Dugend 2 Gr. für Emballage.

Zerpiß, bei Dschak, den 8. März 1811.

Chr. Preußer, Pastor.

IX.

Verkauf von Nelkenfenkern der besten Art.

Allen hochgeehrten Blumenfreunden empfehle ich mich durch mehrere hundert Stück selbst gezogene Nelkenfenker der besten Art.

Espenhahn,
Pächter im Kohlgarten bei Leipzig.

X.

Für Nelkenliebhaber.

Bei Endbesagten sind zu bekommen: Nelkenfenker von den feinsten und schönsten Hauptblumen, das Stück 6 Gr.; desgleichen viele andere gute, reine

Sorten, das Stück 3 Gr. Auch sehr guter reifer Nelkenfaamen, von lauter schönen gefüllten Blumen gesammelt, 100 Körner 16 Gr., 50 Körner 8 Gr., gegen postfreie Einsendung des Geldes in Sächs. Courant.

Herrnhut, in der Oberlausitz, im Febr. 1811.

J. H. Volkmar.

XI.

Baum = Verkauf.

Dieses Frühjahr sind Dscheimer Kirchen, das Schock zu 2 Rthlr. 12 Gr.; verschiedene Sorten großer Holländischen Stachelbeeren, das Schock 2 Rthlr. 12 Gr.; in Sorten Weisenfenker, das Stück 3 Gr.; hochstämmige Pflaumenbäume, das Schock 7 Rthlr. 12 Gr.; Franz. Birnen und Äpfel, das Schock 7 Rthlr. 12 Gr. zu haben in Hrn. Dr. Sikel's Garten, bei dem Gärtner in Lindenau, bei Leipzig.

XII.

A n z e i g e.

Da seit Anfang Octobers mein neues vollständiges diesjähriges Nelken-, Pflanzen- und Saamen-Verzeichniß die Presse verlassen hat, und ich — der beträchtlichen Kosten wegen, in etlichen Jahren keins wieder werde drucken, sondern bloß im Allg. L. Gart. Magaz. die Nachträge einrücken lassen, so steht selbigen Garten- und Blumenliebhabern bei mir ohne Entgelt zu Dienste und werde ich Jedem auf das reellste zu befriedigen suchen.

Zena, den 1sten Februar 1811.

Wolfgang Wedel,
F. S. M. Rath.

Allgemeines Deutsches
Garten = Magazin.

Achten Jahrgang, III. Stück. März 1811.

Blumenererei.

I.

Zwei neue Pflanzen aus Madagascar, nämlich die *Sarcolaena grandiflora* und *Sarcolaena multiflora*.

(Mit Abbildungen auf Taf. 9. u. 10.)

Zwei schöne, mittelmäßige Bäume, die ihren Namen von der fleischigen Bedeckung ihrer Saamentapseln erhalten haben, welche einigermaßen die Gestalt unserer Mispeln hat und, so wie diese, genossen werden könnte.

N. X. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 3. St. März 1811.

Die erstere ist ein kleines Bäumchen, mit wechselweise stehenden, eirunden, vier bis fünf Zoll langen, oberhalb dunkelgrünen, auf der unteren Seite aber mit roßbraunen Haaren besetzten Blättern. In der Jugend sind die Aeste und auch die obere Seite der Blätter mit dergleichen Haaren bekleidet, die aber bald abfallen, und nur auf der unteren Seite und an den Aesten bleiben. An den Spitzen der Aeste kommen in den Monaten Julius und August die ansehnlichen Blumen zu fünf bis sechs, auf eigenen, sich gabelsförmig theilenden Stielen hervor, die ebenfalls mit roßfarbenen Haaren besetzt sind. Sie bestehen aus fünf weißen, an dem oberen Ende ausgerandeten Blumenblättern, welche eine Glocke bilden, und sitzen, umgeben von einem kleinen, dreiblättrigen

M

Nelke, auf einem dreifährigen Fruchtknoten, welcher von einer eingebrückten, mehr breiten, als hohen, fleischigen Hülle umkleidet wird, und so, wie die jungen Aeste, und die untere Seite der Blätter mit glänzend gelben Stachelhaaren überzogen ist. Mit zunehmender Reife der Frucht wird diese Hülle immer fleischiger, die Haare verlieren sich immer mehr und mehr, und zuletzt, bei völliger Reife, welche im November fällt, ist die äußere Seite ganz haarlos und olivengrün. Das Mark oder Fleisch hat alsdann im Geschmacke Aehnlichkeit mit unsern Nispeln, und würde ziemlich gut zu genießen seyn, wenn nicht auch der enge Zwischenraum, zwischen der eigentlichen Saamentkapsel und der Fleischhülle mit eben solchen stechenden, und starkes Jucken erregenden Haaren bekleidet wäre, als die Blätter auf der untern, und im frühern Zustande auch die Frucht auf der äußern Seite. Gemeiniglich werden sie von Menschen nicht genossen, sondern bleiben unbenutzt; doch scheinen die Natten diese Früchte sehr zu lieben.

Da dieser, in teutschen Gärten noch nicht, oder nur sehr wenig bekannte Baum in Madagascar zu Hause ist, so würde er, wenn man ihn zu ziehen Gelegenheit hätte, unter der Pflege, die man Gewächsen jener Gegenden giebt, gewiß auch recht gut gedeihen.

Die zweite Art hat in ihrem Aeußeren viele Aehnlichkeit mit der ersten. Ihre Blätter sind fast eben so gestaltet, nur etwas länger, und, die Hauptrippe ausgenommen, auf der untern Seite glatt, und ohne Haare, wodurch sie sich von jener unterscheidet. Ihre weißen Blumen sind kleiner und haben schmälere Blumenblätter, aber die Menge der

selben ersetzt das, was ihrer Größe abgeht, hinreichend, denn sie erscheinen zu Anfang des Octobers, in einer ziemlich dichten Rispe. Die fleischigen Umschläge ihrer Saamentkapseln sind weniger aufgetrieben, als bei der vorigen Art, und erscheinen mehrere Monate vor der Blüte, schon in dem Monate August. Da sie eine glänzend-fahlgelbe Farbe haben, so zieren sie den Baum eben so sehr, als wie die späteren Blumen selbst.

Auch diese Art ist in Madagascar zu Hause, und es gilt daher von ihrer Behandlung dasselbe, was bei der vorhergehenden Art gesagt worden ist.

2.

Noch einige Bemerkungen über die Cultur der
Nesede.

Im X. Hefte dieses Garten-Magazins von 1810. S. 373 ff. findet sich eine treffliche Abhandlung über den Bau und die vielseitige Behandlung dieser, mit Recht so beliebten Bier- und Modopflanze, womit den zahlreichen Verehrern derselben gewiß ein sehr angenehmes Geschenk gemacht wurde. Sehr richtig ist die Beobachtung des Herrn P., daß sie am besten in schlechtem alten Lehm und Hauskutt, ja selbst nach den Versuchen Einiger, in bloßer Tabaksasche gedeihe. Ich kann dies aus eigener Erfahrung als völlig gegründet bestätigen, und den gegebenen Rath, Lehm von alten abgetragenen Gebäuden oder Brandstätten, mit etwas Flußsand

oder Dammerde (wo man dieses Alles haben kann,) vermischt, bei ihrer Erziehung anzuwenden, nicht genug empfehlen, um diesem lieblichen Gewächse die möglichste Vollkommenheit zu geben.

Wie so manches Nützliche in der Welt seine Entdeckung dem Zufalle und Ungefähr verdankt, so ergieng es mir bei der Pflege der Resede. An einem kleinen Theil des Hausgartens auf meinem Landgute in Franken, lehnt sich nämlich ein nachbarliches Dekonomie-Gebäude an, welches durch die im Ganzen fortlaufende Garten-Ringmauer von meinem Boden getrennt ist. Jenes Gebäude bildet an dieser Stelle einen vollkommenen Giebel mit Lehmenwänden bis an den Horst; weder Fenster noch Dachtraufen beeinträchtigen mein Eigenthum. Dagegen war mein Gärtner über ein anderes Ereigniß öfters ungehalten, welches ihm, in den unterhalb an den Spalieren hinziehenden Rabatten manche schöne Blume zerstörte. Wegen einer bei kalter ungünstiger Witterung und zu frühe in der Jahreszeit vom Nachbar unternommenen Reparatur jener Giebelwände, vor einigen Jahren, hat wahrscheinlich der sie bildende Lehmewurf seine bindende Kraft verloren, und fällt nun nach und nach in losen Stücken im Frühjahr, oder nach lange anhaltenden Regentagen wieder herunter. Mit Erstaunen habe ich nun in den zwei letzteren Sommern wahrgenommen, daß der dahin gepflanzte braune gefüllte Lack, ganz vorzüglich aber die Resede an diesem Orte, wo sich der abgefallene verwitterte Lehm mit der gewöhnlichen Gartenerde und dem aus den Fußwegen mitunter durch den Rechen dazu gekommenen Sande vermischte hatte, in ihrer größten Vollkommenheit prangten, wie an keinem andern, noch so günstigen oder sorg-

fältig gewählten Blumenbeete. Ich folgte nun diesem zufälligen Winke der Natur, und ließ das dieser Pflanze, ganz nach dem Vorschlag des Herrn P., für ihren gleichsam perennirenden Bau in Form eines Blumenkorbes angewiesene Beet im verflohenen Spätherbste nach einer so zuträglichen Mischung des Bodens bestellen, und zweifle nun keineswegs am günstigsten Erfolge. In diesem Beete schlug mir im abgewichenen Jahre auf einmal, ohne alle bewußte oder nur zu errathen mögliche Veranlassung, die ganze bisherige Pflege fehl, und selbst von dem nachgesäeten Saamen gieng auch nicht ein Körnchen auf.

Auf ähnliche Weise machte ich, durch den Zufall, eine andere Beobachtung, da ich fast täglich meine Tabakpfeife in die, auf einer Blumenstellage vor den Fenstern des Speisezimmers stehenden Resede-Töpfe ausklopfte, (weil ich diese Asche wenigstens für unschädlich halten konnte,) daß solche im Gegentheile bei diesen Pflanzen zu meinem Erstaunen eine üppigere Vegetation und vorzüglichere Blüten, als die nebenstehenden zuwege brachten.

Mit dem Durchwintern der Resede in den gewöhnlichen Wohnzimmern, worin die Lufttemperatur so oft wechselt, und welche meistens eine Wärme von 12—15 Grad Reaumur zu haben pflegen, ist es ohne eine vortheilhafte Lage derselben, nach Osten oder Süden, und der damit verknüpften künstlichen Pflege in einer Art von Fenster-Treibhaus, worin sie vor allem Staube beim kehren des Zimmers verwahrt, und mehr kühl als warm stehen können, allerdings eine mißliche Sache. Ohne eine solche Vorrichtung gewähren sie gleich andern, mehr das Kühle im Winter liebenden Gewächsen, vorzüglich unsern Damen, welche diese Lieblinge so gerne in die

bunten Reihen ihrer prunkenden Blumentische aufnehmen, und damit die mancherlei schönen Pelargonien, Rosen, und Zwiebelgewächse, welche schon eher mäßige Wärme vertragen können, hauptsächlich des Wohlgeruchs wegen zu gruppieren pflegen, das nur kurze Vergnügen eines vollkommenen gesunden Daseyns. So wie nämlich nach ungefähr 10 Tagen von ihrer Aufstellung in einem solchen Zimmer die Stubenwärme nachtheilig auf sie zu wirken anfängt, welches sich durch zärtliche, blasse, gelbgrüne, kränkliche Seitentriebe äußert, verlieren die Blüten ihren Geruch und die ganze Pflanze ihr schönes munteres Ansehen und kräftiges Grün. Das Verstüßen der Stängel und Zurückbringen dieser Siechlinge in das kühle Gewächshaus dicht hinter die Fensterscheiben, ist dann noch das einzige Rettungsmittel für dieselben. Da nun aber hier wieder einige Monate vergehen, bis sie von neuem blühen, so versteht es sich, daß man bei dieser Behandlung schon eine ansehnliche Partie Stöcke stets in Vorrath haben müsse, um von Zeit zu Zeit Abwechslung für die Zimmer liefern zu können.

Ich habe bemerkt, daß die im freien Garten auf Beeten gepflanzte Nesebe beinahe niemals, und die im Garten auf Stellagen stehenden Stöcke seltener der Verheerung von der bekannten grünen Raupe ausgesetzt sind, welche aus den, auf die untere Seite der Blätter gelegten Eiern des Kohlweißlings und des Rübsenschmetterlings, diesen lästigen Feinden der Gärtnerei, so häufig und schnell zu entstehen pflegen. Im Zimmer hingegen — bei offenen Fenstern, welches doch in der warmen Jahreszeit nicht zu vermeiden ist — oder außerhalb derselben auf Blumenbänken bei Sonnenschein, kann nur ein Florüberzug in Gestalt

einer Locke auf Draht gespannt vor jenem Unfalle sie sichern, wenn man nicht täglich die unmerkbar entstehenden und sehr schnell sich ausbildenden Rauhchen ablesen will. Von den erwähnten Resultaten jener Beobachtung kann ich mir keine andere Ursache denken, als den nächtlichen Thau, die dabei aufsteigenden Erddünste, welche sich den zunächst am Boden befindlichen Pflanzen am ersten mittheilen, und die kühlen Morgenlüfte, welches vereinigt in den zärtlichen Eiern jener Schmetterlinge auf diesen zartgebauten Gewächse die wirkende Lebenskraft zu zerstören scheint. Denn diese Schmarotzer finden sich bekanntlich in den Gärten ebenso häufig auf den Blumenbeeten ein, als anderswo.⁶ Auch habe ich ihnen mehrmals nachgespürt, wo sie ihre Eier auf die Nesebe legten, und zu meinem Erstaunen dieselben Eier 4 — 6 Tage nachher ganz verdorrt und abgestorben angetroffen; indeß jene dem freien Himmel minder ausgesetzten Stöcke schon anfangen, durch die junge Brut lebendig zu werden. Ich machte hierauf den weiteren Versuch, von zweien auf einer Blumenbank vor den Fenstern gestandenen, zum Theil mit Eiern, zum Theil auch schon mit jungen Rauhchen betadenen Stöcken, nach genauer Ablesung der letzteren, einen im Garten auf der Nesebe eingraben zu lassen. Dieser wuchs nun freudig fort, ohne Spur von neu entstehenden Raupen. Der andere hingegen, welcher auf der Blumenbank zurück geblieben, war bald wieder von dem inzwischen aus den Eiern geschlüpften Ungeziefer heimgesucht. Möchte es emsigen Naturforschern gefallen, ähnliche Versuche auch anderwärts anzustellen, um dem eigentlichen Grunde jener Wahrnehmung auf die Spur zu kommen.

Frankfurt a. M. im Februar 1811.

G. F. Nebel, Hofrath.

O b s t = C u l t u r.

I.

Characteristik der Obst = Arten.

Apfel = Sorten.

Der kleine rothe Herrn = Apfel *).

(Mit Abbildung auf Tafel II.)

F r u c h t.

Dieser Wirtschafts-Apfel gehört in die vierte Classe der ersten Ordnung unter die einfarbigen Reinetten. Er ist zwei und dreiachtel Zoll hoch, und in seiner Breite, die in die unterste Hälfte der Frucht fällt, mißt er zwei und einen halben Zoll. Von da gegen den Stiel, nimmt er ein wenig ab, und wölbt sich rund zu. Der fleischige hellbraune Stiel sitzt in einer engen flachen Höhle, die inwendig mit einer Rothfarbe überzogen ist; er ragt einen viertel Zoll über die Frucht hervor. Gegen den Kelch verzüngt sich die Frucht stärker und wölbt sich hochrund ab. Der halb offene braune Kelch steht in einer schönen flachen Einsenkung und ist mit feinen Rippen umgeben. Von da laufen sanfte rippenartige Erhöhun-

gen über die Frucht bis in die Stielhöhle, die aber so unbemerkt sind, daß sie die Form der Frucht nicht entstellen.

Die Grundfarbe der dicken harten Schale ist grüngelb, von dieser erscheint aber an solchen Stellen der Frucht etwas; wo sie aber von einem Blatte bedeckt gewesen, da ist sie obenher Carmesinroth, welches an der Sonnenseite recht dunkel ist, gegen die Winterseite jedoch immer heller wird. Auf dem Baume erscheint die Frucht ganz dunkelroth, weil sie mit einem blauen Dufte überzogen ist, wischt man aber diesen ab, so hat sie die beschriebene Schattirung, und ist so glänzend, als wenn sie lackirt wäre. Sie ist obenher mit weißen Punkten bestreut, und manche Früchte haben Anflüge von Roth. Das Fleisch ist weiß, abnackend, doch mürbe, ziemlich saftig, von säuerlich angenehmem, aber nicht gewürzhaftem Geschmacke. Das Kernhaus ist beinahe rund und hohl; hat oben eine stumpfe Spitze, die bis in den Kelch geht; die fünf Kernkammern sind enge und enthalten sechs bis acht vollkommene hellbraune platte Kerne mit einer scharfen Spitze. Der Apfel zeitigt im Februar und dauert bis über den May. Er ist kein Leckerbissen für die Tafel, aber ein guter Apfel für die Oekonomie, besonders gut zum Dämpfen.

*) Vom Herrn Groß-Actuarus Rochol in Coest.

B a u m.

Der Baum erlangt eine ansehnliche Höhe; die Aeste sind stark, und wachsen aufrecht. Die Zweige sind dünn, herabhängend und stark belaubt. Das Fruchtholz ist schwarzbraun; die Jahrschossen dünn; er trägt nur ums andere Jahr, aber dann holt er das Versäumte wieder ein.

B l a t t.

Das Blatt ist dunkelgrün, rund, gezähnt, weitläufig, aber ordentlich gerippt; vier Zoll lang, zwei und fünf, achtel Zoll breit.

S i d l e r.

Der ein und zwanzigsten Classe des Linnéischen Pflanzensystems, denn man findet männliche und weibliche Blüten getrennt, meist auf einem Stamme, selten auf verschiedenen. Die männlichen erscheinen in eirunden gelblichen Köbchen auf einem viertheiligen Kelche. Sie haben vier fadenförmige Staubfäden, welche länger als der Kelch sind. Die weiblichen Blüten aber stellen dichte knopfförmige Büschel vor, welche einen Fruchtknoten mit zwei Griffeln tragen. Die Früchte gehören zu den sogenannten zusammengesetzten Beeren, bei welchen mehrere kleine Beeren, deren jede ein Saamenskorn in der Mitte enthält, eine gemeinschaftliche Frucht bilden. Sie haben große Ähnlichkeit mit den Himbeeren und Brombeeren.

Man kennt gegenwärtig zehn verschiedene Arten des Maulbeerbaums, wovon aber nur folgende in unserm Klima ausbauern.

2.

Ueber den Maulbeerbaum und dessen Cultur.

Der Maulbeerbaum (*Morus*) stammt ursprünglich aus Asien. Insgemein hält man Persien für sein Vaterland, wenigstens haben ihn die Römer von da zuerst als Fruchtbaum nach Italien gebracht. Er wurde bald daselbst einheimisch, und verbreitete sich hernach, besonders als der Seidenbau in Schwung kam, auch in die benachbarten Länder. Selbst an unser deutsches Klima hat er sich so gewöhnt, daß er die härtesten Winter im Freien aushält, doch pflegt er in nördlichen Gegenden auch zuweilen bald theilweise, bald ganz zu erfrieren. Er gehört zur vierten Ordnung

1) Der weiße Maulbeerbaum (*Morus alba*, Franz. Le murier blanc.) hat seinen Namen von der Farbe nicht allein seiner Früchte, sondern auch seines Holzes. Jene sehen insgemein gelblich weiß aus, doch findet man verschiedene Abänderungen, als roth, fleischfarben, violett ic.; dieses hingegen hat eine hellgelbe Farbe, ist ziemlich hart und kann zu allem, hauptsächlich auch zu schönen Arbeiten gebraucht werden. Der Baum wächst سریع und läßt sich ebenso gut hochstämmig als strauchartig, wie in Hecken, ziehen. Seine Blätter sind hellgrün, länglich herzförmig, zugespitzt, auf beiden Seiten glatt, glänzend, und weich anzufühlen, am Rande gezähnt, sehr oft auch eingeschnitten und in verschiedene Lappen getheilt.

Diese Art des Maulbeerbaums ist bisher lediglich seines Laubes wegen, welches das beste, nahrhafteste und seidenreichste Futter für die Seidenraupen ist, angepflanzt worden, und man findet davon in Sachsen, im Brandenburgischen und zu Herrenhausen bei Hannover sehr ansehnliche Plantagen. Die Früchte, welche mit den weißen Himbeeren ziemlich viel Ähnlichkeit haben, wurden wegen ihrer eckelhaften Süßigkeit bisher fast gar nicht geachtet, ja sogar für ungesund gehalten. Wer sich also nicht mit dem Seidenbau beschäftigte, schenkte diesem Baume wenig oder gar keine Aufmerksamkeit. Im vorigen Jahre aber, wo die hohen Preise und der Mangel des Rohrzuckers auf Surrogate dieses indischen Productes sinnen lehrten, versuchte ein Frauenzimmer in Mähren den Saft der weißen Maulbeeren zu einem Syrup einzukochen, und diesen statt des Zuckers zu gebrauchen, und der Versuch fiel über alle Erwartung glücklich aus. (Man sehe N. E. Garten - Magazin Jahrgang VII. S. 466.). Es ist mehr als wahrscheinlich, daß aus diesem Syrup eben so, wie aus dem Syrup der Runkelrüben, ein fester Zucker gewonnen werden kann. Gesezt aber auch, daß er lediglich nur zum Einmachen der Früchte gebraucht werden könnte, so verdient der Baum schon um deswillen in unsern Gärten angepflanzt zu werden, zumal da er in jedem Jahre reichlich trägt. Vormalß glaubte man, daß keine Insecten auf ihm hausten, allein man hat in den neuern Zeiten die Erfahrung gemacht, daß außer der Seidenraupe auch noch die Phalaena fuliginosa sein Laub begierig verzehre und ihm nachgehe.

2) Der schwarze Maulbeerbaum (*Morus nigra*. Fr. *Le murier noir*) wurde seiner

delikatnen Früchte wegen von den Römern zuerst aus Persien nach Italien gebracht. Er wächst zu einem ziemlich hohen Baume empor, und erreicht auch eine ansehnliche Stärke, doch bietet seine Form und Haltung wenig Schönheit dar, denn er läßt nicht allein einen Theil seiner Aeste hängen, sondern wächst auch gewöhnlich krumm oder neigt sich mit dem Stamme auf eine Seite, wenn er in der Jugend keinen tüchtigen Pfahl bekommt. Seine Schossen sind weder lang noch dick, ihre Schale ist hellgrün, hier und da ins Gelbliche oder Fahlte schillernd, während des Winters wird sie braunröthlich mit grauen Flecken gesprengt. Die Knospen sind dick, braun, laufen sehr spizig zu, und stehen mittelst eines sehr dicken und hervorspringenden Wulstes dicht auf den Zweigen.

Die Blätter sind länglich herzförmig, an den Ranten regelmäßig und weitläufig, zuweilen auch doppelt gezähnt, bisweilen undeutlich gelappt, und laufen gegen den Stiel ein wenig schmaler zu. Dieser ist sehr dick, hart, rund, hellgrün und 8 bis 15 Linien lang. Auf der untern Seite der Blätter sieht man starke weißliche, sehr hervorstehende Adern, die sich in mehrere kleinere theilen; auf der obern aber leichte Furchen, die diesen Adern entgegenstehen.

Jede Knospe treibt im Mai einen Schoß, an dessen ersten Absätzen 1 bis 4 Blumentäschen hervorsprossen. Es kommen nämlich, so wie der Schoß länger wird, Blätter zum Vorschein, und zu gleicher Zeit in dem Winkel eines jeden Blattes eine Knospe, an der Seite dieser Knospe aber ein Blumentäschen. Es entwickeln sich also in den Winkeln der ersten 3

bis 4 Blätter Knospen und Blüten, in den Windeln der übrigen aber lediglich Knospen. Die Blumen sitzen unmittelbar und büschelweise, ohne eigene Stiele zu haben, an einem gemeinschaftlichen Stamme und bilden auf diese Art Ähren oder Köstchen. Man findet auf einem Baume männliche und weibliche Blüten, jene sind 6 bis 18, diese aber nur 4 bis 6 Linien lang.

Jede männliche Blume besteht aus einem in 4 Lappen getheilten Kelche, 4 ziemlich langen Staubfäden, auf welchen dicke Staubbeutel sitzen und einem unfruchtbaren Stämpel. Beim Aufblühen entfalten sich die Lappen des Kelchs.

Jede weibliche Blume besteht aus einem fleischigten Kelche, der auch in 4 Lappen getheilt ist, allein diese entfalten sich nicht, sondern bleiben fest auf dem Stämpel liegen, den sie bedecken und nur den zweispaltigen und umgekrümmten Griffel durchstechen lassen. In dem darunter befindlichen konischen Fruchtknoten liegt nur ein Saame oder Kern.

Einige Zweige tragen nur männliche, andere hingegen nur weibliche Köstchen. Es giebt auch Maulbeerbäume, welche fast lauter männliche Blüten tragen; diese darf man aber nicht vermehren.

Sobald die männlichen Blumen die weiblichen befruchtet haben, fallen sie ab; aus den weiblichen hingegen werden Beeren, oder kleine, vier oder fünf Linien hohe und zwei bis vierhalb Linien dicke Beeren, die aus vier Stücken zusammengesetzt sind, welche sich aber fest aneinander anschließen und ein

Ganzes bilden. Eine solche zusammengesetzte Frucht besteht aus 10 bis 30 kleineren Beeren, je nachdem die Köstchen viel oder wenig Blüten haben, welche dicht aneinander gedrängt, unmittelbar auf dem gemeinschaftlichen Stiele sitzen und so die ganze Frucht ausmachen. Die Haut dieser Beeren ist anfänglich hellgrün, hierauf wird sie schön roth, endlich glänzend dunkelschwarz, und dann sind sie reif; sie ist sehr dünn und zerreißt leicht, auch saßt sie kein festes Fleisch in sich, sondern nur ein schönes dunkelrothes Wasser oder einen Saft von säuerlichem Geschmacke. In jeder Beere findet sich ein kleiner platter, dunkelrother, länglicher Saame, der an dem einen Ende ein klein wenig spitziger oder weniger stumpf, als an der Andern ist. Der gemeinschaftliche Stiel aller dieser Beeren, welche zusammen die Frucht bilden, ist holzig und sehr hart, mit vielen Haaren und sehr feinen, beinahe zwei Linien langen Fasern besetzt, welche tief in die Beere eindringen, und sie auf dem Stiele befestigen. Die Beeren reifen nach und nach vom Ende des Julius an bis zu Ende des Septembers. Man speißt sie theils roh, theils kann man sie zu Syrup Einkochen. Die Blätter werden vom Rindvieh, Schaafen und Ziegen begierig gefressen, sind aber auch zum Futter für die Seidenraupen zu gebrauchen. Das Holz ist dunkelbraun, fest und kann sowohl zur Feuerung als zu Möbeln genutzt werden.

3) Der Papiermaulbeerbaum (*Morus papyrifera*. Franz. L'arbre à papier.) wächst in Japan, China, Süd-Carolina und auf den Südsee-Inseln wild, und erreicht daselbst eine Höhe von 20 bis 30 Fuß. Die Einwohner jener

Länder verfertigen aus der Rinde der jungen Zweige Papier, Stricke und allerlei Zeug. Ob er gleich in unserm Klima auch fort kommt, so bleibt er doch nur klein, trägt auch selten und kleine Früchte, läßt sich aber zu englischen Bosquets gebrauchen. In strengen Wintern leidet er sehr vom Froste. Seine Blätter sind behaart, von verschiedene Größe, meist 8 Zoll lang, in drei Lappen getheilt, deren mittelster der größte und oben bogenförmig ausgeschweift ist, wiewohl sie häufig variiren. Die Beeren enthalten viel Saft, sind ebenfalls mit Haaren besetzt und von köstlichem Geschmacke.

4) Der rothe oder Virginische Maulbeerbaum (*Morus rubra*. Franz. *Le murier de Virginie*) wird nicht bloß in Nord-Amerika, sondern auch in China angetroffen, und man nährt daselbst, nach dem Zeugnisse neuerer Reisenden, mit den Blättern desselben die Seidenraupen. Er ist von viel härterer Natur, als der weiße, denn er übersteht bei uns die strengsten Winter ohne Gefahr. Seine Blätter variiren, insgemein sind sie herzförmig, in eine lange Spitze auslaufend, zuweilen aber auch verschiedentlich gelappt, an den Ranten gezähnt, auf der untern Seite mit starken Aderu versehen und mit Haaren besetzt, auf der obern aber rauh anzufühlen und ebenso, wie beim schwarzen Maulbeerbaume, nach den entgegenstehenden Aderu fein gefurcht, 5 bis 6 Zoll lang. Die Beeren sind hellroth, kleiner als beim schwarzen und von süßem Geschmacke. Der Baum erreicht eine Höhe von 20 bis 30 Fuß.

* * *

Cultur des Maulbeerbaumes.

Es ist bereits in dem Vorhergehenden bemerkt, daß der Maulbeerbaum unser deutsches Klima sehr wohl verträgt, und nur in außerordentlich strengen Wintern von der Kälte leidet, daher man ihm eine gegen rauhe Nordwinde möglichst geschützte Lage geben muß. Ungleich dauerhafter ist jedoch der schwarze, indem man hier und da einzelne vorzeigt, welche bereits über 200 Jahre alt seyn solten. Je weiter er indessen gegen Norden kommt, desto schwerer wird seine Erziehung. Einen vorzüglich guten und fetten Boden verlangt der Maulbeerbaum nicht, im Gegentheile kommt er in jedem, selbst dem magersten fort, wiewohl er in einem mittelmäßig guten lockern, vorzüglich Sandboden am besten gedeihet. Man kann ihn durch Absenker, Stecklinge und Ausläufer vermehren, doch gelangt man durch Ausläufer des Saamens am sichersten zum Ziele, und erhält auf diesem Wege die dauerhaftesten Bäume. Den Samen muß man von den gesündesten und schönsten Bäumen sammeln. Die Art, wie man dabei verfährt, ist folgende:

Sobald die Maulbeeren so reif werden, daß sie häufig abzufallen anfangen, breitet man einige Tücher unter dem Baume aus, und schüttelt diesen nur mäßig, um bloß die vollkommensten und reifsten Beeren zu erhalten. Diese läßt man nun nicht über einander, sondern ausgebreitet, damit sie nicht faulen, einige Tage an einem lustigen trockenen Orte liegen. Hierauf thut man sie in ein Gefäß, zerarbeitet sie mit einem hölzernen Löffel, gießt reines Flußwasser darüber und läßt sie so ein Paar Tage stehen. Man schüttet nun die

R

ganze Masse in ein Haarsieb, oder in dessen Ermangelung in ein dünnes leinenes Tuch, um das Wasser und den Schleim davon abzusondern, und bewirkt durch öfteres Auf- und Abgießen reinen Wassers die Ablösung des Fleisches. Der Saame sinkt dabei zu Boden, alles Häutige und Fleischige aber sondert sich ab, schwimmt oben auf und kann leicht abgegossen werden. Man trocknet hierauf die Saamenkörner an einem luftigen schattigen Orte und verwahrt sie den Winter über ebenfalls an einem luftigen Orte in einem Gefäße. Die Güte des Saamens erkennt man daran, daß wenn man die Körner zerdrückt, eine klare, etwas zähe Feuchtigkeit herausbringt. Mangelt hingegen diese Feuchtigkeit und der innere Kern ist trocken und mehlig, so ist er unbrauchbar und zur Aussaat untauglich.

Das Beet, worauf der Saame der Maulbeerbäume gesät werden soll, muß eine freie, warme und recht sonnige Lage haben, und weder zu naß noch zu trocken seyn. Ein ganz magerer Boden schießt sich nicht dazu, dagegen darf man ihn aber auch nicht frisch düngen, denn dieses würde den aufzuehenden Bäumchen nachtheilig seyn. Am besten ist es, wenn das Land im vorigen Jahre gedüngt worden ist. Will man ja den Boden etwas verbessern, so grabe man ihn im Herbst tief um, reinige ihn von allem Unkraute und belege ihn mit verrottetem Mist, damit sich die nährenden Theile mittelst der Winterfeuchtigkeit hineinziehen. Gegen das Ende des März wird hernach der Mist wieder abgeharkt und das Beet frisch gegraben. Hätte man aber kein taugliches Land und man wollte erst welches frisch dazu umbrechen, so muß mit möglichster Sorgfalt dabei verfahren werden, damit

das Land so locker und von Unkraut so rein als möglich werde. Am besten thut man wohl in diesem Falle, wenn man es im Herbst zwei Fuß tief rajolen läßt. Wäre nun der Boden sehr sandig oder lehmig, so kann man ihn sogleich durch Vermischung mit guter Holz- und Mistbeeterde verbessern und zuletzt mit kurzem Dünger belegen, welcher, nachdem er von der Winterfeuchtigkeit ausgelaugt, dem Boden seine nährenden Theile überlassen hat, im folgenden Frühjahr wieder abgeharkt werden muß. Gewöhnlich gräbt man solches gegen das Ende des März wieder um, wobei die Erde so klar und locker zerarbeitet wird, als wollte man ein Mistbeet bereiten. Endlich im Mai, wenn man keinen Frost mehr zu befürchten, sondern gute warme Witterung zu erwarten hat, ist die schicklichste Zeit zur Aussaat. Zu dem Ende muß das Beet zum dritten Male mit der äußersten Sorgfalt gegraben werden. Hierauf tritt man vier Fuß breite Beete ab, und zieht auf denselben mit dem Gartenhäckchen vier ganz flache Furchen in gleicher Entfernung von einander nach der Gartenschnur. In diese Furchen wird nun der Saame so dünn gestreut, daß jedes Bäumchen von dem andern etwa einen Zoll abstehe, und man sieht einen halben Zoll hoch klare Erde darüber, doch so, daß die Furchen nicht ganz davon geebnet werden, damit hernach beim Gießen das Wasser desto besser einziehen könne. Nach vollbrachter Saat muß das ganze Beet mit Fluß- oder anderm weichen Wasser, mittelst einer Gießkanne, die mit einer recht zarten Brause versehen ist, so stark begossen werden, daß sich die Erde recht fest an den Saamen legen und sich gleichsam mit ihm amalgamiren kann, denn dadurch wird das Aufgehen desselben ungemein befördert, Ueber-

Haupt muß nun das Beet immer etwas feucht gehalten werden, wenigstens hat man dahin zu sehen, daß die Oberfläche desselben nie staubig wird. Bei heißer Witterung muß das Begießen täglich zwei, ja wohl drei Mal geschehen. Nur Feuchtigkeit und Wärme kann den Saamen zum Aufgehen bringen, und dieses erfolgt bei sorgfältiger Wartung nach zwei oder drei, höchstens vier Wochen. Die aufsprössenden Pflänzchen verlangen das fleißige Begießen ebenfalls, ja bei anhaltender Dürre muß man sie sogar mittelst übergangener Matten, gegen die anprallenden Sonnenstrahlen schützen. Außer dieser Wartung hat man nun das Beet noch sorgfältig vom Unkraute zu reinigen. Bis gegen Michaelis darf man das fleißige Begießen nicht unterlassen, wenn die Bäumchen nicht verkrüppeln sollen.

Dies ist die einfachste und sicherste Art, die Maulbeerbäume aus dem Saamen zu ziehen. Einige pflegen den Saamen in Mistbeete oder Kästen zu säen, allein dies ist nicht bloß unnütz, sondern sogar schädlich, denn die jungen Bäumchen werden nur dadurch verzärtelt. Da der Maulbeerbaum im Freien wachsen soll, so muß man ihn gleich an unser Klima zu gewöhnen suchen. Andere pflegen den Saamen vor der Aussaat einzuweichen, und beim Säen mit Sand zu vermischen; allein dieses verdient eben so wenig Beifall, weil man gerade dadurch verhindert wird, ihn in gleicher Entfernung auszustreuen. Viele geben auch die Regel, die jungen Bäumchen im nächstfolgenden Herbst, nahe an der Wurzel abzuschneiden und sie mit Erde zu bedecken. Ich kann aber auch diesem Verfahren meinen Beifall nicht geben, weil die Bäumchen zu dieser Operation noch viel

zu schwach sind und mehr davon leiden, als wenn solches im Frühjahr geschieht. Weit besser thut man, wenn man sie so lange auf dem Saamenbeete stehen läßt, bis sie zwei Fuß hoch und so stark wie eine Federspule geworden sind. Gewöhnlich werden sie dieses schon im ersten Sommer. Das Land, worauf sie nun im nächsten Frühjahr verpflanzt werden sollen, muß ebenso, wie das Saamenbeet, eine freie, sonnige Lage haben, im Herbst recht tief gegraben, und wenn ihm Besserung fehlt, mit klarem verrotteten Mist gedüngt werden. Das Ausheben der jungen Bäumchen kann mit dem Grabscheite geschehen, und es ist bloß dabei die Vorsicht anzuwenden, daß sie an den Wurzeln nicht beschädigt werden. Mehr auszuheben, als man in einem halben Tage zu setzen gedenkt, ist nicht rathsam. Den ausgehobenen Bäumchen schneidet man zuerst alle Seitenzweige weg, verkürzt die Pfahlwurzeln bis auf fünf Zoll und die übrigen nach Verhältnis, und pflanzt sie nun nach der Schnur auf das für sie bestimmte Land, so daß sie alle im Verbande oder im Quincunx, etwa zwei Fuß weit von einander zu stehen kommen. Uebrigens muß man sie einen Zoll tiefer in den Boden pflanzen, als sie vorher gestanden haben. Sobald das ganze Land bepflanzt ist, können nun alle Bäumchen in gleicher Höhe über dem Boden, etwa bis auf ein oder zwei Augen abgeschnitten werden, worauf zuletzt noch das Angießen erfolgen muß. Während des Sommers hält man sie vom Unkraute rein, unterdrückt nicht nur alle Seitenzweige, sondern auch die aus den Wurzeln hervortreibenden Schößlinge, und sucht den Hauptstamm so gerade als möglich zu ziehen.

Im nächsten und den folgenden 4 bis 6 Jahren hat man nun dafür zu sorgen, daß die Bäume mehr in die Dicke, als in die Höhe wachsen. Zu dem Ende muß man sie gleich im nächsten Frühjahr, nach Maasgabe ihrer Stärke oder Schwäche, auf 4 bis 12 Zoll ihres vorjährigen Wuchses abkürzen. Sie treiben nun eine Menge Seitenzweige, die man ihnen aber nicht alle lassen darf, sondern zum Theil unterdrücken muß. Den obersten Schoß zieht man zur Fortsetzung des Stammes aufrecht. In folgenden Frühjahr werden nun immer die stärksten Seitenzweige, jedoch nicht zu dicht am Stamme weggeschnitten und nur hier und da bleiben einzelne, welche das Starkwerden des Stammes befördern sollen, stehen, doch müssen sie auch, gegen die Zeit, wenn man die Krone des Baumes bilden will, weggenommen werden, damit sich die Wunden zeitig wieder schließen können, und der Stamm völlig glatt und eben werde. Bei dieser Behandlung hat man gar nicht nöthig, den jungen Bäumen Pfähle zu geben, denn sie wachsen so stämmig auf, daß sie keiner Stütze bedürfen. Gleichwohl findet diese Methode keinesweges allgemeinen Beifall, sondern Einige scheiden, um recht schöne Bäume zu gewinnen, die jungen Baumchen im dritten Jahre ihres Alters dicht am Boden weg und bewirken dadurch, daß die Wurzel in einem Jahre einen 2 bis 3 Ellen hohen Schuß macht, woraus sie hernach in den folgenden Jahren die Bäume vollends bilden. Genau erwogen, verdient aber doch die erstere den Vorzug, denn die Bäume werden viel geschwinde stark, und was das Wichtigste ist, auch viel dauerhafter. Gewöhnlich erreichen sie in 6 Jahren eine Stärke von 1 bis 1½ Zoll im Durchmesser und 4 bis 5 Ellen Höhe und können nun bequem an

die Stelle, wo sie für immer stehen sollen, verpflanzt werden.

Obgleich die Anzucht der Maulbeerbäume durch den Saamen die natürlichste und einfachste ist, so ziehen doch Einige die Fortpflanzung derselben durch Absenker und Stecklinge vor, und die Gründe, die sie deswegen anführen, sind nicht zu verwerfen. Man hat nämlich bemerkt, daß sehr viele von den aus den Saamen erzogenen Bäumen bloß männliche Blüten tragen und also unfruchtbar sind. Dieser Umstand kann nun zwar denen, welche die Maulbeerbäume lediglich zum Behufe des Seidenbaues anpflanzen, ziemlich gleichgültig seyn, gewiß aber nicht denen, welche Früchte davon erzielen wollen, und nach mehrjähriger Mühe sich getäuscht sehen. Solchen ist allerdings die Fortpflanzung durch Ableger und Stecklinge anzurathen. Jene werden wie bei andern Bäumen gemacht. Man bringt nämlich einen gewöhnlichen Blumentopf von der größeren Art in der Krone eines alten fruchtbaren Baumes an und nachdem man einen der besten Tragzweige zur Hälfte eingeschnitten und durch das am Boden des Blumentopfes befindliche Loch geleitet hat, füllt man diesen mit guter feuchter Erde an, und befestigt ihn so sorgfältig am Baume, daß er von keinem Sturme gewaltsam erschüttert oder gar herabgeworfen werden kann. Hierauf wird das Erdreich reichlich befeuchtet, und der ganze Topf oben und rings herum mit Moos bedeckt und eingehüllt, damit Luft und Sonnenwärme ihn nicht austrocknen können. Um dies ganz zu verhüten, muß das Begießen oft wiederholt werden. Solche Ableger bewurzeln sich während des Sommers hinlänglich, um im

Herbste vom Mutterbaume getrennt werden zu können. Man stürzt hierauf die Töpfe um und verpflanzt die Ableger mit sammt den an den Wurzeln befindlichen Erdballen in die Baumschule, wo sie auf die vorhin gezeigte Art weiter ausgebildet werden.

Es ist indessen nicht zu läugnen, daß diese Methode der Fortpflanzung, besonders wegen des Begießens im Sommer, etwas mühsam ist. Vorzüglicher dürfte daher wohl die durch Stecklinge seyn. Man bedient sich dazu vorjähriger Triebe mit einem Gelenke von zweijährigem Holze. Diese werden unten mit einem Bindfaden umwunden und im März auf ein sonniges, wohl zugerichtetes Beet in 9 Zoll weiten Reihen 3 bis 4 Zoll von einander in schräger Richtung, und zwar so gepflanzt, daß nur 2 bis 3 Augen aus der Erde hervorstehen. Nachdem sie gehörig angegossen worden, bestreut man den Boden mit Laub oder verrottetem Dünger, wodurch das Austrocknen des Erdreichs verhindert und bewirkt wird, daß man sie nicht so oft zu begießen braucht. Bei einer geringen Anzahl kann man das Verwurzeln derselben dadurch befördern, daß man über jeden einen leeren Blumentopf stürzt. Dadurch werden die anprallenden Sonnenstrahlen abgehalten und die Stecklinge vor äußern nachtheiligen Einflüssen geschützt. Im folgenden Jahre verpflanzt man sie hernach in die Baumschule und behandelt sie auf die vorhin gezeigte Art.

Wer die Maulbeerbäume ihrer Früchte wegen pflanzt, muß den Boden unter denselben mit kurzem Grase bewachsen lassen; denn da die besten und reifsten Früchte gewöhnlich abfallen, so würden sie, wenn das Land umgegraben wäre, beschmutzt

und zum Genuß untauglich werden, denn die Erde und der Sand setzen sich so fest an die Früchte, daß man sie ihrer Zartheit halber unmöglich davon reinigen kann. Ist aber der Boden mit Gras bewachsen, so können sie bequem aufgeslesen und ohne Weiteres genossen werden. Wer hingegen die Maulbeerbäume des Seidenbaues halber pflanzt, der bedarf ihrer viel, und muß deshalb eine große Plantage anlegen. Der Platz, den man dazu bestimmt hat, muß im vorhergehenden Herbste sorgfältig dazu vorbereitet werden. Wäre nämlich der Boden zu mager, so muß man ihn vorher verbessern, welches nicht sowohl durchs Rajolen, als vielmehr dadurch bewerkstelligt werden kann, daß man sechs Fuß weite und vier Fuß tiefe Gruben macht und diese beim Setzen der Bäume mit guter Erde ausfüllt. Es kommt nämlich Alles darauf an, daß die Bäume in den ersten Jahren, nachdem sie aus der Pflanzschule kommen, recht gut gepflegt werden, denn nach und nach gewöhnen sie sich leicht an den Boden, fehlt es ihnen aber in den ersten Jahren an Nahrung, so verkrüppeln sie. Die Entfernung, in welcher die Bäume in der Plantage von einander gepflanzt werden müssen, richtet sich nach dem Boden. Je besser dieser ist, desto weiter müssen sie von einander abstehen, damit die Kronen nicht in einander wachsen, sich gegenseitig zu sehr beschatten und schlechtes Laub liefern. Eine Entfernung von 16 bis 20 Ellen dürfte vielleicht nach Maasgabe der Umstände gerade das rechte Maas seyn. Die Löcher oder Gruben müssen, wie bereits gedacht, im Herbste gemacht werden, damit die unterste tote Erde durch den Frost mürbe, locker und durch die Einflüsse der Atmosphäre geschwängert werden könne.

Die beste Zeit zum Verpflanzen der Maulbeerbäume ist der Frühling, vom Anfange des Aprils bis gegen die Zeit, wo sie sich dem Aus schlagen nähern. Es ist nicht rathsam, Bäume, die unten am Stamme schwächer als einen Zoll im Durchmesser und niedriger als 3 Ellen sind, in die Plantage zu versetzen, denn sie würden nur ein Spiel der Winde seyn und krumm und ungestaltet wachsen, es wäre denn, daß man sie mit Pfählen verläßt. Beim Ausheben und Einpflanzen sind alle die Regeln zu beobachten, welche insgemein beim Verpflanzen der Obstbäume gegeben werden. Das Einschlämmen ist auch hier sehr nützlich. Da sich aber gleichwohl hinterher die lockere Erde noch etwas senkt, so thut man wohl, wenn man die Bäume etwa 1 bis 2 Zoll tiefer in den Boden setzt, als sie vorher gestanden haben, damit hernach die Wurzeln um so viel weniger entblößt werden. In den ersten Jahren darf man auch den Boden in einer Entfernung von 2 bis 3 Fuß um den Stamm herum nicht beräsen lassen, damit der Regen desto leichter eindringen und das freudige Wachsthum der Bäume befördern könne. Wer diese Vorsichtsregel vernachlässigt, hat es sich hernach selbst zuzuschreiben, wenn manche Bäume zu kränkeln anfangen und zuletzt gar absterben. Die glücklichste Höhe, in der die Kronen der Maulbeerbäume von der Erde zu ziehen sind, ist 6 bis 8 Fuß, wenigstens wird ihre Behandlung dadurch sehr erleichtert, auch sind sie mehr gegen die Beschädigungen des Viehes gesichert. Einige rathen zwar, sie als Sträucher zu ziehen, und dieser Rath ist gar nicht verwerflich, wenn sie auf Hügel und solche Plätze, die sonst zu nichts brauchbar sind, gepflanzt werden sollen, auch lassen sie sich eben so gut in Hecken ziehen; allein

wo zugleich der Boden genutzt werden kann, ist die hochstämmige Form vorzuziehen. Hierbei ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß die Bäume mehr in die Breite als Höhe wachsen, indem dadurch das Abpflücken des Laubes sehr erleichtert wird, auch muß man die Kronen inwendig lustig halten, damit die Sonne freien Zugang hat. Die übrige Wartung der Maulbeerbäume beschränkt sich auf Folgendes: Mit jedem Frühjahr reinigt man die Bäume von Moos und Flechten, indem diese einen großen Theil der Nahrung, welche sonst dem Laube zu Gute kommt, an sich ziehen. Nächst dem beschneide man sie, jedoch mit Vorsicht, weil die Früchte nur am jungen Holze zum Vorschein kommen. Zu viel Holz darf man den Kronen nicht lassen, wenigstens werden die Früchte kesser und wohlgeschmeckender, wenn man jene dünn im Holze hält. Die Regeln, nach welchen hierbei verfahren werden muß, sind folgende:

- 1) Alles dürre und abgestorbene Holz, wie auch die im Winter erfrorenen Zweige, werden weggenommen. Bei dem Maulbeerbäume ist es sehr natürlich, daß die Spitzen seiner Zweige alle Jahre erfrieren müssen, weil er unter allen Bäumen am spätesten bis in den Herbst hinein fortwächst, und folglich seine jüngsten Schößlinge nicht reif werden können.
- 2) Alle Nester, welche bergestalt hoch in die Luft wachsen, daß man die Blätter entweder gar nicht, oder doch nur mit vieler Gefahr und Zeitverlust abpflücken kann, müssen weggeschnitten werden.

3) Alle Aeste und Reiser, die in den Baum zurückwachsen und denselben verunstalten, müssen nebst den Wasserreifeu weggenommen werden, es wäre denn, daß an einem Zweige so viel wären, daß er durch die sämmtliche Wegnahme zu sehr entblößt würde, in welchem Falle man etliche hin und wieder stehen läßt, aber auf vier Zoll verkürzt, damit ordentliche Holzweige daraus werden.

4) Wo an einem Orte so viele Reiser herausgewachsen sind, daß eins dem andern die Nahrung entzieht, auch nicht Raum und Luft läßt, müssen einige herausgenommen, und die besten gelassen werden.

5) Alle Reiser, welche am Stamme, oder auch an den Wurzeln ausschlagen, müssen, sobald man sie gewahr wird, gleich weggeschnitten und alle guten Reiser auf einige Augen gekürzt werden; dieses letztere muß, besonders an neu-gepflanzten Bäumen, in den ersten Jahren genau beobachtet, und selbigen bei starkem Wachsthum der Krone nicht der Wille gelassen werden, damit sie erst mit den Wurzeln stark in die Erde dringen, und sich der Stamm verstärke, wo denn der Baum im dritten oder vierten Jahre nach der Bepflanzung die Krone desto schöner und stärker ausbreiten wird, je mehr er in den ersten Jahren in der Krone gestutzt und zurückgehalten worden ist.

Diese Procebur ist jedoch bei dem schwarzen Maulbeerbaume weniger nöthig, weil die Spizzen seiner Zweige seltener erfrieren.

Sehr alte Bäume lassen sich durch das Abköpfen erneuern; sie werden alsdann wieder tragbar, und tragen nach zwei oder drei Jahren reichlich. Es ist allerdings der Mühe werth, diese Operation mit ihnen vorzunehmen, da bekanntlich alle Maulbeerbäume mehrere, größere und wohlschmeckendere Früchte als junge tragen; nur müssen die durchs Abköpfen verursachten Wunden sorgfältig mit dem forsythischen Baumörtel verwahrt werden.

Am.

Ep.

3.

Ueber die Veredlung der Birnbäume auf Quitten.

Herr Pfarrer Siedler, der sich fortwährend um die Obstkultur so viele Verdienste erwirbt, hat im IV. Stück des Allgemeinen Deutschen Garten = Magazins von 1810 seine Erfahrungen über die Veredlung auf Quitten = Stämmen bekannt gemacht, in sofern sie bei Birnen als Unterlagen zu Zwerg = oder Obst = Orangerie = Bäumen dienen sollen.

Er wünscht am Schlusse seiner Abhandlung, daß auch Andere ihre Erfahrungen darüber mittheilen möchten, welches ich also hiermit erfüllen und dazu mein Scherstein beitragen will.

Er bemerkt darin:

- 1) daß die Vermehrung der Quitten - Stämme durch Ausläufer aus den Wurzeln derselben nicht anzurathen sey, weil die darauf veredelten Birnstämme die Unart fortsetzen, so lange sie leben, Wurzel-Ausläufer zu machen, wodurch der Baum sehr geschwächt wird, welches auch auf die Früchte desselben Einfluß hat.
- 2) Daß das Veredeln auf der Birn-Quitte so gut nicht fortgehe, als auf der Apfel-Quitte.

Was nun erstere Punkt anbelangt, so taugt auch nach meiner Erfahrung die Vermehrung der Quittenstämme durch Wurzelansläufer nichts, sondern man muß die Quittenbäume, deren Stämme von unten an sehr viel Seitenzweige machen, im Frühjahr so tief setzen, oder, soll er stehen bleiben, um den Stamm herum die Erde anhäufen, damit diese Wurzeln machen, die man schon im nächsten Herbst oder Frühlinge ablösen und als Bäumchen verpflanzen kann, oder, wenn man schon alte Quittenstämme hat, die starke Zweige getrieben, so kann man diese so tief unabgelöst von dem Mutterstamme in die Erde einbiegen, daß die daran sitzenden jüngeren Zweige Wurzeln hervorbringen, welche zu Bäumchen erwachsen, und mit welchen man verfährt, wie so eben gesagt worden.

Diese beiden Arten, die Quittenstämme zu vermehren, ziehe ich der Erziehung derselben aus Wurzel-Ausläufern, aus Quittenkernen und von Stecklingen weit vor, weil es viel geschwinder geht. Nach meiner Erfahrung machen auch jene aus abgelegten Zweigen erwachsenen Quittenstämme mehr Wurzeln,

haben also mehr Kraft zum Fortwachsen als diese, welches wohl daher kommt, daß der alte Mutterstamm, wenn er ungerührt in der Erde bleibt, seinen jüngern Kindern desto mehr Kraft mittheilt. Diese Stämme, so wie ich sie erziehe, machen nie Wurzel-Ausläufer, wenigstens sind meine auf solche Weise erzogene niedrige Birn-Stand-Bäume, davon einige nun schon in hohem Alter, bis jetzt davon noch immer befreit geblieben. Ich ziehe jedoch auch jährlich Quittenstämme aus Saamen und Stecklingen, damit ich daran in meiner Baumschule nie Mangel habe. Die Klage, welche Herr Pfarrer Sicker über die Wurzel-Ausläufer führt, ist schon sehr alt, denn der Pastor Henne führt dieselbe in seinem sehr unterrichtenden Buche: Anweisung, wie man eine Baumschule von Obstbäumen im Großen anlegen soll, 2te Ausgabe, 1776. S. 306, wiewohl mit der Bemerkung, an, daß die Ausläufer wegbleiben, wenn die davon gezogenen Bäumchen alt würden. Ferner der v. Wilcke in seiner 1787 zu Halle heraus gekommenen, so praktisch richtigen monatlichen Anleitung zur Beförderung einer ergiebigen Erziehung des Obstes und endlich auch Kochol in seiner 1804 heraus gegebenen Küchen- und Baum-Gärtnerei.

Diese Untugend war zu erwarten, weil nach der gemachten allgemeinen Erfahrung alle von Wurzel-Ausläufern gezogenen Bäume selbige an sich behalten und fortsetzen.

Demnächst kommt es nach dem Aufsatze des geehrten Herrn Pf. Sicker darauf an, auf welcher Quittensorte das Veredeln zu Birnbäumen am

besten fortgehe? Man hat nämlich die Apfel-, die Birn- und die Portugiesische Quitte. Die erste Sorte hat runde und die beiden andern haben birnförmige Früchte, von welchen die letzte Art größere Früchte und Blätter trägt, als die zweite. Nach der Erfahrung des Herrn Sicker ist das Veredeln zu Birnbäumen am besten fortgegangen auf der Apfel- und nicht so gut auf der Birnquitte, welches ich nicht erfahren habe, da bei mir das Veredeln auf beiden und auch auf der dritten Sorte immer sehr gut von Statten gegangen ist. Herr Pfarrer Sicker hat aber nicht angeführt, welcher Veredlung er sich bedient hat, des Ocullirens, Pfropfens oder Copulirens? Nach meiner Erfahrung ist das Oculliren diejenige Veredlungsart, welche mir am besten gelungen ist, es muß aber bei dem Quittenstamme so tief an der Erde als möglich angebracht, und das Bäumchen hernach dergestalt tief, wiederum als Standbaum verpflanzt werden, daß der Ocullirknoten mit in die Erde kommt, denn dieser macht einen Kranz von Wurzeln, der zum Festhalten des Baumes in der Erde und also auch zur Fruchtbarkeit in der Folge ungemein viel beiträgt. Ich habe von diesem tiefern Einpflanzen den Nachtheil nie bemerkt, den Herr Pf. Sicker davon erfahren hat, welches also bei diesen Bäumchen die Regel abändert, nach welcher kein Baum tiefer gepflanzt werden muß, als er in der Baumschule gestanden hat.

Ich habe das Copuliren versucht; die Bäume hatten auch im ersten Jahre einen guten Wachs- thum, blieben aber in dem folgenden Jahre sehr zurück, gegen diejenigen, welche ocullirt waren, weshalb ich diese Veredlungsart allein bei diesen

Bäumen in Anwendung bringe, ob ich gleich sonst dem Copuliren den Vorzug einräume, wie ich mich darüber an einem andern Orte in diesem Journale schon erklärt habe.

Namentlich bei den auf Quittenstämmen ocullirten Beurregris-Bäumen habe ich die angenehme Erfahrung gemacht, daß die Früchte öfters eine schöne Form annehmen, nämlich roth und gelb werden, ohne an ihrem so delicatesen Geschmacke zu verlieren, welches immer viel Vergnügen gewährt, wenn beides mit einander verbunden ist.

Berlin, den 29. December 1810.

Kan leben,
geheimer Finanz-Rath.

4.

Eine ganz neue Erfahrung über
die Erdbeeren.

In den meisten Gartenbüchern wird behauptet, man könne die Virginischen Erdbeeren im September oder Anfangs October zum Tragen bringen, wenn man die ersten Blüten abschneide. Ich habe dies vielfältig gethan, bin aber nie so glücklich gewesen, davon so spät Früchte zu erlangen, so sehr ich es auch gewünscht habe, da die Monats-Erdbeere bei weitem so schön nicht ist, als die Virginische, indem sie nicht so viel Saft hat als diese, worauf es doch vorzüglich bei allen Früchten ankommt.

D

Diese meine Versuche haben mich denn aber doch zu einer Erfahrung geführt, die ganz neu ist, da ich noch in keinem Buche etwas davon gelesen habe, die mir sehr interessant ist und die ich jährlich fortsetze. Da also auch wohl andere Liebhaber dieser schönen Frucht ein Vergnügen daran finden werden, so trage ich kein Bedenken, selbige bekannt zu machen, mit dem Wunsche, daß es auch andern Gartenkünstlern gefällig seyn möchte, dies doch mit ähnlichen Erfahrungen zu thun; insonderheit, ob es vielleicht einem unter ihnen geglückt ist, durch das Abschneiden der ersten Blüten spätere Früchte in den gedachten Monaten hervorzubringen, und ob vielleicht zum gewissern Erfolg der späteren Früchte eine besondere Verfahrungsart angewendet werden muß. Es würde höchst angenehm seyn, so spät die Gänge des Gartens mit Blüten und Früchten eingefast zu sehen, da man die Monats-Erdbeere zu Einfassungen nicht füglich brauchen kann, weil sie im Schatten nur gut fortgeht und wegen der vielen Ausläufer, die sie macht, in den Weg hinein wachsen würde.

Was nun die von mir gemachte neue Erfahrung anbetrifft, so habe ich in der Beschreibung meines Gartens im X. Stücke des Allgem. X. Garten-Magazins von 1809 angeführt, daß ich die Virginische Erdbeere in kleinen sogenannten Dreipfennigs-Töpfen vorzüglich in zweien meiner Sonnen-Häuser oben auf einer Stellage ganz dicht unter die obern Fenster setze, wodurch ich die Früchte wohl sechs Wochen früher erhalte, als die

im freien Lande reif werden. Wenn diese Töpfe ihre Früchte geliefert haben, so werden sie im Freien hingesezt und nur sehr dürftig begossen, in welchem Zustande der sehr geringen Vegetation sie wohl sechs Wochen verbleiben. Darauf werden sie mit dem Balen ins Land gepflanzt, wornach es nicht lange dauert, daß sie anfangen zu blühen und zum zweiten Male Früchte zu tragen, wenn die Virginische und alle übrige Arten von Erdbeeren im freien Lande schon lange abgetragen haben. Es ist dies immer eine angenehme Sache, da die Virginische Erdbeere viel mehr Saft hat, als die Monats-Erdbeere. Ich will nun aber auch kürzlich bemerken, daß man zu diesen Töpfen, die getrieben werden, keinesweges alte Stauden-Pflanzen nehmen kann, sondern frische Ausläufer-Pflanzen, sobald sie stark genug sind, welches gewöhnlich auf den Anfang des Septembers fällt, die in sehr gutes Land gesezt und reichlich begossen werden, damit sie viel Wurzeln machen, aus welchen denn in der Mitte des Octobers drei Pflanzen in jeden Topf eingesezt, und in einem Treibehause, oder in einem mit Brettern zugedeckten Mistbeet-Kasten aufbewahrt werden, bis man sie dicht unter die obern Fenster in ein Sonnenhaus bringt, welches bei mir gewöhnlich den 10. Februar geschieht.

Berlin, den 29. December 1810.

Kantleben,
geheimer Finanz-Rath.

Garten = Literatur.

I.

Neuerschienene Garten = und botanische Schriften in der Jubilate-Messe 1811.

Baumann's, A., Unterricht in der Obstbaumzucht. Zweite Auflage. Mit einem Anhang über die gemeinnützigsten Pflanzen. 8. Bamberg, Göbhardt.

Bertuch, F. J., über die Colonialwaaren und ihre Surrogate aus dem Pflanzenreiche. Aus dem Allgemeinen Deutschen Gartenmagazine besonders abgedruckt. gr. 12. Weimar, Landes-Industrie-Comptoir.

Blumen-, Obst- und Küchen-Garten. Ein Lesebuch für die Jugend, mit 25 illum. Kupfern. Zweite Auflage. 12. Dresden, Beger'sche Buchhandlung.

Darstellung, histor. bildliche, der in Deutschland angebauln Küchengewächse, Del-, Farberkräuter u. und der gemeinsten Giftpflanzen. Ein

Lesebuch für die Jugend, mit 74 illum. Abbild. 12. Dresden, Beger'sche Buchhandlung.

Darstellung, histor. bildl. der in Deutschland einheimischen Bäume und Sträucher. Ein Lesebuch für die Jugend, mit 58 illum. Abbildungen. 12. Dresden, Beger'sche Buchhandlung.

Dietrich's, Dr. F. G., Beschreibung der vorzüglichsten Gärten in und bei Eisenach und ihrer schönen Gegend, nebst einem Verzeichnisse schönblühender perennirender Gewächse oder Stierpflanzen im Herzogl. Carthausgarten zu Eisenach. 3te vermehrte und verbesserte Auflage. Mit einem Kupfer. 8. Eisenach, Wittkindt.

Gartenmagazin, allgem. deutsches, oder gemeinnützige Beiträge für alle Theile des praktischen Gartenwesens. VIII. Jahrgang 1811. 1stes, 2tes und folgende Stücke, mit ausgemalten und schwarzen Kupfern. gr. 4. Weimar, Landes-Industrie-Comptoir.

Geiger, F. X., die Obstbaumzucht, oder neue und überaus leichte Art, wie man ohne Unkosten, ohne Belzen und Künsteln die gesündesten und dauerhaftesten Obstbäume erlangen kann, 3tes Bänd.

- hen. Zweite verbesserte Auflage. 8. München und Burghausen, Fleischmann.
- Graumüller's, D. J. Ch. F., Diagnose der bekanntesten, vorzüglich der europäischen Pflanzengattungen, nach dem verbesserten Linnéischen Sexualsystem zum analytischen Gebrauch bei Vorlesungen. gr. 8. Eisenberg, Schönesche Buchhandlung.
- — tabellarische Uebersicht des alten Linnéischen Pflanzensystems und des verbesserten von Thunberg, so wie auch der natürlichen Systeme von Jussieu und Batsch, gr. 4. Ebendasselbst, Ebendieselbe.
- Journal, neues, für die Botanik, herausgegeben von J. Schrader. IV. Bandes, 3tes und 4tes Stück. Mit 2 Kupfern, 8. Göttingen, Dankwerts.
- Linné's, C. v., vollständiges Pflanzensystem, neu bearbeitet und mit den neueren Fortschritten dieser Wissenschaft bereichert, zum zweckmäßigen Gebrauch für Apotheker, künftige Landwirthe und alle Liebhaber der Pflanzenkunde, die keine Gelehrte sind. 2 Bde. gr. 8. Marburg, Krieger.
- Moser's, H. C., Deutschlands ökonomische Flora, zum Gebrauch für Landwirthe und Freunde der Gärtnerei. Zweite Ausgabe mit 2 illum. Kupfer- tafeln, 8. Leipzig, Bauer.
- Poscharsky, Ehr. Fr., Der Küchengärtner, oder Anleitung zur Bestellung, Wartung und Behandlung eines Küchengartens für diejenigen, die ihren Garten ohne Hülfе eines gelehrten Gärtners selbst bestellen wollen, 8. Pina, Friesе.
- Poscharsky, Ehr. Fr., Der Blumengärtner oder vollständige Anweisung zur Kenntniß, Behandlung und Wartung der vorzüglichsten fremden und einheimischen Blumen, Gewächse und Ziersträucher, welche sowohl in offenen Gärten als in Treibhäusern erzogen und gepflegt werden können, 8. Pina, Friesе.
- Röbling, Joh. Ehr., Deutschlands Flora, oder Systematisches Verzeichniß aller entdeckten Gewächse Deutschlands, nebst Anleitung zur Kenntniß der äußern Theile der Pflanzen. Ein zum nützlichen Gebrauche beim Unterrichte und Selbststudium eingerichtetes Handbuch. Zweite verm. und verb. Ausgabe. Mit Kupfern, 8. Frankfurt am Main, Willmanns.
- Schuh's, Ehr., botanisches Handbuch der mehrtheils in Deutschland wildwachsenden, theils ausländischen unter freiem Himmel ausdauernden Gewächse. Neue Ausgabe in Heften, 21—248. Hest. Mit illum. Kupf. gr. 8. Leipzig, Fleischer der Jüngere.
- Schmidt's, C. F., vollständiger und gründlicher Gartenunterricht, oder Anweisung für den Obst-, Küchen- und Blumengarten. Mit drei Anhängen vom Aufbewahren und Erhalten der Früchte und Gewächse; vom Obstwein und Obstessig, und mit einem Monatsgärtner versehen. Siebente umgearbeitete Auflage, 8. Ebendasselbst, Ebendieselbe.
- Sprengel, Kurt, von der Natur und dem Bau der Gewächse. Mit Kupfern, gr. 8. Halle, Kimmel.
- Sturm's, J., Deutschlands Flora in Abbildungen nach der Natur, mit Beschreibung, 1ste Abtheil.

- 288, 298, 308. und 2ter Abtheilung. (Cryptogamae) 116 Hest. 16. Nienberg, beim Verfasser, (Felscher in Commission).
- Theuß, Th.**, vollständiges Blumenlexikon, oder alphabetische Beschreibung aller in Deutschland bekannten und zur Blumengärtnerei gehörigen schönblühenden in- und ausländischen Pflanzen, ihrer Charakteristik und Pflege. Nach Originalquellen und eigener Erfahrung bearbeitet. Mit Kupfern, zwei Bände, gr. 8. Weimar, Landes-Industrie-Comptoir. Mit 6 Kupfern.
- Waller's, Carl Alex.**, Stübengärtner, oder Anweisung, die schönsten Stierpflanzen im Zimmer und Vorfenstern zu erziehen und auf eine leichte Art zu durchwintern. Zweite verm. u. verb. Aufl., 8. Nordhausen, Nischke.
- Wendland's, J. C.**, Ericarum icones et descriptio, oder Abbildung und Beschreibung der Heiden. Mit illum. Abbildungen, 23 u. 24stes Hest, gr. 4. Hannover, Gebr. Hahn.
- — — **Sämmtliche ausländische und einheimische Pflanzen mit ihren Abbildungen, Beschreibungen und Cultur.** II. Band, 5 u. 6tes Hest, gr. 4. Ebd., Ebdieselben.
- Willdenow, Carl Ludw.**, die wilde Baumzucht, oder Beschreibung der im königl. botan. Garten und andern bei Berlin im Freien ausdauernden Bäume und Sträucher für Gartenliebhaber, Forstmänner und Freunde der Botanik. Zweite beträchtl. verm. Auflage. Mit Kupfern, gr. 8. Berlin, Nauck.
- Wredow's, Joh. Chr. Ludw.**, ökonom. technische Flora Mecklenburgs, oder Beschreibung nicht allein aller in Mecklenburg wildwachsenden Pflanzen, sondern auch derer, welche sowohl in Feldern, Wiesen, Wäldern, Gemüse-, Obst- und Blumengärten bei uns cultivirt werden, als auch vorzüglich cultivirt zu werden verdienen. Zunächst für die Bewohner der Herzogl. Mecklenburgischen und der umliegenden Provinzen, in botan. ökonom. und technischer Rücksicht bearbeitet. 1ster Band, 8. Lüneburg, Herold und Wahlstab.
- Description des principaux parcs et jardins de l'Europe avec des remarques sur le jardinage.** 3 Vol. avec plus de 80 estampes fol. (à Vienne Kupffer et Wimmer en Commis.)
- Embellissemens des jardins ou collection de gravures des plus jolis dessins des maisons de Campagne, cabinets, pavillons, arcs, ruines, monumens, glaciers etc. en 2 Parties,** fol. à Leipsic, Leo.
- Flore d'Oware et de Benin en Afrique,** par Mr. Pallisot de Beauvais, av. fig. impr. en coul. 12 Livr. in fol. à Paris et à Strasbourg, Treuttel et Würz.
- Liliacées, les,** par J. P. Redouté, Livr. 48 à 54. gr. in fol. à Paris et à Strasbourg, Treuttel et Würz.
- Manuel d'Herborisation en Suisse et en Valais,** rédigé selon le système de Linné, corrigé par ses propres principes, avec l'indication d'un nouveau système, derivé également des principes de ce grand maître, par l'au-

teur de l'Entomologie helvétique. 8. à Winterthur, Librairie de Steiner.

Plantes équinoxiales récoltées en Amérique, pr. A. de Humboldt et Bonpland, 14me Livr. in fol. à Paris, Schöll.

2.

D e r

Hortus Schoenbrunnensis.

Von Herrn von Jacquin.

Des Herrn von Jacquin's b. U. *Hortus Schoenbrunnensis* ist für alle Gartenfreunde, so wie auch für den practischen Gärtner selbst, ein höchst wichtiges Werk, da es die kostbarsten Schätze des mit Rechte bewunderten Kaiserl. Pflanzen = Gartens zu Schönbrunn, nämlich die naturgetreuesten Abbildungen der schönsten und aus allen Welttheilen gesammelten Pflanzen, mit Hrn. v. Jacquin's vortrefflichen Beschreibungen enthält. Da es aber seines hohen Preises wegen — denn es kostet in Wien bei dem Hrn. Herausgeber selbst 600 Gulden Wiener, oder 400 Rthl. Sächs. Curt. baares Geld — wohl nur in den Händen weniger reicher Liebhaber ist, und minder vermögende Gartenfreunde es vielleicht nie gesehen haben, oder seinen Inhalt kennen; es diesen aber doch angenehm seyn möchte, zu wissen, welche Pflanzen dies kostbare Werk enthält, so will ich die Leser des Garten =

Magazins etwas näher damit bekannt machen, und das Verzeichniß seiner Pflanzen hier liefern.

Das Werk, so weit es bis jetzt erschienen ist, hat vier starke Bände in Royal-Folio, äußerst splendid gedruckt, und führt folgenden Titel:

Plantarum rariorum

Horti Caesarei Schoenbrunnensis

Descriptiones et Icones.

Opera et sumptibus

Nicolai Josephi Jacquin.

Viennae 1797 etc.

In der lateinisch (ebenso wie der Text zu den Pflanzen) geschriebenen Vorrede, erzählt der Herr von Jacquin die ganze Geschichte der Entstehung und Schicksale, sowohl des Gartens von Schönbrunn, als auch der übrigen Kaiserl. Gärten in und bei Wien, vom Jahre 1753 an bis auf die jetzige Zeit; so wie die vielen wichtigen Reisen, welche Kaiser Franz I., die Kaiserin Maria Theresia, Kaiser Joseph II., Leopold, und der jetzt regierende Kaiser Franz II., durch mehrere berühmte Naturforscher und Botaniker nach Ost- und Westindien, Süd- und Nord-Amerika, Afrika, und durch ganz Europa, zu Bereicherung dieser Gärten machen ließen. Diese Vorrede ist so sehr interessant, und für die Geschichte des deutschen Gartenwesens, so wie auch der Botanik überhaupt so wichtig, daß ich mir vorgenommen habe, dieselbe deutsch übersetzt in einem der folgenden Hefte des Garten = Magazins zu liefern. Man wird daraus ersehen, mit welchem Eifer und wahrer Kaiserl. Freigebigkeit der Oesterreichische Hof, als stäter Beschützer der Wissenschaften, diese große und herr-

liche Anstalt unterstützte, und wie hochverdient der ehrwürdige Greis, Hr. v. Jacquin, sich sein ganzes edles und thätiges Leben hindurch um dieselbe machte. Man wird aber auch zugleich dem Kaiser Napoleon, dem großmüthigen Sieger, den wärmsten Dank bringen, daß derselbe bei der doppelten Einnahme Wiens in den beiden letzten Feldzügen diese, für die Wissenschaften so wichtigen, Anstalten in seinen besondern Schuß nahm, und die Schätze des Gartens von Schönbrunn nicht allein sorgfältigst erhalten ließ, sondern sie auch sogar durch gegenseitigen Umtausch von seltenen Pflanzen aus dem Jardin des plantes zu Paris noch vermehrte.

*

*

*

S n h a l t.

d e s

Hortus Schoenbrunnensis.

P a r s I.

	Tab.		Tab.
Albuca fragrans.	84	Amaryllis Orientalis.	74
Alpinia spiralis.	1	— radula.	68
Amaryllis aurea.	73	— Sarniensis.	66
— crispa.	72	— stellaris.	70
— curvifolia.	64	Anthericum fragrans.	86
— elata.	62	— vespertinum.	85
— equestris.	63	Aralia arborea.	51
— flexuosa.	67	Asclepias arborescens.	50
— humilis.	69	Asparagus decumbens.	97
— marginata.	65	Banisteria chrysantha.	105
		Bauhinia porrecta.	100
		Bromelia chrysantha.	55
		Buddleja salicifolia.	29
		— salvifolia.	28
		Bütneria catalpaefolia.	46
		Capparis mariana.	109
		— odoratissima.	110
		— paradoxa.	125
		Ceropegia sagittata.	38
		Cissus acida.	33
		— tuberculata.	32
		Coccoloba punctata.	101
		Cordia laevis.	40
		Crassula turrita.	52
		Cyrtanthus angustifolius.	76
		— obliquus.	75
		Dianella nemorosa.	34
		Dracaena cernua.	96
		— umbraculifera.	95
		Echium fruticosum.	34
		— strictum.	35
		Ehretia laxa.	41
		Ernodea littoralis.	31
		Eucomis nana.	92

	Tab.		Tab.
<i>Euphorbia bupleurifolia.</i>	106	<i>Justicia furcata.</i>	3
— <i>juncea.</i>	107	— <i>lithospermifolia.</i>	4
<i>Gethyllis ciliaris.</i>	79	<i>Ixia erecta.</i>	18
— <i>plicata.</i>	80	— <i>holosericea.</i>	17
<i>Gladiolus fistulosus.</i>	16	— <i>maculata.</i>	19 ad 23
— <i>fragrans.</i>	14	— <i>miniata.</i>	24
<i>Gladiolus roseoalbus.</i>	13	<i>Lachenalia fragrans.</i>	82
— <i>sambucinus.</i>	15	— <i>unifolia.</i>	83
<i>Haemanthus albiflos.</i>	59	<i>Ludia tuberculata.</i>	112
— <i>coarctatus.</i>	57	<i>Macrocnemum speciosum.</i>	43
— <i>lanceaefolius.</i>	60	<i>Mahernia glabrata.</i>	53
— <i>pumilio.</i>	61	— <i>incisa.</i>	54
— <i>quadrivalvis.</i>	58	<i>Malpighia tuberculata.</i>	102
— <i>tigrinus.</i>	56	<i>Mappia racemosa.</i>	47
<i>Heliconia humilis.</i>	48 et 49	<i>Mesembrianthemum clavatum.</i>	108
<i>Hermannia angularis.</i>	126	<i>Moraea elegans.</i>	12
— <i>candicans.</i>	117	— <i>serrata.</i>	10
— <i>cuneifolia.</i>	124	<i>Olea undulata.</i>	2
— <i>denudata.</i>	122	<i>Ornithogalum barbatum.</i>	91
— <i>disermaefolia.</i>	121	— <i>giganteum.</i>	87
— <i>filifolia.</i>	123	— <i>juncifolium.</i>	90
— <i>flammea.</i>	129	— <i>revolutum.</i>	89
— <i>latifolia.</i>	119	— <i>scilloides.</i>	88
— <i>multiflora.</i>	128	<i>Panicum divaricatum.</i>	25
— <i>rotundifolia.</i>	118	<i>Paullinia Caracasana.</i>	99
— <i>scabra.</i>	127	<i>Protea fusciflora.</i>	27
— <i>scordifolia.</i>	120	— <i>linifolia.</i>	26
— <i>trifurcata.</i>	125	<i>Ravenalia Madagascariensis.</i>	93
<i>Hostana caerulea.</i>	114	<i>Salvia argentea.</i>	6
<i>Hyacinthus convallarioides.</i>	81	— <i>bicolor.</i>	7
<i>Ipomaea bona nox.</i>	96	— <i>runcinata.</i>	8
— <i>ternata.</i>	37	<i>Solandra grandifolia.</i>	45
<i>Iris odoratissima.</i>	9	<i>Solanum rigescens.</i>	42
— <i>pavonia.</i>	10		

	Tab.		Tab.
Tanaecium parasiticum.	115	Arctotis leucanthemoides.	164
Tetranthera laurifolia.	116	— revoluta.	173
Tribulus cistoides.	103	— rosea.	162
Trichilia spondioides.	102	— speciosa.	161
Tropaeolum peregrinum.	98	— spinulosa.	167
Vanguiera Commersonii.	44	— squarrosa.	177
Varronia monosperma.	39	— tricolor.	159
Veltheimia glauca.	77	— undulata.	160
— viridifolia.	78	Aristolochia oblongata.	183
Verbena squamosa.	5	Arum Arisarum.	192
Wallenia angularis.	30	— auritum.	191

P a r t II.

	Tab.		Tab.
Acalypha cuspidata.	243	— bicolor.	186
— diversifolia.	244	— grandifolium.	189
— maerostachya.	245	— pinnatifidum.	187
— polystachya.	246	— tripartitum.	190
Aeschynomene aristata.	237	— xanthorrhizon.	188
Anthemis buphthalmoides.	151	Athanasia parviflora.	149
Arctotis acaulis.	158	— virgata.	148
— angustifolia.	168	Bignonia chrysanthea.	211
— arborescens.	171	— rigescens.	210
— auriculata.	169	— variabilis.	212
— calendulacea.	157	Borassus pinnatifrons.	247 et 248
— cineraria.	174	Borbonia cordata.	218
— crithmoides.	155	— lanceolata.	217
— cuprea.	176	Calendula Tragus.	155
— decurrens.	165	Carduus afer.	145
— elatior.	172	Cassia Mexicana.	203
— fastuosa.	166	Chrysocoma tomentosa.	147
— flaccida.	163	Cluytia polyfolia.	250
— foeniculacea.	156	Commiphora Madagascarensis.	249
— glabrata.	175	Convolvulus Falkia.	198
— glaucophylla.	170	Crepis rhagadioloides.	144
		Crinum Commelyni.	202
		Crotalaria angustifolia.	219

	Tab.		Tab.
<i>Crotalaria argentea.</i>	220	<i>Passiflora heterophylla.</i>	181
<i>Dolichos emarginatus.</i>	221	— <i>maliformis.</i>	180
<i>Dracontium pertusum.</i>	184 et 185	— <i>perfoliata.</i>	182
<i>Erythrina mitis.</i>	216	<i>Pelargonium abrotanifolium.</i>	136
<i>Eupatorium Dalea.</i>	146	— <i>blattarium.</i>	131
<i>Euphorbia hystrix.</i>	207	— <i>columbinum.</i>	133
— <i>tuberculata.</i>	208	— <i>denticulatum.</i>	135
<i>Geranium lanuginosum.</i>	140	— <i>eriosomon.</i>	132
<i>Glycine angustifolia.</i>	231	— <i>hamatum.</i>	138
— <i>monophylla.</i>	232	— <i>paniculatum.</i>	137
<i>Hermannia althaeifolia.</i>	213	— <i>semitrilobum.</i>	130
— <i>aurea.</i>	214	— <i>trifidum.</i>	134
— <i>lavendulifolia.</i>	215	<i>Phyllanthus longifolia.</i>	194
<i>Indigofera amoena.</i>	234	— <i>natans.</i>	193
— <i>citoides.</i>	235	<i>Psiadia glutinosa.</i>	152
— <i>denudata.</i>	233	<i>Psoralea Americana.</i>	227
— <i>stricta.</i>	236	— <i>angustifolia.</i>	220
<i>Ipomaea mauritiana.</i>	200	— <i>aphylla.</i>	223
— <i>stipulacea.</i>	199	— <i>bracteata.</i>	224
<i>Lobelia pubescens.</i>	178	— <i>hirta.</i>	228
<i>Mahernia diffusa.</i>	201	— <i>multicaulis.</i>	230
<i>Malva asperrima.</i>	139	— <i>odoratissima.</i>	229
<i>Moraea bulbifera.</i>	197	— <i>tenuifolia.</i>	225
— <i>iridioides.</i>	196	<i>Salvia Clusii.</i>	195
<i>Oedera aliena.</i>	154	<i>Scrophularia glabrata.</i>	209
<i>Orchis bicornis.</i>	179	<i>Senecio cinerascens.</i>	150
<i>Othonna Athanasiae.</i>	242	<i>Sida gigantea.</i>	141
— <i>filicaulis.</i>	241	— <i>triloba.</i>	142
— <i>Lingua.</i>	238	<i>Sonchus Hispanicus.</i>	143
— <i>perfoliata.</i>	240	<i>Vicia pellucida.</i>	222
— <i>tenuissima.</i>	239		
<i>Oxalis amoena.</i>	206		
— <i>filicaulis.</i>	405		
— <i>laterifolia.</i>	204		

Pars III.

	Tab.		Tab.
		Chrysocoma denticulata.	368
		Cineraria linifolia.	308
Achyranthes porrigens.	350	Cistus vaginatus.	382
Ageratum punctatum.	300	Clematis florida.	357
Anthemis globosa.	371	Coccoloba fagifolia.	352
Arctotis decurrens.	381	— laurifolia.	267
— grandiflora.	378	Columellia biennis.	301
— maculata.	379	Coreopsis ferulaefolia.	373
— paniculata.	380	— parviflora.	374
— repens.	306	Daphne odora.	351
— reptans.	382	Datura ceratocaula.	339
— virgata.	307	Dianthus prostratus.	271
Arenaria glandulosa.	355	Diospyros digyna.	313
Aristolochia serpentaria.	385	— obovata.	312
Asparagus Capensis.	266	Epidendrum aloëfolium.	383
Aster angustifolius.	370	Erigeron Chinense.	303
Besleria serrulata.	290	Eriosperrnum lanuginosum.	264
Bignonia capreolata.	363	— pubescens.	265
— grandifolia.	287	Eupatorium deltoideum.	369
Campanula lilifolia.	335	Euphorbia bracteata.	279
— obliqua.	336	— prunifolia.	277
— peregrina.	337	Ficus scabra.	315
Carica cauliflora.	311	Gorteria pilosa.	372
— microcarpa.	309 et 310	Hedysarum cordatum.	296
Cassia Caracasana.	270	— umbellatum.	297
Castrum cauliflorum.	325	— uncinatum.	298
— fastigiatum.	330	Helianthus tubaeformis.	375
— foetidissimum.	329	Hermannia alnifolia.	291
— hirsutum.	324	— holosericea.	292
— odontospermum.	331	Hypericum foliosum.	299
— pendulinum.	327	Jasminum volubile.	321
— salicifolium.	326	Indigofera divaricata.	365
— tinctorium.	332	Ipomoea discolor.	261
— vespertinum.	328	— muricata.	323

d. F.	Tab.	Tab.
Justicia cristata.	320	Pharnaceum cordifolium. 349
Ixora Americana.	257	Phlomis salviaefolia. 359
Kaempferia longa.	317	Pisonia obtusata. 314
Lactuca villosa.	367	Plantago hirsuta. 258
Lantana lavandulacea.	361	Primula cortusoides. 259
— recta.	360	Psidium sapidissimum. 366
— salviaefolia.	285	Psychotria undata. 260
Madia mellosa.	302	Pteris longifolia. 399 et 400
Mahernia ratula.	263	Rhapis flabelliformis. 316
Malva abutiloides.	293	Rhus atomaria. 342
— stricta.	294	— capellina. 341
Martinia diandra.	289	— elongata. 245
Maurandia semperflorens.	288	— lucida. 347
Mesembryanthemum pallens.	279	— leucantha. 342
— parviflorum.	278	— undulata. 346
Mimosa angustifolia.	391	— viminalis. 344
— foetida.	390	Rosa moschata. 280
— divaricata.	395	— semperflorens. 281
— leucacantha.	393	Ruizia variabilis. 295
— tamarindifolia.	396	Salvia amara. 255
— trichodes.	394	— hirsuta. 252
— unguis cati.	392	— lamiifolia. 318
Mimulus glutinosus.	364	— purpurea. 253
Olea exasperata.	251	— reptans. 319
Ophioxylum serpentinum.	389	— tiliaefolia. 254
Osteospermum spinosum.	377	Scrophularia appendiculata. 286
Othonna retrofracta.	376	Senecio lanceus. 304
Oxalis ferruginata.	274	Solanum ferrugineum. 334
— filifolia.	273	— scabrum. 333
— purpurata.	356	Sophora Japonica. 353
— virginea.	275	— mycophylla. 269
Passiflora glauca.	384	Spermacoce rubra. 256
Paullinia hispida.	268	— suffrutescens. 322
Pentstemon campanulatum.	362	Spondias cytherea. 272

	Tab.		Tab.
Stachys coccinea.	284	Buchnera foetida.	448
Teucrium abutiloides.	358	Cactus phyllanthus.	403
Tilia alba.	283	Campadula aurea.	472
Ulmus parvifolia.	262	Cassia triflora.	480
Urtica aestuans.	388	Celsia Cretica.	474
— baccifera.	387	Cestrum suberosum.	452
— Caracasana.	386	Cheiranthus odoratissimus.	479
Verbesina pinnatifida.	205	Citharaeoxylum molle.	417
Volkmanntia Japonica.	338	Cotyledon vereae.	435
Xylophylla elongata.	348	Crassula cordata.	431
Zamia media.	397 et 398	— dejecta.	433
Zygophyllum retrofractum.	354	— lactea.	430
		— marginalis.	471
		— odoratissima.	434
		— perfossa.	432

P a r s I V.

	Tab.		Tab.
Aloë humilis.	420	Crinum bracteatum.	495
— obliqua.	418	Crinum erubescens.	494
— plicatilis.	423	Cynoglossum hirsutum.	489
— pulchra.	419	Erythrina velutina.	466
— pumilio.	421	Eugenia Jambos.	402
— Radula.	422	Euphorbia clandestina.	484
Alstroemeria caryophyllaea.	465	— piscatoria.	485
Amaryllis variabilis.	429	— Portlandica.	487
Anthericum ciliatum.	413	— spartioides.	486
— divaricatum.	414	— valentina.	488
Arctotis paleacea.	444	Frutex innominatus.	498
Aristolochia pandurata.	497	— —	499
Artemisia Afra.	467	— —	500
Arum lacinum.	468	Gladiolus excisus.	491
Atropa procumbens.	492	Gomphrena decumbens.	482
— umbellata.	493	Haemanthus amarilloides.	408
Banisteria angulosa.	443	— crassipes.	412
Bixa orellana.	483	— humilis.	411

	Tab.		Tab.
<i>Haemanthus hyalocarpus.</i>	409	<i>Mesembryanthemum turbinatum.</i>	476
— <i>moschatus.</i>	410	— <i>umbelliflorum.</i>	478
— <i>sanguineus.</i>	407	<i>Metrosideros lanceolata.</i>	406
<i>Heliocarpus Americanus.</i>	453	— <i>linearis.</i>	405
<i>Hibiscus radiatus.</i>	463	<i>Moraea ferrariola.</i>	450
<i>Jasminum flexile.</i>	490	<i>Musa maculata.</i>	446
<i>Lantana crocea.</i>	473	— <i>rosea.</i>	445
<i>Leptophyllum ambiguum.</i>	404	<i>Myrsine retusa.</i>	424
<i>Massonia cordata.</i>	459	<i>Orchis speciosa.</i>	451
— <i>coronata.</i>	460	<i>Passiflora tuberosa.</i>	496
— <i>lanceaefolia.</i>	456	<i>Pavonia columella.</i>	462
— <i>liliifolia.</i>	455	<i>Polypodium argentatum.</i>	447
— <i>longifolia.</i>	457	<i>Protea torta.</i>	401
— <i>obovata.</i>	458	<i>Rhus pendulina.</i>	449
— <i>pustulata.</i>	454	<i>Rosa Pyrenaica.</i>	416
— <i>sanguinea.</i>	461	— <i>turbinata.</i>	415
<i>Mesembryanthemum echinatum.</i>	437	<i>Salvia bullata.</i>	481
— <i>elegans.</i>	436	<i>Sempervivum glutinosum.</i>	464
— <i>flaccidum.</i>	475	<i>Solanum coagulans.</i>	469
— <i>gladiatum.</i>	438	— <i>pyracanthum.</i>	470
— <i>glaucum.</i>	439	<i>Vitis arborea.</i>	428
— <i>puniceum.</i>	442	— <i>incisa.</i>	427
— <i>spectabile.</i>	441	— <i>Labrusca.</i>	426
— <i>tricolor.</i>	440	— <i>vulpina.</i>	425

G a r t e n = M i s c e l l e n.

I.

Neuer Vorschlag über die Anlage der Bienen-
Stände in den Gärten. *)

Die in hiesiger Gegend so häufig vorkommenden Bienen diebstähle müssen nothwendig Manchen, der sich außerdem auf Bienenzucht legen würde, davon abschrecken, und die Liebhaberei dazu verleiden. Es möchte indessen sehr leicht seyn, dieser Besorgniß abzuhelfen, und die Beraubung der Bienenstöcke zu verhindern. Es kömmt bloß auf die Abschaffung eines gemeinen, ganz sinnlosen Vorurtheils an. Dies ist die unter den vermeintlichen Bienenverständigen herkömmliche Behauptung: Ein Bienenstand

*) Ich lieferte im I. Jahrgange v. J. 1807, S. 280, unter dem Titel: die Bienen-Colonie, als Partie eines Englischen Gartens, einen Vorschlag zur Anlage eines geschmackvollen Bienenhauses, so wie überhaupt zur Bienenzucht in Gärten. Da sich aber ergiebt, daß freie und von den Wohngebäuden entfernt stehende Bienenhäuser häufig besohlen werden, und bisher größtentheils unrecht angelegt wurden, so hat in gegenwärtigem Aufsatze ein erfahrener practischer Bienen-Wirth bessere Vorschläge deshalb gethan; die ich dann Garten- und Bienen-Freunden hierdurch mittheile.

D. S.

müsse eine möglichst sonnige Lage haben. Die Anwendung dieses Grundsatzes hat nämlich die Folge, daß das zu errichtende Bienenhaus an einen von den Wohngebäuden zu weit entfernten freiliegenden Ort gestellt wird, wo die Beraubung, besonders zur Nachtzeit, ungestört vorgenommen werden kann. Das Offenlassen der vordern Seite des Standes, um die Stöcke der Sonne desto mehr auszusetzen, befördert solches noch mehr, wenn auch gleich zur Winterszeit ein nothdürftiger Laden vorgehängt ist, der mehr den Anschein als die wirkliche Absicht einer Verwahrung bewirkt. Sobald man von dieser Meinung abgeht, und den richtigern Grundsatz gelten läßt, daß die Bienen lieber im Schatten, als der Sonne ausgesetzt wohnen, daß selbst die Nordseite zum Ausflug derselben zuträglicher sey, so wird gewiß jedesmal ein schicklicher Platz auszufinden seyn, wo die Bienen vor Beraubung durch Menschen möglichst gesichert bleiben, und zugleich gedeihlicher und nutzbarer für den Eigenthümer werden.

Die auf Natur und Erfahrung gestützten Gründe da für sind folgende:

1) Die Biene kann ihre Arbeit in einem Gebäude, das der Sonne ausgesetzt ist und vor Hitze schmelzt, nicht verrichten, sondern verlangt eine kühle Wohnung. Ein Schwarm hängt sich daher immer im Schatten an, und bleibt auch hier länger,

als da, wo ihn die Sonne bescheint. Beim Einfangen des Schwarms setzt man den Stock auch deswegen gern in Schatten, bis die übrigen Bienen vollends eingezogen sind, weil die Erfahrung lehrt, daß sie gern wieder auswandern, wenn die Sonne auf den Stock brennt. Sie fühlen nämlich, daß hier ihres Bleibens nicht ist, indem sie ihren Bau, der leicht vor Hitze zerschmelzt, nicht weit bringen würden.

2) In einem schattigen Stande kommen nicht so viele Bienen um, als da, wo sie der Sonne ausgefegt stehen. Hier werden sie zu Anfange des Frühjahrs, oft schon nach Weihnachten, wenn es warm auf die Stöcke scheint, zu bald heraus gelockt, und kommen in der kalten Luft um. Dies hat man nicht zu befürchten, wenn die Stöcke ganz im Schatten und selbst auf der Mitternachtsseite stehen. In dieser Stellung bleiben sie volkreicher, auch schon deswegen, weil die Bienen sich im Winter mehr zusammen halten, und nicht bei Tage durch die Sonne aus einander gelockt, in der folgenden kalten Nacht erstarren.

3) An der Schattenseite können mehrere Bienen im Stocke arbeiten und eintragen. Der Sonne ausgefegt, lagern sie sich im Sommer größtentheils außen vor den Stock, und bleiben müßig, weil es in ihrer Wohnung zu heiß ist. Dies geschieht gewöhnlich in der besten Tragezeit, wo es darauf ankommt, alle Arbeiter in Thätigkeit zu setzen. Aus diesem Grunde tragen auch die Bienen, die in Wäldern, in hohlen Blumen, unter kühlen schattigen Zweigen wohnen, mehr ein, als in den gewöhnlichen Bienenhäusern.

4) Die Stöcke im Schatten sind gesicherter vor den Raubbienen. Ein Bienenstand an der Mittags-

seite, besonders an einem Orte, wo mehrere Bienenstände in der Nähe sind, hat immer Unfall von fremden Bienen, weil die Stöcke von der Sonne erhitzt, einen starken Honiggeruch von sich geben und die Räuber anlocken. An der Schattenseite ist es kühler, die Stöcke riechen nicht so stark, und es finden sich weniger Raubbienen ein. Wo einmal ein solches Bienenhaus nach der gewöhnlichen Manier errichtet ist, da sollte man wenigstens die Sonnenseite mit Brettern verschlagen, und in letztere nur Öffnungen zum Ausflug schneiden, die Stöcke selbst aber in etwas auf ihrem Stande zurückschieben. In der Residenzstadt Weimar, wo immer 15 bis 20 Bienenanlagen seyn werden, ist diese Vorsichtsmaßregel sehr anzurathen.

5) Auch in Rücksicht des Schwärmens macht der schattige Stand der Bienen keinen Unterschied, wenn nur die übrigen allgemeinen Regeln, wodurch solches befördert wird, beobachtet werden.

Hieraus folgt, daß die Anlage eines Bienenstandes nicht geradezu an die Sommerseite gehöre, und daß die Ausfindung eines schicklichen Platzes davon keineswegs abhängt, daß vielmehr eine der Sonne nicht ausgefegte Stellung den Vorzug habe. Wird dieses als richtig angenommen, so findet jeder Bienenliebhaber, zunächst an seiner Wohnung, wenn diese (wie vorausgesetzt wird) eine freie, zum Ausfluge der Bienen erforderliche Lage hat, Gelegenheit, seine Bienen so anzubringen, daß sie für dem Bestehen möglichst gesichert werden. So könnte sogar eine etwa entbehrliche Kammer im Wohnhause selbst zum Bienenstande eingerichtet werden, wo die Stöcke an den Wänden aufgestellt wären, und ein offenes, mit einem Gitter versehenes Fenster zum gemeinschaftlichen Ausfluge diene.

Die empfohlene Stellung der Bienenstöcke an die Schattenseite, und so, daß der Ausflug nicht gegen die Sonne gerichtet ist, wird unter andern noch durch nachstehendes Beispiel unterstützt:

In Schlessien, in dem Dorfe Seebnig, Lübnauer Kreises, hat der Bezirksschulze Nothe, außer mehreren, auch einen doppelten, aus einem großen Klotze gefertigten Bienenstock. Im oberen Theile befindet sich bereits über sechzig Jahre ein unveränderter starker Bienenvorrath, welcher in jedem Jahre, vor allen andern, die reichste Ausbeute des besten Honigs gegeben hat; und das bei demselben besonders Merkwürdige ist die Richtung des Flugloches gegen Mitternacht. Im untern Theile aber, in welchem das Flugloch gegen Mittag gerichtet ist, haben die Bienen, wie in den übrigen Stöcken, alle Veränderung erlitten; sie haben einige Jahre ausgedauert, bald mehr bald weniger Honig geliefert, sind eingegangen, und mit neuen Schwärmen ersetzt worden. Im Jahre 1809 hat jener sonst ergiebige Stock zum ersten Male, obgleich mehr als die übrigen, nur einen geringen Vorrath von Honig gegeben.

2.

Empfehlung der Goldweide für Englische Gärten.

(Mit Abbildung auf Tafel 12.)

Die Trauerweide, Thränenweide, Babylonische Weide (*Salix babylonica*) ist bei
 N. F. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 3. St. März 1811.

kanntlich ein sehr charakteristischer und beinahe unentbehrlicher Baum für Landschaftsgärten im Englischen Stile, um entweder ein Monument, dem Andenken eines geliebten Todten geweiht, damit zu beschatten; oder sonst irgend einen der süßen Melancholie und dem ernstesten Nachdenken heiligen Platz damit zu bezeichnen. Am Rande eines schönen Wasserspiegels bilden oft drei Trauerweiden, welche ihre langen grünen Haare in der Silberfluth, die ein sanfter Zephyr kräuselt, waschen, eine sehr schöne malerische Gruppe. Oder sie verstecken gleichsam, in einen grünen Mantel gehüllt, die Figur einer badenden Najade, und bilden so eine liebliche Idylle.

Leider müssen wir aber im nördlichen, und selbst schon im mittleren Teutschland an hochgelegenen Orten, auf diesen schönen Baum für Englische Anlagen Verzicht thun, da seine Natur für unser rauheres Klima viel zu zärtlich ist, und ihn unsre kalten Winter fast immer tödten, wenn er auch ein Paar Jahre ausgehalten hat. Das südliche Teutschland allein zeigt uns noch die Trauerweide in ihrer schönen Form, und so wie man sie in ihrem Vaterlande, der Levante, sieht.

Wir haben aber für sie ein recht gutes Surrogat, wodurch ein verständiger Landschafts-Gärtner ihren Mangel ersetzen kann; und dies ist unsere Goldweide (Gelbweide, Dotterweide) *Salix vitellina*. Dieser schöne Baum hat eben so lange, zarte und hängende Zweige, die bis zur Erde, oder wenn er an einem Teiche steht, bis zum Wasserspiegel herabgehen, so daß der leiseste Wind damit in der Fluth spielen kann. Die Goldweide übertrifft selbst noch die Trauerweide in mehreren Stücken. Sie wächst

zu einem prächtigen Baume, oft zu 60 bis 80 Fuß hoch; ihre Aeste bilden mit ihren langen Haaren schöne materische Partien; im Februar schon, wenn der Saft eintritt, sind ihre Zweige schon hochgelb gefärbt, und der ganze Baum sieht wie vergoldet aus; ihre Blüte hat einen balsamischen, fast Orangenblüten-Geruch; sie dauert, als inländischer Baum auch unsere härtesten Winter aus; wächst ziemlich schnell, wenn sie am Wasser steht; und ihre sehr feinen, zähen Zweige, die man als Binde-Weiden, fast wie Bindfäden, zum Unbinden junger Obstbäume und Spaliere gebrauchen kann, gewähren einen trefflichen ökonomischen Nutzen. Kurz, ich kann diese schöne Weide als Stellvertreter der Babylonischen, nicht genug empfehlen; und habe deshalb einen solchen Baum, so wie er in meinem Garten an einer großen Wasser-Partie steht, für die Gartenliebhaber hier abbilden lassen, um seine schöne Form zu zeigen.

F. J. Bertuch.

3.

Ueber die Colonial-Waaren und ihre Surrogate aus dem Pflanzen-Reiche.

(Fortsetzung von S. 83. b. S.)

V.

Der Cacao.

Für den Cacao giebt es durchaus kein Europäisches Surrogat, welches uns dessen liebliches Fabrikat, die Choccolade liefern könnte. Wer sich

also an den Genuß der letzteren gewöhnt hat, wird sich wohl gefallen lassen müssen, von jetzt an seine Choccolade theurer zu trinken, da der Tarif den Quintal métrique von Cacao mit 500 Franken Abgabe belegt hat. Zum Glück ist, wenigstens für Deutschland, die Choccolade noch kein so allgemeines Bedürfniß geworden, als wie für Spanien, Portugal und Ober-Italien, und nur noch ein Gegenstand für den Luxus der höheren Stände, oder eine Leckerei für die mittleren Classen, die ihnen die Theuerung selbst verbieten wird.

Man hat zwar versucht, aus mehreren innländischen Producten z. B. aus den gerösteten Kernen der Wallnüsse, der süßen Kastanien, ja sogar aus Weintraubenkernen, ein der Choccolade ähnliches Getränk zu machen, welches ungefähre den Coffee-Surrogaten gleichen möchte, aber niemals ein eigentliches Cacao-Surrogat geben kann. Was hingegen mehr zu befürchten steht, ist, daß die Choccolade-Fabrikanten, durch die Theuerung des Cacao gereizt, die Choccolade mit einer größeren Menge Mais- oder Bohnenmehl verfälschen möchten. Man brauchte zwar bisher in Spanien und Italien, um den Choccolade-Tafeln mehr Consistenz und Festigkeit zu geben, gewöhnlich $\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{3}$ des Cacao-Gewichtes, feines Maismehl zu der Choccoladen-Masse, welches ihr nicht schadete. Wird dieses Verhältniß aber übertrieben, und vielleicht gar die Hälfte von Mais- oder Bohnenmehl als Zusatz zum Cacao genommen, so giebt dies ein sehr schlechtes Fabrikat, und keinesweges eine preiswürdige Waare.

(Die Fortsetzung folgt.)

4.

R ü g e n.

Unter die unerkannten Sünden der Herausgeber von Pflanzenbüchern, gehört auch der Umstand ganz vorzüglich, daß sie sich über die größere oder geringere Neigung der Pflanzen zum Blühen gar nicht oder nur sehr selten heraus lassen; eine für den Dilettanten sehr folgenreiche Vergeßlichkeit. Ich lese nun z. B. in Berger's Handbuche, daß *Alströmeria ligta* zwar ihrer Schwester, der *Alströmeria pelegrina*, an Schönheit nachstehen muß, daß sie aber im Februar und März blüht und wohlriechend ist. Diese beiden Eigenschaften ziehen mich ganz besonders an. Meine Frau sagt: solche Pflanzen, deren Blühzeit in den Winter falle, seyen den im Sommer blühenden vorzuziehen, weil es da ohnehin nicht an Blumen fehle, und was nun vollends gut riecht, geht ihr über Alles. Ich muß nothwendigerweise, so weit es irgend möglich, ihrem Geschmacke nachgeben, denn daß sie mir von einem ohnehin beschränkten Quartiere einen ansehnlichen Theil für meine Blumen einräumt, ist ein Opfer, das dem weiblichen Herzen nicht leicht wird. Da nun überdies auch Dietrich in seinem Wintergärtner diese Pflanze ohne weitem Beisatz dem Dilettanten zur Cultur empfiehlt, so hatte ich nichts Angelegentlicheres, als sie kommen zu lassen. Zwei Winter cultivire ich sie, ohne Blumen zu sehen; vor Anfang des dritten Klage ich dem Gärtner, von dem ich sie hatte und der mich zufällig besucht, mein Leid, und höre denn nun zu meinem höchsten Verdrusse, daß *Alströmeria*

ligta äußerst selten blüht. Weitere Nachfragen bestätigten dies, und selbst der ehrwürdige Veteran in der Gartenkunst, Herr Hofgärtner Seidel in Dresden, hat sie nur ein einziges Mal blühen sehen. Freilich ist es von den Handelsgärtnern, deren Vortheil zu sehr darnunter leiden würde, nicht zu verlangen, daß sie selbst durch Entdeckung des Geheimnisses die Käufer abschrecken sollten; desto mehr läge aber diese Pflicht den Verfertigern der Handbücher ob, damit nicht der arme Dilettant Geld, Zeit und Gelaß an undankbare Zöglinge verschwende.

Mit *Sempervivum arboreum* hat es dieselbe Bewandniß, nur daß hier die Pflanze auch ohne Blüten durch ihren Anstand gefällt, was aber bei der *Alströmeria ligta* durchaus nicht der Fall ist.

Silber.

5.

Auszug aus einem Schreiben an den Herausgeber.

— Den Vorwurf, daß meine Beiträge meistens nur längst bekannte Pflanzen beschreiben, meine Erfahrungen und Rügen vieles enthalten, was schon öfter gesagt worden und einem großen Theile der Leser des *N. T. Garten = Magazins* nicht neu ist, konnte ich einigermaßen erwarten; daß Sie ihn mir aber dennoch nicht machen, beweist, wie fest Sie den Zweck Ihrer Zeitschrift im Auge haben. Für Sie also ist das Folgende nicht geschrieben; bloß für einige gutdenkende, aber misstrauische Leser — miß,

traulich gegen ihre eigenen Einsichten und Neigungen, in wiewfern sie dieselben mit dem Geschmacke des Zeitgeistes in Contrast finden, und nicht wissen, ob sie jenen oder diesem nachgeben sollen.

Die Veränderlichkeit des Geschmacks in Hinsicht der Blumen, ist eben so begreiflich, als tadelswerth. Begreiflich deswegen: die Modehändlerin, zu dem harten Schicksale verurtheilt, die Unerfättlichen stets mit neuen Moden sättigen zu sollen, muß oft in die schmerzlichste Verlegenheit gerathen. Die fruchtbarste Erfindungsgabe erschöpft sich, die reichste Phantasie, täglich um eine Gabe angesprochen, verarmt, und so sehen sich denn die Priester der phantastischen Göttin wider ihren Willen in einem Ciclus befangen, in welchem das Neue morgen alt, und morgen das Alte neu wird.

Wie ganz anders ist es im Gebiete Florens! Fürwahr, wir könnten es lange genug mit ansehen, wenn auch alle Wochen eine neue Blume Mode würde. Unzählige Pflanzenarten harren noch ihrem Finder entgegen; jede Entdeckungsbereise bereichert die Wissenschaft, und nebenher auch die Stellagen der Handelsgärtner, mit neuen Schätzen. Es hieße also von der menschlichen Natur das Unmögliche verlangen, wenn sie gerade hier ihren Hang zu Veränderungen verläugnen und sich ewig mit dem Alten begnügen sollte, wo sich ihr das Neue täglich darbietet. Indessen eben diese Leichtigkeit der Befriedigung macht auch, daß der Hang zur Veränderung in eine übertriebene und darum tadelwerthe Veränderungssucht ausartet, in eine grillenhafte, bestandlose Laune, die das Alte deshalb, weil es alt ist, verwirft, das Neue deshalb,

weil es neu ist, vorzieht. In die Blumenwelt darf diese Caprice sich nicht verirren; schon um deswillen nicht, weil zwar wohl ein modisches Kleidungsstück durch den immerwährenden Anblick einer und derselben Form und Farbe leicht widrig werden kann, die Blume aber jährlich nur zu gewissen Zeiten wiederkehrt und also immer wieder neu wird. Rechte Blumisten wissen es aus Erfahrung, daß sie sich von einem Jahre zum andern jederzeit selbst auf diejenigen Blumen wieder freuen, die, nicht wie die Ranunkeln, Nelken u. A., neue Spielarten verheißen, sondern immer dieselben bleiben. Die Dede des Winters ist eine unwillkürliche Fastenzeit für den Blumenfreund, und läßt es nie bis zu jener Uebersättigung kommen, die ihm seine Lieblinge verleiden könnte. Nur nach Neuem jagen, heißt also die Gränzen eines Feldes verkennen, das, seines unüberschbaren Reichthums wegen, das Parta tueri ganz vorzüglich anempfiehlt. Für den leidenschaftlichen Blumisten giebt es nichts Kränkenderes, als bald da bald dort von neuen Mod Blumen zu hören, die er noch nicht hat; seine Phantasie läßt ihn in der angepriesenen Novität unerhörte Wunder ahnen, wozu die sonoren Beinamen: speciosissimum, formosissimum, pulchellum, odoratissimum u. s. w. das Ihrige redlich beitragen, und über dem was ihm abgeht, wird er kalt gegen das, was er hat. Auf einige Art, das ist klar, muß also diese unendliche Sehnsucht fixirt werden, und diesen Zweck befördern Sie, wenn Sie auch ältere Pflanzen aufs neue in Anregung bringen, die sich durch Anstand und Blumen, besonders aber durch Leichtigkeit der Cultur, empfehlen. Daß der letztere Punkt mein Hauptaugenmerk ist, wissen Sie, und eben er dient auch meinen, vielleicht

nicht immer neuen, Bemerkungen und Erfahrungen zur Rechtfertigung. Für die Wissenschaft wird freilich dadurch wenig gewonnen; indessen für diese wird in andern Werken gesorgt, und wenn nur bei dem dulci das utile nicht ganz leer ausgeht, ist schon genug gethan.

Ich habe oben die Menschen wegen ihres Hangs zum Neuen angeklagt; es ist billig, daß ich sie in gewisser Hinsicht von der Anklage frei spreche. Welche Menge von Blumen giebt es doch, gegen die kein Zeitalter gleichgültig wird, wenn sie auch noch so alt wären! Ranunkeln, Hyazinthen, Nelken, Rosen, Astern, Leokojen, Lack, Aurikeln, Lilien, Narzissen — und wie viele andere, können als Beweis angeführt werden! Hier ist doch gewiß Niemand der Veränderlichkeit zu beschuldigen. Sie gelten und werden wohl so lange gelten, als es Augen und Nasen giebt. Aber nicht sie allein haben sich zu dieser fest begründeten Herrschaft über die Mode emporgeschwungen; auch andere minder auffallende Gewächse leben von Alters her bis auf den heutigen Tag. Ich habe hier ein Gartenbuch vor mir, das unter dem Titel: „Nammelt's gemeinnützige Abhandlungen zum Besten der Gärtnerei,“ schon im J. 1771 zu Halle erschien. Fast alle darin enthaltene Zierpflanzen werden noch jetzt geschätzt; sie erscheinen mir wie Classiker, welche die Probe der Zeit bestanden haben, und nun gegen die Vergessenheit wohl für immer geschätzt seyn möchten. Nebenbei enthält das Buch sehr schätzbare Anweisungen, und fast lauter richtige Namen, wenn gleich auch nicht zu läugnen ist, daß der ehrliche Mann sich oft in wunderlichen Späßen gefällt, die man dem Grade seiner Bildung zu Gute halten muß. Manche Gewächse

sogar empfiehlt er bloß um solcher Späße willen zur Anzucht, deren er sie außerdem wohl nicht würdig gefunden hätte. Z. B. *Momordica Luffa*, weil man durch zugemuthete Berührung der Früchte unversehrte Frauenzimmer roth machen kann, indem man behauptet, sie würden nicht springen, wenn die Berührerin eine unbefleckte Jungfrau wäre. Ferner: *Scorpiurus vermiculata*, weil man die raupenähnlichen Hülsen unter den Sallat mischen kann, und *Urtica pillulifera* (als Zierpflanze!!) weil unkundige Veriecher sich die Nase verbrennen.

Hier will ich indessen zum Vergnügen Ihrer Leser einige der obgedachten Classiker nennen, die, bescheiden wie sie sind, ihre Unsterblichkeit wohl nur ihrem inneren Werthe verdanken:

Scabiosa atropurpurea, *Xeranthemum annuum*, *Dianthus Chinensis*, *Digitalis purpurea*, *Gentiana acaulis*, *Antirrhinum majus*, *Convolvulus tricolor*, *Lychnis Chalcedonica*, *Lavatera trimestris*, *Achillea tomentosa*, *Hieracium aurantiacum*, *Galega officinalis*, *Dic-tamnus albus*, *Gomphrena globosa*, *Mirabilis Jalappa* (Nammelt spricht aber von *M. longiflora*), *Crepis barbata*, *Senecio elegans*, *Iberis umbellata*, *Tropaeolum majus*, *Hesperis matronalis fl. pl.*, *Delphinium elatum*, *Hesperis tristis*, *Campanula Medium* u. A.

Wen freut nicht der Gedanke, daß alle diese Pflanzen, welche vor 40 Jahren im herrschaftlichen Garten zu Beuchlitz bei Halle die Lust der Besuchenden waren, noch jetzt die unstrige sind? Ist nicht die Schwärzerei zu verzeihen, welche mit Liebe

und Sehnsucht vor der Blume verweilt, vor deren Gleichen ein guter Vater, eine zärtliche Mutter mit eben solchem Wohlgefallen vor einem halben Jahr- hundert weilten?

Silber.

6.

Erfahrung über die Kästchen des Wallnuß- baums und der Haselnuß.

Das Frühjahr 1811 war in der That ein feü- hel Jahr. Der wenige Schnee, der den Winter über gefallen war, war langsam und doch bald geschmolzen, und das Frühjahr trat bald ein. Diese Witterung hatte ganz natürlich auch auf die Bäume ihren Ein- fluß. So blühten der Stierdorn z. B. schon zu Ende des Monats Mai, und zu Anfange des Monats Ju- nius, wo auch die Johannislinde anfang zu blühen, da er sonst gewöhnlich zu Johannis (den 24. Ju- nius) blüht. So kamen auch die Kästchen am Wallnußbaume schon zu Ende des Monats April oder zu Anfange des Monats Mai. Da es dieses Jahr eine Menge dieser Kästchen gab, so besuchte ich die vier Wallnußbäume in meinem Garten bei- nahe alle Tage, in der Hoffnung, daß es viele Nüß- chen geben würde, die ich wollte blühen sehen. Nach 9 bis 14 Tagen waren diese Kästchen alle abgefallen, — wider meine Erwartung — ich suchte Wallnuß- chen, fand aber keine. Am 22. Mai, also 8 Tage nach dem Abfallen der Kästchen, besuchte ich meine Wallnußbäume wieder, zog einen Ast nach dem an-

dem herab, um Wallnüsse zu sehen, fand aber keine. Endlich fand ich doch nach vielem Suchen drei auf einem Stiele, die noch so klein waren, daß sie kaum 3 Tage alt seyn konnten. Wie können diese Nüsse nach dem Sexualsystem von den Kästchen befruchtet worden seyn, da keine mehr da waren? Ich betrach- tete diese kleinen Nüsse noch einmal, und fand, daß jedes derselben vorne an der Spitze eine Art Blumenkelch hatte. Und dies hatte ich, wenn das Sexualsystem noch beibehalten werden soll und muß, für einen wahren Blumenkelch mit den Zeugungs- theilchen, die sich selbst befruchten. Und so hätte man denn ehebem den Wallnußkästchen ein Geschäft ange- wiesen und anvertraut, das sie gar nicht verstanden, und gar nicht hätten ausrichten können.

— „Aber! so wären ja diese Kästchen ganz um- sonst da; umsonst ist aber nichts in der ganzen Schö- pfung. Was wird ihnen nun für ein Geschäft an- gewiesen?“

Ich weiß ihnen keins anzuweisen; wie ich so vie- len andern Dingen in Gottes weitem Reiche keines anzuweisen verstehe. Wenn sie nun aber nicht um- sonst da seyn sollen; waren sie denn da nicht wirklich umsonst da, da man sie zu Männern der Wallnuß- blüten gemacht hat, und dieses Jahr ihr Geschäft durchaus nicht verrichten konnten? Sind sie aber ein Jahr umsonst da, in Menge da — und wenige Nüsse? Ist hier nicht die Natur verschwenderisch, und giebt viel umsonst? Warum sollen sie nicht mehrere — und alle Jahre umsonst da seyn? Doch, wie gesagt, wenn das Sexualsystem beibehalten werden soll und muß; so kann man sie durchaus nicht mehr für die Männer ausgeben, da sie dieses Frühjahr ihr sonst

angewiesenes Geschäft der Befruchtung nicht verrichtet haben, nicht verrichten konnten.

Da nun

die Kästchen der Haselnußstaube

auch öfters früher abfallen, als die Blüte da ist, (und umgewandt, die Blüte öfters da ist *), ehe noch ein Kästchen sich verlängert hat, und den angeblichen Saamenstaub von sich geben konnte) und es dennoch Haselnüsse, wie dieses Jahr 1811 beweiset, in Menge giebt; oder auch, wenn man die Kästchen im Herbst zuvor ablieset und abstreift; so bin ich auf die Gedanken gekommen,

daß wohl in den rothen Blüten der Haselnußstaube die Zeugungstheile enthalten seyn könnten — wenn das Sexualsystem noch beibehalten werden soll. —

Diese rothen Blüthen der Haselnußstaube, und die weißlichgrünen an den Wallnüssen sind noch nicht so untersucht worden, als die Blüten der andern Bäume, und wie sie es verdienen. Möchte doch ein Naturforscher beide Blüten näher untersuchen, und uns seine Resultate bekannt machen. Mir fehlt Zeit, mir fehlen Instrumente — um dies Geschäft selbst verrichten zu können. Vielleicht bin ich aber mit der

*) Dies scheint Widerspruch zu seyn — und ist doch reelle Wahrheit. Schon im Monat Januar habe ich Haselnußstäude blühen sehen — wo noch kein Kästchen da war.

Zusatz des Herausgebers.

Hat denn der Verfasser aber gerade diese zu früh blühenden weiblichen Knospen gezeichnet, um zu sehen, ob sie befruchtet wurden? oder gab es nicht in der Nähe in anderen Gärten damals doch schon stäubende Kästchen? oder erhielten sich die Griffel nicht so lange blühend, bis es Kästchen und männlichen Blütenstaub gab?? Diese Fragen hätte sich der Verf. von rechtswegen selbst machen und zu lösen suchen sollen.

D. G.

Zeit dennoch so glücklich, Zeit und Instrumente zu erhalten, und dann werde ich meine Erfahrungen ferner bekannt machen.

Büttner.

* * *

Nachschrift des Herausgebers.

Wäre die Muthmaßung gegründet, daß der Kelch der weiblichen Blüten bei den Hasel- und Wallnüssen außer den zwei Griffeln, auch noch männliche, aber dieser unentdeckt gebliebene Befruchtungstheile enthielte, so gehörten diese Pflanzen, statt zur achten Ordnung der 21sten Classe, vielmehr zur 23ten Linné'schen Classe, zur Polygamie und zwar zur Ordnung Monöcie, wie z. B. der Ahorn. — Der um die deutsche Flora so hochverdiente Herr Dr. Roth, welcher in seinen Werken: (Verzeichniß derjenigen Pflanzen, die nach der Anzahl und Beschaffenheit ihrer Geschlechtstheile nicht in die gehörigen Classen und Ordnungen des Linné'schen Systems stehen. Altenburg, 1781.) die bekanntesten Pflanzen gerade in dieser Hinsicht am sorgfältigsten geprüft hat, wirkte sicher die Hasel- und Wallnüsse als solche Ausnahmen darstellend, angeführt haben, so wie er es bei vielen Bäumen gethan hat, die wirklich gegen Linné's systematische Anordnung in andere Classen gehören. Dies ist aber bei jenen Nüssen nicht der Fall. Es ist daher ein sehr ungerechter Vorwurf, daß der Verf. obiges Aufsatzes meynet, die Botaniker hätten die weiblichen Nußblüten nicht hinlänglich genau untersucht. — Im Gegentheile hat jener Verfasser überhaupt nur oberflächlich beobachtet und geurtheilt. Wenn die Kästchen den männlichen Befruchtungstaub austreuen, so ist es gar nicht nöthig, daß die weiblichen Blütenknospen so weit entfaltet seyn, daß man schon den Fruchtknoten (als das künftige Nüsschen) erkennen könne; es genügt, daß bloß die weiblichen Griffel nur sehr wenig und fast unmerklich aus der Knospe hervorragen, damit entweder etwas Blütenstaub darauf falle, oder von Insecten darauf gebracht werde. Auch das Abstreifen der männlichen Kästchen hindert die Befruchtung nicht; weil theils Wind, theils Insecten von anderen benachbarten Nußpflanzen befruchtenden Staub auf die Griffel der weiblichen Blüten führen können.

D. G.

I n h a l t.

	Seite		Seite
IV. Blumisterei.		X. Garten-Literatur.	
1. Zwei neue Pflanzen aus Madagascar, nämlich die <i>Sarcolaena grandiflora</i> und <i>Sarcolaena multiflora</i> . (Mit Abbildungen auf Taf. 9 u. 10.)	85	1. Neu erschienene Garten- und botanische Schriften in der Jubilate-Messe 1811.	103
2. Noch einige Bemerkungen über die Cultur der Kefede.	86	2. Der <i>Hortus Schoenbrunnensis</i> . Von Hrn. von Jacquin.	106
VI. Obst-Cultur.		XI. Garten-Miscellen.	
1. Charakteristik der Obst-Arten. Kefel-Sorten. Der kleine rothe Herrn-Apfel. (Mit Abbildung auf Taf. 11.)	89	1. Neuer Vorschlag über die Anlage der Bienen-Stände in den Gärten.	115
2. Ueber den Maulbeerbaum und dessen Cultur.	90	2. Empfehlung der Goldweide für Englische Gärten. (Mit Abbildung auf Taf. 12.)	117
3. Ueber die Vereblung der Birnbäume auf Quitten.	99	3. Ueber die Colonial-Waaren und ihre Surrogate aus dem Pflanzenreiche. (Fortsetzung.)	118
4. Eine ganz neue Erfahrung über die Erdbeere.	101	4. Rügen.	119
		5. Auszug aus einem Schreiben an den Herausgeber.	119
		6. Erfahrung über die Käse des Wallnussbaumes und der Haselnuss.	122

* * *

Zu diesem Hefte gehören folgende Abbildungen:

- Taf. 9. *Sarcolaena grandiflora*.
 — 10. *Sarcolaena multiflora*.
 — 11. Der kleine rothe Herrn-Apfel.
 — 12. Die Goldweide.

Hierbei das Intelligenz-Blatt No. III.



Sarcolaena grandiflora.

Cornell
University
Libraries



Cornell
University
Libraries

Sarcolaena multiflora.

A.T. Curt. Mag. 1816

Taf. II



Cornell
University
Libraries

Kleiner rother Herren Apfel.



Die Goldweide.

No. III.

Intelligenz - Blatt

des

Allgemeinen Deutschen Garten - Magazins.

Jahrgang 1811.

I.

Allgemeines

Blumen - Lexicon

oder

Beschreibung

aller bis jetzt in Deutschland bekannten in- und ausländischen
Gartenblumen und Biergewächse, mit Anweisung zu
ihrer Behandlung.

Für Gartenliebhaber,

nach alphabetischer Ordnung bearbeitet

von

Theodor Theuß.

Mit 6 Kupfern.

Wir liefern hiermit den Garten- und besonders den
Blumen-Liebhabern ein höchst brauchbares und fast un-
entbehrliches Handbuch über die, an jetzt so allgemein aus-
gebreitete Blumistik, welches außer seiner Vollständig-
keit und Gemeinnützigkeit, noch die doppelte Empfehlung

hat, daß es compendios (nämlich nur zwei mäßige
Bände stark) und sehr billig im Preise ist. Ueber den
Plan und Bearbeitung des Werks haben wir folgende
Stellen aus der Vorrede des Verfassers aus, welche den
Liebhabern die nöthige Notiz davon geben werden.

* * *

„Ich habe bei Verfassung des Blumenlexicons vor-
züglich den Zweck beabsichtigt, den Blumenfreunden ein
charakteristisches Verzeichniß aller in Deutschland bekann-
ten, und durch Anstand überhaupt, oder durch schöne
Blumen insbesondere sich empfehlenden Pflanzen in die
Hände zu liefern, und damit eine bisher noch offene
Lücke in der Literatur der schönen oder Lustgärtneri, aus-
zufüllen. Wir besitzen jetzt in Deutschland eine große
Menge exotischer Pflanzen, wovon die Catalogs der Gär-
ten zu Berlin, Dresden, Belvedere (bei Weimar), Her-
renhausen &c. zeugen, von welchen aber die wenigsten
noch, außer den Namen, den Blumenliebhabern, die
nicht an jenen Orten wohnen, bekannt sind; es entsteht
hieraus die Schwierigkeit der Wahl einer ästhetisch ge-
ordneten Blumensammlung, die weder durch Berger's
Taschenbuch für Blumenfreunde, noch durch die Zeichen
* (schön) ** (sehr schön) in den Verzeichnissen der
Blumisten und Handeltsgärtner gehoben worden ist.
Denn zur Bestimmung dieser Wahl ist es nicht hinreichend
nur zu wissen, daß die Pflanze schönblühend, die Blume
blau, roth &c. ist, sondern es kommt auch hauptsächlich
mit darauf an, ihren Habitus überhaupt zu kennen;

z. B. Höhe der Pflanze, Größe, Farbe und Form ihrer Blätter und Blumen, Farbe der Befruchtungswerkzeuge etc., welche letztere bei manchen Blumen in ästhetischer Hinsicht eine große Rolle spielen. Dietrich's Lexicon der Gärtnerei hat diese Bedingungen auch nur zum Theil erfüllen können, indem es mehr auf botanische Kennzeichen der Pflanze, als auf den ästhetischen Werth ihrer Blume sieht; und daher oft nicht einmal die Farbe der letzteren angiebt; auch ist dies so Wände starke Wert für bloße Dilettanten der Blumistik viel zu kostbar."

„Abbildungen der Blumen sind freilich (außer den Gärten) das nächste Mittel zur nähern Kenntniß derselben, und wir haben hierzu mehrere, theils ausländische, theils deutsche Prachtwerke *); aber auch diese sind ihrer hohen Preise wegen nur in wenigen Händen, und mehrere derselben noch unvollendet. Es fehlte also noch an einem Werke, welches den Blumenfreund über das Wesen, die richtige Benennung, die botanischen Kennzeichen und ästhetischen Eigenschaften der in Deutschland vorhandenen Zierpflanzen und ihre Kultur, ohne großen Kostenaufwand belehren könnte; und dies veranlaßte mich zur Verfassung des gegenwärtigen Buchs. Ich habe dabei, in Rücksicht auf botanische Bestimmung, Willdenow, Dietrich und Miller zum Grunde gelegt, in ästhetischer Hinsicht aber vorzüglich Andrew's Bot. Curtis Botan. Magaz. Jacquin hort. Schoenbr. Ventenat Jard. de Malmaison, Redouté Liliacées, Decandolle Plantes grasses (die mir durch die Güte des Herrn Legationsrath Wertuch aus dessen Bibliothek zum Gebrauch überlassen wurden) nebst mehreren blumistischen Kupferwerken, benugt." —

„Außer den bloßen Liebhabern der Blumistik glaube ich, daß das Blumen-Lexicon auch den Beifall der nicht botanischen Gärtner und Handelsgärtner verdienen wird; und zwar aus folgenden Gründen. 1) Belehren sie sich darin über Arten und Abarten einer Gattung und ihre richtigen botanischen Benennungen; und hierdurch wird der häufig noch vorkommende Fehler der Verwechslung des Einen mit dem Andern vermieden. Indem sie ihre Pflanzenebenplare mit der im Bl. Lex. befindlichen Charakteristik derselben vergleichen, können sie mehr Ordnung in ihre Pflanzensammlungen und die Verzeichnisse darüber bringen. 2) Manche schöne Pflanze (oder der Saame derselben) bleibt unverkauft, weil — sie unbekannt ist. Der Blumenfreund durchsicht das Verzeichniß und wählt immer nur diejenigen Pflanzen, die ihm schon bekannt sind; durch das Bl. Lex. wird er aber in den Stand gesetzt, sich auch mit dem Charakter der ihm noch unbekannt und ihrem ästhetischen Werthe bekannt zu machen. Dies gewährt Vortheile für die Blumistik überhaupt und für den Handelsgärtner insbesondere." —

*) Das Allgem. Deutsche Garten-Magazin empfiehlt sich unter den deutschen Blumenwerken, in Hinsicht auf treue Abbildung der Blumen, besonders; es hat bis jetzt schon mehr als 80 vorzüglich schöne und nicht allgemein bekannte Blumen geliefert.

„Ich habe hier nur noch einige Punkte über meinen, zur Verfassung des Blumen-Lexicons entworfenen Plan und über die Ausführung desselben zu berühren.

„Zuoberst muß ich bemerken, daß ich nicht für wissenschaftliche Botaniker, sondern hauptsächlich nur für Liebhaber von Blumen und andern Zierpflanzen geschrieben habe. Ich habe mich daher der botanischen Terminologie weniger bedient, als vielmehr durch Vergleichung mit andern allgemein bekannten Pflanzen, mich den Dilettanten der Blumistik deutlich zu machen gesucht. Da indessen doch ohne weitläufige Umschreibungen mancher botanische Ausdruck nicht vermieden werden konnte (wie dies besonders bei den Gattungskennzeichen der Fall ist), so habe ich der Einleitung zum Blumen-Lexicon eine vergleichende Erklärung der gewöhnlichsten und im Blumen-Lexicon am meisten vorkommenden botanischen Kunstwörter beigelegt, die dem Naturbotaniker zur nähern Kenntniß mit der Pflanzenwelt — so weit es nämlich der gegenwärtige Zweck erfordert — hinreichend genügen wird. Denjenigen Naturfreunden, die sich hierin weiter unterrichten wollen, empfehle ich Batsch Grundzüge der Naturgeschichte des Pflanzenreichs (neue Aufl. mit 6 Kupf. Weimar, 1806.); eine Schrift, die zur Selbstbelehrung recht gut geeignet und dabei wohlfeil ist."

„Bei Beschreibung der Pflanzen habe ich folgende Ordnung beobachtet:

- 1) Kennzeichen der Gattung. —
- 2) Vaterland. —
- 3) Charakteristik der Art. —
- 4) Vermehrung und fernere Behandlung. —
- 5) Abbildungen. —
- 6) Verkäuflich. —

„Die Linné'schen lateinischen Namen mußten in Rücksicht auf botanische Bestimmung die alphabetische Ordnung bilden, und also den deutschen Namen vorausgehen; indem jene einer ganzen Gattung eigen bleiben, indessen die Arten derselben im Deutschen verschieden benannt werden; z. B.

Cheiranthus, L.

- 1) Cheiranth. annuus. Sommer-Leucoje.
- 2) — — cheiri. Gelber Lack.

woburch also die vorausgeschickten deutschen Benennungen eine Menge Nachweisungen und Wiederholungen erforderlich gemacht, und damit das Volumen des Buchs vergrößert haben würden. Zum Behuf derjenigen Blumenfreunde, die mit der Linné'schen Nomenclatur nicht vollkommen bekannt sind, ist dem Blumen-Lexicon ein Register über die deutschen Namen beigelegt."

„Die, zur Versinnlichung einiger in der Einleitung abgehandelten Gegenstände beigelegten Kupfer, sind

aus dem K. K. Garten-Magazin (mit Erlaubniß des Herrn Herausgebers desselben) entlehnt, und werden heffentlich denjenigen, die das Gart. Magaz. nicht selbst besitzen, zum Theil willkommen seyn."

* * *

Diese kurze Uebersicht wird hinreichen, um die Liebhaber auf die Gemeinnützigkeit dieses Werks aufmerksam zu machen. — Wir liefsen den I. Band davon in der bevorstehenden Leipziger Jubilate-Messe, und den II. Band, welcher auch beinahe ausgedruckt ist, gleich nach derselben. Beide Bände werden 5 Rthlr. 12 gr. Sächs. Ort. kosten, welchen Preis man gewiß sehr billig finden wird. Liebhaber, welche fünf Exemplare zusammen nehmen, und sich mit ihrer Bestellung direct an uns wenden, erhalten das fünfte Exemplar frei, oder 20 p. C. Rabatt vom Gelbbetrag.

Weimar, den 10. April 1811.

H. S. priv. Landes-Industrie-
Comptoir.

II.

Ankündigung für den Botaniker.

Die durch Pona, Seguien und neuerdings durch den Herrn Grafen von Sternberg bereisete Kette der Südvorolter und Veroneser Alpen (Spinal, Monte-Baldo) ist gewiß einem jeden Botaniker durch den Pflanzenreichthum bekannt, als hoffentlich der Antrag, getrocknete Pflanzen jener Gegenden zu liefern, ihm willkommen seyn wird.

Der sicherste Weg, sich solche zu verschaffen, wird mit Subscription eröffnet, die Vormeldung geschieht bis Anfang Mai in frankirten Briefen an F. W. S. im Koppemaischen Hause No. 648. Altstadt Prag.

Niemand wird dadurch zur Abnahme sich verpflichten, falls ja irgend eine Ursache zur Unzufriedenheit obwalten sollte, obwohl der Subscriber in der Folge das nächste Recht zum Vorzuge besitzt, wobei demnach auf spätere Anmeldungen nicht leicht wird Rücksicht genommen werden, indem Unterzeichneter zu eigenen Reiseabsichten Zeit und unnöthige Auslagen ersparen will, um dem Geschäfte keine größere Ausdehnung zu geben, als die sich von selbst darbietet. Er verbindet sich

die Pflanzen centurienweise, beiseits getrocknet, mit systematischen Namen, topographisch angegebenen Bohn- und Standort, Blüte, Lesezeit etc. wohl verwahrt zu liefern.

Nur seltene, um so mehr sind es jene Oberitaliens, besonders des Monte-Baldo, sollen in den Centurien ausgenommen werden, wobei nichts gespart werden soll, um die Pracht der getrockneten Exemplare von Hrn. Dr. Hoppe und Hrn. Schleicher zu erreichen.

Zur Erleichterung des Porto wird für eine Anzahl auf einmal genommener Centurien eine gratis angefolgt.

Der Preis der Centurien läßt sich zwar eben so wenig bestimmt, wie die Pflanzenarten, angeben, jedoch soll er in keinem Falle die Kosten obiger Lieferungen, der Entfernung ungeachtet, übersteigen.

Da Unterzeichneter das Zutrauen des Naturforschers durch jede Mühe und Aufopferung zu gewinnen sich bestreben wird, so scheint der Antrag zur Subscription um so annehmbarer, da die Verpflichtung ganz auf seiner Seite ist; auch wird der Grad des Beifalls ihn bestimmen, ob und in wie fern selbster etwa bei Benutzung des Zanichelli Columna als Wegweiser, auf das boanische Publicum Rücksicht nehmen dürfte.

Da Johann Emanuel Pohl, mehrerer gelehrten Gesellschaften Mitglied, Verf. der Flora Edmenses, auf die gefälligste Weise die richtige Abfindung während dessen Abwesenheit zu übernehmen sich entschlossen hat, so wird Wohlth. die Hrn. Subscribern in der Folge vom genannten Preise, den in den Centurien enthaltenen Pflanzen und anderen Umständen benachrichtigen.

Jede zum Zweck und dem gemeinen Besten dienliche Bemerkung oder Zurechtweisung über Salzburg, Tyrol und obige Gegenden von Botanikern, wird dankbar angenommen und möglichst benutzt werden.

Prag, im Januar 1811.

F. W. Sieber.

III.

Verkauf von Obstbäumen.

In Leubnitz bei Zwickau auf dem von Wolfersdorfschen Gute daselbst, sind dieses Frühjahr wieder schöne gesunde und nicht getriebene Obstbäume zu haben; es sind obige Räume besonders für ein wärmeres Klima zu empfehlen, da solche in einer etwas kalten Gegend vom Kerne aus bis zu ihrer jegigen Veredlung erzogen worden sind, und daher auch in dem allergeringsten Boden gut fortkommen müssen. Das Verzeichniß obiger Baumstücke, welches man auf Verlangen, mittelst postfreier Briefe und mit Uebersendung von 4 gr. erhalten kann, enthält 112 Sorten Kessel, 98 Sorten Birnen, und viele Arten Kirschchen und französische Pflaumen, auch sind zu großen Anpflanzungen viele Hochschöne saure Kirschbäume zu haben. Nähere Auskunft erhält man, im Fall es vor dem 16. März ist, durch den Gärtner Meyer, so in Neuz-

habt bei Dresden auf dem Obern Graben No. 113 drei Treppen hoch zu erfragen ist, nach dem 16. März aber ist obiger Gärtner Meier in Leubnitz bei Zwickau auf dem von Wolfersdorffschen Gute zu finden. Für diejenigen, so wirkliche Bestellungen zu machen Willens sind, wird es am besten seyn, in Zeiten die verlangten Sorten und Räume zu befehlen, auch werden Liebhabern auf Verlangen Pfropfreiser so viel als möglich abgelassen.

IV.

Anzeige für Gartenfreunde.

Da der Frühling herannahet, nehmen wir Gelegenheit, allen Besizern von Gärten folgende drei Werke zu empfehlen:

Hr. Pofcharsky, Kunstgärtner in Dresden.

Der Monatsgärtner, oder vollständige Anweisung zu allen monatlichen Berichtigungen im Blumen-, Obst- und Küchengarten. Für Gartenliebhaber und Gärtner. 16 gr.

Der Blumengärtner oder vollständige Anweisung zur Kenntniß, Behandlung und Wartung der vorzüglichsten fremden und einheimischen Blumen, Gewächse und Biersträucher, welche sowohl in offenen Gärten, als in Treibhäusern erzogen und gepflegt werden können. Für Blumenliebhaber. 1 Rthlr.

Die kleinen Gärtner, oder Gartenbeschäftigungen für Kinder. Mit Kupfern. 12 gr.

Herr Kunstgärtner Pofcharsky in Dresden ist dem Publicum zu sehr bekannt, als daß es noch einer

Empfehlung bedürfte, sie sind bei Hr. Bruder in Leipzig und durch alle Buchhandlungen in Sachsen um beigeste Preise zu haben.

Hilfherse Buchhandlung
in Dresden.

V.

Blumen = Saamen = Verkauf.

Blumenfreunden, und besonders Freunden des Levkoje, lasse ich auch in diesem Jahre, so wie seit mehreren Jahren, sehr guten, selbst gezogenen Saamen ab, nämlich Fleischfarbe (wovon ich aber nur halbe Prisen zu 100 Körnern ablassen kann) und pfirsichblüth, die Prise 6 gr., carmoisin, zimmtbraun und violet, die Prise 4 gr., meggerbraun und neu-mordoré, die Pr. 3 gr., aschgrau 2 gr., meggerbrauner und weißer Seelevkoje, jede Sorte 4 gr., alles englische Sorten; ferner vier Sorten Winterlevkoje, carmoisin, violet, ziegelroth und mordoré, jede Sorte vier gr., und braunen Lack, die Pr 1 gr. — Auch kann ich auf Verlangen andere Blumen-Samereien ablassen: 12 Sorten Topfgewächse (Canna Indica, 2 Varietäten, Brovallia elata, Celosia cristata, roth und gelb, Gomphrena globosa, Ipomoea coccinea, Mesembr. cordifolium, Ocymum polystachyon, Salvia coccinea, Solanum melongena, Trachelium coeruleum, Vinca rosea) für 16 gr., 50 Sorten Blumen, worunter sich die gewöhnlichsten Sommerblumen, die in Gärten gezogen werden, mit befinden, nebst einer kurzen Bemerkung ihrer Cultur, für 1 thlr., 25 Sorten für 12 gr. Briefe und Geld erwarte ich frantirt.

F. A. Walter,
Pastor in Lampertswalda bei Dscha.

Allgemeines Deutsches
Garten = Magazin.

Achten Jahrgang, IV. Stück. April 1811.

B u m i s t e r e i.

I.

Die *Protea speciosa rosea*.

(Mit Abbildung auf Tafel 13.)

Dieser schöne Silberbaum ist strauchartig. Der Stamm aufrecht, braun, ästig; die Aeste wechselseitig sparrig, gebogen, ausgebreitet, auf- und abgebogen, gefärbt, seidnartig; die jungen Zweige aufrecht, gebogen, roth gefärbt, seidnartig. Die Blätter wechselseitig, schmal, lang, stumpf, abgehogen, ausgebreitet, aufrecht, gedreht, der Rand wellenförmig mit einer rothen Kante, wimperig, meist glatt.

Die Blumentöpfe entspringen auf den Enden der Zweige und sind von einem schuppigen Kelche eingeschlossen, groß, rosenroth; die unteren Kelchschuppen klein, braun, seidnartig, die übrigen fufenweise größer, grün, glatt, mit einer rosenrothen Kante eingefast. Die obern, die nächst der Blumenkrone stehen, schmal, rosenroth, auf der Rückseite seidnartig. Die Blumenkrone viertheilig, schmal, weiß, wollig, an der Spitze etwas breit, stumpf, mit violetten Haaren besetzt. Die Staubfäden oben der Blumenkrone einverleibt, sehr kurz, mit kleinen länglichen Staubbeuteln versehen. Der Fruchtknoten länglich, haarig, die Haare braun, der Griffel seidnartig, mit einer gebogenen langen, rothen Narbe versehen.

Dieser Strauch ist den Pflanzenliebhabern zu empfehlen, besonders wegen seiner schönen Blumenköpfe, die jährlich, wenn die Pflanze 4 bis 5 Jahre alt ist, zum Vorschein kommen, wodurch der Strauch einen prachtvollen Anblick erhält. Er verlangt eine leichte, nahrhafte Erde, des Sommers in freier Luft, des Winters in einem Glashause auf der Stellege, nicht weit vom Fenster. Seine Vermehrung geschieht hauptsächlich aus Saamen, den man aus seinem Vaterlande erhält; denn hier zu Lande wird der Saame nicht reif, wenigstens bin ich noch nicht so glücklich gewesen, ein reifes Saamenkorn von den hiesigen blühenden Pflanzen zu erhalten. Eben so wenig wollen die gesteckten Zweige Wurzeln machen.

Erklärung der Figuren.

- a. Ein Zweig.
- b. Eine Blume, an der ein Blumenblatt sich am Ende von den andern getrennt hat.
- c. Ein einzelnes Blumenblatt.
- d. Der Fruchtknoten mit dem Griffel.

Wendland.

2.

Die *Veltheimia glauca*.

(Mit Abbildung auf Tafel 14.)

Diese *Veltheimia* ist ein Zwiebelgewächs und auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hause. Die Zwiebel ist länglichrund, weiß, und

treibt 5 bis 6 gleichbreite, stumpfe, aufrechte, gelbgrüne Blätter, die sich an ihrer Basis umschließen. Zwischen diesen Blättern entspringt ein grüner, bläulich getüpfelter, aufrechter Blumenstängel, der etwas höher ist, als die Blätter. Die Blumen sitzen ährenförmig beisammen; und jede Blume ist mit einem kleinen, schmalen, aufrechten, grünen Akerblättchen bekleidet. Die untern Blumen hängen herunter, die mitlern sind ausgebreitet und die übrigen Blumenknospen stehen aufrecht. Sie sind röhrig, gebogen, weiß und roth gesprengt, mit einer kurzen, stumpfen, ausgebreiteten, vielzähligen Mündung versehen. Die Blumenknospen grün, roth punkirt, die Staubfäden an die Röhre angewachsen, eingeschlossen, mit ovalen, gelben Staubhüteln versehen. Der Fruchtknoten länglich, grün, mit einem einfachen, weißen, eingeschlossenen Griffel und einer stumpfen Narbe versehen.

Sollte sie wohl nicht eine Varietät von *Veltheimia viridifolia* seyn? Sie zeichnet sich zwar merklich durch ihre Blätter, durch ihren Wuchs, durch ihren Blumenstängel und durch die geringe Vermehrung der Zwiebel von der *viridifolia* aus, auch ist sie hier zu Lande nicht so geneigt Saamen anzusetzen, woraus man sie erziehen, und dadurch zu mehrerer Gewisheit gelangen könnte. Durch die sparsame Vermehrung der Zwiebel und des Stämmchens ist diese *Veltheimia* seltener bei den Pflanzenliebhabern anzutreffen, als die *viridifolia*. Ihren Standort hat sie hier des Winters in einem Glashause, wo die Wärme 50 bis 60 Grad Fahrenheit ist, nahe am Fenster und des Sommers in freier Luft unter Obdach. Sie liebt ein nahrhaftes, mit Lehm vermishtes Erdreich,

und wenn sie im Wachsthume ist, viel Wasser, die übrige Zeit aber wenig.

Wendland.

3.

Pflanzen = Vermehrung durch Isolirung.

Eine der ersten und wichtigsten Fragen des Kunstgärtners bei Ansicht einer neuen Pflanze, ist gewöhnlich diese: Ob und wie sie sich vermehren läßt? Er hat Recht; denn setzen wir den wahren Werth eines Gewächses nach dessen Schönheit oder Nutzen fest, und nicht, wie es meistens aus Gewinnsucht geschieht, nach der Seltenheit desselben, so gewähren die Pflanzen dem Erzieher mehr Freude und Belohnung, welche leicht zu vermehren sind. Ganz anders verhält es sich bei Natur- und Kunstsammlungen, wo die Seltenheit eines Exemplars seinen Werth beträchtlich erhöht, z. B. bei Mineralien, Münzen, Gemälden, Kupferstichen und dergl. Der Gärtner will und muß Schatzpfer im Kleinen seyn, und streben, das Schöne und Gute, welches er besitzt, auszukreiten. Daß derjenige, welcher aus dem Pflanzenhandel ein Gewerbe macht, anders denkt, und oft anders denken muß, stößt jene Behauptung nicht um, weil hier nur von Pflanzen als Gegenständen wissenschaftlicher Untersuchung, und einer freien Kunst, die Rede ist.

Unter den gewöhnlichen Vermehrungsarten

der fremden und zärtlicheren Gewächse, die wir gewöhnlich in Töpfen ziehen, behält die aus Stecklingen sehr wichtige Vorzüge. Saamen liefern uns die wenigsten unserer Lieblinge, und welche Zeit erfordert die Anzucht auf diesem Wege, ehe uns die Blüten erfreuen! Wurzel-Schossen sind nicht häufig, wenn wir sie auch durch Kunst erzwingen. Das Ablegen ist umständlich und mühsam, oft auch mißlich, weil man die Pflanze zweimal verwundet, und nie gewiß ist, ob sie, ohne mütterliche Nahrung, in der Folge rechtes Wachsthum haben wird. Der Steckling hingegen steht gleich auf seinen eigenen Füßen; der natürliche Bildungstrieb zwingt ihn, sogleich für seine eigene Erhaltung zu arbeiten, und ist er einmal angewachsen, so bedarf es keiner neuen Operation, um ihn fortzubringen.

So einleuchtend die Erfahrung dieses jedem aufmerksamen Pflanzen-Erzieher macht, so oft bedauert er hingegen, daß, bei aller Mühe, diese oder jene Pflanze aus Stecklingen sich nicht vermehren lassen will. Die bewährtesten Schriftsteller bemerken daher in ihren Anweisungen sorgfältig und ausdrücklich, ob sich die beschriebene Pflanze durch Stecklinge anziehen lasse oder nicht. Noch wüßte ich aber keinen, der es auch nur versucht hätte, die Grundsätze und Einschränkungen anzugeben, worauf sich diese vielfachen Erfahrungen gründen. Der denkende Phytologe will nicht bloß wissen, daß die Stecklinge von diesem Gewächse gut fortgehen, von jenem hingegen mißlingen, er spürt auch den Ursachen nach, warum, wenn die angeblichen Erfahrungen richtig sind, beides der Fall ist. Solche Ursachen könnte man vielleicht in

drei Classen bringen. Wenn ein abgeschnittener Zweig nicht gedeiht, so scheint es entweder an dem eigenthümlichen Bau der Pflanze und ihrer Theile zu liegen, oder daran, daß jener Steckling die zu seiner Erhaltung und Entwicklung nöthige Nahrung nicht genugsam aus der Erde oder dem Luftkreise erlangen kann, oder endlich, daß in der Behandlung der Stecklinge Fehler begangen werden.

Neben wir von den Pflanzen überhaupt, so ist es unstreitig, daß, bei sehr vielen, das erste von jenen Hindernissen die Vermehrung durch Stecklinge unmöglich, wenigstens unnütz und zwecklos macht. Der Bau der Gräser, der jährigen Gewächse und der meisten Zwiebel- und Knollenpflanzen lehrt zur Gnüge, daß sie in dieser Hinsicht unsere Mühe nicht lohnen. Da aber ihre Vermehrung durch Saamen, Brut und Schößlinge meistens leicht zum Ziele führt, so kann sich der Pflanzenfreund füglich darüber trösten. Die Klage, welche er solchergestalt führt, bezieht sich eigentlich auf Sträucher und ausdauernde Gewächse. Nun ist es nicht zu läugnen, daß der besondere Bau eines Gewächses eine große Verschiedenheit in Ansehung des leichteren oder schwereren Bewurzeln verursacht. Sträucher und Bäume, die starkes Mark und weiches Holz haben, gedeihen in der Regel sehr leicht; z. B. der gemeine Hohlunder, die Weiden- und Pappel-Arten, der Johannisbeerenstrauch u. m. Ein hartes, mit einer rauhen Rinde bekleidetes, Holz pflegt meistens das Gegentheil anzudeuten, z. B. bei den Eichen-Arten und vielen Haiden. Gleiche Hindernisse finden wir bei harz- und öleichen

Pflanzen, z. B. bei allen Nadelhölzern, ausgenommen den Sadebaum (*Juniperus Sabina*), beim Geschlecht des Delbaums u. m. In Ansehung der Blätter hat mir die Erfahrung auch manches Charakteristische in dieser Rücksicht angegeben. Sträucher und Pflanzen mit sehr feinem und nadelartigen, dergleichen mit steifem, glatten und lederartigen Laube sind in der Vermehrung durch Stecklinge oft höchst eigensinnig, z. B. die Geschlechter *Diosma*, *Protea*, *Citrus*, *Rhododendron*, *Camellia*, und viele andere. Die Saftpflanzen, die lanzetblättrigen Gewächse hingegen haben ein leichtes Fortkommen. Pflanzen mit Milchsaft und sehr reizbare, gehen nicht gut fort, weil sie, beinahe wie die Thiere, durch die Verwundung, die fehlende Nahrung, und die auflösende Kraft der Luft und der Feuchtigkeit, zu sehr leiden. Auch der Blätterstand macht großen Unterschied; abwechselnde Blätter zeigen schon mehr Schwierigkeit überhaupt an, als gegenüberstehende. Schneidet man einen Zweig, dessen Blätter paarweise stehen, gerade unter dem Blattknoten durch, wo allemal eine Scheidewand und Verengerung der Gefäße Statt findet, so geräth dieser, bei übrigens gleichen Umständen, weit eher, als ein Zweig von einem Gewächse, an dem die Blätter abwechseln. Ausnahmen habe ich nur bei Pflanzen gefunden, deren Blätter ohne Zacken, Einschnitte und Haare sind, z. B. bei der gewöhnlichen Gartenelle. Im Allgemeinen scheinen solche glattblättrige Pflanzen sich schwerer zu bewurzeln, vielleicht weil es ihnen an Sauggefäßen mangelt, mit denen die von entgegengesetzter Organisation reichlicher versehen seyn mögen. Alle diese Erfahrungen sind interessant an sich, und dem Erzieher nützlich,

weil er bei einer Menge von Stecklingen, die mit denen er vorsichtiger und mühsamer zu Werke gehen muß, absondern und näher vor Augen stellen kann.

Dennoch bin ich sehr geneigt anzunehmen, daß nur sehr wenige mit Strauch- und Staudenartigen Stängeln und Zweigen versehenen Gewächse, ihres Baues wegen, unsere Mühe, sie aus Stecklingen zu ziehen, vereiteln. Jeder Zweig hat wohl die zu seiner Fortbauer und Entwicklung nöthigen Gefäße, wenn diese nur Nahrung finden; jede Knospe kann man füglich als ein Saamenkorn betrachten, das, so wie der eigentliche Saame aus der Erde, seine Nahrung durch den Zweig erhält, in welchem es gleichsam eingepflanzt ist. In der That läßt es sich nicht begreifen, welche besondere Gefäße die Eiche mehr oder weniger haben sollte, als die Weide. Die von den Thieren geliebene Analogie scheint für das Gegentheil nicht große Beweise zu liefern; denn die Thiere selbst und ihre Gefäße sind augenscheinlich höchst von einander verschieden, z. B. die Polypen und Regenwürmer, gegen Insecten, Fische, Vögel und Säugthiere; auch wissen wir noch gar nicht die Gränzen der Vermehrung und Reproductions-Kraft bei den Thieren. Wolte man jene Verschiedenheit bei der Bewurzelung der besonderen Beschaffenheit der Gefäße, ihrer Festigkeit, Sensibilität u. s. w. brimessen, so würde dieses nichts erklären, weil wir eben so viele Ausnahmen von jeder denkbaren Regel dieser Art aufstellen könnten, als Fälle, auf die sie anzuwenden wäre.

Beim ersten Anblicke dürfte es vielleicht Manchem scheinen, als wäre es an sich und für den

Erfolg einerlei, ob die Schwierigkeit beim Gedeihen eines Stecklings aus dessen eigenthümlichem Baue, oder aus Mangel der Nahrung (eigentlicher, der Nahrungs-Fähigkeit) entsteht. Wie äußerst verschieden aber dies für das Fortkommen der Stecklinge ist, wird man in der Folge dieses Aufsatzes wahrnehmen. An sich ist indeß der Unterschied auch wichtig und einleuchtend. Widersteht sich die Organisation selbst der Bewurzelung, so ist es absolut unmöglich, den Steckling fortzubringen. Diese Unmöglichkeit ist aber bloß relativ, wo nur die Fähigkeit mangelt, sich zu erhalten und zu ernähren, weil es denkbar ist, daß, bei veränderten Umständen, diese Fähigkeit zunehmen kann. So hat z. B. ein erkornener Zweig an sich schon eine absolute Unmöglichkeit, Wurzeln zu treiben; ein grüner dagegen, von demselben Strauche, der an der Sonne absterbt, kann in einer schattigen Lage das beste Gedeihen haben.

Diese zweite Schwierigkeit, daß nämlich der Steckling vergeht, weil ihm die zur Fortbauer und Entwicklung nöthige Nahrung nicht gehörig zufließt, — ist es vornämlich, worüber selbst der einsichtsvolle und aufmerksame Gärtner Klage führt. Auf sie ist auch bei diesem Aufsatze mein besonderes Augenmerk gerichtet, und ich werde darauf zurück kommen. Vorerst will ich nur die allgemeine Anmerkung machen, daß diese Schwierigkeit größtentheils daraus entsteht, daß unsere zärtlichen Gewächse, insgesammt Fremdlinge, so lange sie nicht gut bewurzelt sind, in unserer freien Luft nicht gut thun, und in unseren gewöhnlichen Pflanzungs-Gefängnissen einen höchst unnatürlichen Stand haben. Dann ist aber auch nicht zu ver-

gessen, daß die Vermehrung einer Pflanze durch abgeschchnittene Theile, an sich schon ein vom Gange der Natur abweichendes Verfahren ist.

Die dritte Classe von Hindernissen, welche ich in den Fehlern der mechanischen Behandlung suche, möchte wohl häufiger vorkommen, als man glaubt. Schon bei der Zurichtung der Stecklinge wird es oft darin versehen, daß man dazu Zweige wählt, deren Holz zu alt und fest ist. Manche gärtliche Stecklinge müssen allerdings mit etwas vom zweijährigen Triebe abgeschnitten werden, weil sie sonst faulen; die Wurzeln treiben aber doch meistens nur aus dem grünen einjährigen Triebe, entweder aus den Knospen und Blattansätzen, oder aus dem Knoten, wo der jährige Schuß aus dem vorjährigen hervorgetrieben ist. Bleiben zarte Stecklinge an der Luft, oft nur eine Viertelstunde, liegen, ehe man sie einsetzt, so sind sie welk und meistens verloren. Sehr nachtheilig ist es auch, wenn man zu viele Blätter, welche später doch vergehen, an ihnen sitzen läßt; die Ausdünstung und die Empfindlichkeit des schwachen Pflänzlings gegen den Einfluß des Lichts wird dadurch zu überwiegend gegen die geringe Nahrung, die er aus der Erde entnehmen kann. Eine Hauptregel besteht darin, die Stecklinge recht fest, und die feineren nicht zu tief einzusetzen; dies erfordert eine halbfleuchte Erde, die mit einem Hölzchen ange-drückt, und dann der Topf mit Vorsicht eingeschlännt wird. Nun kommt aber noch eine große Schwierigkeit, nämlich in Ansehung des gehörigen Lichts. Sehr reizbare Gewächse verderben leicht, wenn man sie zu sehr beschattet, und doch leiden sie Anfangs keine Sonne.

Wenn man diese und mehrere Fehler bei der Behandlung seiner Stecklinge vermeidet, und so glücklich wäre, eine Vorrichtung zu finden, durch welche sie in gehörigem Maaße die erforderliche Wärme, Licht und Nahrung erhalten können, zugleich aber der freien Luft nicht bloßgestellt sind, so wäre demnach die gesuchte Auflösung des Problems gefunden. Daß die bisher angewendeten Vorkehrungen und Geräthe umständlich und kostspielig sind, ohne dem Zwecke gehörig zu entsprechen, ist keinem Pflanzen-Erzieger unbekannt.

Ehe ich den Lesern das nachfolgende Verfahren und die wenigen, einfachen Geräthe beschreibe, wodurch mir die Lösung der gedachten Aufgabe zu meiner Zufriedenheit gelungen ist, dürfte es zweckmäßig seyn, und vorher kurz und deutlich das vor Augen zu stellen, was eigentlich den gesuchten Gegenstand ausmacht. Wir wollen einen unvollkommenen Theil eines Gewächses zu einer vollkommenen und ganzen Pflanze machen, während ihr der wesentlichste Theil zu ihrem Wachstume fehlt, nämlich die Wurzel. Wir müssen also die an unserem Stecklinge befindlichen Gefäße thätiger machen, das heißt, sie reizen, damit sie bei der Ernährung die Stelle der Wurzeln vertreten, bis diese erzeugt worden. Wenn wir aber einen stärkeren Reiz hervorbringen, müssen wir auch für mehr und stärkere Nahrungsmittel sorgen. Zugleich ist jedoch eine Ueberreizung und Ueber-sättigung zu verhüten, weil unsere zarte Pflanze sonst eben so wohl und oft noch schneller verdirbt, als wenn ihr Reiz und Nahrung mangeln. Wir haben also für drei Gegenstände zu sorgen, für Reiz, für Nahrung und für ein gehöriges Gleichgewicht zwischen beiden.

Die natürlichen auf die Pflanzen wirkenden Reizmittel sind vornehmlich: Wärme, Licht und Sauerstoff. Die Nahrungsmittel bestehen besonders in Kohlenstoff, Stickstoff und Wasserstoff. Aus dem gehörigen Verhältnisse dieser einfachen Stoffe und aus ihrer zweckmäßigen Mischung entsteht das Gleichgewicht zwischen den organischen Kräften (Zusammenziehungskraft; Reizbarkeit; Sensibilität und Reproductionskraft), bei welchem allein vollkommenes Wachstum Statt findet. Diese Gegenstände habe ich bereits im ersten Jahrgange dieser Zeitschrift (Allg. L. Garten-Magazin 1804, 7tes Heft.) in der so gültig beurtheilten Abhandlung: „Ueber das Begießen der Topfgewächse,“ ausführlicher dargestellt.

Die sichtbaren Mittel, durch welche wir den Pflanzen die vorgeachteten einfachen Stoffe verschaffen, sind: die Sonne, das Wasser, die Gewächserde (Humus) und der Dünger. Daß der freie Zutritt der atmosphärischen Luft den unbewurzelten Pflanzen sogar schadet, ist bekannt genug, wiewohl sie in luftleeren oder luftdicht verschlossenen Räumen auch nicht fortkommen würden.

Der ganze Apparat, dessen ich mich Anfangs zu meinen Versuchen bediente, bestand in einigen Blumentöpfen von mittlerer Größe, und eben so vielen gewöhnlichen Biergläsern. Um aber die Sache gehörig zu betreiben, wird man wohl thun, der nachfolgenden Anweisung genau zu folgen, weil oft durch anscheinende Kleinigkeiten der ganze Erfolg vereitelt

wird. Mehrere verunglückte Versuche übergehe ich, um unnütze Weitläufigkeit zu vermeiden. Dagegen werde ich, auch bei den geringfügig scheinenden Umständen, Ursache und Wirkung genau angeben, damit man, bei der Befolgung der Vorschrift, nicht bloß wisse, was man zu thun, sondern auch, warum man so und nicht anders zu verfahren hat.

Beim Apparat kommen drei Gegenstände vor, die Töpfe, welche zu Behältern der Stängel dienen, die Gläser, womit sie bedeckt werden, und die Erde, mit welcher man die Töpfe anfüllt.

Im Nothfalle kann man sich jedes wohlgebrannten Blumentopfs bedienen, der nicht zu groß ist, weil ihn sonst die Sonnenstrahlen nicht gehörig erwärmen können. Eigentlich gehören aber gläserne Töpfe dazu, weil die andern zu schnell austrocknen. Es ist gut, wenn sie verhältnißmäßig hoch und nicht weit sind; in solchen Töpfen von einer mehr länglichen und schmalen Kegelform werden die Wurzeln eher hervorgetrieben. Ferner gewinnt man beim Aufstellen Platz, welcher Vortheil bei einer großen Sammlung sehr bedeutend ist. Endlich bedarf es dann auch weniger Erde, woran man, wenn sie fruchtbar und gehörig bereitet seyn soll, nicht leicht einen Ueberfluß hat. Ein wesentliches Erforderniß der zu diesem Zweck nöthigen Töpfe ist, daß die im Boden befindliche Oeffnung, welche sonst stets offen bleibt, entweder mit einem Ritt oder mit einem Stöpsel verschlossen wird. Den Ritt kann man aus geknetetem Töpferthon und frischem Kuhmist, mit zerzupften Kälberhaaren gemischt, bereiten lassen. Ein wohlpassender Korkstöpsel, den man von außen hinein

steht, nachdem man die Spitze abgeschnitten hat, ist auch anwendbar. Wollte man Gefäße nehmen, deren Boden gar nicht durchlöchert wäre, so könnte dies zwar für die Zeit angehen, in welcher sie mit den Gläsern versehen sind; da aber, wann die Stecklinge Wurzeln haben, diese Bedeckung aufhören und die untere Oeffnung des Topfs dann, aus bekannten Ursachen, durchaus offen bleiben muß, so würde man sich genöthigt sehen, die freischwurzelten Pflanzen gleich zu versehen, welches ich ganz widerrathe, und zwar aus Gründen, die ich weiter unten anführen werde. — Die Farbe der Töpfe hat auf die baldige Entwicklung der Wurzeln gleichfalls Einfluß; die hellen werden bei weitem nicht so schnell erwärmt, als die dunkeln; schwarze, bleigraue oder dunkelbraune Töpfe sind bedwegen vorzuziehen, indem es den Pflanzen nicht schadet, wenn auch die äußere Seite des Topfs so heiß von der Sonne wird, daß man kaum die Hand daran zu halten im Stande ist.

Bei den Deckgläsern ist zweierlei von großer Wichtigkeit, ihre Gestalt und Verhältniß, und ihre Farbe. Ihre Höhe richtet sich nach der Größe der Stecklinge, und muß den Theil von diesen letzteren, der über der Erde bleibt, wenigstens um zwei Zoll übersteigen, da das Glas noch einen guten halben Zoll tief in die Erde gedrückt wird. Will man also gewöhnliche Biergläser anwenden, weil man keine andern bei der Hand hat, so muß man die Länge der Stecklinge beim Zuschchnitt darnach berechnen, weil es nicht taugt, den Steckling zu tief einzusetzen. Die Weite des Glases mag lieber zu klein als zu groß seyn. Die Anziehungskraft des Lichts ist so stark, daß sich die Blätter mit ihrer Ober-

fläche, wenn es ihre Stängel erlauben, dicht an das Glas anlegen. Ist nun der Zwischenraum zu groß, so wächst der Steckling schief, und bei der hohen Reizbarkeit solcher, unter Glas gezogenen, Pflanzen scheint es ihnen nicht gut zu thun, wenn man sie häufig umbreht, um durch veränderten Lichtstand eine andere Richtung zu bewirken. Es ist hinreichend, wenn zwischen den Blättern des Stecklings (welche nicht verkürzt werden) und dem Glase ein Abstand von einem halben Zoll bleibt. Die Cylindrerform des Glases ist ganz unwesentlich; ich habe mich oft kleiner viereckiger Kelchgläser und abgesprengter heller Flaschen von derselben Form bedient, und die Pflanzen geblühen eben so gut. Dies ist eine wichtige Wahrnehmung für die Anwendung dieser Methode bei der Treiberei, und auf andere Gegenstände der freien Gartenkunst, worüber ich ein andermal weiter reden werde. — In Ansehung der Farbe ist es beinahe durchaus nothwendig, zwei Arten von Gläsern zu haben, weiße und grüne, letztere aber nicht dunkler, als die gewöhnlichen grünen Fensterscheiben. Man wird in der Folge sehen, daß sehr viel auf das gehörige Verhältniß des Sonnenlichts bei diesem Verfahren ankommt. Pflanzen, die im Schatten wachsen, z. B. mehrere Haide-Arten, würden unter weißen Gläsern bald umkommen; diese hingegen sind fast unentbehrlich für Stecklinge von solchen Geschlechtern, denen die Natur ihren Stand auf sonnigen Hügelu anweist, z. B. die Rosen, die Cisten-Arten u. m. Auch ist der Wärmegrad unter dem dunkeln Glase an der Sonne weit stärker, wovon man sich, wenn man die Oberfläche berührt, auf eine sehr auffallende Art überzeugen kann. Bei gleichen Umständen ist das weiße Glas kaum lauwarm, und das

grüne oft so heiß, daß man keinen Finger daran halten kann. Anfangs schien es mir unbegreiflich, daß die Pflanzen dabei nicht umkamen; es hat aber seinen sehr guten Grund, den ich nachher angeben werde. Durch Wärme leidet die Pflanze unter dem Glase, wenn gehörig begossen wird, bei diesem Verfahren fast niemals, aber desto leichter durch zu viel oder zu wenig Sonnenlicht. Violette Gläser, die man aber nicht leicht bei der Hand hat, möchten so gut an der Stelle der grünen dienen, als diese. Müßte man aber ganz weiße zu empfindlichen Pflanzen benutzen, so wäre es rathsam, die Gläser vorher über einem Lichte inwendig leicht durch Rauch anlaufen zu lassen, welches schnell bewirkt wird, wenn man am Lichte etwas Harz anzündet.

Auch auf die Erdart kommt sehr viel an. Diese muß fruchtbar, klargesiebt und nicht zu bindig seyn, ohne jedoch zu viel Sand zu enthalten. Im Nothfalle dient die Erde aus einem Gartenbeete, welches im vorigen Jahre gut gedüngt worden ist. Dazu setzt man ein Drittheil feinen Flußsand für Pflanzen von trockenem Boden, für die andern ist ein Viertel Sand hinreichend. Eine gute Mischung ist auch dick abgestochener und nach dem Verfaulen klargeiebter Rasen, zur Hälfte, und eben so viel ganz verfaulter Kuhmist. Holz-, Laub-, und Sumpfs-Erde, wenn sie klar und gut durch Kalkwasser an der Luft aufgelöst ist, schießt sich auch; indess liebe ich sie doch weniger, weil sie gewöhnlich viel Insektenbrut enthält, von der man sie zwar durch Auswaschen in einem dicht verschlossenen Blumentopfe am Feuer befreien kann, welches aber umständlich ist, und nur im Kleinen angeht.

X. L. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 4. St. April 1811.

Die beiden letzten Mischungen erhalten gleichfalls einen gehörigen Zusatz von Flußsand. Beim Einsetzen der Stecklinge muß die Erde nur halbfeucht, und auf alle Fälle lieber zu trocken, als zu naß seyn, damit sie sich ganz dicht anlegen könne.

Um dies Geschäft mit Nutzen und ohne Weitläufigkeit im Großen zu betreiben, stellt man die Töpfe auf einen, mit einem Rahmen eingefassten starken Tisch, oder eine Gartenbank; doch ist ersterer weit bequemer. Diesem giebt man einen, gegen kalte Winde geschützten Stand, in der Nähe einer Mauer oder eines Zauns. Ein Verdeck, um Hagelschauer und Platzregen abzuhalten, ist sehr nützlich. Man kann es, ohne viele Kosten und Umstände, von starkem Pappdeckel verfertigen lassen, der mit Leimwasser getränkt, und nachher mit Leinölfirniß überstrichen wird. Das Gestell macht man von leichten Spalierlatten und starkem Eisendrahte, hinten mit einigen Gewinden, und vorn mit Hälchen. Um das Werfen der Pappe zu hindern, dürfen die Felder nicht zu groß seyn, und unterhalb werden Querstreifen von Papps angeleimt. Eine solche Bedeckung ist leicht und dauerhaft, wenn man sie alle Frühjahre mit Firniß neu überziehen läßt, welches aber auf beiden Seiten geschehen muß.

Der Zuschnitt der Stecklinge ist der gewöhnliche, nur daß alle Blätter über der Erde unverkürzt daran bleiben. Die Ursache, warum man sie sonst mit Nutzen verkürzt und zum Theil ganz wegnimmt, hört bei diesem Verfahren gänzlich auf. Man wird aus dem Folgenden bemerken, wie nothwendig sie dabei sind, indem ihre

einsaugenden und ausdünstenden Gefäße sowohl die Zerlegung der Nährstoffe und Reizmittel bewirken, als das schnelle Wachstum der Stecklinge selbst. Das Zerklappen und Zerbeißen der Stecklinge am unteren Ende halte ich hier, wie immer, für mehr schädlich als nützlich. Zarte Stecklinge schneide ich dicht unter dem Knoten, stärkere aber unmittelbar in demselben durch, und löse bei den letztern die umfassenden Blattstiele vorsichtig ab, damit die Erde recht dicht an die Kugenträger anschließen möge. Stecklinge von der Dicke eines Federkiels spalte ich, wie gewöhnlich beim Ablegen der Netzen, etwa einen Zoll lang und drücke etwas Erde zwischen beide Theile.

Jetzt zum Ausfüllen der Töpfe und Einsetzen der Stecklinge, wobei ich folgende Vorschrift genau zu befolgen bitte, wenn man den Zweck nicht verfehlen will. Nachdem das Loch im Boden des Topfs auf die vorher angeführte Weise verschlossen und wie gewöhnlich mit einem Scherbchen bedeckt worden, legt man einen halben Zoll hoch groben Mauerfand oder feine Ziegelbrocken fest und eben hinein. Auf diese legt man, einen Zoll hoch, Kuhmist, wie man ihn auf den Viehweiden findet, rein von allem Stroh. Wenn diese Lage, eben und etwas zusammen gedrückt, ausgebreitet worden, füllt man so viel Erde in den Topf, daß nachher der Fuß des Stecklings beinahe darauf zu stehen kommt, und preßt sie, mit einem kleinen Blumentopf, gut zusammen, damit sie sich nicht in der Folge bedeutend senken kann. Dann füllt man die Erde bis an den Rand des Topfs, locker hinein und, vermittelst eines Hölzchens, pflanzt man seinen Steckling, auch wenn es der Raum erlaubt,

mehrere in denselben Topf. Wenn es nur wegen der Blätter angeht, kann man die Stecklinge auf diese Weise ganz dicht setzen, denn an Nahrung fehlt es ihnen unter dem Glase nicht, und die in einander verschlungenen Wurzeln kann man beim nachherigen Versetzen, wie ich zeigen werde, durch Abschlämmen trennen, und die einzelnen Pflanzen nachher wieder im neuen Topfe einschlämmen. Nun gießt man auf den bepflanzen Topf so viel Wasser, bis er nichts mehr einsaugt und, während er noch überschwemmt ist, drückt man das vorher innen wohl gereinigte Glas, einen guten halben Zoll tief, gerade in die Erde. (Setzt man mehrere Stecklinge zusammen, so muß man vorher den Platz bezeichnen, indem man das Glas umgekehrt auf die Erde stellt, und mit dessen Rand einen Kreis zeichnet.) Die Luft im Glase wird beim Uberschießen und Eindrücken zusammengedrückt, und drückt also alles Wasser aus dem inneren Raum heraus, wobei die Oberfläche der Erde sich von selbst ebnet, und diese sich ganz dicht an die Stecklinge anlegt. Der Topf wird nun drei bis vier Tage so gestellt, daß ihn volles Licht, aber keine Sonne treffe, und zwar in einer mäßigen Temperatur von zehn bis zwölf Graden, nach Reaumur, im Sommer aber an die freie Luft.

Von der Mitte des Aprils bis Ende Septembers, habe ich diese Methode mit gutem Erfolge angewendet. Da nun die Bewurzelung kaum vier Wochen erfordert, so kann man, unter denselben Glase süglich in einem Sommer vier bis fünfmal eine neue Anzucht machen, welches auf keine andere Weise möglich ist. Auf einem Tische von mittlerer Größe kann man wenigstens fünfzig Töpfe

Kellen, und also, wenn man mit den Töpfen wechselt, in einem Sommer leicht zwei bis drei Hundert Stecklinge ziehen, wenn auch nur einer unter jedem Glase steht. Zur Erziehung der Nelken und ähnlicher, leicht wurzelnder Gewächse kann man auch flachere und größere Töpfe und Glasglocken anwenden, und wenn man in diesem Falle die Blätter, wie gewöhnlich, einstucht, so ist es thunlich, ohne besondere Umstände, etliche Tausende neue Nelken, oder Lackblöde in einem Sommer mittelst dieser Vorrichtung, zu erziehen.

Eben so sehr empfiehlt sich dies Verfahren durch die geringe Mühe, welche es verursacht. Stehen die Töpfe einmal auf ihrem Tische, so bedarf es weiter keiner Umstände, als daß man sie, Morgens und Abends, so viel begießt, als die Töpfe fassen können. Wird nur die Erde nicht am Rande weggeschlemmt, so kann man die Töpfe überhaupt gießen, ohne sich bei jedem einzelnen aufzuhalten. Zu viel kann nicht leicht gegossen werden, weil das Wasser nicht die Pflanzen unmittelbar trifft. Dagegen könnte leicht zu wenig befeuchtet werden, und dies wäre, bei brennender Sonnenhitze, höchst nachtheilig. Damit nun die Töpfe nicht zu leicht und zu sehr austrocknen, habe ich gerathen, sich der gläsernen Geschirre zu bedienen. Indes wachsen die Pflanzen, wenn nach der Bewurzelung die Gläser abgenommen werden, unstreitig besser in den ungläsernten, weshalb, für denjenigen, der die Stecklinge stets unter Augen haben kann, und keine zu große Anzahl zu besorgen hat, die letzteren den Vorzug behalten. In beiden Fällen kann man in der heißen Jahreszeit die Gefahr des Austrocknens und die Mühe des Begießens dadurch sehr vermindern, daß man den Tisch, worauf die

Töpfe ihren Stand haben, drei Finger breit hoch mit Erde, oder, noch besser, mit Moos belegt, und ten Fuß der Töpfe darin einsetzt. Dann bleibt die Erde des Topfes unten stets kühl und feucht, und der Wasserdunst, welcher die Pflanzen ernährt, entbindet sich fortwährend unter dem Glase, wenn auch die obere Erde etwas mehr austrocknen sollte. — Die Vortheile dieser Methode werden demjenigen, in Ansehung der geringeren Mühe bei der täglichen Wartung, besonders einleuchten, den andere Geschäfte nöthigen, seinen Pflanzen manchmal weniger Zeit zu widmen, oder sie der Sorge ungeübter Leute zu vertrauen. —

Man begreift leicht, daß es nicht gleichgültig ist, welche Art von Wasser man zum Begießen dieser Töpfe anwendet. Regenwasser, besonders dasjenige, was bei einem Gewitter herabfällt, ist vorzüglich, demnächst Fluß- und Teichwasser. Des Brunnenwassers bediene man sich nur im Nothfalle, und auch dann nur eines solchen, das eine Zeitlang an der freien Luft und Sonne gestanden hat. Alles Wasser muß, zu diesem Gebrauche, eine mäßige Temperatur haben, wie es sie von selbst im Sommer an der freien Luft annimmt. Man erreicht diese Vortheile ganz leicht, wenn man das Regenwasser in einem Gefäße auffängt, woraus man es unten durch einen Zapfen und einen leinenenbeutel klar durchlaufen läßt. Letzteres geschieht nur, um die Gläser gehörig rein und den Sonnenstrahlen zugänglich zu halten. Es schadet sonst gar nicht, wenn das Wasser auch faulend ist.

Den nachdenkenden Leser darf ich wohl nicht darauf aufmerksam machen, daß diese Methode, wenn

es gleich anders scheint, doch mit dem Verfahren nichts gemein hat, nach welchem man, schon lange, um die Sonnenstrahlen zu concentriren, sich bei zarteren Pflanzen der gläsernen Glocken bediente, oder, wie schon Lueber vorschrieb, Biergläser oder Glascheiben über zarte Stecklinge deckte. Jene Vorschriften gedenken nicht einmal des Zwecks, welcher bei der Isolirung der wesentliche ist, nämlich, aus der Erde, dem unterliegenden Mist und dem Wasser, die Dünste hervorzubringen, deren Einsaugung und Aussonderung den Wachsthum-Prozeß der Pflanzen ausmachen. Unter den Glocken, die oben eine Oeffnung haben, so wie unter der Fenster-Bedeckung in unsern Mistbeeten und Gewächshäusern, ist der Einfluß der freien Luft wichtig; bei meiner Methode ist dies nicht allein unnöthig, sondern sogar zweckwidrig. Erst nach drei bis vier Wochen, wenn die Stecklinge neue Blätter getrieben haben und gut bewurzelt sind, werden sie allmählich wieder an die freie Luft gewöhnt, wie ich im Folgenden ausführlicher vorschreiben werde. Die Pflanzen stehen also in einem ganz eigenen Dunstkreise, wiewohl man, strenge genommen, nicht sagen könnte, daß die atmosphärische Luft, welche durch die Erde von außen eindringt, von jenem ganz ausgeschlossen ist. Diesen wesentlichen Umstand, der die Hauptsache ausmacht, genau auszudrücken, leihe ich aus der Physik das bekannte Wort: Isolirung, um damit diese Methode bestimmt von ähnlichen Operationen zu unterscheiden. Der Physiker nennt einen Körper isolirt, wenn seine besondere Atmosphäre, z. B. die elektrische, eingeschlossen und von der äußeren durch ein künstliches Mittel abgefordert ist. Gerade dasselbe Verhältniß findet der Pflanzen-Erzieher, auf einen Sinnen sehr wahrnehmbliche Weise, bei diesem

Verfahren. Man darf nur einmal Mund und Nase über ein Glas halten, mit welchem isolirte Stecklinge bedeckt worden sind, so wird man, zwischen der darin enthaltenen Luft und der äußeren, den größten Unterschied bemerken.

Daß diese Methode, sowohl in Ansehung der Kosten, als der mühsamen Wartung, vor den gewöhnlichen Mistbeeten zur Erziehung der Pflanzen aus Stecklingen Vorzüge hat, lehrt der Augenschein. Fünzig Töpfe und eben so viele Deckgläser machen den ganzen Aufwand, der nöthig ist, um so viele Pflanzen in einem Sommer zu erziehen, als in einem mäßigen Mistbeete. Jene können auch viele Jahre dienen, wenn man vorsichtig damit umgeht. Und wie sorglos darf man bei der Pflege seyn, die bei Mistbeetpflanzen so viel Aufmerksamkeit fordert. Hier ist kein ängstliches Auf- und Zudecken, keine Furcht vor den aus dem Pferdemiste aufsteigenden Dünsten, vor Hagelschloßen, Mautwürfen, Mäusen u. dergl. Ich gieße bei kühlem Wetter einmal, bei heißem zweimal täglich, und dies kann mit temperirtem Wasser zu jeder Stunde geschehen, weil hier keine Erkältung der Pflanzen Statt findet, da sie nicht vom Wasser benetzt werden. Bei einer neuen Pflanzung lasse ich das Verdeck ein Paar Tage ganz herunter, und wieder einige Tage nur in den heißesten Stunden. Dies ist nun, von der Pflanzung, bis die Töpfe mit den bewurzelten Stecklingen weggenommen werden können, die ganze Mühe.

Ob ich dem wissenschaftlichen Pflanzenfreunde den Erfolg und den Wachsthum-Prozeß bei den isolirten Pflanzen nach chemisch-physischen Gründen darstelle, muß ich dem Praktiker noch einige Winke

geben, damit er nicht, zu seinem Schaden, etwas als überflüssig versäume oder abändere. Daß es nöthwendig ist, die Bodentöcher der Töpfe verschlossen zu halten, habe ich bereits erinnert. Geschieht dies nicht, so wird durch die häufige Masse der Mist und die Erde bald ausgelaugt, der nahrhafte Dunst verliert sich nach unten, die Töpfe trocknen zu schnell aus, und werden von Ohrwürmern, Asseln und anderen schädlichen Insecten heimgesucht. — Die untere Lage Sand verhindert, daß der Mist sich nicht am Boden des Topfes zusammenballe, welches in der Folge den Wurzeln Schaden könnte. So behält nachher die Feuchtigkeit freien Abzug, der Mist wird vom Wasser so aufgelöst, daß er keinen Nachtheil stiften kann, wenn die Wurzeln ihn erreichen. Damit aber dies nicht zu früh geschehe, mache man den Steckling nicht zu lang. In der Oberfläche der Erde treiben die Wurzeln doch am leichtesten hervor. Auch hierin verhält es sich bei den isolirten Stecklingen ganz anders, als bei den in freier Luft wachsenden. — Sollte Jemand keinen reinen Kuhmist erhalten können, so kann auch der Auswurf von Menschen dienen, entweder so, wie man ihn manchmal im Freien sammeln lassen kann, wenn er schon seine Farbe und den übeln Geruch verloren hat, oder mit einem Zusatze von ungelöschtem Kalkstaub, wodurch er auch gleich alles Unangenehme verliert. Pferde- und Schaafmist habe ich noch nicht versucht, glaube aber doch, daß beide zur Noth anwendbar seyn mögen, besonders der letzte. Den Mist ganz wegzulassen, und dafür eine stark gemischte Erde zu nehmen, worin die Düngerteile ganz unsichtbar geworden sind, rathe ich nicht. In einer zu fetten Erde faulen die Stecklinge sehr leicht; auch entsteht eine große Menge Unkraut,

dessen üppiges Wachstum zwar den Stecklingen nicht kennelich schadet, aber doch nachher beim Verpflanzen Umstände macht. Um das Ergere und das Bemoosen der Oberfläche zu vermeiden, gedenke ich diese unter dem Glase etliche Linien hoch mit rein ausgewaschenem Sande zu bedecken; über den Erfolg dieses Versuches werde ich zu seiner Zeit Nachricht ertheilen. Man wird sich indeß aus dem Folgenden davon überzeugen, daß dieses Bemoosen und das Sauerwerden der oberen Erdschichte, welches sonst den Topfpflanzen so schädlich ist, hier sich anders verhält. — Noch muß ich bemerken, daß es sich ganz auf meine Erfahrung gründet, wenn ich gerathen habe, schon um die Mitte des Aprils mit dieser Anzucht zu beginnen. Sobald die Sonne hoch ist, kann man mit den holzartigen und weniger empfindlichen Gewächsen den Anfang machen, und sie allenfalls des Nachts bedecken. Für zärtlichere Stecklinge in freier Luft schreiben Dietrich und andere erfahrene Kunstgärtner vor, daß man sie nicht früher, als im Julius, einsetze, welches ich auch sehr richtig befunden habe. Wieder ein beträchtlicher Vortheil bei diesem Verfahren, welches schon eine oder zwei Generationen bewurzelt liefert, zur Zeit, da die bisher gewöhnliche Methode ihren Anfang nimmt.

Den eigentlichen Hergang beim Wachsstume der isolirten Stecklinge kann ich nicht anschaulicher machen, als indem ich die wichtigsten Bemerkungen mittheile, welche ich an zwei Töpfen von mittlerer Größe angestellt habe, die mehrere Monate vor meinem Fenster standen, um sie täglich einigemal genau zu betrachten. Es wird keinen gereuen, dies nachzuahmen; man hat alsdann eine kleine künst-

liche Atmosphäre vor sich, welche die Erscheinungen unsers natürlichen Luftkreises: Thau, Regen, Nebel u. dergl. sehr deutlich zeigt und erklärt, und das Leben und Wachsthum der isolirten Pflanzen fällt dabei so stark in die Augen, daß es über alle Begriffe geht. Da ich gerade in dieser Absicht den Töpfen meine besondere Aufmerksamkeit widmen wollte, so behandelte ich sie nicht genau nach der vorher gegebenen Anweisung, weßhalb sich auch die Bewurzelung mehr in die Länge zog. Besonders wich das Verfahren darin ab, daß die Pflänzlinge nur vier bis sechs Stunden täglich von der Sonne beschienen wurden, und dadurch ist es mir gelungen, die Hauptregel als glaubwürdig abzuleiten, daß, wenn die Pflanzen nur an und vor sich die volle Sonne ertragen können, die Schnelligkeit ihres Wachstums unter den Gläsern ganz von dem Sonnenlichte, und nicht bloß von der Sonnenwärme abhängt. Um richtiger zu beobachten, bepflanzte ich diese zwei Töpfe mit solchen Arten, deren Gedeihen mir längst erprobt war. In den einen setzte ich Stecklinge von der Gartennelke, von der Kleinblättrigen Myrthe, von der Sonnenwende (*Heliotropium Peruvianum*) und vom Pomeranzenbaum; von diesem war der Steckling ein im Treibhause erzogener, zarter, mit Blütenknospen besetzter Zweig, dessen Verderben ich vorher sah, an dem ich aber die Entwicklung der Blüthen theile bemerken wollte. Im zweiten Topfe, dessen Erde sandiger und magerer war, standen Stecklinge von der großblättrigen Myrthe, von einer zarten Spielart des großen Löwenmauls (*Antirrhinum majus*; ein wunderschönes, durch Bestäubung des weißen und des rothen gewöhnlichen Löwenmauls erzieltes Staubengewächs,

das ich nur in Berlin gesehen habe) und von der chinesischen, immer blühenden Rose. Außerdem steckte ich in beide Töpfe, sowohl im Freien, am Rande, als unter die Gläser, einige Saamenkörner von der wohlriechenden Rose, die, einer der reizbarsten Pflanzen, welche von einem befruchtenden Gusse, den stärkere Gewächse gut ertragen, zu kränkeln und abzusterben pflegt.

Sobald die Gläser über die Stecklinge, in die Erde gedrückt waren, erhob sich auch ohne Zutritt der Sonne, in denselben ein feiner Dunst, welcher in kurzer Zeit sich verdichtete, und an den Seiten tropfenweise herabließ. Gleich den folgenden Tag bemerkte ich an den Pflanzen eine auffallende Erscheinung, die seitdem auch fortbauerte, nämlich die Erweiterung der Dunsgefäße an der Oberfläche der Blätter, die man, nach Bonnet's Versuch, als ausdünsende Werkzeuge anzusehen pflegte. Dies war besonders merkbar an den Stecklingen, deren Blätter einen ganz natürlichen Trieb hatten, z. B. an der Rose, und den Myrthen. In der Folge wurden sowohl die Oberfläche der Blätter, als der Stängel mit feinen Härchen besetzt, wie manche auf trockenem Boden wachsende Pflanzen, wenn sie ihren Stand an feuchteren Stellen erhalten. An der Unterfläche konnte ich keine solchen Härchen bemerken. Ist Schrank's *) Meinung gegründet, daß alle ähnliche Härchen und Zacken Sauggefäße sind, so läßt sich diese Erscheinung leicht erklären, da es ein ganz allgemeines Naturgesetz zu seyn scheint, daß ein vermehrter und dabei erdichtlicher

*) Siehe F. Paula v. Schrank, von den Nebengefäßen der Pflanzen und ihrem Nutzen. Halle 1794.

Zufluß von Säften, auch mehrere und stärkere Gefäße hervorbringt. Sehr merkwürdig bliebe doch immer der Umstand, daß diese außerordentlichen Sauggeräthe alle auf der Oberfläche stehen, wenn die Unterfläche der Blätter sonst der einsaugende Theil ist. Vielleicht ist diese letztere Hypothese nicht so allgemein, als Bonnet und Ingenhouß nach den von ihnen angestellten Versuchen mit einzelnen Arten von Blättern es annehmen. Uebrigens hatte das Löwenmaul und die Resede, also gerade die sonst glatteblättrigsten Arten, unter allen, mit welchen der Versuch angestellt ward, die meisten und deutlichsten Haare; der Stängel des erstern war davon ganz bedeckt — Die Blätter sammtlicher Gewächse drehten sich, so viel es die Länge ihrer Stiele zuließ, gegen das Licht, legten sich dicht an das Glas, und schienen sich in dieser Lage, worin sie unverrückt blieben, gut zu gefallen. — Einen Pflanzenschlaf konnte ich nicht wahrnehmen; nur an einem Nelkensteckling bemerkte ich, daß die inneren ganz feinen Herzblättchen vom Sonnenschein straffer in die Höhe gezogen wurden, und sich scheinbar verlängerten, nachher aber alle Nacht wieder zurück sanken. — Uebrigens hatten alle Stecklinge im Verhältniß einen sehr schnellen Wuchs, welcher, nachdem sie einige Tage von der Sonne beschienen waren, sogleich merklich wurde. — So viel im Allgemeinen, jetzt zu den einzelnen Pflanzen.

Die schmalblättrige Myrthe war die erste von allen Pflanzen, an der ich den Wachstums-Prozeß wahrnehmen konnte. Dies ist auffallend, weil gerade dieser Zweig das härteste Holz hatte, und ein Steckling dieser Art langsam zu

wurzeln pflegt. Er war aber von allen derjenige, der, in seinem vorigen Stande, am natürlichsten und langsamsten erwachsen war. Dies gäbe denn einen neuen Beweis für den in der Treiberei so wichtigen Satz, daß man die Schnelligkeit des Triebes durch vorhergehende Ruhe befördert. Das Kennzeichen des Wachthums bestand übrigens darin, daß in den oberen Blattwinkeln einige feine, blutrothe Blattknospen zum Vorschein kamen, aus denen sich nachher vollkommene und gesunde Triebe, von grünelber Farbe, bildeten. Die dunkelrothe Farbe erkläre ich mir aus der Menge des angeeigneten, aus dem Wasserdunste entbundnen Sauerstoffs, den die kleinen trockenen Myrthenblätter nicht so leicht absetzen konnten, als die größeren und thätigeren Blätter der anderen Stecklinge.

Die großblättrige Myrthe bekam einen sehr frechen Wuchs; ihr glattrandiges Laub war auf der ganzen Oberfläche stets mit einem zarten Thau bedeckt; die Blätter der immerblühenden Rose trugen dagegen nur alle Morgen, an den Zacken, hin und wieder, einzelne Tropfen wie Perlen. Dieser Unterschied muß wohl von der Verschiedenheit ihrer Einsaugungs-Gefäße herrühren, und ist recht merkwürdig. Auch diese Rose wuchs unter dem Glase mächtig, doch weniger geil, als die größere Myrthe.

Das Löwenmaul schoß noch stärker empor und trieb mehr Seitenzweige als beide. Es war beständig naß auf den Blättern.

Die Resede keimte und wuchs so schnell, daß es von Tage zu Tage zu bemerken war; sie ward aber so geil und spiklig, (étiolé) daß sich ihr baldiger

Untergang ohne Blüte vorher ankündigte, welches auch eintraf. Sie wurde, ohne Spur von Fäulniß, mit langen Haaren bedeckt, welche erst wie zarter Schimmel, nachher wie Spinnwebgewebe, ausfahen.

Bestätigen sich die vorangeführten Erscheinungen durch mehrere Versuche, so führen sie uns auf zwei wichtige Momente in der Vegetation: Erstens, daß die Erregbarkeit (Reizfähigkeit) der Gewächse und, als Folge hiervon, ihre Lebendthätigkeit, mit ihrer Lebensdauer in umgekehrtem Verhältniß stehen dürften; z. B. die jährige Kiesebe ist reizbarer und thätiger, darum auch schnellwachsender, als das ausdauernde Löwenmaul; dieses steht in demselben Verhältniß zu dem Rosen-Geschlechte, welches, als Strauch, länger dauert; die Myrthe hingegen, welche, als Baum, sie alle überlebt, wächst langsamer, und ist weniger reizbar, kann also auch, ohne Zerstörung, mächtigere Reizprinzipien (Reizmittel) annehmen und ertragen. Zweitens, daß das Sonnenlicht (und nicht hauptsächlich die Sonnenwärme) das wichtigste Prinzip zur Erregung und zum Wachstume der Pflanzen seyn dürfte, wahrscheinlich durch die Entbindung des angehäuften Sauerstoffs, (welche, nach Ingenhous's Versuchen, allein im Sonnenlichte Statt findet) vielleicht auch, indem dadurch eine vermehrte Aufnahme (Incorporation) des zerlegten Kohlen- und Wasserstoffs entsteht. Meine Pflanzen wuchsen in ein Paar Tagen, bei vier Stunden Sonnenschein und kühlerer Temperatur, weit stärker, als in einer Woche, wenn sie an der sehr erhitzten Luft standen, ohne von den Sonnenstrahlen berührt zu werden. Es versteht sich, daß diese Regel von keinen Pflanzen gilt, die

den Reiz des starken Sonnenlichts gar nicht ertragen. Hieraus könnte man denn zum Theil erklären, warum in Norden, während des Sommers, die Vegetation derselben Pflanze schneller fortrückt, als in südlichen Ländern; wie, z. B. die Gerste, welche ihre ganze Wachstumsperiode in Lappland in zwei Monaten vollbringt, im südlichen Frankreich aber vier dazu anwendet. Auch beweiset dies die Nichtigkeit der Vorschrift, welche, so viel ich mich erinnere, Medikus zuerst gegeben hat, daß wir unsere Treibhäuser und Mistbeete nicht gegen Mittag anlegen müssen, bei welcher Richtung sie allerdings der stärksten Sonnenhitze ausgesetzt sind, sondern gegen Süd-Osten nach Süden, wo sich die Pflanzen früher und länger des Sonnenlichts erfreuen werden.

Noch bin ich darüber Auskunft schuldig, wie sich die zwei letztgenannten von meinen isolirten Pflanzen verhalten haben, nämlich das Heliotropium und der Pomeranzenzweig.

Ersteres, eine sehr reizbare Pflanze, wuchs gut fort, die gelbliche Farbe schien aber doch anzudeuten, daß sie einer Ueberreizung durch zu viel Sauerstoff ausgesetzt sey. Da ihre Blätter so viele Haare besaßen, so scheint mir dies wieder ein Beweis für Schrank's Behauptung zu seyn, daß diese Werkzeuge der Einjaugung sind.

Der Pomeranzenzweig hatte mehrere zarte Blüthknospen, von der Größe eines Hirsekorns. Diese vergrößerten sich merklich und schnell, und waren hinreichend, die Meinung zu bestätigen, daß, bei gehörigem Maaße und einer etwas veränderten

Einrichtung, die Isolirung die Entwicklung der Blüte überhaupt, an den Pflanzen, ebenso als die Bewurzelung, beschleunige. Ueber diese Anwendung behalte ich mir vor, nach mehreren Erfahrungen den Leser ausführlicher zu benachrichtigen.

Dem denkenden Pflanzen-Erzieher werden bei diesem Verfahren wohl insbesondere die zwei Fragen auffoßen, wodurch die isolirten Gewächse dann eigentlich ernährt werden, und was sie gegen die sengende Hitze der Sonne schützt, welche diese wurzellosen Stecklinge, auch bei der sorgfältigsten Befechtung, sonst gar nicht ertragen?

Die erste Frage beantworten wir am leichtesten, wenn wir die verschiedenen Stoffe durchgehen, welche sich durch Licht und Wärme unter den Gläsern entbinden müssen. Diese sind: a) Eine sehr große Menge Sauerstoffgas, theils aus dem verdunstenden Wasser, das in 100 Theilen 85 Theile Sauerstoff und 15 Theile Wasserstoff enthält, und dessen Zerlegung und Aneignung durch die Vegetation geschieht; theils aus den isolirten Pflanzen selbst, welche, so lange sie gesund sind, und von der Sonne beschienen werden, Sauerstoff aushauchen. Der Ueberfluß dieses Stoffes wird von der feuchten Erde, vorzüglich des Nachts, wieder absorbirt, und abermals durch hinzutretende Feuchtigkeit, Licht, Wärme und Vegetation in Umlauf gesetzt. b) Wasserstoffgas, in bedeutender Quantität, durch die Zerlegung des Wassers. c) Kohlenstoffsaures Gas, welches sich mit dem letztgedachten Stoffe verbindet, und, wie vorher bemerkt, wahrscheinlich in dieser Verbindung einen sehr wesentlichen Antheil an der Ernährung

der Pflanzen hat. Dieses kohlenstoffsaure Gas entwickelt sich in großer Menge aus der gesäuerten Gewächserde (Humus), aus dem an Salmiac so reichen Kuhmiste, und aus den Pflanzen selbst, wenn das Licht sie nicht bestrahlt. d) Stickgas, zur Bildung und Ernährung der Wurzeln. Dieser ist gleichfalls in dem Mist und der Gewächserde enthalten. Wenn man nun bedenkt, wie wenig die Stecklinge von diesen Stoffen in kurzer Zeit verschlucken und sich aneignen können, wie reichlich sich die letzteren entbinden, und wie wenig durch den Rand des Topfs davon verdunstet, so wird man leicht einsehen, daß hier ein großer Ueberfluß an Nahrung Statt findet. An Reizen aber nicht weniger, weil Licht und Wärme durch das Glas so sehr concentrirt auf die Pflanzen wirken. Mithin wären letztere gleichsam im Zustande einer Mästung, und man hat nur dafür zu sorgen, daß keine Ueberreizung entstehe, welche Gefahr, nach meiner Erfahrung, fast nur eine zu starke Beleuchtung, weniger aber die Wärme und Nässe hervorbringen. Letztere kann hier, weil sie fortwährend ist, nicht leicht Fäulniß erregen, wie dies auch schon bei jedem Stücke Holz der Fall ist, wenn es im Wasser liegt.

Wie es zugeht, daß die isolirten Gewächse eine, in der That auffallende Wärme ohne Schaden ertragen, glaube ich mir aus zwei Ursachen erklären zu dürfen. Erstens ist der feine Wasserdunst, in dem sie leben, keiner sehr großen Erhitzung fähig, weil stets ein neues Zustromen aus der Erde entsteht; zweitens, ist es bekannt, daß so oft eine Flüssigkeit, z. B. Wasser, Naphta u. dergl., verdunstet, dadurch Wärmestoff gebunden und also

den nächsten Körpern entzogen wird. Dieses, und die, durch das abwechselnde Verdichten und Verdünnen des Wasserdunstes entstehende Beweagung in der Atmosphäre unter dem Glase, dient zur steten Abkühlung der damit bedeckten Pflanzen, welche gerade bei der stärksten Hitze auch am wirksamsten seyn muß. Umgekehrt habe ich auch im Spätherbste, nach starken Nachfrösten, bemerkt, daß die isolirten Pflanzen nicht gefroren waren, wenn gleich die innere Seite des Glases mit Eisblättchen belegt war. Die Kälte hatte nämlich den aufsteigenden Wasserdunst verdichtet, also Wärmestoff frei gemacht.

Die Behandlung der durch Isolation erzogenen Pflanzen, nachdem sie gehörig bewurzelt sind, macht wenig Umstände. Der Zweck ist nunmehr, sie an die freie Luft zu gewöhnen, und den hohen Grad von Reizbarkeit allmählich herabzustimmen, den sie durch die künstliche Erziehung gewannen. Zu dem Ende öffnet man das Bodenschloß des Topfs, und lüftet das Deckglas einige Tage hindurch einen Zoll, indem man ein kleines Kerbholz darunter steckt. Sind die Pflanzen stark und wenig reizbar, so nimmt man das Glas ganz weg; im entgegengesetzten Falle geschieht dies aber erst nach einigen Tagen. Mit dem Begießen verfährt man nun auch sparsamer. Weil aber der heiße Sonnenbrand den jungen Pflanzen, nachdem das Glas wegenommen ist, leicht nachtheilig werden kann, so muß man, in den wärmeren Monaten, die Töpfe auf eine Pflanzen-Matratze, oder an einen andern beschützten Ort, bis an den Rand einsenken, damit sie nicht zu sehr austrocknen. Lassen die Pflanzen am andern Morgen, nachdem das Glas abgenommen, und ihr

Stand verändert ist, ihre Blätter noch sehr hängen, so ist es ein Zeichen, daß sie noch nicht hinlängliche Wurzeln haben, und man muß dann sogleich ein Deckglas darüber stürzen, dies in die Erde drücken, und mit dem Begießen und der übrigen Behandlung gerade so verfahren, wie anfänglich. Nach einigen Stunden richtet sich die Pflanze wieder auf, und es schadet ihr in der Folge nicht, daß man sie zu früh entblößt hat. Indessen ist es überhaupt vorsichtig, die Gläser das erste Mal an einem trübem Tage abzunehmen. Die hinreichende Bewurzelung der isolirten Pflanzen erkennt man daran, daß sie neue und starke Triebe gemacht haben.

Die jungen, auf diese Weise erzogenen Pflanzen noch in demselben Jahre auszuheben und zu versetzen, finde ich nicht rathsam. Man stößt sie allemal in ihrem besten Wachstume, und oft hält es schwer, daß sie vor dem Winter gehörig anwurzeln. Sie werden alsdann kränklich, erfordern mehr Sorgfalt, und sterben, trotz dieser, häufig ab. Man lasse sie daher im Topfe, worin sie erzogen wurden, bis zum nächsten Frühjahr, da sie vorsichtig, durch Umstürzen des ganzen Ballens, getrennt und besonders eingepflanzt werden, wobei man die Wurzeln möglichst schonet, und gar nicht beschneidet. Mein Verfahren, zärtliche Topfgewächse zu versetzen und einzuschlämmen, wobei sie, wenn man auch die Wurzeln ganz von Erde entblößt, doch fast gar nicht trauern, werde ich in einem besondern Aufsatze beschreiben.

Es ist mir wohl bewußt, daß die meisten Pflanzenpflieger ihre jungen Gewächse noch im Herb-

sie umsetzen. Ich muß aber nach vielfachen Erfahrungen bekennen, daß ich den Nutzen davon nicht einsehe. Die vorangeführten Nachtheile entstehen meistens aus dem späten Versetzen, und sie sind ungemein wichtig. An Platz verliert man nicht wenig, bei der Verpflanzung im Spätjahre. Einer jungen Pflanze neue, nahrhafte Erde zu geben, wenn man sie auf die zur gesunden Durchwinterung so nöthige Ruhe vorbereiten will, das heißt ja dem Zwecke gerade entgegen arbeiten. Der gedrängte Stand, in der frühen Jugend, ist auch den Stecklingen keinesweges so schädlich, wie den Sämlingen im Frühjahr, welche dadurch langständig und übertrieben werden können. Das Durchkreuzen der Wurzeln macht, da sie in einer klaren Erde stehen, beim nachherigen Versetzen wenig Schwierigkeit, weil man die Wurzeln sehr bequem absondern kann, wenn man sie im Wasser abspült.

Ich rathe demnach, alle durch Isolation gewonnene Pflanzen in dem Topfe zu überwintern, worin sie erwachsen. Das zwischen ihnen aufgeschossene Unkraut reißt man nicht aus, sondern schneide es nur über der Erde ab, um die Wurzeln der Pflanzen nicht zu stören. Ein wenig Gras oder anderes feines Unkraut dient den Winter hindurch (si zum Maasstabe, ob der edlen Pflanze Wasser mangelt, welches man ihr nur sparsam reichen darf. Je vollkommener ihr Winterschlaf ist, um desto mächtiger wird sie im folgenden Jahre treiben. Diese Regel bewährt sich in den meisten Fällen, wo man das Wachsthum einer Pflanze in der Folge beschleunigen will. Sie ist eine der wichtigsten für die künstliche Ob- und Blumenzucht.

rei, welche aber von den wenigsten Gärtnern bisher in Acht genommen worden ist.

Ich hoffe, durch vorstehende ausführliche Beschreibung der Isolirung, den Freunden einer wissenschaftlich begründeten Kunstgärtnerei ein Verfahren empfohlen zu haben, welches einer weiteren Nachforschung würdig und vieler Erweiterung fähig ist. Es verspricht noch manche Belehrung über die Vegetation im Allgemeinen, und auch großen praktischen Nutzen. Unter den vielen Versuchen, welche ich über ähnliche Gegenstände angestellt habe, wußte ich mich keines zu erinnern, der, bei so geringer Mühe und Aufwand, dem Zwecke so bedeutend entspricht, das Nützliche mit dem Angenehmen zu verbinden.

Berlin im April 1811.

* *

* * *

Zusatz des Herausgebers.

Die Winke, welche in dieser interessanten Abhandlung gegeben werden sind wichtig, und gründen sich auf die neuesten Entdeckungen über den Lichtentwicklungs-Prozess und die Electricität in der großen Oeconomie der Natur; denn bei dieser Isolirung der Pflanzen in einer sehr dunstreichen künstlich bewirkten Atmosphäre, die dem Zutritte des Sonnenlichts ausgelegt ist, wird in der That, ebenso wie bei heißen dunstigen Tagen in freier Luft, durch Verbindung der Lichtsubstantz mit den Dünsten, Electricität gebildet; welche so wohl von den Pflanzen als von der Erde eingefosjen wird, und sowohl als Reiz- als auch als Nahrungs-Mittel dienet.

D. H.

O b s t = C u l t u r.

I.

Characteristik der Obst = Arten.

Birnen = Sorten.

Die deutsche Glasbirnen.

(Mit Abbildung auf Tafel 15. *)

F r u c h t.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, und hat ihre größte Breite in der obern Hälfte ihrer Länge, von der sie sich sehr flach zurundet. Auch die Blume befindet sich in einer flachen Vertiefung, ist offen, geräumlich und tief, und mit

den dünnen Staubfäden stark besetzt. Nach dem Stiele zu fällt sie stark ab und macht eine kleine ausgekehrte Spitze, an welcher der Stiel immer seitwärts steht, so wie die ganze Birne größtentheils eine schiefe Stellung hat. Dieser Stiel ist mittelmäßig stark, holzig und hat beinahe die Länge der Birne selbst. Sie mißt in ihrer Länge zwei Zoll, und in ihrer Breite etwas weniger als eine Linie und gehört zu Nro. VI. der zweiten Classe der Birnenformentafel, zu den platt ausgeschweiften spitzigen Birnen. Die Grundfarbe der Birne ist hellgelb, hat aber viele große lederfarbene Stellen, besonders um die Blume herum, und ist auch häufig so punctirt. Die Schale ist dünn, das Kernhaus meistens rundlich, und oben unter der Blume kurz, unten aber gegen den Stiel et-

*) Wir haben bereits im vorigen Jahrgange unser *Garten = Magazin* S. 461 und auf Tafel 48. die Abbildung und Beschreibung einer Glasbirne, nämlich der sogenannten Französischen, oder Duhamels Glasbirne (Poire de Vitrier) geliefert; und liefern jetzt Beschreibung und Abbildung von noch einer, und zwar der Deutschen Glasbirne, weil beide zwar einerlei Namen führen, aber an sich selbst himmelweit verschieden sind. Unglücklicherweise sind aber, bei Abwesenheit des Herausgebers, beide Abbildungen verwechselt, und also zur Französischen Glasbirne, (S. M. 1810. S. 461) zu welcher die gegenwärtige Abbildung auf

Tafel 15. gehört, die Abbildung der Deutschen Glasbirne, (Taf. 48.) welche zur gegenwärtigen Beschreibung gehört, gegeben worden. Wir bitten deshalb die Leser um Verzeihung, und zugleich um die Gefälligkeit, beide Abbildungen mit einander auszuwechseln. Jene, die Französische Glasbirne, hat und beschreibt Duhamel, im III. Theile S. 21., die Deutsche Glasbirne aber war längst schon in Hessen und Thüringen bekannt; und ein gewisser Codrus, ein Pesse, hat sie schon in seiner *Historia stirpium* beschrieben. Auf diese Art wird also dies Versehen wieder gut gemacht seyn.

was länger zugespitzt und mehr durch Steinchen, die es bezeichnen, als durch Fibern begrünzt. Die Kernkammern sind enge und verschlossen. Die Kerne sind vollkommen, platt auf einer Seite und kurz stumpf zugespitzt. Das Fleisch ist brüchig und hat mittelmäßigen Saft, der von einem angenehmen und süßen Geschmacke ist. Sie reift Ende Septembers, dauert drei bis vier Wochen, und wird dann von innen leig. Sie ist, wenn auch nicht gerade eine Tafelbirn, sowohl zum frischen Genuße, als in der Wirtschaft, besonders zum Weiken brauchbar. Der Baum trägt voll und meistens alljährlich.

B a u m.

Der Stamm ist ziemlich stark. Haupt- und Nebenäste gehen in scharfen Winkeln in die Höhe und setzen sich gern quirlig an. Die Zweige werden lang und schwebend. Das Tragholz wechselt ordentlich, wird lang und zweigig. Die Sommersprossen sind mittelmäßig stark und an Farbe hellbraun ohne Punkte, die Krone wächst etwas zertheilt und bildet eine stumpfe Pyramide.

B l a t t.

Das Blatt ist eiförmig und hat seine größte Breite in der untern Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu, von da es sich kurz an demselben anrundet. Nach dem Ausgange nimmt es allmählig ab, und läuft in eine kleine stumpfe Spitze aus. Die Rippen sind enge und ordentlich gereiht, laufen aber krumm gebogen dem Rande zu. Auf diesem sieht man keine Zäckchen. Der Stiel ist etwas lang, das Blatt zart und glatt und an Farbe dunkelgrün.

Sidler.

2.

Ueber die Cultur der Feigen.

Die Feige ist eine Frucht, deren Cultur im nördlichen Deutschlande nicht sonderlich gedeihet, wenn man sie im Freien ziehen will; doch giebt es noch einige Sorten, die sich nach und nach gewöhnen, in Gärten an Mauern und Wänden, an welchen sie gegen den Nordwind geschützt sind, tragbar zu werden. So lange sie noch jung, lang und schlank sind, kann man sie auch wohl auf Rabatten setzen, auf welchen man sie wie die Weinstöcke einschlägt und gegen die Winterwitterung und Fröste mit Erde, dürrer Laube und Stroh bedeckt; wenn sie aber älter werden und das Biegen nicht mehr gut vertragen, müssen sie an eine Wand und besonders in eine warme Ecke des Gartens oder in einen Kübel gesetzt werden, um sie an einen bequemen Orte im Hause, oder in ein Gewächshaus bringen zu können. Will man sie in die Erde einschlagen, so geschieht dieses größtentheils nur mit der Krone, wo man aber vorher die Zweige mit etwas langem und weichen Heu umwickelt haben muß, und sie nun mit Erde bedeckt. An den Mauern oder Wänden kann man dieses gleichfalls thun, doch müssen sie vorher, wenn sie angeheftet gewesen sind, losgeschnitten worden seyn. Um die Wurzeln und den Stamm bringt man dürre Blätter, Binsen und dürres Gras aus den Gärten, weil, wenn man Stroh dazu nimmt, man mit den sich noch in ihm befindenden einzelnen Körnern, Mäuse herbei lockt, die auch wohl hernach aus Hunger Wurzel und Stamm benagen.

Man zählt 14 bis 15 Sorten Feigen, die man in vornehmen Gärten zu ziehen pflegt. Unter diesen empfiehlt Miller sowohl als Forsyth nur viere, die sich gut ziehen lassen, tragbar und vom besten Geschmacke sind, auch im Freien gut ausbauern. Die braune oder kastanienfarbene Fschiafeige; die schwarze Genuessische; die kleine weiße Frühfeige; die braune Neapolitanische Feige, auch Morelle genannt, und die gemeine blaue oder purpurfarbene Feige. Letztere ist im nördlichen Deutschlande im Freien die gewöhnlichste, weil sie sich gut ziehen läßt, und, wenn dabei die gehörige Aufmerksamkeit beobachtet wird, auch tragbar ist.

Man kann den Feigenbaum aus Saamen, Wurzelschossen, Stecklingen und Ablegern ziehen. Obschon die erste Art seiner Erziehung die sicherste ist, so bedient man sich deren, weil sie zu langweilig ist, doch sehr wenig. Wer aber hiervon Gebrauch machen will, der verfährt so. Man lasse vorerst einige Feigen am Baume überreif werden und vertrocknen und suche sie in diesem Zustande den Winter über an einem trocknen Orte zu erhalten. Im Anfange des Aprils nimmt man die Kerne heraus, reiniget sie von dem Fleische, säet sie in einen Topf, der mit feiner guter Erde angefüllt seyn muß, und setzt ihn an einen Ort hin, wo er eben sowohl gegen häufigen Regen, als gegen die Hitze der Sonne gesichert seyn, und von Zeit zu Zeit, wenn es rauh und trocken wird, begossen werden muß. Im Winter wählet man hierzu einen Platz, wohin der Frost nicht dringen kann, der aber doch auch nicht zu warm ist. Im nächsten Frühjahre versetzt man die Stämmchen

einzeln in andere Töpfe, und verpflanzt sie nach angezeigter Art so lange, bis sie groß und stark genug sind, ins Freie versetzt zu werden. Auf diese Weise gewöhnt sich der Feigenbaum am ersten an das Klima, und man kann auch wohl, wenn man von entfernten Orten Feigen erhält, welche noch die gehörige Beschaffenheit haben, eine gute Art fremder Feigen erziehen.

Feigenbäume aus Wurzelschossen kann man leicht bekommen, denn sie sind sehr geneigt, dergleichen Schößlinge zu machen. Diese darf man nur knapp auf der Wurzel abschneiden und in gute Erde versetzen, gehörig warten und begießen, so werden sie leicht Wurzeln erhalten. Diese Methode wird aber gar nicht gut geheißen; theils weil die Bäume, die aus Wurzelausschlägen gemacht werden, auch gern wieder Wurzelausschläge machen und sich darüber erschöpfen, daß sie wenige oder gar keine Früchte tragen; theils weil sie gemeinlich sehr frech erwachsen, voller Saft und weich sind, und also leicht vom Froste beschädiget werden können, auch gar nicht gut tragen, weil sie zu sehr, selbst als Bäume, ins Holz treiben, da sie die einmal angenommene Beschaffenheit nicht gern ablegen.

Besser ist es, die Fortpflanzung durch abgeschnittene Zweige von alten Feigenbäumen zu machen, diese müssen aber nicht frech gewachsen seyn; ihre Augen müssen nahe bei einander stehen, und mit einem Theile des vorjährigen Holzes abgeschnitten werden. Die Spitzen müssen daran bleiben und nicht abgeschnitten werden. Sie werden alsdann 8 bis 9 Zoll tief in ein Beet guter Erde,

und in eine warme Lage eingesetzt. Da dieses im Herbste geschehen muß, wo der Saft nicht mehr so sehr fließt, so werden die Wunden an den Bäumen, von welchen sie abgeschnitten sind, ihnen nicht nachtheilig. Die Beete, auf denen sie stehen, müssen bei strenger Kälte mit Spreu und Erbsenstroh bis über die Spitzen bedeckt werden, was im Frühjahre wieder weggenommen wird. Im darauf folgenden Herbste werden sie Wurzeln genug haben, daß sie fortgesetzt und wie die Ableger behandelt werden können. Mit den Ablegern verfährt man wie mit denjenigen vom Weinstocke; man schlägt sie nämlich in die Erde ein, befestiget sie in derselben mit Haken und läßt sie Wurzel darin schlagen, daß sie künftig fortgesetzt werden können. Je tragbarer der Feigenbaum ist, von welchem die Schnittlinge oder Ableger genommen und je gedrängter und compacter das Holz gewachsen ist, desto besser wird der künftige Feigenbaum werden.

Der Feigenbaum liebt feuchten Boden und gedeihet am besten in einer fetten und feuchten Erde, daher man ihn nicht zu sehr an dieser Mangel leiden lassen darf und ihn oft begießen muß.

Wenn er durch den Winter durchgebracht worden ist, so muß man im Frühjahre erstlich alle kleinen grünen Feigen abnehmen, die im Winter hängen geblieben sind, denn sie werden doch nicht reif und verdorren. Alle Seitendäste, die sich an jungen Schossen zeigen, müssen an dem Orte ihrer Entstehung weggenommen werden, damit diese sich mit mehr Stärke in die Höhe heben und bessere Früchte geben. Doch darf dieses nicht eher als im dritten

Jahre ihrer Verpflanzung geschehen. Zweitens, so müssen alle Reiser, die vom Froste getroffen worden sind, bis aufs Leben abgekürzt, und auch von jenen, die sich zu sehr verlängern, ohne Tragholz anzusehen, welches allein Früchte giebt, müssen die Spitzen weggenommen werden. Sollte es der Aeste zu viel geben, so thut man wohl, einige davon zu Vermeidung aller Verwirrung abzuschneiden, und die Wunde mit einem Pflaster von gutem Baumwachs zu bedecken, damit sich der Baum durch den Verlust seines milchweißen Saftes nicht zu sehr erschöpfe, denn dieser bringt oft übermäßig stark hervor.

Diesjenigen, welche die Feigenbäume am Spatier ziehen, haben sich sehr um einen guten Schnitt derselben zu bekümmern und von diesem redet Miller und Forsyth weitläufig; nur wenn dieser will, daß sie im Frühjahre beschnitten werden sollen, so fordert jener, daß es schon im Herbste geschehen müsse, weil da der Saft nicht so stark rinne; allein ich muß hier Forsyth beipflichten, weil man im Frühjahre erst sehen muß, was an dem Baume gut geblieben, und mit ihm im Ganzen ohnehin eine Reinigung vornehmen muß, die Wunden auch selbst schneller verheilen als im Winter, wenn sie nur gut mit Baumwachs verklebt sind, wozu Forsyth seine erfundene Composition vorzüglich empfiehlt.

Der Feigenbaum bringt in einer guten Erde zweimal im Jahre Früchte, doch sind die ersten immer die vorzüglichsten. Die Reife einer Feige läßt sich daraus erkennen, wenn sie am Stiele anfängt weich zu werden, und in der Mitte der Frucht durch die daselbst befindliche Öffnung ein

Tropfen Feuchtigkeit wie eine Thräne hervor tritt, nach einem Sprichworte der Gärtner: Die Feige muß, wenn sie gut seyn soll, weinen wie eine Büßerin.

Sidler.

3.

Ueber Aufbewahrung des Obstes, vorzüglich im Winter.

Es pflegt immer noch verschiedentlich angefragt zu werden, wie solches auch noch kürzlich im Allg. Anzeiger d. D. v. J. 1810. No. 312. geschehen ist; wie man das Obst aufhebt, daß es sich den Winter hindurch und noch lange hernach gut halte; und man pflegt auch wohl hier und da darauf zu antworten, aber mehr nach Gutdünken, als nach geprüfter Erfahrung; und wenn man nun darnach zu handeln sucht, so erfährt man gerade das Gegentheil von dem, was man erwartet hat. Es kommt ja nicht allein auf die Art des Aufhebens an, sondern auch auf die Beschaffenheit des Obstes; auf die Art und Weise schon, wie es abgenommen, so wie auf den Ort, wo es zuerst und hernach aufbewahrt wird. Alle diese Dinge erfordern wieder besondere Maßregeln, die keinen geringen Einfluß auf die Haltbarkeit des Obstes haben, dessen Genuß man sich verlängern will.

Wer diese Nachricht über das Aufbewahren des Obstes, die ich hier zu geben gedenke, benutz-

zen will, welche ihre Güte schon längst durch eine vieljährige Erfahrung, sowohl bei mir als bei Andern, die darnach verfahren sind, bestätigt hat, der wird finden, daß es auf diese Weise allein gut aufbewahrt werden kann. Sie ist folgende.

Wer den Genuß des Obstes sich lange versichern will, der richte seine Aufmerksamkeit schon beim Abnehmen auf dasselbe, und da hier nur vom Winter- und von einem Theile des Herbstobstes die Rede seyn kann, denn das Sommerobst hält sich ohne dies nicht lange, wiewohl manche Regel beim Aufbewahren des Winterobstes auch hier noch anwendbar ist, besonders beim Abnehmen und einstweiligem Aufbewahren auf Horben und nicht auf Haufen, so lasse man das reife Winterobst, vorzüglich an einem Tage, wo es recht trocken ist, abnehmen. Der, welcher es abnimmt, muß es reinlich brechen, und keine Blätter oder wohl gar Stücke vom Tragholze mit abbrechen, welches letztere, wenn es mit in das Abnehmetuch kommt, in das übrige Obst Löcher schießt, es drückt und Wunden verursacht. Man darf das Obst nicht in das Tuch fallen lassen, und bewegen das Tuch nicht zu lang binden und zu voll machen; muß behutsam zum Ausleeren absteigen und wenn man es ausleert, dasselbe auf einen weichen Rasenplatz oder weiche und trockene Erde schütten.

Da man das Reifwerden des Winterobstes nicht so prüfen kann, wie das des Sommerobstes, so muß man eine Sorte, desto länger am Baume hängen lassen, je später sie lagereif wird; denn wenn eine Sorte zu frühzeitig abgenommen worden, so erhält sie auch lagereif ihren rechten Geschmack

nicht, und einige, die sonst recht gut an Geschmack werden, wenn sie lange genug hängen bleiben können, wie z. B. die graue Reinecke, werden weß. das Fleisch zähe und lederhaft. Daher muß man dergleichen Sorten nicht ins freie Feld, wo sie, wenn sie zu lang allein hängen bleiben, leicht gestohlen werden, sondern in wohlverwahrte Gärten pflanzen, wo man sie unter näherer Aufsicht haben, und desto länger hängen lassen kann.

Nachdem das Obst abgenommen worden, so muß man die gleich unten zu beschreibenden Horben bei der Hand haben, und indem man das abgenommene Obst gleich auf diese Horben bringt, es auch sortiren. Zuerst muß man das schlechte und das krüplichte davon absondern, sodaun das Beschädigte oder das Flecken hat, was eben nicht wegwerfen wird, und noch gar wohl theils zum Welken oder Dörren, theils zu Kompots und Nus gebraucht werden kann. Wenn man genug Horben und Platz sie zu setzen hat, so setzt man das Obst einfach auf dieselben, in Ermangelung derselben kann man es auch doppelt setzen.

Die Horben, auf die es gebracht und sofort aufgehoben wird, werden folgendergestalt verfertigt: man läßt einen länglich vierseitigen Rahmen von dünnen Brettern vom Schreiner schließen. Die Länge und Breite kann nach Beschaffenheit der Umstände verschieden seyn, doch sind die beim Forttragen und Fortsetzen am bequemsten, die 3 bis 4 Zoll hoch; 4 bis 5 Fuß lang und 1 bis 2 Fuß breit sind. Ein solcher Rahmen hat unten in der Tiefe einen, ungefähr ein Paar Linien breiten, und einen Viertelszoll tiefen Falz, aber nur an den

langen, einander gegenüber stehenden Seiten. In diesen Falz wird auf beiden Seiten ein Boden eingepaßt, der aus Dachspänen besteht. Dieses sind die hier gewöhnlichen dünnen Bretterchen, die man beim Decken der Dächer da unter die Zangenziegel legt, wo zwei derselben aneinander gelegt werden. Hier kosten 100 dieser Bretterchen einen guten Groschen oder einen Groschen zwei Pfennige. Wenn sie nicht die Länge von der Breite des Rahmens haben sollten, so darf man es nur da bestellen, wo man sie zu kaufen pflegt, so werden sie um einen oder zwei Zoll länger geschnitten, wo man aber auch ein Paar Pfennige aufs Hundert mehr geben muß. Wenn man sie erhalten hat, so nimmt man eins nach dem andern, mißt es querüber, und läßt an beiden Seiten dieser dünnen Bretterchen so viel übrig, als die Falzen auf beiden Seiten tief sind, setzt sie auf der einen Seite in den Falz und legt es gegenüber an der andern Seite an, drückt es ein wenig nach dem Falze herabwärts, so wird es, da es sich wegen seiner Dünne leicht biegen läßt, herab rutschen und in seinen Falz einspringen. Dies geschieht mit so wenig Mühe, daß man in einer Stunde 2 bis 3 solcher Böden in die Rahmen bringen kann. Man kann also für wenige Groschen solcher Böden, und aus einem Brete 3 bis 4 solcher Rahmen verfertigen lassen, so daß sie gegen andere äußerst wohlfeil kommen. Quer über diese Rahmen macht man oben zwei Stege, welche nicht nur zum Festhalten derselben, sondern auch zum bequemen Forttragen und Fortsetzen dienen. Es sind dieses Bretterstückchen von zwei bis drittelhalb Zoll Höhe, und etwas breiter, als die Rahmen seyn müssen, welche auf beiden Seiten

der Rahmen etwa einen Zoll tief eingelassen, und mit einem eisernen Nagel aufgenagelt werden müssen, weil an ihnen, beim Forttragen der Horde, die ganze Last des Obstes hängt. Diese Stege sind aber auf der schmalen Seite einzulassen, und müssen unterwärts etwas ausgeschnitten und die scharfen Ecken abgerundet werden. Diefelben haben eigentlich den Zweck, daß die Horden, wenn man weiter noch keine Stellage hat, oder haben kann, auf einander gesetzt werden können, ohne daß das Obst gedrückt wird; man kann deren wohl 8 bis 12 aufeinander setzen, zwischen durchsehen und greifen, und das etwa schadhafte Obst wegnehmen; dergleichen kann die Luft überall frei durchwirken, selbst von unten auf zwischen den Bretterchen des Bodens, die deswegen eben nicht ganz genau aneinander gepaßt zu werden brauchen, und dadurch die anfänglich starke Ausdünstung des Obstes bald austrocknen. Wie viel Obst kann nicht auf diese Weise auf einen kleinen Raum gebracht werden! Der Boden einer Obstkammer kann nur einmal beschüttet werden; in den aufeinander gesetzten Horden sind aber so viel Böden, als Horden aufeinander gesetzt worden sind. Hier ist also eine Horde wieder das Gerüst zu einer andern.

Will man aber einmal eine genaue Durchsicht des Obstes anstellen, so hebt man von oben herunter eine Horde nach der andern ab, und setzt sie auf die schon abgehobene und durchgesehene, so stehen sie zuletzt wie vorher, nur die unterste zu oberst.

Man kann aber auch die Horden auf ein eigenes Gestell bringen, das man da anbringen läßt,

wo es beständig für den Winter bleiben soll. Denn zuerst und vom Baume weg, thut man es am besten in eine Obstkammer, damit es darin ausdunste, und läßt es in derselben, bis der Winter frost in dieselbe einzubringen suchet. Zu diesem Gerüste nimmt man leichte Karmhölzer. Zwei derselben werden, so lange als es die Gelegenheit gestattet, als Unterswellen gelegt, und etwa 3 Fuß auseinander oben und unten verriegelt. Auf die vier Ecken werden auch 4 Säulchen in beliebiger Höhe, nachdem es der Raum gestattet, mit Zapfen in die Schwellchen eingelassen, und mit 2 Oberschwellchen bedeckt. Auf den schmalen Seiten rechts und links werden die Säulchen einigemal verriegelt; nun werden nach den Höhen der Horden und ihrer Stege, und so viel als man Reihen Horden hinzubringen gedenkt, an den Säulchen hinaufwärts Abtheilungen gemacht. Hinten und vorn laufen starke Latten, die in die Abtheilungen der Säulchen eingelassen werden; man kann auch besser getrennte halbe Karmhölzer dazu nehmen, die mehr tragen können. Auf diese werden nun nach den verschiedenen Abtheilungen, die Horden in der Reihe neben einander hingeschoben, welche, wenn man das Obst untersuchen oder etwas davon brauchen will, nur ein wenig, sowohl hinten als vorn, herausgezogen, dann auf beiden Seiten nachgesehen werden kann. Daher es gut ist, wenn man die Stellage nicht zu nahe an eine Wand bringt, damit man auf beiden Seiten zu den Horden kommen kann.

Da es der Dauer des Obstes sehr nachtheilig ist, wenn es vielmal fortgetragen, in Körbe gelesen und wieder ausgeschüttet werden muß, bei

welcher Gelegenheit es Stöße, Beulen und Flecken bekommt, besonders wenn es nicht mit Behutsamkeit geschieht, so leidet es nach dieser Methode nichts, wo es vom Baume weg, gleich auf oben beschriebene Horden gethan wird, die an sich leicht sind, und leicht an ihren Stegen vor sich hingetragen und fortgesetzt werden können. Es wird auf diese Weise ohne die geringste Berührung, aus dem Obstgarten ins Haus, in die Obstkammer, aus dieser in den Keller oder Gewölbe und wo man es nur hin haben will, gebracht werden können. Nur dürfen da, wo das Obst aufbewahrt wird, keine andere Dinge, die sehr ausdünsten, sich befinden, von welchen das Obst einen fremden Geschmack annehmen kann.

Auf diese Weise das Obst aufbewahrt, ist es nach meiner und Anderer Erfahrung schon seit vielen Jahren bestätigt worden, daß es sich vortreflich, und nachdem die Sorte an sich von Dauer ist, bis ins folgende Jahr und wohl noch länger hält.

Die Vorschläge, das Obst, um es lange zu erhalten, in Fässer und in Laub oder Papier ein-

gehüllt, zu packen, und fest zuzuschlagen, damit keine Luft hinzu komme, oder wohl gar, um es ganz gegen Luft zu sichern, in einen Brunnen zu lassen, sind oft die einzige Ursache, daß der ganze aufgehobene Vorrath verdirbt. Denn es darf nur ein einziges Stück davon faul werden, so geht in der eingeschlossenen und nur auch ange-
 steckten Luft, alles desto geschwinder an und verfaul. In der freien Luft, wenn das Obst sonst gesund ist, verdirbt es nicht. Man wird finden, besonders wenn man Zwetschgen oder Pflaumen aufgehoben hat, daß sie da, wo sie auf-
 liegen, am ersten verderben, weil die Luft unter sie nicht gut wirken kann; daher derjenige, der sie lange erhalten will, sie nur oft fortlesen und ihnen eine andere Lagerstelle geben muß. Um besten lassen sich aber diese aufbewahren, wenn man einige Nester von den Bäumen abschneidet, den abgeschnittenen Theil mit Baumwachs oder sonst einer Baumsalbe zuklebet, und in die Obstkammer aufhängt, wo die freie Luft um jede Frucht herum streichen kann. Auf diese Weise habe ich jetzt den 17ten Januar, wo ich dieses schreibe, noch recht gute Zwetschgen,

Sidler.

G a r t e n = L i t e r a t u r .

Allgemeines Blumen = Lexicon, oder Beschreibung aller bis jetzt in Teutschland bekannten in- und ausländischen Gartenblumen und Ziergewächse, mit Anweisung zu ihrer Behandlung. — Für Gartenliebhaber nach alphabetischer Ordnung bearbeitet von **Theodor Theuß.** — Erster Band A—G. LXXVI. Vorrede und Einleitung, und 592 S. gr. 8. Mit 6 Kupfertafeln und 1 Titeltupfer. — Zweiter Band, H—Z. 636 Seiten, ohne das Register. Weimar, 1811. Im Verlage des Landes-Industrie = Comptoirs.

Bei der gegenwärtigen Menge exotischer Pflanzen und der jetzt herrschenden, fast luxuriösen Blumenliebhaberei, war ein Werk, wie das hier genannte, eine wahre Nothwendigkeit: um die Freunde der Blumisterei, und selbst auch unbotanische Handlungsgärtner, über Gattung, Arten und Abarten aller in Teutschland vorhandenen Blumen-

und Zierpflanzen und über botanisch . richtige Benennung derselben zu unterrichten, und durch eine charakteristische Darstellung ihrer einzelnen Theile sie in den Stand zu setzen, für ihre Sammlung eine wünschenswerthe Wahl treffen zu können. Diesen Blumenfreunden wird es daher nicht unangenehm seyn, wenn ich sie hier auf das Blumen-Lexicon aufmerksam, und mit der Einrichtung desselben in der Kürze bekannt mache.

Der Verfasser (der sich schon durch mehrere Schriften als denkender und practischer Oekonom gezeigt hat) hat zuvörderst in der Einleitung, in elf Paragraphen folgende, auf die Blumengärtnerei Bezug habende, Materien abgehandelt:

§. I. Von der Blumengärtnerei überhaupt. Kurze Geschichte derselben, Literatur.

Die Definitionen von Blumengärtnerei und Blumengärtner, Blumisterei und Blumist sind treffend. — Da die Literatur sich nur auf den gegenwärtigen Geschmack in der schönen Gartenkunst, und auch nur auf die in Teutschland darüber erschienenen Schriften beschränkt, so ist sie ziemlich kurz; die englischen und

französischen Blumenwerke vermißt man hier: vermuthlich aus dem Grunde, weil sie im Lexicon selbst bei der Anzeige der Abbildung einer jeden Blumenpflanze angegeben sind. — Die Geschichte der Blumengärtnerei ist etwas zu kurz; man findet sie aber im *N. T. Garten = Magazin* VII. Jahrg. S. 127 u. in der Abhandlung: „Etwas über die vorzüglichsten Modeblumen“ u. von demselben Verf. zum Theil ergänzt.

§. II. Eintheilung der Blumen- und Zierpflanzen und einige allgemeine Regeln zu ihrer Behandlung.

Die allgemeinen Regeln zur Behandlung der Blumenpflanzen gründet der Verf. mit Recht auf die Dauer derselben (O, J u. 4 Gewächse), auf ihr Vaterland und natürlichen Standort; wodurch dem empirischen Verfahren, oder dem alten Schlenbrian in der Gärtnerei entgegen gearbeitet wird. — Die Eintheilung nach den generischen Kennzeichen ist das ältere Linné'sche, aus 24 Classen bestehende Sexualsystem, weil dieses bis jetzt noch am allgemeinsten angenommen worden ist.

§. III. Ueber Klima und Lage, in Bezug auf Vaterland und Standort der Pflanzen.

Der Verf. unterscheidet hier das geographische und physische Klima. — Ueber die Verschiedenheit der Lagen in Rücksicht auf Temperatur (Lage gegen Mittag, Abend, Morgen und Mitternacht) sind im Allgemeinen sehr gute Bemerkungen mitgetheilt, die besonders in dem Fall,

wenn wir ausländische Gewächse akklimatisiren wollen, volle Beherzigung verdienen.

§. IV. Von den zum Blumenbau tauglichen Erdarten und Verbesserungsmitteln der letztern.

Die Bestandtheile der verschiedenen natürlichen Erdarten, ihre Eigenschaften in Hinsicht auf Pflanzenvegetation und die zweckmäßige Vermischung derselben mit einander, werden hier sehr gut und praktisch abgehandelt. — Unter den künstlichen Erdarten versteht der Verfasser solche, die zu besondern Zwecken benutzt werden sollen, und zu dem Ende mit andern Substanzen als natürlichen Erdarten vermischt werden. Man findet hier nicht etwa (wie dies in mehreren Gartenschriften der Fall ist) ein langes, marktchreierisches Verzeichniß von Recepten zu dergleichen künstlichen Erdmischungen, sondern allgemeine Regeln, die sich auf Vaterland, natürlichen Standort und den Habitus der Pflanze beziehen, und wornach ein Jeder auf die sicherste Art für jede Pflanze die angemessenste Erdmischung selbst bestimmen kann. — Zu den Verbesserungsmitteln der Erde in Kübeln und Blumentöpfen wird mit Recht auch das öftere Auflockern der Oberfläche der Erde, als ein großes Beförderungsmittel des Wachsthum der Pflanzen gezählt.

§. V. Von den Gartengebäuden.

Nicht von Lustgebäuden, sondern von solchen, die zur Erziehung und Erhaltung der ausländischen Blumenpflanzen nothwendig sind, ist hier die Rede: also von Mist- und Lohbeeten, Glas- und Treibhäusern, Anlagen für Alpen- und

Sumpfpflanzen, Winterbehältern für Zwiebel- und Knollengewächse, Blumenstellagen. Hierzu gehören die Kupfertafeln I bis IV.

§. VI. Von den Gartengeräthschaften und Blumengefäßen. Hierzu Tafel V und VI.

Längst bekannte Dinge, als z. B. Beschreibungen von Gartenleitern, Gartenmessern, Spaten u. sind hier mit Stillschweizen übergangen worden, um das Buch nicht unnüherweise weitläufig und theurer zu machen.

§. VII. Von den vorzüglichsten, bei der Blumengärtnerei vorkommenden Geschäften.

Hier werden über Aussaat der Saamen, Versetzen der Pflanzen, über das Begießen und die künstlichen Vermehrungsarten der Gewächse, sehr gute praktische Regeln gegeben. Schade nur, daß der Verf., unter der Voraussetzung als längst bekannte Dinge, hier eher zu kurz, als zu weitläufig geworden ist.

§. VIII. Von einigen, den Blumenpflanzen besonders schädlichen Thieren und Insecten, und Mittel zu deren Vertilgung.

Unter der großen Menge der Vertilgungsmittel, die in allen Gartenschriften, ökonomischen Journalen u. und dem Anzeiger der Deutschen vorge schlagen worden sind, beschränkt sich der Verf. nur auf diejenigen, die er aus eigener Erfahrung als wirksam befunden hat.

§. IX. Saamenerziehung, und vom Einsammeln und Aufbewahren der Saamen.

Bei Erziehung der Saamen — sagt der Verfasser — hat man entweder die Absicht, die Art rein zu erhalten, oder neue Ab- und Spielarten zu gewinnen, und hierauf gründen sich seine Regeln zur Behandlung der Pflanzen, während der Blütezeit. Es ist dies überhaupt bei der Cultur der Pflanzen ein sehr wichtiger Punkt, und daher um so mehr zu bedauern, daß der Verf. zur Schonung des Raums sich hierüber — wenigstens für Laien in der Gärtnerei — zu kurz gefaßt hat. — Uebrigens handelt diese Rubrik in Kürze noch vom Aufnehmen und Aufbewahren der Saamen, welches zwar bekannte Dinge sind, die aber der Vollständigkeit wegen nicht fehlen durften, und die auch, besonders den Handelsgärtnern, nie zu viel empfohlen werden können.

§. X. Etwas über den Handel mit Blumen.

Der Verf. giebt hier dem Käufer nur einige Winke, um beim Ankauf der Pflanzen nicht fehl zu greifen; sie sind aber so beschaffen, daß man das, was der Verf. nicht deutlicher sagen wollte, leicht errathen kann. Am Schluß dieses Paragraphs heißt es: „Der wohlfeilere Preis einer Pflanze grünet sich zuweilen aber auch auf die Vermehrung, in der sie der Verkäufer hat, und hier muß die Wahl des Verkäufers (die der Käufer zu treffen hat) entscheiden. — Bei Männern, die schon längst im Rufe einer reellen Blumisterei standen,“ ist der Fall der Vermehrung zu ver-

„muthen, und wohl thut man, sich nur an diese „zu wenden!“ — Der entgegengesetzte Fall ist mit Stillschweigen übergangen.

§. XI. Dieser Paragraph schließt die Einleitung mit einer vergleichenden Erklärung einiger im Blumen = Lexicon, zur Charakteristik der darin abgehandelten Zierpflanzen, am meisten vorkommenden, botanischen Kunstwörter. Sie ist für Dilettanten der Blumisterei und nicht = botanische Gärtner und Handelsgärtner bestimmt, und wird diesen auch sehr willkommen seyn, um sich kunstmäßig ausdrücken zu können.

Bei der Bearbeitung des Blumen = Lexicon's selbst (dem charakteristischen Verzeichnisse der Blumenpflanzen) hat der Verf. folgende Ordnung beobachtet:

1) Kennzeichen der Gattung.

Der Verf. hat bei solchen Pflanzen, die er in dem botanischen und andern Gärten zu Jena nicht blühend sehen konnte, Willdenow, Dietrich und Miller zum Grunde gelegt. — Da hier vorzugsweise die Blume nach allen ihren Theilen beschrieben wird, so ist diese Beschreibung zur Ersparung des Raums, bei der Charakteristik der nachfolgenden einzelnen Arten einer Gattung nicht wiederholt worden; beim Nachschlagen einer Art müssen daher, um sich von der Form und den Theilen der Blume zu unterrichten, auch die Kennzeichen der Gattung nachgesehen werden.

2) Vaterland.

Außerdem daß es ohnehin interessant ist, das Vaterland und den natürlichen Standort einer Pflanze zu kennen, so ist diese Kenntniß auch zur zweckmäßigen Behandlung und Cultur derselben

höchst nöthig. — Der Verf. hat, so weit sichere Quellen ihn leiteten, bei einigen ausländischen Pflanzen auch kurze Beiträge zu ihrer Geschichte geliefert; z. B. wenn? durch wen? und wohin? sie zu erst nach Europa gekommen sind ic.

3) Charakteristik der Art.

Größe und Farbe der Blume, und besonders auch die Farben der Befruchtungstheile, die häufig die Schönheit der ganzen Blume erhöhen, sind fast durchgängig angegeben, wodurch das Blumen = Lexicon vor andern ähnlichen Schriften einen wesentlichen Vorzug erhält. Da der Verf. die prächtigen Blumenwerke von Andrew's, Curtis, *Decandolle* *Plantes grasses*, *Redouté* *Liliacées*, *Jacquin* *hort. schoenb.* etc. dabei benutzen konnte, so kann man den Beschreibungen (die jenen in Dietrich's Lexicon häufig widersprechen) sichern Glauben beimessen. — Diejenigen Arten, die sich nicht zu ästhetischen Sammlungen qualificiren, oder in Europa und Deutschland noch nicht vorhanden sind, sind der Vollständigkeit wegen dennoch, aber nur namentlich angeführt. — Bei den Synonymen hat der Verf. vorzüglich auf diejenigen Rücksicht genommen, die aus ältern Schriften in den Verzeichnissen einiger Handelsgärtner noch beibehalten sind, und die also zu Verwechslungen Anlaß geben könnten.

4) Vermehrung und fernere Behandlung.

Da der Verf. über Erdmischungen, Begießen und die Vermehrungsarten der verschiedenen Classen der Pflanzen in seiner Einleitung die nöthigen Regeln gegeben hat, und die ersten Anfangsgründe der Gärtnererei bei jedem, der Blumen zieht, als bekannt voraus setzt, so ist diese Abtheilung mit Recht sehr kurz

abgefaßt und dabei häufig, um Wiederholungen zu vermeiden, auf schon vorher gegangene Pflanzen oder auf die Einleitung verwiesen; eine Ausnahme davon machen die vorzüglichsten Lieblingpflanzen (z. B. die *Erken*) wo der Verf. über die Cultur derselben nicht nur seine eigne Meinung aufstellt, sondern auch die Schriften angiebt, die sich weitläufiger darüber verbreiten, oder neuere Erfahrungen enthalten.

5) Abbildungen.

Angabe der Schriften und Kupferwerke, die diese oder jene Blumenpflanze abgebildet enthalten. Vorzüglich die neuesten englischen und französischen, oben genannten Originalwerke sind hier angeführt; die ältern: z. B. *Commelin hort. amsteld.* *Dillen hort. elth.* *Miller Icon. etc.* sind bei den Synonimen angegeben.

6) Verkauflich.

Ueber diesen Abschnitt erklärt sich der Verf. in seiner Vorrede folgendermaßen: „Bei der großen Menge botanischer Gärtner, Blumisten und Handelsgärtner konnte ich unmöglich, und ohne unnützerweise Raum verschwenden zu wollen, die Absicht haben, alle und jede, die eine Pflanze anbieten, nebst den Preisen derselben anzuführen; die Angaben, die ich unter dieser Rubrik liefere, sollen bloß dazu dienen, die Blumenliebhaber von dem ungefähren Preise einer Pflanze zu belehren. Eben so wenig soll es als Vorzug vor andern Blumisten und Handelsgärtnern angesehen werden, wenn ich die respectiven Herren, Wendland, Zimmermann und Wedel fast ausschließlich nenne; sondern es geschah bloß deswegen, weil ich nur von diesen die neuesten Verzeichnisse in den Händen hatte. Auch da, wo ich von einer Pflanze wohlfeile und theure Preise neben

einander anführe, konnte ich nicht die Absicht haben, den wohlfeilern Preis empfehlen zu wollen; denn die Pflanzen sind ja der Qualität nach gar sehr verschieden!“ — Man vergleiche damit § X. der Einleitung zum *Blumen-Lexicon*, und man wird finden, daß der Verf. durch diese Aeußerung, nach dem gemeinen Sprichwort zu sagen, nicht hat ins Nest stören wollen, sonst hätte sich mehr hierüber sagen lassen. Da indessen mehrere Blumenfreunde das *Allg. G. Garten = Magazin*, und die darin enthaltenen Preisverzeichnisse entweder gar nicht zu Gesicht bekommen, oder nur vorübergehende Leser desselben sind, und auch wohl keine Gelegenheit haben, die Verzeichnisse selbst von den Blumisten und Handelsgärtnern zu erhalten: so gewährt diese Anzeige des Preises dem *Blumen-Lexicon* einen wesentlichen Werth, um den Mittelpreis einer Blumenpflanze bestimmen zu können.

Das Buch ist übrigens in einem fließenden, nicht zum Ermüden wiederholenden Styl geschrieben, und die Verlagehandlung hat das Werk gut, sauber und correct gedruckt, und liefert es um den sehr billigen Preis, nämlich beide Bände, mit 7 Kupfern für 5 Rthlr. 12 gr. Sächs., wobei die Liebhaber, welche 5 Exemplare zusammen, gegen baare Zahlung nehmen, noch den Vortheil haben, das fünfte Exemplar frei, oder 20 pr. Ct. Rabatt zu genießen; welches die Anschaffung dieses fast unentbehrlichen Handbuchs, sehr erleichtert.

Das deutsche Register über beide Bände beschränkt sich nur auf die Gattungsnamen, deren gegen 800 sind; man kann daraus auf die Reichhaltigkeit dieses Werks schließen, da manche Gattung 100 und mehrere Arten enthält.

G a r t e n = M i s c e l l e n.

Geschichte der Gärten zu Schönbrunn in der letzten Hälfte des achtzehnten Jahrhunderts. *)

Im Jahre 1753 beschloß Kaiser Franz I., das mit Gesträuch bewachsene, fast vernachlässigte Feld, welches westlich an den Schönbrunner Hofgarten stieß, von dem Dorfe Hising zu trennen und in einen eigenen Garten zu verwandeln, um darin sowohl frühreife Früchte zu ziehen, als ihn für fremde Pflanzen einzurichten. Deshalb ließ er, auf van Swieten's Rath, den damals berühmten Leidenschen Floristen, Adrian Stechhoven, nach Wien berufen, unter dessen Leitung der Boden bald gereinigt, mehrere Treibhäuser, ein geräumiges und glänzendes Ge-

wächshaus, und andere hieher gehörende Gebäude aufgeführt wurden. Während dies schleunigst gemacht wurde, brachte der zum ersten Gehülfen des Schönbrunn'schen Garten = Aufsehers ernannte Richard van der Schot, Sohn des Floristen zu Delft, die vom Kaiser gekauften vielen Stechhov'schen und andere, aus verschiedenen Niederländischen Gärten erkaufte, Pflanzen mit nach Wien. So wurde dieser Garten in Jahresfrist allenthalben sehenswerth hergestellt.

Damals zu Wien dem Studium der Medicin obliegend und besonders Kräuterkunde liebend, deren Anfangsgründe ich in meiner Vaterstadt von Royen und zu Paris von Jussieu erlernt hatte, gieng ich sehr oft nach dem neuen, eine Meile von der Stadt entfernten Garten, in der Absicht, die noch nicht systematisch benannten Pflanzen zu bestimmen. Dadurch ward ich dem Kaiser bekannt und von ihm allergnädigst zur Theilnahme an einer Reise eingeladen, welche er beabsichtigte, um dadurch dem Garten in kurzer Zeit einen ungewöhnlichen Zuwachs zu verschaffen. Da ich dies angenommen hatte, trug mir der Kaiser auf, die Caribischen Inseln zu bereisen, theils weil von dorthier der Weg nach Europa kürzer und die Gelegenheit zum Transporte häufiger

F

*) Bei der Anzeige von des Herrn v. Jacquin's Hortus Schönbrunnensis im vorigen Stücke des Gart. Mag. versprach ich S. 106, die interessante Geschichte des Kais. Schönbrunner Gartens, aus der lateinischen Vorrede des Hrn. v. Jacquin ausgehoben, den verehrten Lesern des G. M. mitzutheilen; und erfülle hiermit mein Versprechen.

D. S.

und bequemer war, theils weil ich auf mehreren Inseln Verwandte hatte, die die ersten Stellen bekleideten und durch deren Beistand die Ausführung des aufgetragenen Geschäftes erleichtert wurde. Im Jahre 1754 verließ ich Wien, nebst des Garten-Ausssehers Gehülften Richard van der Schot, wozu noch bei der Durchreise durch Italien zwei Florentiner, Johann Buonamico und Ferdinand Barccoli kamen, welche für lebende Thiere für die kaiserliche Menagerie sorgen sollten; denn auch für die Sammlung lebender Thiere, für die neben dem neuen Garten ein prachtvolles Gebäude errichtet ward, so wie für das kaiserliche Naturalien-Cabinet, das schon einige Jahre gegründet war, sollte ich Seltenheiten sammeln und übersenden.

Nachdem ich die Inseln Martinique, Grenada, S. Vincent, S. Domingo, S. Eustach, S. Christoph, Martin, Barthélémy, Aruba, Jamaica, Cuba, Curagão, dann die Provinz Venezuela und das Gebiet von Carthagena untersucht hatte, kehrte ich 1759 nach Wien zurück. Die erste Sammlung ward im August 1755 von Martinique nach Marseille abgesandt; eine zweite sehr reichliche, wobei sich der erwähnte Richard van der Schot befand, segelte von der nämlichen Insel nach demselben Haven im Februar 1756 ab, vorzüglich mit zahlreichen Bäumen und Stauden versehen. Sie kamen so glücklich an, daß auf der ganzen Reise nichts verloren gieng, außer den Helikonien, die auf dem Schiffe sämmtlich von den Ratten verzehret wurden. Nie zuvor fand ein ähnlicher botanischer Transport Statt: nie wird ein solcher wieder Statt finden. Die Stäm-

me der Bäume hatten Mannshöhe und die Dicke eines Arms und darüber: die meisten hatten schon in ihrem Vaterlande Früchte getragen. Ihre Zweige wurden abgeschnitten, aber die Stammäste ließ man ihnen zwei Fuß lang. Die kleineren Bäumchen blieben, wie sie waren. Beide aber wurden ausgerodet vermittelst Gräben, die man um sie zog, damit ihnen, so viel es möglich war, unbeschädigten Wurzeln, ein vollkommener Ballen ihrer ursprünglichen Erde anhieng. Dieser Ballen wurde umwickelt mit einem dichten Gewebe aus den vielfachen Blättern der Musa, welches durch den abgerissenen Wast des Hibiscus tiliaceus befestigt wurde, den man sehr künstlich, wie Seile, um jene Erdbälle nebartig zusammen geflochten hatte. So konnte keine Erde abfallen und die Stämme, welche zum Theil sparsamer umwickelt und in der offenen Kisten freien Luft ausgesetzt waren, konnten fort vegetiren. Ein einziger Baum wog oft hundert Pfund und mehr. Damit nun kein Stoß die Erde erschütterte und die kleinen Wurzeln aus ihrer Lage brächte, so wurden dieselben aus den entlegneren Orten der Insel in Canots über das Meer nach der Stadt und dem Haven des heil. Petrus gebracht, um hier auf das Schiff geladen zu werden, das nach Europa zurückkehren wollte. — Von Marseille, wohin sie gekommen waren, wurden sie wieder seawärts weiter geschafft und dann zu Lande durch Maulthiere nach Wien gebracht. —

Die dritte Abtheilung begleitete im August 1756 Johann Buonamici von der Insel S. Eustach nach dem Haven Livorno. Gegen Ende desselben Jahres gieng die vierte Abtheilung von Martinique nach Marseille ab. Die Früchte übertrug ich der Sorgfalt Joseph's Alir, der Curagão

im März 1757 verließ, glücklich zu Amsterdam ankam, auf seiner Reise durch Deutschland aber an der Dysenterie starb. Diese Sammlung war unter allen vorzüglich reich an den ausgesuchtesten Madreporen und ähnlichen. — Im August desselben Jahres folgte von der nämlichen Insel nach demselben Holländischen Haven der sechste Transport: den siebenten brachte ich selbst nebst Ferdinand Verucelli im Januar 1759 aus der Havana nach Ferrol und kam im Julius nach Wien zurück. Bei diesem Transporte war eine Menge Thiere verschiedener Art.

Vom August 1757 bis um die Mitte des Jahres 1758 konnte ich wenig thun, da ich auf S. Domingo vier Monate hindurch von einer sehr bösenartigen Dienterie befallen und davon erst in Jamaica geheilt, auch überdies, wegen des zwischen England und Frankreich ausgebrochenen Kriegs gefesselt und zum Besuche der Inseln Montserrat und des wüsten Bonave unwillkürlich gezwungen ward.

So verdiente binnen wenigen Jahren der Garten von Schönbrunn unter die ersten königlichen Viridarien gezählt zu werden; denn noch jährlich wurden im Auslande seltene Pflanzen angekauft. — Nach dem Tode des erhabenen Stiflers (1765) verordnete Maria Theresia, den Garten auch fernhin mit eben der Pracht zu bebauen. Sie starb 1780 und dem Garten erwuchs ein unerfölicher Schaden; denn da auch der Aufseher, ein Greis von 77 Jahren, einem sich jährlich verschlimmernden Podagra unterlag, wochentlang zu Hause bleiben mußte und sehr selten den Garten besuchen konnte, auch endlich im Anfange des Jahres 1782 starb, so

wurde das Meiste nachlässig betrieben, sowohl von den Gehülffen, als von den Arbeitern. Der, welchem die Sorgfalt für das größere Treibhaus aufgetragen war, hatte bei einer sehr kalten Nacht das Einheizen unterlassen, wodurch für die Gewächse ein außerordentlicher Schaden erwuchs; und als er nun folgenden Tags früh seinen Fehler verbessern wollte und der heftigen Kälte zu schleunige Hitze folgen ließ; so giengen mehrere Stämme zu Grunde, z. B. alle *Cinnamoma martinicensis*, die durch ihre Zweige und ihr dichtes Laub (coma) so schön waren, die *Crescentiae*, *Achrates*, *Annonae*, *Portlandiae* und die bereits zwanzig Fuß hohe und mit Blättern von zwei Fuß im Durchmesser gezierte *Coccoloba grandifolia*. Nach Adrian Steckhoven's Tode wurde Richard van der Schot, seit vielen Jahren schon Hof-Gärtner im alten Schönbrunn'schen Garten, von Joseph II. zum Nachfolger desselben und zum Oberaufseher aller Schönbrunn'schen Gärten ernannt: ein Mann, bieder, erfahren, fleißig, eifriger Botaniker, dieses Amtes ganz würdig und vom Kaiser auch dafür gehalten.

Der Kaiser wünschte nun sehnlich, den Garten noch zu verbessern. Im Anfange desselben Jahres trug er mir auf, einen jungen Botaniker, welcher Liebhaberei für Pflanzen hatte und an Arbeiten gewöhnt sey, vorzuschlagen, damit er, nebst einem Garten-Gehülffen nach West-Indien reise, um für den Schönbrunner Garten zu sammeln. Sey er nicht zugleich Mineralog, so möge ich nebst Herrn von Born einen Begleiter vorschlagen. Als Botaniker schlug ich den mir dazu allein tauglich scheinenden Matthias Leopold Stupicz, Can-

didat und bald darauf Doctor der Arzneikunde, vor: gemeinschaftlich wählten wir den Adjunct im kaiserl. Mineralien-Cabinet, Carl Haydinger. Franz Boos wurde von dem Gartenvorsteher hinzugefügt, um die Pflanzen während der Reise zu pflegen. Durch von Born's Sorgfalt allein war bald Alles zu Stande gebracht; und dieser erträumte schon eine Art von Cook'scher Welt-Umsegelung. Demnach bestimmte er den Lehrer der Naturgeschichte an dem Theresianischen Collegium, Franz Joseph Märter, zum Director der Reisegesellschaft. Als dies der treffliche Haydinger hörte, entsagte er sogleich der Reise. Darauf fügte man den Zeichner N. von Moll und den zweiten Garten-Gehülfen aus Schönbrunn, Franz Bredemeyer, hinzu. Indessen wäre das Jahr fast ungenützt verflossen, wenn nicht glücklichweise im Februar 1783 mehrere, mit sehr seltenen Bäumen und Sämereien angefüllte Kisten von Triest zu Wien angekommen wären. Der Aufseher des königlichen Gartens auf der Insel S. Moriz, Herr Céré, hatte sie nämlich, aufgemuntert vom Grafen Peter von Proli, diesem, welcher in einem eignen Schiffe nach Europa zurückkehrte, für den Kaiser mitgegeben. Aber fast alle Bäume waren aus verschiedenen Ursachen während der Reise zu Grunde gegangen; und die Sämereien verderben. Das Verzeichniß zeigte die Größe des Verlustes. — Gegen Ende April's reiste man nun von Wien ab, schiffte sich zu Havre de Grace ein und kam im September glücklich zu Philadelphia an.

Es wird nicht überflüssig seyn, die verschiedenen Wege unserer einzelnen Reisenden aufzuzählen. Nach einem Aufenthalte von zwei Monaten in Pennsylv

vanien und nach einigen Excursionen in das benachbarte New-Jersey wurden der Arzt Stupicz und der Gärtner Boos von dem Director Märter zur See nach Süd-Carolina gesandt, wo sie im December zu Charlestown ankamen. Dieselbe Richtung nahmen bald, auf Befehl des Directors, auch der Zeichner und Bredemeyer. Mit dem Director selbst verband sich der berühmte Arzt und Naturforscher Schöpf, der gegen Ende Novembers 1783 Philadelphia verlassen hatte, Virginien und Nord-Carolina durchreist war und um die Mitte des Januars 1784 Charlestown erreicht hatte. Von da begab sich der Director nebst Boos, im Anfange des März, nach der Stadt S. Augustin in Ostflorida und zehn Tage später nach der Insel Providence, von wo Jenner, Leßtern zurücklassend, fast nach einem Monate nach Carolina zurückkehrte. Auch Schöpf war von hier nach Providence mitgereist.

Bredemeyer verließ im nächsten Sommer mit einer Sammlung lebender Gewächse Carolina, reiste über London und kam am 1. November 1784 wieder zu Wien an. Boos war innerhalb acht Monaten auf zwanzig Bahama-Inseln, brachte im November zahlreiche Pflanzen-Sammlungen nach Carolina, überwinterte dort, reiste dann auf kaiserlichen Befehl im Anfange des Junius von da ab und brachte seinen reichen Carolinischen Pflanzen-Schatz im September 1785 nach Wien. Unterdessen hatten auch der Maler von Moll im October 1784 und der Arzt Stupicz im März 1785 die Gesellschaft verlassen und der Director durchwanderte nun allein S. Domingo.

Raum war Bredemeyer heimgekehrt, als ihn der Kaiser abermals, nebst einem neuen Gärtner, Joseph Schücht, zu Märter nach den Antillen zurücksandte. Gegen Ende des Jahres 1784 verließen sie Wien, schifften sich zu Bordeaux ein und kamen im März 1785 auf Martinique an. Als sie hier vom Director nichts hörten, segelten sie im August nach Cap François auf S. Domingo, wo der Director schon sechs Wochen früher angekommen war. Bredemeyer gieng von hier auf anderthalb Monate nach der benachbarten Insel Portorico. Nach seiner Rückkehr (Febr. 1786) sandte der Director ihn und seinen Gefährten Schücht dahin zurück; von hier sollten sie nach dem Haven La Guayra, eine Tagreise von Caraccas entfernt, gehen. In diesem Haven kamen sie im März an.

Märter gieng nun von S. Domingo nach Jamaica; von da 1787 über London nach Brüssel. Gegen Ende Septembers 1788 kam er zu Wien an und brachte mehrere seltene fremde Pflanzen mit. Endlich reisten auch jene beiden Gärtner, nachdem sie in die innern Gegenden Paria's über hundert Meilen von der Stadt Caraccas und in der Nähe des Trinoco gewesen waren, 1788 aus La Guayra ab, kamen auf Curagão an, segelten darauf nach Amsterdam und kamen am 12. September mit einer sehr beträchtlichen Menge Pflanzen wieder zu Wien an. Diese Pflanzen waren, ihrer Seltenheit, Neuheit und Anzahl wegen sehr merkwürdig; noch mehr aber, weil die meisten gut erhalten waren.

Als Boos zurückgekommen war, erinnerte

sich der Kaiser der vor drei Jahren angelangten Sendung von Céré, und trug Boos und Georg Scholl auf, nach S. Moritz zu reisen, vorher aber erst das Vorgebirge der guten Hoffnung zu durchspähen. Hier kamen sie von Amsterdam aus im Mai 1786 an und blieben daselbst bis zu Anfang des Februars 1787, nachdem sie aus dem Innern und in einem sehr beträchtlichen Umfange sehr viele und seltene Pflanzen eingesammelt hatten. Boos gieng hierauf allein nach den Inseln Moritz und Bourbon ab, durchstriefte sie ganz und kam im Januar 1788 mit 280 Kisten nach dem Cap zurück. Von hier gieng er, nachdem er auch seine Cap'schen Sachen auf das Schiff gebracht hatte, im nächsten Monate ab, segelte durch das Mitteländische Meer und kam am 20sten Julius über Triest zu Wien an. Außerordentlich war die Ausbeute an ausgewählten und seltenern Pflanzen. Das Schiff konnte nicht alle Kisten fassen; mehrere mußten auf dem Vorgebirge zurück bleiben: diese sollte Scholl, nebst andern, auf Reisen in benachbarten Ländern neuerdings eingesammelten, Gewächsen bei anderer Gelegenheit nach Europa schaffen. Aber bisher war keine Gelegenheit dazu da und der treffliche Scholl war gezwungen, auf dem Vorgebirge zu bleiben. Er konnte keine lebenden Pflanzen finden, wohl aber schickte er unterdessen oft unzählige Zwiebeln und Sämereien.

So wurde der Garten aus Afrika, aus Ost- und West-Indien und aus Nord-America bereichert. Auch von andern Seiten, wovon wir nur zwei erwähnen wollen, kam Zuwachs. In einer öffentlichen, im Haag gehaltenen Versteigerung der

Pflanzen des Schwenk'schen Gartens ließ der Kaiser die selteneren fast alle aufkaufen. — Mein Sohn sandte auf seiner Reise durch einen großen Theil Europa's auch mehrere ausländische Pflanzen ein.

Kaiser Joseph ließ, um so viele Gewächse aufstellen zu können, nun neue Gebäude aufführen. Zuerst ließ er beide Flügel des großen Stockhoven'schen Gewächshauses so erweitern, daß jezt jeder Flügel 84 Wiener Fuß lang, 20 breit und 21 hoch ist, da das Mittelgebäude, woran man vor jezt nichts machte, 90 Fuß lang, 26 breit und 25 F. hoch ist. — Außerdem errichtete er drei neue Gebäude, deren eins, das größte, aus drei Abtheilungen besteht, nämlich aus zwei Treibhäusern, die in der Mitte durch ein Zimmer verbunden sind, aus welchem in beide ein Eingang führt. Jedes ist 111 Fuß lang, 24 breit, 23 Fuß hoch. Zwei andere sich sehr ähnliche Treibhäuser haben 121 Fuß Länge, 19 Breite, 14½ F. Höhe. Schon hatte man angefangen, die Gewächse aufzustellen, aber noch waren nicht alle geordnet, als Richard van der Schot am 19ten Februar 1790 an der Wassersucht starb, und gleich darauf auch der Kaiser selbst, so daß der Garten zu gleicher Zeit seinen Wohltäter und Vorsteher verlor.

Der König (nachher Kaiser) Leopold (II.) übertrug die Aufsicht über den Garten nun an Franz Wook. Nach des Königs Ankunft in Wien wurden drei Hofgärtner angestellt. Franz Wook erhielt den botanischen Garten in seine Pflege und die Ober-Aufsicht über alle diese Gärten. Dabei blieb ihm die Direction über die kais. Menagerie,

Franz Bissinger hatte die Aufsicht über die weiten Gänge (*vasta ambulacra*) des großen Gartens und über den Berg-Baumgarten. Er starb im Junius 1793 und Franz Bredemeyer war sein Nachfolger. Joseph Schüch erhielt unter Aufsicht den Garten östlich des Palastes belegen, worin mehrere Häuser für Obst-, Ananas- und Pfirsich-Treiberei stehen, und jene prächtige Orangerie, vielleicht die größte in Europa, 600 Fuß lang, 35½ breit, 25 hoch.

Kaiser Leopold wollte den Garten nicht nur erhalten, er wollte auch noch die Schätze desselben vermehren und dachte gegen Ende des Jahres 1791 an des Gärtners Scholl so lange verzögerte Rückkunft nach Europa. Er wußte, daß derselbe eine beträchtliche Anzahl Pflanzen, die er allenthalben in dem Innern der durchreiseten Länder gesammelt hatte, auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung pflegte, um sie zum Transporte tauglich zu erhalten. Er befahl demnach, mit dem Capitain eines großen Schiffs, der damals in Wien war, zu unterhandeln und einen Vertrag abzuschließen, zu Folge dessen derselbe nach der Moris = Insel segle, um dort die Stämme, welche Hr. Céré, einem seiner Schreiben zu Folge, dort schon bereit hatte, einzunehmen, dann nach dem Vorgebirge der guten Hoffnung zurückzukehren, und den trefflichen Scholl mit seinem ganzen Schatz an Vegetabilien und Thieren abzuholen und hierauf nach Triest zurückzukehren. Damit auf der Reise mehr Sorgfalt angewendet werde, so wurden überdies zwei Gärtner, der oben erwähnte Bredemeyer und des verstorbenen Richard van der Schot Sohn, Joseph van der Schot, der

jetzt höchst ruhmwürdig als Aufseher die Culture des Wiener botanischen Gartens besorgt, abgeschickt, um zu Genua sich einzuschiffen. Der Schiff-Capitän lief aber ganz ohne Noth zu Malaga ein, wo unsere Gärtner wegen der glücklich entdeckten Wortbrüchigkeit desselben, gezwungen waren, das Schiff zu verlassen. Sie kehrten unverrichteter Sache nach einem Jahre aus Spanien nach Wien zurück. Das Schiff selbst gieng zwar hierauf nach Indien ab, scheiterte aber bei seiner Rückkehr bei dem Cap des Aiguilles am 10ten April 1794.

Im März 1791 wurde eine neue Stelle, nämlich die eines Directors des Schönbrunn'schen Gartens, errichtet; sie hörte aber schon drei Monate nachher wieder auf. Diese neue Stelle bekleidete der Freiherr von der Lühe. Zugleich giengen von Boos Ober-Inspection zwei andere Hof-Gärtner ab, indem jeder sich ein eignes Etablissement machte. Im folgenden September übertrug der Kaiser mir und meinem Sohne die Oberaufsicht über Alles, was im Garten der wissenschaftlichen Botanik ganz angehörte. Ich erhielt zugleich Befehl, ein Verzeichniß der Pflanzen im Garten zu entwerfen und der Presse zu übergeben. Jenes war viel zu unvollkommen, um gedruckt zu werden; denn die Fructification der meisten Stämme war noch unbekannt, und obgleich einige jährlich blühten, so blieb dennoch die Anzahl der unbekanntes viel zu beträchtlich; denn es wurden auch bisher die Pflanzen häufig wegen Mangel des

Saamens auf andere Art vermehrt. Die Anzahl der zweifelhaften wuchs, da man nach Richard's van der Schot's Tode die von ihm selbst geschriebenen Verzeichnisse der eingesandten Pflanzen, die an ihren Stämmen nur einzelne Zahlen hatten, nicht vorfand. Um diesen Fehler wenigstens etwas zu verbessern, musterte ich mit Boos und Bredermeyer anhaltend alle Treibhäuser, und so weit sie sich dessen noch zu erinnern wußten, gaben sie mir die Benennungen an, unter denen jeder seine Pflanzen mitgebracht hatte.

Nach Kaiser Leopold's Tode (1792) unterließ auch Kaiser Franz bis auf den heutigen Tag nicht, durch seine Freigebigkeit den Garten zu unterstützen. Er ließ ein neues, sehr geschmackvolles Gewächshaus errichten, um während des Winters Afrikanische und ähnliche Gewächse, und während des Sommers andere darin aufzustellen. Die Länge davon ist 235, die Breite 19, die Höhe 18 Fuß. Mehrere alte Treibhäuser ließ Er von Grund auf herstellen und höher machen. Außerdem ließ Er auch, bleib für schöne Blumen-Cultur, einen sogenannten Hortum pensilem mit den seltensten fremden Gewächsen verziert, bei seinem Wiener Palaste errichten; den Garten bei dem Belvedere, welcher ganz für Pflanzen aus Oesterreichischen Provinzen bestimmt ist, unter Leitung Nicolaus Host's ordentlich einrichten und in dem botanischen Garten der Universität das alte Treibhaus auf das glänzendste neu aufführen.

M. J. v. Jacquin.

I n h a l t.

	Seite		Seite
IV. Blumisterei.		3. Ueber Aufbewahrung des Obstes, vorzüglich im Winter.	148
1. Die Protea speciosa rosea. (Mit Abbildung auf Tafel 13.)	125	X. Garten-Literatur.	
2. Die Veltheimia glauca. (Mit Abbildung auf Tafel 14.)	126	Allgemeines Blumen-Lexicon, oder Beschreibung aller bis jetzt in Deutschland bekannten in- und ausländischen Gartenblumen und Stiergeißelweide, mit Anweisung zu ihrer Behandlung.	152
3. Pflanzen-Vermehrung durch Spolirung.	127	XI. Garten-Miscellen.	
VI. Obst-Cultur.		Geschichte der Gärten zu Schönbrunn in der letzten Hälfte des achtzehnten Jahrhunderts.	157
1. Charakteristik der Obst-Arten. Birnen-Sorten. Die deutsche Glasbirn. (Mit Abbildung auf Tafel 15.)	144		
2. Ueber die Cultur der Feigen.	145		

* * *

Zu diesem Hefte gehören folgende Abbildungen:

- Tafel 13. Protea speciosa rosea.
— 14. Veltheimia glauca.
— 15. Die deutsche Glasbirn.



Protea speciosa rosea.

Cornell
University
Libraries



Cornell
University
Library

Veltheimia glauca.



Die französische Glas-Birn.

Allgemeines Deutsches
Garten = Magazin.

Achten Jahrgang, V. Stück. Mai 1811.

Treib- und Gewächshaus-Gärtnerei.

Ueber Holzersparung bei Blumen- und
Frucht-Treiberei.

Vom Hrn. Hofjätkner Schliephake in Gebern *).

(Nebst einem Risse auf Tafel 16.)

Seit einigen Jahren wurde so viel über Holzersparung gedacht und geschrieben, so mancher Ver-

*) Ich fand diesen recht guten, practischen Aufsatz im 2ten Hefte des II. Bandes der Annalen der Westerrauischen Gesellschaft für die gesammte Naturkunde, wo man ihn am wenigsten hätte suchen sollen, und hebe ihn für die Garten-Liebhaber und Leser des Garten-Magazins, von denen wohl die Wenigsten diese schätzbare Zeitschrift lesen möchten, hier aus; um Gelegenheit zu geben, diese Materie weiter zu bearbeiten. Ich bin gewiß,

V. E. Gart. Mag. VIII. Jahrg. 5. St. Mai 1811.

sich gemacht, daß ich um so eher es wage, eine zufällig gemachte Bemerkung und darauf angestellte Versuche, zu weiterer Prüfung bekannt zu machen,

daß man anhaltende Feuerungen von anderen Anstalten in der Oekonomie und Fabriken, auch auf mancherlei Art mit für das Gartenwesen benutzen kann. So habe ich z. B. ein kleines Treibhaus von 8 Fenstern hinter der Wand eines Gemeinde-Backofen, der täglich geheizt wurde, angelegt gesehen, welches Haus ohne weitere Heizung so dadurch erwärmt wurde, daß es immer eine Temperatur von 8 bis 9 Graden Reaumur hielt, und von dem Besitzer sehr vortheilhaft zur Blumen-Treiberei benutzt wurde. Ich fordere daher alle denkende Oekonomen, Technologen und Gartenfreunde auf, diesen Gegenstand weiter zu untersuchen, und mir ihre Ideen deßhalb für das V. E. Garten-Magazin gütigst mitzutheilen.

Der Herausgeber.

als einer meiner Söhne, dem ich sie zuerst mittheilte, mich dazu aufforderte.

Wenn gleich die angestellten Versuche noch sehr unvollkommen sind, so liegt es weder an mir selbst, noch an den darüber gemachten Erfahrungen, sondern sowohl meine beschränkten Dienstverhältnisse als Gärtner, als ein ungünstiges Locale verhindern mich, bedeutendere Versuche zu veranstalten. Sehr freuen werde ich mich, wenn denkende Männer, die bessere Gelegenheit haben und nutzen können, es der Mühe werth halten, diesem Gegenstande einige Aufmerksamkeit zu schenken.

Die Kunst Blumen und Früchte zu treiben, hat bereits viele Freunde, würde aber sowohl bei Gärtnern von Metier, als Gartenliebhabern weit beliebter seyn, wenn die gewöhnliche Methode, zu treiben, nicht durch die hohen Holzpreise zu kostbar würde. Die vor einigen Jahren in England gemachte Erfindung der Dampftreiberei scheint mehr bei Mistbeeten anwendbar zu seyn, und nach dem, was mir davon bekannt ist, mehr Aufmerksamkeit und Arbeit zu erfordern, oder mit andern Schwierigkeiten verbunden zu seyn, da so wenig darüber bekannt wurde, wenn sie gleich der Natur sehr gemäß seyn mag.

Allgemein, besonders aber Landwirthen, ist der hohe Grad Wärme, welcher durch das Rindvieh in den Ställen erzeugt wird, bekannt, die man durch Luftzüge zu einer gesunderen und angenehmeren Temperatur zu verringern pflegt. Diese Art Wärme ist es, auf welche der Zufall mich aufmerksam machte, und die Resultate der darüber angestellten Versuche geben mir einige Gewißheit,

dieselbe mit Nutzen bei Blumen- und Fruchttreiberei vielleicht auch zur Cultur erotischer Pflanzen heißer Klimate, vielleicht auch der Ananastreiberei *) verwenden zu können.

Die erste Veranlassung zu dieser Idee fand ich in einer, zum Durchwintern hochstämmiger Feigenbäume und ähnlicher nicht sehr zärtlicher Pflanzen benutzten Kammer, die durch eine Scheidwand von einem daran stoßenden Kuhstalle getrennt ist. In diese nicht ausgebaute Kammer drang schon geringerer Frost; nachdem Fenster und Thüren, so gut es thunlich, verwahrt waren, und ich mich dennoch vor dem Froste nicht sicher glaubte, kam ich auf den Gedanken, denselben, mittelst in die Scheidwand gemachter Oeffnungen, durch die dann hereinstömende Wärme, abzuhalten. Sogleich wurden zur Probe $2\frac{1}{2}$ □ Fuß weite Löcher in die Wand gemacht; der schon eingedrungene Frost verlor sich nicht nur bald, sondern wurde hierdurch auch bei der etwas strengeren Kälte den ganzen Winter hindurch abgehalten. Durch den guten Erfolg aufgemuntert, kam ich bald auf den Gedanken, diese Art Wärme möchte zum Blumentreiben so gut und vielleicht besser, als die durch Feuer erwärmte Wohnzimmerluft seyn, da hier weder die ungleiche und austrocknende Ofenhitze, noch Staub und Lichtdampf ihren schädlichen Einfluß äußern.

Ohne Zeitverlust setzte ich zur Probe einige Köpfe mit Hyazinthen, Tulpen, Tagetten und ei-

*) Zu diesem Grade von 18—20° Reaum. kann die Hitze, bei dieser Einrichtung, vom Stalle allein nie steigen, und es würde da immer eine Feuerung mit zu Hülfe genommen werden müssen.

nem persischen Flieder auf einen dazu passenden Balken. Alles trieb nach Wunsch; allein der Umstand, daß der Stall nur schwach, und zwar von der Nordseite beleuchtet wird, nöthigte mich, als einige davon im Aufblühen waren, sie, da die Blätter und Knospen aus Mangel an Licht gelb geworden, zur ferneren Ausbildung in meine Wohnstube zu stellen; dem Flieder allein bekam diese Veränderung nicht so gut, da die schwächlichen Knospen, der Ofenwärme und der Sonnenstrahlen ungewohnt, nach und nach trockneten.

Anfangs fürchtete ich, die bei der Ausdüngung sich absondernde Feuchtigkeit würde zu stark seyn, aber bald überzeugte ich mich, daß sie nicht einmal zureichte, das Eprigen bei dem Flieder zu ersetzen.

Gern hätte ich hierüber mit dem Hygrometer Versuche angestellt; allein da es mir an einem genauen und hierzu tauglichen Instrumente fehlte, begnügte ich mich, einige nöthigere Versuche mit dem Thermometer anzustellen, welche weiter unten bemerkt sind.

Der Stall, worin ich diese Versuche machte, ist 18 Fuß lang, 12 F. breit und 12 F. hoch, hat zwei freie Seiten (gegen Süd und Norden), massiv und war mit 7 Kühen bestellt, die Ober- und Unterthür passen nicht genau auf einander und unterhalten nebst einem beständig geöffneten Fensterflügel und den in der Scheidewand befindlichen Oeffnungen einen beständigen Zufluß der äußeren Luft.

Bei dem ersten Versuche mit dem Reaumurischen Thermometer stand dasselbe im Freien $1\frac{1}{2}$ Grad

unter 0 dem Gefrierpunkte, und stieg im Stalle bis $12\frac{1}{2}$ Grad darüber.

Bei einem zweiten, des Morgens unter denselben Umständen (aber kurz nach dem Füttern, wo die Thüren offen gestanden), stand es im Freien einen Grad unter 0, stieg aber im Stalle 12 Grad darüber.

Bei dem dritten stand das Thermometer im Freien bei Schneegestöber und Nordwinde 4 Grad unter 0, und stieg im Stalle 10 Grad darüber.

Unter den bemerkten nicht günstigen Umständen beträgt also die Differenz 13 Grade; nimmt man nun auch an, daß einem mit einem Kuhstalle zu verbindenden Treibhause von eben dem Umfange 8 Grade verloren gehen, so sind die wenigstens bleibenden 5 Grade für Treiberei immer noch ein großer Gewinn, der übrigens durch einen stärkeren Viehstand, wohlverschlossene Fenster und Thüren, (in sofern es dem Viehe nicht nachtheilig ist, ob sie gleich schon durch den Abzug ins Treibhaus verbessert würde) leicht zu erhöhen seyn möchte. Kommt hierzu nun noch die durch die Fensterwand fast täglich aufzufangende Sonnenwärme, so ist es einleuchtend: daß man

- 1) das Eindringen des Frostes bei doch möglicher Vernachlässigung nicht leicht zu fürchten,
- 2) eben so wenig das Ueberheizen zu fürchten hat, da es, um die wenigen Grade Wärme zu erhöhen, auch weniger Feuerung bedarf, die leicht zu bestimmen ist.
- 3) Daß man die ersten Wochen nach dem Anreiben der Bäume und Pflanzen wenig oder keiner Feuerung bedarf, ohne Verlust früher anfangen kann, und sobald die Sonne stärker

zu wirken anfängt, das Heizen ganz unnöthig wird.

- 4) Daß es leichter ist, eine bei dem Treiben nöthige gleichmäßige Wärme zu erhalten, -nebenher auch die mehr oder weniger schädlichen Folgen der austrocknenden Ofenhitze vermindert werden.
- 5) Rücksichtlich des Gesagten wird, ohne dadurch auf einer anderen Seite Kosten zu verursachen, die der ersten Anlage ausgenommen, verhältnißmäßig nur wenig Feuerungsmaterial erfordert.

Es kommt nun wohl noch sehr mit darauf an, welchen Einfluß die chemischen Bestandtheile der Ausdünstung der Thiere und Pflanzen gegenseitig äußern.

Da die von den Thieren ausgehauchte Stickluft den Pflanzen in einem gewissen Grade unentbehrlich ist, so wie auf der andern Seite die Pflanzen die den Thieren nöthige Lebensluft erzeugen; so sollte man glauben, daß durch jene Einrichtung eine sehr heilsame Bedingung erfüllt würde, die durch Ofenwärme wohl nicht erfüllt werden kann. Vielleicht liegt hierin der Grund mit, warum es so schwer hält, im Winter im Gewächshause einjährige oder Sommerpflanzen zu der ihnen eignen Vollkommenheit zu bringen. Daß dies bei Mistbeeten so leicht ist, liegt gewiß mit darin, daß jener Mangel in einem hinreichenden Grade durch die Gährung des Mistes ersetzt wird.

Bei fortgesetzten Versuchen, auf diese Art zu treiben, habe ich bemerkt, daß man, um Hyazin-

then und dergleichen zur Blüte zu bringen, von der Zeit an gerechnet, da die Keime aus der Erde stoßen, nur 14 Tage brauche, die Hyazinthen, wie es oft der Fall ist, nur sehr selten stecken bleiben, dagegen das schönste Verhältniß der Blätter, Stängel und Blumen zu einander hervorbringen, und selbst erhalten die Blumen ihre völlige Zeichnung in diesem Stalle, obgleich, wie es natürlich ist, die Farben etwas matter werden.

Männern, die Lust und mehr Gelegenheit dazu haben, als meine beschränkten Verhältnisse es gestatten, muß ich es überlassen, zu versuchen, inwiefern diese Methode auch für Fruchtbäume und andere Pflanzen anwendbar ist; möchte es ihnen denn auch gefallen, die Resultate ihrer wichtigeren Versuche bekannt zu machen. Bei der fast allgemeyn eingeführten Stallfütterung würde die weiter unten projectirte Anlage um so leichter seyn, und dem etwa zu machenden Einwurfe, daß ein so eingerichtetes Treibhaus des Mißgeruchs wegen einen unangenehmen Aufenthalt gewähren würde, ist durch Ordnung und Reinlichkeit leicht abgeholfen.

Obgleich Pferde eine größere Wärme verbreiten als das Rindvieh, so möchten sich Pferdegeställe doch weniger dazu eignen, weil die Pferde öfter abwesend sind.

Ein Uebrigcs zu thun, lege ich einen nach dieser Idee entworfenen Plan, welcher ein Treibhaus verbunden mit einem Kuhstalle vorstellt, (Taf. 16.) bei Sachkundige werden, wenn sie ihn nicht vielleicht ganz unbrauchbar finden, doch gewiß nützliche Verbesserungen anzubringen wissen.

Wer an größere Anlagen keine Kosten verwenden kann, würde da, wo das Dachwerk unmittelbar über dem Stalle ist, mit geringen Kosten eine Anlage auf Art der bei den Ananastreiberien gewöhnlichen Sommerkasten anbringen, und die Dachsparren zugleich als Fensterlager benutzen können.

Erklärung des Risses Tafel 16.

Fig. 1. Grundriß des Treibhauses und Kuhstalls.

- a. Vorhaus zum Treibhause.
- b. Heizung des Feuercanals.
- c. Der Feuercanal.
- d. Schiedwand zwischen Treibhaus und Kuhstall.
- e. Der Kuhstall.

f. Das Treibhaus.

g. Fenster des Kuhstalls.

h. Thür des Kuhstalls.

Fig. 2. Aufriß der Schiedwand.

i. Vorhaus zum Eingange.

k. Offene Löcher zum Einströmen der Wärme aus dem Kuhstalle.

l. Feuercanal.

Fig. 3. Durchschnitt des Treibhauses und Kuhstalls.

m. n. Vordere, obere und untere Fensterwand.

o. Pfirschen - Spalier.

p. Feuercanal.

q. Kuhstall.

B l u m i s t e r e i.

I.

Neue Afrikanische Sierpflanzen.

A. Die *Chrysopia fasciculata*.

(Mit Abbildung auf Tafel 18.)

Der Stamm dieses prächtigen Baumes ist mit einer runzeligen Rinde bekleidet, ziemlich hoch, und

breitet seine Aeste, welche im jüngeren Zustande viereckig sind, schirm- oder doldenförmig aus, wodurch er sich von allen andern, in seiner Nähe wachsenden Bäumen, schon von ferne, unterscheidet. Die eirunden, zugespitzten und dicken Blätter sitzen einander gegenüber auf kurzen Stielen, haben einen bis zwei Zoll Länge, und einen ganzen oder zahnlosen Rand. Sie sind mit mehreren

Rippen durchzogen, und befügen eine gelbgrünliche Farbe, welche auf der unteren Seite blässer ist, als auf der oberen. An den Spitzen der Aeste kommen auf kurzen, viereckigen und ästigen Stielen, die ansehnlichen, einen Zoll im Durchmesser haltenden Blumen büschelweise hervor, und geben dem Baume, wegen ihrer schönen dunkeln Rosafarbe, welche gegen das gelbgrüne Laub vortreflich absteicht, ein vorzüglich schönes Ansehen. Die Früchte sind ziemlich groß und liefern durch das Pressen ein Del, dessen sich die Eingebornen zu verschiedenen Anwendungen, besonders aber zum Einsalben ihrer Haare, bedienen.

Dieser schöne Baum enthält in allen seinen Theilen einen goldgelben, gummiharzigen Saft, welcher bei dem Einschneiden irgend eines Theils häufig hervorquillt, und an der Luft zu einer, dem Gummi-Gutta ähnlichen Substanz verhärtet. Von der Gegenwart dieses Saftes bekam er auch seinen Namen, der sich im Deutschen ungefähr durch Goldsaft übersetzen läßt. Ob diese erhärtete Substanz die Stelle der Gummi-Gutta vertreten könne, ist noch nicht versucht worden, da die *Chrysopia* noch zu den äußerst seltenen Gewächsen gehört.

Sie ist auf Madagaskar zu Hause, und würde also bei uns eine Stelle in dem Treibhause erfordern.

Die nebenstehende kleinere Figur auf der Tafel zeigt den ganzen Habitus des Baums.

* * *

B. *Erythrospermum pauciflorum*
u n d
amplifolium.

(Mit Abbildung auf Tafel 19. Fig. 1 und 2.)

Dieser kleine Baum, welcher von ferne einem Citronenbaume nicht unähnlich sieht, hat einen niedrigen Schaft, der mit einer braunen Rinde bekleidet ist, und sich in eine dichte Krone endigt. Die eirunden, drei bis vier Zoll langen Blätter sitzen auf kurzen Stielen, sind eirund und etwas wellenförmig gebogen. Ihre Oberfläche ist ganz glatt, schön dunkelgrün und nur mit einigen Rippen durchzogen. Die, eben nicht großen, höchstens einen halben Zoll im Durchmesser haltenden, weißen Blumen kommen in Trauben aus den Winkeln der Blätter hervor, und sitzen auf einem zwei bis drei Zoll langen, flachen, gegen das obere Ende hin breiteren, gemeinschaftlichem Blumenstiele, welcher zwei bis drei besondere, nur einen Zoll lange Blumenstielchen unterstützt. Die Frucht, welche auf die vielblättrige Blume folgt, ist eine kugelförmige Kapsel, deren äußere Oberfläche braun und höckerig ist. Die Schale, woraus sie besteht, ist ziemlich dick, lederartig, und springt bei der Reife in vier, ungleich große Theile bis zur Hälfte auf. In dem einzigen Fache, welches sie enthält, liegen mehrere, ziemlich große, eckige Saamen, die durch ihr lebhaftes Roth einen herlichen Anblick gewähren, zumal da sie lange Zeit in der geöffneten Saamenkapsel sitzen bleiben. Eben von dieser Farbe der Saamen ist der Name der Gattung, den man im Deutschen durch Rothsaame übersetzen kann, her-

genommen. Das Holz dieses schönen Baumes ist sehr weich, und dient zu keiner besonderen Benutzung. Seines Anstandes, und der schönen Früchte wegen ist er eine gemeine Zierde fast aller Wälder auf Isle de France, und verdiente auch in Deutschlands Treibhäusern eine der ersten Stellen unter den Biergewächsen.

Man kennt noch eine zweite Art dieser Gattung, den großblättrigen Rothsaamen (*Erythrospermum amplifolium*) Fig. 2, die sich durch ihre sehr großen, acht bis neun Zoll langen Blätter, welche aber übrigens gleiche Farbe und Consistenz, wie die der ersten Art haben, von der vorigen unterscheidet. Ihre Blüten kommen in blumenreicheren Aehren, welche oft so lang, als die Blätter sind, aus den Blattwinkeln hervor, haben aber die Größe und die Farbe der vorigen.

Diese Art ist ebenfalls auf Isle de France einheimisch, findet sich aber seltener, als jene, und würde daher, wenn man sie ziehen wollte, gleiche Behandlung erfordern.

2.

Beschreibung einer seltenen Proliferation an dem Blumenstängel, des zierlichen Freudenblümchens (*Senecio elegans*.)

In der Mitte des Monats Junius erhielt ich einst unter mehreren Blumentöpfen ein Exem-

plar der vorgenannten Blume. Sie ist bekanntlich ein jähriges oder sogenanntes Sommergewächs, von dem es zwei Spielarten giebt, eine fleischfarbige und eine violette, welche beide einfach oder gefüllt blühen. Meine Pflanze trug gefüllte violette Blumen, und war, kurz vor dem Empfange, in voller Blüte, in ihren Topf gepflanzt worden. Sie bekam deswegen einen vor der heißen Sonne geschützten Stand vor dem Fenster, und wurde fleißig begossen. Sie trauerte nicht, aber doch war in der Entwicklung ihrer Blüte ein Stillstand merklich. Nach etwa acht Tagen war der Trieb sämtlicher Blumenstängel sehr bedeutend, und es blühten auf einmal viele Knospen auf. Unter den Stängeln befand sich ein einziger, dessen merkwürdige Beschaffenheit ich mit Sorgfalt beobachtete und niederschrieb, um sie andern Pflanzenfreunden mitzutheilen, wenn ihnen etwa dieses Naturspiel eben so fremd ist, als mir, der ich doch seit geraumer Zeit dieses niedliche Gewächs alljährlich erzogen habe.

Stängel und Blumentronen waren an diesem Theile meiner Pflanze wie gewöhnlich, nur hatte der erstere in zwei Tagen sechzehn horizontale Fäden mit eben so vielen kleinen Kolben getrieben, die sich sehr auszeichneten. Die feinen Fäden waren weiß von Farbe, äußerst zart und wie durchsichtig, sechs bis acht Linien lang, und, unter rechten Winkeln, am Stängel, etwa einen Zoll unter dem Kelche abwärts, hervorgetrieben. Ihre Entfernung von einander betrug etwa einen halben Zoll; der unterste Faden hatte seinen Sitz, beinahe lothrecht, auf der Unterfläche des Stängelblatts. Bei der Vergrößerung bemerkte ich, daß

diese Fäden hohle Röhren waren, deren Canäle im Durchmesser doppelt so groß schienen, als die Dicke der äußeren Substanz. Das Ende des Fädchens war von dem daran hängenden Kölbchen nach unten gebogen, und ersteres so fein, daß es im Durchmesser nur den dritten Theil von der Dicke eines Milchaars hielt, welches ich mit jenem zugleich unter das Vergrößerungs-Glas brachte. Das an jedem Faden hängende Kölbchen war eiförmig, grüngelblich, und wurde nach vier Wochen, glänzend weiß. An der vordern Spitze saßen zwei bis drei ganz kurze und dünne Fäserchen, dem unbewaffneten Auge kaum sichtbar. Vergrößert hatte dies Kölbchen genau die Gestalt und Farbe einer reifen Zwetschge; unter dem durchsichtigen Häutchen lag das Zellgewebe in lauter fünf- und sechseckigen Fächern, später verdichtete sich das Oberhäutchen, und der Körper ward strohgelb, ohne seine Figur zu verändern. Die vordern zarten Fasern zeigten sich deutlich als unvollkommene Staubfäden, welches, so wie die Zergliederung des Kölbchens, mir keinen Zweifel darüber ließ, daß diese Auswüchse eine wirkliche Proliferation, und nicht bloße Saug- oder Dunsgefäße waren. Fünf bis sechs Wochen nach ihrer ersten Erscheinung, (also lange nach dem Verwelken der oberen vollkommenen Blüten desselben Stängels,) vertrockneten allmählich alle diese unförmlichen Geburten, wie jeder unbefruchtete Saame.

Es scheint mir ziemlich annehmlich, daß die ganze Erscheinung ihren Grund darin habe, daß die Pflanze unmittelbar vor dem Blühen verfest war, und später durch reichliches Weizen und ungewöhnlich fruchtbare Erde mehr Nahrung zu sich

genommen hatte, als bei einer natürlichen Behandlung. Aber warum zeigte sich diese Merkwürdigkeit nur an dem einen Stängel? — Wie Vieles bleibt uns noch zu fragen und zu lernen übrig, um die Zeichensprache der Natur zu verstehen, welche doch an sich wohl sehr bestimmt und deutlich ist!

W.

3.

Blumen und Rosenhügel in den Nasenpartien.

(Mit Plane auf Tafel 17.)

In großen Gärten, welche in Englischen Geschmack angelegt sind, und mitunter Baum-, Strauch- und Nasen-Partien haben, bedarf man auch größerer Massen von groß- und lebhaft blühenden Pflanzen, um den Garten stets blühend zu erhalten, und seine Tableaus schön zu coloriren. Dazu schicken sich nun die schön blühenden perennirenden Pflanzen und sogenannten Staudengewächse, als die hohen Stauden-Aster, Stockrosen, Sonnenblumen, Päonien, weiße Lilien, Iris-Arten, Saponaria, Goldruthen, Haemerocallis flava und fulva, die Rosen und mehr andere schönblühende perennirende Gewächse vortrefflich; dieselben aber auf Blumen-Nabatten zu pflanzen und sie mit andern feineren Sommer-Gewächsen, z. B. Sommer-Leucocoejen, Tagetes, Convolvulus tricolor, Tropaeolum, Lathyrus, Lupinen u. dergl. zu vermischen,

thut nicht gut, weil die Staudengewächse zu weit um sich wuchern, das Land zu sehr ausfangen, und den feineren Blumenarten die Nahrung rauben.

Ich habe sie daher in meinem ziemlich großen Garten, welcher dergleichen Anlagen und viele Baum- und Gras-Partien hat, in die letzteren verlegt, und davon kleine ovale Rosen- und Blumenhügel, welche 10 Fuß lang, 7 Fuß breit und etwa 2½ Fuß in der Mitte hoch sind, formirt, welche die großen Hauptwege des Gartens begleiten, und mit abwechselnder, und bis in den Spätherbst dauernden lebhafte Blüte den Garten überaus schön decoriren. Der auf Taf. 17. beiliegende Grundriß von einem so angelegten Quartiere meines Gartens, wird den Liebhabern eine anschauliche Idee von dieser Einrichtung geben. Jeder von den, an dem Schlangenwege des Gemüselandes hinlaufenden, Rosenhügeln ist nur mit einer einzigen Sorte Rosen bepflanzt, und hat in der Mitte eine hohe *Stoekmalve* (*Alcea rosea*) von verschiedenen Farben. Die

Blumenhügel an dem geraden Sandwege sind mit gemischten perennirenden Staudengewächsen nach Abstufung ihrer Höhe bepflanzt, und haben in der Mitte ein Bouquet Sonnenblumen, welches einen auffallend schönen Effect thut. Jeder geschmackvolle Gartenliebhaber wird nach Anlage und Eintheilung seines Gartens, denselben nach dieser Idee leicht verzieren können.

Da nun aber die Staudengewächse viele Nahrung brauchen, und sehr zehren, so müssen diese Blumenhügel im Herbst stark gedüngt, und im Frühjahr gehackt und gereinigt werden, um ihre Flor schön und kräftig zu erhalten; ja man thut wohl, wenn man dieselben alle 3 Jahre umlegen und frisch bepflanzen läßt. Daß man übrigens in Englischen Gärten dergleichen Blumen- und Rosenhügel allenthalben anbringen kann, wo man in einer Partie einen schönen Lichtpunkt hinlegen will, versteht sich ohnedies,

F. J. B.

O b s t = C u l t u r.

I.

Characteristik der Obst = Arten.

A p f e l.

D e r g e l b e G ü l d e r l i n g.

(Mit Abbildung auf Tafel 20).

F r u c h t.

Diese ist ein länglicher, beinahe walzenförmiger Apfel. Seine größte Breite ist meistens in der Mitte seiner Höhe oder Länge, doch wechselt sie bei einigen und man findet auch solche, die sie nahe unter der Blume haben. Nach beiden Enden hin, nimmt er gewöhnlich eiförmig ab, nachdem er eine zeitlang seine gleiche Stärke behalten hat und rundet sich kurz zu. Die Blume sitzt in einer kleinen Vertiefung, und ist von einigen großen und kleinen Falten wie eingeschnürt. Der Stern steht und bedeckt meistens die Oeffnung der Blume, die zwar nicht groß, aber desto tiefer mit einer Röhre bis zum Kernhause versehen ist. Gegen den Stiel hin rundet er sich kurz zu und dieser befindet sich in einer kleinen trichterförmigen Vertiefung, ist holzig, dünn und einen halben

bis ganzen Zoll lang. In seinen Umkreis fallen einige Ecken, die von der Blume in gerader Linie nach dem Stiele zulaufen. In seiner Länge mißt er 3 Zoll, 3 Linien und in seiner Breite 2 Zoll und 9 Linien. Er gehört zu Nro. 4. der II. Classe der Apfelsormentafel, zu den langen Walzen. Die Grundfarbe ist überall citronengelb, nur hat er hie und da kleine braune Flecken und Punkte. Die Schale ist zart und dünn; das Kernhaus mehr rund als lang und nur, sowohl oben als unten, etwas spizig. Die Kernklammern sind groß und offen, wie bei den Klapperäpfeln; die Kerne selbst sind klein, rundlich und haben bisweilen einigen Schimmel an sich. Das Fleisch ist an Farbe weißgelb, hart, fest und hat einen süßkürlichen angenehmen, nachdrücklichen Geschmack, der ihn zum Tafelapfel bestimmt, aber doch auch für die Küche brauchbar macht. Er wird im December reif und dauert bis in den März.

B a u m.

Der Stamm ist stark, die Hauptäste breiten sich gleich von unten her aus und die Nebensterke setzen sich gerne nach einander an. Die Zweige sind eben nicht sehr lang und steif stehend. Das Tragholz wechselt unordentlich und besetzt nicht immer ganz, sondern läßt leere Stellen. Die Som-

merschossen sind lang, stark und haben wenig oder gar keine Welle, sind braun und haben einzelne weißgraue Punkte. Die Krone schiebt ihre Nester vorwärt hin und her, und bildet sich in keine rechte Form; sie ist nicht stark belaubt, und daher sehr durchsichtig.

Blatt.

Das Blatt ist länglich und hat seine größte Breite in der untersten Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu, von da es nach und nach abnimmt und sich an den Stiel anrundet. Nach dem Ausgange, nimmt es langsamer ab und dehnt sich, immer abnehmend, in eine lange Spitze aus. Die Rippen sind ordentlich gereiht, laufen aber größtentheils krumm nach dem Rande hin, auf diesem stehen deutliche runde Bäckchen von ungleicher Größe. Das Blatt ist krüpplich gewachsen, und der Stiel ist ein wenig geröhret, das Blatt selbst aber an Farbe dunkelgrün.

Sickler.

2.

Ueber Russische Eisäpfel.

(Nachtrag von Herrn Pfarrer Büttner.)

Unter dieser Ueberschrift steht eine schätzbare Abhandlung vom Hrn. Past. Sickler im *N. T. Garten-Magazin*, vor. Jahres 10. Heft S. 386. 2, die gewiß jeder Pomolog mit Vergnügen gelesen haben wird. Da sie aber nicht Alles enthält, was bereits Andere von einem und dem andern Russischen

Apfel geschrieben haben, so will ich hier so viel davon anführen, als mir zur Kenntniß von einem und dem andern dieser Äpfel gekommen ist. Ich schmeichle mir, daß es den Pomologen nicht unangenehm seyn werde, hier (in Vergleichung mit der Siedlerischen Abhandlung) das Meiste beisammen zu haben, was davon und darüber geschrieben worden ist, zumal da Neuenhahn in seiner Anleitung zum wirthschaftlichen Handel 2c. I Th. Esfuit. S. 755 sagt:

„überhaupt scheinen die in Deutschland befindlichen „Eisäpfel, im Verhältniß gegen die Russischen, „noch eine Berichtigung zu bedürfen.

Dr. Büsching schreibt in seinem Magazin für die neue Historie und Geographie, daß Kitburger einen durchscheinenden Apfel in Rußland rühme, Naljiweny genannt. Diesen Namen fand Henne, und nahm ihn in sein Buch: die Obstbaumzucht im Großen; 2te Auflage, 1795. Halle, S. 160, auf. Ein Ungenannter im Reichs-Anzeiger von 1799, Nro. 145. S. 1673. schreibt den Namen: Naljiwii. Dr. Petri in seiner Abhandlung: über Rußlands Wein- und Gartenbau 2c. Siehe ökon. Hefte 1807. Mai. S. 431. Naljiwüi, welches aber ein Druckfehler ist, und Naljiwüi heißen muß, wie er a. a. D. des Monat December S. 499 selbst berichtigt, und als die einzig richtige Schreibart angiebt. Herr Kriegs- und Domainenrath von Bergen S. 387 des *N. T. G. M.* stimmt der Schreibart Naljiwii bei, nur mit dem kleinen Unterschiede, daß er Näljiwii schreibt, welches bloß von der Aussprache verschiedener Personen in verschiedenen Provinzen herzurühren scheint.

Die Stelle im *N. U.* verdient hier zu stehen.

Sie lautet: „Nuch soll im Moskauischen eine aus China herkommende Art durchsichtiger, vollsaftiger und überdies wohl-schmeckender Aepfel gezogen werden, die man Naliwii — vollgeoffene Aepfel, nennt, weil sie in der That, bis zum Zerplatzen mit Saft angefüllt sind. Ihr Geschmack ist angenehm und säuerlich, und wenn man sie gegen das Licht hält, kann man die Saamenkörner in denselben zählen.“

Wer sollte glauben, daß uns dies schon ein Mann vor 164 Jahren gesagt hat? Es ist der Reise-beschreiber Olear in seiner Moskowitischen und Per-sianischen Reisebeschreibung, Fol. 1656, (die erste Ausgabe kam 1647 heraus) wo er S. 154 schreibt: „Es giebt auch an etlichen Orten, sonderlich in Muscow herrliche Gartengewächse an Aepfeln, Birn, Kirschen, Pflaumen und Johannisbeeren. Und verhält sich daher viel anders, als was Herberstein, Swagninus und Andere aus denselben von Ruß-land schreiben, daß nämlich wegen der großen Kälte daselbst, durchaus kein Obst und wohlgeschmackte Aepfel zu finden wären. Sie haben unter an-dern guten Aepfeln auch eine Art, welche so zart, und weiß von Fleisch, daß man in denselbigen gegen der Sonnen gehalten, die Kerne sehen kann. Aber, ob sie zwar von Ansehen und Geschmack lieblich, können sie doch wegen ihrer überflüssigen Feuchtigkeit nicht so lange, als die in Teutschland dauern.“

Eine besondere Merkwürdigkeit unter den Russi-schen Aepfeln sind die Naliwii — sagt Dr. Petri a. a. D. S 431 — oder die sogenannten vollge-offenen, durchsichtigen, oder klaren Ae-

pfel. Sie heißen deswegen so, weil sie frisch vom Baume weg, voller Saft und so durchsichtig sind, daß sie, gegen die Sonne gehalten, das Ansehen ha-ben, als wenn sie mit Wachs begossen wären, und man die Kerne in ihnen sehen kann. Sie wachsen hauptsächlich sehr häufig bei Dimitrew im Mos-kauischen Gouvernement, werden aber auch in Lief-land und bei St. Petersburg gefunden.“

Storch in seinem historischen Gemälde des Russischen Reichs 2. Th. Seite 402 gedenket eines Apfels, den er den Kirewskischen Aepfel nennt, der nicht selten so groß werde, daß ein einziger bis vier Pfund wiege, einen angenehmen und wein-sauren Geschmack habe, und sich lange halte.

Fries, wie Herr v. Bergen anführt, nennt einen Aepfel, der 4 Pfund wiege, Kirewskischen —. Ich glaube nicht, daß dieser Aepfel ein, von jenem vorhergehenden verschiedener Aepfel sey, sondern halte ihn für einen und denselben. Aber in einem Werke ist ein Buchstabe — Druckfehler; welcher es aber ist weiß ich nicht.

Der von Henne beschriebene Sibirische Eisapfel gehört zwar zur Rarität, ist aber von keinem Werthe. Der Verleger des Hennischen Buchs, Herr Hendel sagt in der Vorrede von ihm: „Ein hiesiger vornehmer Besitzer (wahrscheinlich der verstorbene Stifts- Amtmann und Ju-stiz-Commissär Büttner) vieler, in seinem vortreff-lichen Baumgarten befindlichen, inn- und ausländi-schen Obstarten, der sich auch Pfropfreiser vom seel. Herr Verfasser kommen ließ, und jetzt verschiedene Bäume in gutem Wachsthum hat, läßt diese klei-

nen Äpfel, die bei ihrer Zeitigung ihres herben und zusammenziehenden Geschmacks wegen, nicht zu genießen sind, gleich nach dem Abnehmen vom Baume dörren, oder im Ofen trocknen, und zum Gebrauch aufheben. Wenn diese Äpfelsorte, wie er mit versicherte, mit Wein gekocht, und gehörig zubereitet würde, wäre es ein herrliches und stärkendes Essen.*)

Henne selbst spricht S. 159. von ihm also: „Vor nicht gar langen Jahren (nämlich vor 1795) ließ Herr Hofrichter von Belcherm zu Harbke die Pfropfreiser aus Sibirien kommen. (Aus Sibirien? Wer hat ihm denn davon gesagt gehabt?) Von diesem stammen meine Reiser ab.“ Er führt aber auch an, daß Herr von Cramm, Braunschweigischer geh. Rath u. Envoyé in Rußland, vor vielen Jahren Reiser von einem Russischen Äpfel von Astrakan an den fürstlichen Gärtner zu Blankenburg gesandt habe, die aber wieder aufgegangen wären; der dortige Scharfrichter habe sich aber ein Reiser zu verschaffen gewußt, und davon einen schönen Baum gezogen, dessen Früchte so weiß, wie ein Ei wären. Henne ließ sich Pelzreiser davon, durch seinen Freund, Justizrath und Bürgermeister Nolte zu Blankenburg bringen; er erlebte aber die Früchte nicht. Wo sind diese Stämme nach seinem Tode wohl hingekommen?

„Sokina an der Wolga, und Isbolotski an der Oka sind reich an Äpfelarten von Astrachan (s. eben vorher) Persien, Karbedey“ — schreibt Hr. v. Bergen S. 391. Sollten denn

dieselbst nicht auch Birnen aus Persien anzutreffen seyn, und vorzüglich die, welche zu Ordebah wächst, und Mellehó heißt? Clear gedenket ihrer zweimal a. a. D. — S. 579 sagt er: „Von Baumfrüchten haben sie (die Perser) auch alterhand mit uns gemeine (natürlich; denn von Asien sind die Früchte zu uns gewandert — S. die genetische Obstgarte in Siedler's Geschichte der Obstcultur —) und fremde Arten. Unter andern ist eine Art Birn, die sie Mellehó nennen, wachsen zu Ordebah, sehen an Farbe und äußerlicher Gestalt den Citronen fast gleich; haben einen lieblichen Geruch, und gar fremden Geschmack, seynd sehr saftig.“ Und S. 451. — „eine sonderliche Art von Birnen, welche als Citronen anzusehen, waren sehr saftig, hatten einen gar fremden, anmuthigen Geruch und Geschmack.“ —

Da dieser Birn sonst weiter nicht gedacht wird, so viel ich wenigstens weiß; so werden die Herren Pomologen der Russischen Äpfel, auch diese Birn sich empfohlen seyn lassen.

Von den S. 389. genannten fünf Russischen Äpfeln, wünscht künftiges Frühjahr 1812 unterzeichneter vom Herrn Stadtsyndikus Burcharb Pelzreiser zu erhalten.

Dettinghausen im Coburgischen, den 1sten des Monats Mai 1811.

Johann Büttner, Pastor.

*) Westphälischer Schinken in Burgunder gekocht, soll auch gut seyn!

3.

M ö g l i c h e B a u m s a l b e .

Jedem fleißigen Baumgärtner ist es bekannt, daß man es nicht ohne Schaden versäumt, bedeutende Wunden am Stamm und an den Ästen der Bäume vor dem Einflusse der Luft zu verwahren. Es scheint, als wenn besonders der Sauerstoff auf solche offene Schäden bei den Pflanzen, wie beim thierischen Körper, einen zerstörenden und ätzenden Einfluß zeige. Der Gedanke möchte also Vieles für sich haben, zu den Heil- und Verwahrungsmitteln der Bäume, solche Stoffe zu benutzen, welche den Sauerstoff der Atmosphäre verschlucken, und dadurch vom verwundeten Theile abhalten. Schon vor vielen Jahren theilte ich meinem Jugendfreunde und Mitschüler, dem verdienten Dänischen Botaniker Rafn, diese Idee mit, der sie auch gebilligt, und in seiner Pflanzenphysiologie einen ähnlichen Vorschlag gethan hat. Er empfiehlt nämlich eine Salbe von gepulverter Kohle mit Kartoffelbrei, Milch oder Eiweiß. Nach meiner Erfahrung hat aber dieses Mittel, außer einigen Unbequemlichkeiten (z. B., daß es durch Fäulniß leicht verdickt, folglich oft frisch bereitet werden muß,) auch den Fehler, daß es an der Luft und Sonnenwärme spritzt, und vom Regen leicht abgespült wird. Forsyth's, Christ's und Edelkrantz's verschiedene Baumkitte habe ich auch nicht im Freien haltbar gefunden, wenn man größere Flächen damit bedeckt. Die Erneuerung aller dieser Mittel ist aber oft umständlicher und mühsamer,

als die erste Belegung. Baumwachs ist im Großen kostbar, und wenn es mit thierischem Fette versetzt ist, sogar schädlich, auch umständlich in der Anwendung. Harz und Pech, wie es Henne und Andere empfohlen haben, erfordern beständiges Erwärmen, und möchten wohl auch den Pflanzen manchmal Nachtheil bringen.

Die Eigenschaften, welche ich von einer guten Baumsalbe verlange, und vermuthlich jeder Baumpfleger, wie ich, sind: 1) daß sie, aus vorangeführten Gründen, den Sauerstoff der Luft aufzunehmen geschickt sey; Stoffe, die sich dazu eignen, sind: Kohle, Kalk, Asche u. dergl. 2) daß sie die Austrocknung der entblößten Theile verhindere; also darf sie nicht ganz schwarz seyn, weil diese Farbe die Hitze der Sonnenstrahlen noch sengender macht; 3) daß sie Wind und Nässe, auch Insecten abhalte; also weder rissig, noch von Bienen und Ameisen weggetragen werde; 4) daß sie nicht, durch ätzende Schärfe, selbst Nachtheil verursache; eine zwar negative, aber doch bei manchen bisher üblichen Mitteln vermißte Vollkommenheit; 5) daß sie weder sehr kostbar, noch bei der Vereitung oder Anwendung umständlich sey; 6) daß sie vom Froste nicht aufgelöst werde, vielmehr ihn von der Wunde abhalte; also aus Substanzen bestehe, welche schlechte Wärmeleiter abgeben, z. B. Kohlenpulver, Del und dergl. 7) daß ihre Farbe dem Auge nicht zuwider sey; ein mit gelbem Baumwachs beplasterter Baum, steht in einer schönen Anlage aus, wie ein Krüppel in einer Tanggesellschaft; aber auch die ganz schwarze Farbe giebt den Bäumen ein Ansehen, als litten sie am Brande, wobei man eine wirklich brandige Stelle gar zu leicht,

zum Nachtheil des ganzen Baums, unbemerkt läßt.

Folgende Baumfalbe hat besser, als alle mir bis dahin bekannte, zu meiner Befriedigung, die vorangeführten Erfordernisse geleistet. Sie besteht aus Leinöl, gepulverter Holzkohle und geschlämmter weicher Kreide, statt welcher man auch im Großen, ungelöschten, an der Luft zerfallenen Kalk, oder gesiebte Holz- asche anwenden kann. Wem es zu umständlich ist, reine Kohlen in Pulver zu verwandeln, der kann auch Kienruß an deren Stelle nehmen, wie- wohl ich jene besser finde. Ein genaues Verhält- niß anzugeben, finde ich weder thunlich noch noth- wendig. Das Gewicht der festen Stoffe ändert gar zu sehr, nachdem sie mehr oder weniger Feuchtig- keit aus der Luft eingefogen haben, auch verschluckt das Del nicht immer gleich viel davon. Die Mi- schung, wann die Bestandtheile sorgfältig in ein- ander gerührt worden sind, muß sich wie eine Salbe, mit einem steifen Pinsel mit kurzen Bor- sten, leicht auftragen und ausbreiten lassen. Drei Theile Kreide oder Kalkpulver zu e i n e m Theil Kohle, nach dem Gewichte, nicht nach dem Raume bestimmt, ist ein gutes Verhältniß der festen Theile. Kreide oder Kalk giebt mit Leinöl den dauere- haften Kitt, dessen sich die Glaser bedienen, welcher an der Luft steinhart wird. Die Kohle macht ihn noch dauerhafter, entfernt die Insecten, schützt die Wunde vor Kälte, verschluckt den Sauerstoff der Luft, und bringt eine Farbe hervor, welche der na- türlichen der Baumrinde nahe kommt. Ein Zusatz von gelbem oder braunem Ocker, in dieser letz- ten Hinsicht, verschafft jede beliebige Schattirung

und ist ganz unschädlich. Bei der Drangerie und manchen feinen Sträucher ist dies letztere besonders angenehm. Sehr wichtig ist es aber, jeden festen Körper, den man hierzu anwenden will, vorher auf das zarteste zu pülvern. Bei den Erdbarten geschieht dies leicht durch Zerstoßen und Schlämmen. Das Kohlenpulver muß aber nothwendig durchgeseibt wer- den. Andere Oele als Leinöl, empfehle ich nicht, weil sie nicht gut trocknen. Der Anstrich geschieht nur einmal, und ganz dünn. Um diese Baumfalbe geschmeidig zu halten, übergießt man sie mit Leinöl, und verbindet den Topf mit einer Blase.

Will man diese Salbe noch klebender machen, z. B. zum Behuf der Copulierbänder, so macht man sie etwas dicker, und rührt einen geringen Zusatz über Kohlen zerlassenen Terpentins hinzu, welcher auch besonders nützlich ist, wo man brandige Stel- len ausgeschnitten hat. Mit diesem Zusatz ist die Salbe auch bei Frost und nassem Wetter anzubrin- gen, sonst muß die zu belegenden Stelle immer recht trocken seyn. Terpentins und Leinöl ist den Bäumen auch nicht nachtheilig, so wie Fisch- theran, Speck, Theer und ähnliche Dinge, die man gegen Hasen, Insecten u. dergl. empfohlen hat.

Um aber von dieser und jeder Baumfalbe den gehörigen Nutzen zu erreichen, ist eine Vorsicht nothwendig; welche nur zu oft, auch von sorgfälti- gen Baumpflägern, übersehen wird. Sie betrifft den Schnitt der zu heilenden Wunde selbst. Eine von Krebs, Brand, Hasenbiß, Harzfluß u. dergl. beschä- digte Stelle muß man durchaus so weit ausschneiden, bis man keine, durch ungesunde Farbe, schwarze Punkte, oder dergleichen ausgezeichnete Theile mehr

gewahrt wird. Jeder große oder kleine Ast, den der Wind oder die Hand des Gärtners wegnimmt, muß bis auf den Ring der Rinde glatt abgeschnitten werden, welcher zwischen ihm, und dem Mutterast, aus dem er entstanden ist, eine sichtbare Trennung macht. Dann überwächst die Wunde schnell und sicher, wenn der Baum noch Kraft hat. Bleibt aber, wie man es häufig sieht, über diesem Ringe ein Stumpf vom abgenommenen Aste, so stirbt dieser Ueberbleibsel ab, und bildet allmählich einen Trichter, wodurch die Masse in das Mark des Mutterastes dringt, und diesem das Verderben zuzieht. Da es aber auch sehr nachtheilig ist, diesen Ring zu beschädigen, so rathe ich, ehe man die Säge ansetzt, rund umher, mit dem Messer, dicht über demselben, eine Kerbe bis an den Splint zu schneiden, wodurch man die Verletzung der Rinde und des Bastes am sichersten vermeidet.

Sy darf hoffen, daß jeder Baumpfleger die von mir beschriebene Baumsalbe, dem berühmten und so theuer belohnten Forsyth'schen Baummörtel vorziehen werde, wenn er die oben angeführten Vorsichtsregeln nicht außer Acht läßt.

W.

4

Ueber das Verpflanzen großer und tragbarer Bäume und Sträucher.

„Zeit gewonnen, viel gewonnen,“ sagt ein altes Sprichwort, das wohl, vor vielen andern, nützliche

Wahrheit predigt. Indes mag es wenig Geschäfte geben, bei denen man so oft und so sehnlich die Zeit zu verkürzen wünscht, als bei der Baumzucht. Wie manche Anlage dieser Art ist unterblieben, weil man die Früchte seiner Arbeit nicht zu erleben hofft, und dann mit jenem Schulmeister denkt: Warum soll ich etwas für die Nachkommen thun, da sie nichts für mich gethan haben, noch thun werden? Aber auch ohne solchen groben Egoismus, ist es doch recht langweilig und verbrießlich, so viele Jahre zu warten, ehe das Stämmchen zum ansehnlichen und tragbaren Baum emporwächst. Bei der schönen Gartenkunst ist dies noch schlimmer, als bei der freien, weil bei jener, Geduld nicht wie bei dieser, die Lücke ausfüllt. Wer eine Pflanzung macht, in der Absicht einen Gegenstand der Kunst und Zierde aufzustellen, fühlte sich dadurch in großer Verlegenheit, daß er den Gebäuden und Statuen, Anfangs nichts an ihrer Größe abnehmen und nachher nichts zulegen kann; dagegen die Bäume und Sträucher in den ersten Jahren zu sehr die Zwerggestalt behalten, und nachher in das Riesensömige ausarten. Diese Schwierigkeit ist gewiß eine der größten bei jeder neuen Anlage der schönen Gartenkunst. Aber auch in einem gewöhnlichen Obstgarten wird das Auge sehr beleidigt, wenn es zwischen vielen alten Stämmen auf ein Bäumchen stößt, das neulich aus der Baumschule in Reihe und Glied versetzt worden ist.

Für diese und ähnliche Fälle kann ich eine Methode empfehlen, nach welcher man, durch einige Mühe und Vorsicht, sowohl Obstbäume, als andere, von ansehnlicher Höhe und Stärke, wenn sie nicht zu weit entfernt sind, zweckmäßig versetzen kann. Die beste Zeit zu dieser Verpflanzung ist der Herbst,

bald nach dem Laubfall, vorzüglich beim Steinobst, dessen Versetzen im Frühjahr ich, wenn die Stämme mehr als ein Paar Zoll im Durchmesser halten, nur im höchsten Nothfall unternehmen würde.

Die erste Arbeit ist, ein sehr geräumiges, aber nicht zu tiefes Loch ausgraben zu lassen. Dann sichtet man rings um den zu versetzenden Baum vorsichtig alle Erde weg, wozu man sich einer Baumgabel, eines Karsts und der Schaufel bedient, aber keines Spatens. Die Baumgabel ist wie jede Mistgabel gestaltet, nur hat sie vier Zinken, welche enger zusammenstehen. Denkt man sich eine solche, etwas kleinere und kürzere Baumgabel gebogen, nach Art einer Kohlhacke, so hat man den Begriff des Karsts. Mit diesen Geräthen verfolgt man nun allmählich alle Thauwurzeln, und sorgt dafür, daß sie möglichst wenig Fasern verlieren. Hat der Baum tief unter sich gehende starke Wurzeln, so wird es nöthig, ihn, vermittelt eines Seiles, das am Stamme befestigt wird, nach und nach vorsichtig auf die Seite zu legen. Leidet er wenig Einbuße an seinen Wurzeln, so ist es auch nicht nöthig, ihm viele Zweige zu benehmen. Ist dies aber der Fall, so stuzt man nicht, nach gewöhnlicher Art, die Hauptäste, sondern schneide so viel kleinere Äste und Zweige glatt an den Hauptzweigen weg, daß diese ihre Länge behalten, und die Krone nur ausgelichtet wird. Dadurch gewinnt man mehrere Jahre Zeit. Soll der Baum nicht über eine Viertelstunde weit gebracht werden, so ist es hinreichend, die Wurzeln an allen Spitzen gut zu befeuchten, und mit trockner Erde zu beweisen. Bei weiterem Transport muß der Baum mit Moos, Erde, Stroh u. dgl., auf bekannte Weise, an den Wurzeln verwahrt

werden. So bald er an der neuen Stelle ankommt, werden die Haarwurzeln wieder befeuchtet, und wenn er nicht sogleich gepflanzt wird, wie ich jedoch sehr anrath, in Erde an einem schattigen Orte eingeschlagen. Das Loch muß nun gehörig erweitert und vertieft werden; zu weit kann es nicht seyn; aber eine zu große Tiefe wird leicht nachtheilig, weil der Baum durchaus nicht nach dem Verpflanzen tiefer stehen darf, als vorher. Die Thauwurzeln müssen auch, etwa eine Handbreit unter der Oberfläche, gehörig ausgebreitet zu liegen kommen, und dabei wohl beachtet werden, wie viel sich der Baum nach seiner Schwere und der Lockerheit des Bodens senken wird. Ist die untere Erde hart, steinig oder unfruchtbar, so daß eine tiefere Auflockerung oder Herbeiführung neuer Erde nöthig ist, so versäume man nicht, diese letztere wieder vor dem Einsetzen gut zu ebnen und anzutreten. Um den Baum zu befestigen, schlage man einen stumpfspitzigen, starken, mit einer Kerbe versehenen Pfahl recht fest in die Erde, unmittelbar hinter dem Wurzelstock des Baumes und so tief, daß er mit der Oberfläche der Erde gleich stehe. Dieser Pfahl kann dritthalb bis drei Fuß lang, und von gutem Kiefernholz seyn. Hieran wird der Baum in der gehörigen Höhe und Richtung, mit starken, gedrehten Weiden recht fest gebunden. Wird dies gehörig ausgeführt, so steht der Baum, ohne alle Befestigung über der Erde, vollkommen sicher. Nunmehr kommt es darauf an, alle große und kleine Wurzeln, durch Einschlämmen, möglichst mit der Erde in Berührung zu bringen. Dem Vorgeben, daß das Einschlämmen im Herbst nachtheilig seyn soll, habe ich so wenig, als Christ, Diel, und andere berühmte Baums

pfleger, beizupflchten Ursache gefunden. Bei größe-
ren Bäumen ist es durchaus nothwendig, weil
diese die Verletzung in langer Zeit, ja wohl gar
nicht verwinden, wenn ihre feinen Saugwurzeln
nicht sogleich die Ernährung des Baums besorgen
können. Die Erde, welcher man sich beim Ein-
schlänmen bedient, muß aber klar, nicht naß,
jedoch auch nicht so staubig seyn, daß sie das
Wasser nicht annimmt. Es ist recht gut, wenn
die ganze Grube allmählich mit einem Brei von
Erde und Wasser angefüllt wird, und man dann
mit einem Hartenstiel, zwischen den Wurzeln in
die Erde sticht, damit jener sich überall gut an-
lege. Die Sorgfalt bei dieser Arbeit bezahlt sich
nachher an Zeit und Mühe tausendfach. Will man
nun noch, so weit die Wurzeln laufen, aber nicht
unmittelbar am Stamme, die Erde mit halbwar-
mem Pferdedünger belegen, so ist dies dem Baume

um so wohlthätiger, weil die eindringende Kälte
das Anwurzeln doch erschwert. Indes ist dieses
nur bei einer geringen Zahl von Bäumen thunlich,
und im Ganzen auch nicht nothwendig.

Im ersten Jahre beobachte man es nun als
Hauptregel, den verletzten Baum, er habe auch
ein noch so üppiges Aussehen, durchaus keine Frucht
ansetzen zu lassen. Kümmer er, so gieße und
sprüze man ihn fleißig, und umbinde Stamm und
Aeste mit Moos. Schiebt er hingegen zu stark
ins Holz, oder bildet Wassertriebe, so lasse man
ihm das erste Jahr seinen Willen, und benehme
ihm nachher, durch flüchtigen Schnitt, den zu
starken Holzwuchs, welcher überhaupt seine Gesun-
dheit beweiset, und für die Zukunft eine große Frucht-
barkeit verspricht.

W.

G a r t e n = L i t e r a t u r.

William Hooker's,
Paradisus Londinensis.

Die Engländer, deren leidenschaftliche Lieb-
haberei bekanntlich die Pflanzenkunde, und beson-

ders Blumisterei ist, und welche deshalb die
Cultur schönblühender exotischer Pflanzen aufs höch-
ste getrieben haben, besitzen eine Menge kostbarer
Pflanzenwerke, deren prachtvolle und naturgetreue
Abbildungen nichts zu wünschen übrig lassen, und
dem Garten- und Blumen-Liebhaber den herrlich-
sten Genuß gewähren. Eins von diesen kostbaren

Prachtwerken ist der, erst seit einigen Jahren in London neuerschienene *Paradisus Londinensis* von dem Königl. Pflanzen-Maler *Hooker* in *Kew*. Der erste Band davon, welchen ich vor mir habe, erschien i. J. 1805, und wie weit dieses schöne Werk nun bis jetzt fortgesetzt worden, ist uns, wegen der nachher eingetretenen strengen Handelsperre mit England, dermalen unbekannt. Er hat folgenden ausführlichen Titel:

The Paradisus Londinensis, or coloured figures of plants, cultivated in the vicinity of the Metropolis by William Hooker, pupil of Francis Bauer, botanic painter to their Majest. at Kew. Vol. I. London, printed by L. N. Thury, Berwick-Street, and published by W. Hooker. No. 6. Frith-Street. 1805.

Dieser erste Band, in Royal-Quart, enthält 65 herrlich gezeichnete und ausgemalte Abbildungen fast lauter neuer, schönblühender exotischer Pflanzen, jede mit einer charakteristischen Beschreibung und kurzen Notiz über ihre Cultur begleitet. Da ich sicher vermuthen kann; daß nur sehr wenige Leser des *N. D. Gart. Mag.* dies Prachtwerk bis jetzt selbst gesehen haben, so wird es ihnen gewiß angenehm seyn, aus folgender Liste die Pflanzen kennen zu lernen, welche dieser erste Band enthält.

Inhalt des I. Bandes.

- Zaf. 1. *Trillium grandiflorum*,
 — 2. *Protea acutifolia*.
 — 3. *Bryophyllum calycinum*.
 — 3. *Vaccinium buxifolium*.

- Zaf. 5. *Magnolia anonaefolia*.
 — 6. *Gompholobium psoraleaefolium*.
 — 7. *Podalyria argentea*.
 — 8. *Gladiolus concolor*.
 — 9. *Aphyllanthes juncea*.
 — 10. *Morea odora*.
 — 11. *Protea glaucophylla*.
 — 12. *Crossandra undulaefolia*.
 — 13. *Coronilla viminalis*.
 — 14. *Castalia magnifica*. (2 Blätter)
 — 15. *Eucalyptus obliqua*.
 — 16. *Dahlia sambucifolia*.
 — 17. *Dioscorea tamifolia*.
 — 18. *Reaumuria linifolia*.
 — 19. *Dahlia bidentifolia*.
 — 20. *Convolvulus pannifolius*.
 — 21. *Leucojum autumnale*.
 — 22. *Hibiscus grandiflorus*.
 — 23. *Pelargonium nummifolium*.
 Vol. I. Pars II.
 — 24. *Protea mucronifolia*.
 — 25. *Cacalia bicolor*.
 — 26. *Campanula alliardaeifolia*.
 — 27. *Protea lacticolor*.
 — 28. *Swainsona coronillaefolia*.
 — 29. *Columnea rotundifolia*.
 — 30. *Crocus serotinus*.
 — 31. *Yucca recurvifolia*.
 — 32. *Sabbatia gracilis*.
 — 33. *Hibiscus acerifolius*.
 — 34. *Eustoma silenifolium*.
 — 35. *Trillium foetidum*.
 — 36. *Phyllodoce taxifolia*.
 — 37. *Protea longifolia*.

Taf. 38. *Magnolia conspicua*.

— 39. *Pelargonium pulchellum*.

— 40. *Bromelia aquilega*.

— 41. *Goodia lotifolia*.

— 42. *Woodfordia floribunda*.

— 43. *Magnolia auricularis*.

— 44. *Menciesia globularis*.

— 45. *Convolvulus farinosus*.

— 46. *Gardenia crassicaulis*.

— 47. *Lilium concolor*.

— 48. *Billardiera mutabilis*.

— 49. *Cymburus mutabilis*.

— 50. *Justicia virgularis*.

— 51. *Clitoria calcarigera*.

Taf. 52. *Crinum Yuccaefflorum*.

— 53. *Cymburus urticaefolius*.

— 54. *Ornithoglossum glaucum*.

— 55. *Hamelia grandiflora*.

— 56. *Lacathea florida*.

— 57. *Dianthus pomeridianus*.

— 58. *Chamaenerium halimifolium*.

— 59. *Tradescantia crassifolia*.

— 60. *Astrantia helleborifolia*.

— 61. *Dianthus collinus*.

— 62. *Bignonia grandiflora*.

— 63. *Carpolyza spiralis*.

— 64. *Anneslea grandiflora*.

— 65. *Rothmannia longiflora*.

G a r t e n = M i s c e l l e n.

I.

Beschreibung und Lebensweise derjenigen Rau-
pen, welche den Obstbäumen den größten
Schaden zufügen; nebst den zweckmäßi-
gen Mitteln, diesen Schaden abzuwenden.

Bereits im zweiten Bande des ersten
Jahrganges des Deutschen Obstgärtners

hat dessen Herausgeber, der Hr. Pfarrer Sickler
S. 38. die Nothwendigkeit gezeigt, sich mit den,
den Obstbäumen schädlichen Insecten, ihrer Lebens-
weise, und den zweckmäßigsten Mitteln zur Vertil-
gung solcher schädlichen Insecten näher bekannt zu
machen.

Auch hatte derselbe S. 131. jenes Bandes die
Ausführung des entworfenen Planes mit der Schil-
derung der Oekonomie der Blattläuse und mit
den Mitteln zu deren Vertilgung begonnen. Bei

diesem ersten Schritte ist es aber auch geblieben, und von ihm nichts weiter über diesen wichtigen Gegenstand geliefert worden.

Da nun in diesem Frühjahr in einem großen Theile von Thüringen und besonders im Saal = Thale, die verderblichen Span = Raupen abermals gewüthet, alle Hoffnung zu einer ergiebigen Obstkörnte vernichtet, und dadurch einen enormen Schaden gethan haben, so ist es daher um so zweckmäßiger, in diesem Garten = Magazine den im Deutschen Obstgärtner entworfenen Plan nach und nach durchzuführen; um die bisher immer noch bestandene wesentliche Lücke über einen, für Obstkultur und Gärtnerei überhaupt so wichtigen, Gegenstand auszufüllen.

Um den oft sehr großen Schaden abzuwenden, welchen manche Raupen anrichten, wenn sie sich durch Witterungsbeschaffenheit begünstigt, allzusehr vermehren, müssen Freunde der Obstkultur stets aufmerksam auf ihre Bäume seyn, und nicht erst dann an Reinigung derselben von Raupen denken, wenn diese die Blüten und Blätter meistens entweder übersponnen oder abgefressen haben; ist es einmal schon so weit gekommen, so ist für dieses Jahr alle Hülfe zu spät; und der entstandene Schade drückt die Blume nicht selten einige Jahre. Raupenfraß läßt sich nur durch stete Sorgfalt verhüten, die aber häufig nicht angewendet wird.

Um Raupenfraß zu verhüten, muß man die den Obstkäumen gefährlichsten Feinde und deren Lebensweise kennen; um nach Anleitung der Kennt-

niß von ihrer Lebensweise die schädlichsten Mittel und die schädlichste Zeit zu ihrer Vertilgung anwenden zu können; wie man aus Folgendem entnehmen wird.

1) Die Raupen des Baumweißlings (Papilio Crataegi) sind äußerst gefährlich. Diese Raupen sind haarig, und haben an jeder Seite, so wie über den Rücken einen schwarzen Längsstreif. Zwischen diesen Streifen ist die Grundfarbe gelblich braun, an den Gelenken etwas dunkler; unten an den Seiten aber blaulich grau.

Diese Raupen leben anfangs gesellig auf den Obstkäumen, vorzüglich der Prunus - Arten, und überwintern in ihrer Jugend unter einer Decke von ihrem Gespinnste und dürren Blättern an den Spitzen der Zweige; die man, um dieses gefährlichen Gastes sich zu entledigen, frühzeitig, am zweckmäßigsten schon im Spätherbste, so bald die Bäume ihr Laub haben fallen lassen, abschneiden, und verbrennen muß.

Im Frühjahr, so lange die Nächte noch kalt sind, leben diese Raupen gemeinschaftlich beisammen; wenn sie aber erwachsen sind, so leben sie zerstreut und einzeln. Sollte man daher, vor Winters oder zu Anfang des März ein oder das andere Raupennest übersehen haben, und sollten sich daher späterhin doch noch Raupen an den Blumen wahrnehmen lassen, so thut man wohl, in den frühesten noch kühlen Morgenstunden mit einer, mit Lappen dick umwickelten hölzernen Keule an den Stamm und die Nester der Blume anzuschlagen, und solche zu erschüttern; so wie auch mit Haaken, die

an langen Stangen befestigt sind, die sehr hohen Nester zu schütteln, so fallen die noch halb erstarrten Raupen herab. Um die herabgefallenen Raupen nicht entwischen zu lassen, thut man wohl, ein großes Stück grobe Leinwand unter dem Baume jedes Mal auszubreiten, damit die Raupen darauf fallen, wo man sie dann todt treten kann. - Im Gras- oder lockeren Erdboden würden sich viele verkrüechen, und entkommen. Nebst der Zerstörung der Raupennester ist daher immer noch späterhin dieses zweite Reinigungsmittel als Nachlese bestens zu empfehlen.

Unter den Raupen der Tagsschmetterlinge ist obige die fast einzig den Obstbäumen schädliche. Denn unbedeutend ist wohl der Nachtheil, welcher den Pflaumenbäumen von den Schildraupen des Birkenfalters (*Papilio Betulae*) und des Pflaumenfalters (*Pap. Pruni*) zugefügt werden kann.

Unter den Spinnerraupen giebt es hingegen die meisten gefährlichsten Feinde für die Obstbäume. Nämlich:

2) Die Ringelraupen des Weißbuchenspinners (*Phalaena Bombyx Neustria*) sind äußerst gefährliche Feinde; sie fressen nicht nur alle Obstbäume, sondern zuletzt fast alle Gartenpflanzen kahl. Es sind dies sehr langleibige Raupen. In der frühesten Jugend, wenn sie aus den Eiern kommen, sind sie ganz schwärzlichbraun. Nach der ersten Häutung werden sie schwarzbraun und schmutziggelb gestreift. Späterhin werden die schwarzbraunen Streifen blau; so daß die Raupen alsdann blau

und gelb gestreift aussehen. Der Streif über den Rücken färbt sich öfters weiß. Der Kopf ist blau, und hat zwei schwarze Punkte. Der ganze Körper ist zerstreut mit feinen Haaren bekleidet, und über dem letzten Ringe befindet sich eine erhöhte Drüse.

Die Schmetterlinge dieser Raupen sind ockergelb mit vielem Braun. Die Weibchen legen ihre Eier rings um die Nester in Spirallinien eng beisammen, und neben einander, wie ein Armband herum; diese Eierchen haben eine sehr harte glasarzte Schale, die alle Feuchtigkeit abhält, und sitzen so fest, daß man sie kaum abtragen kann. Nur Vögel und Schneumonst-Insecten vermögen diese Eierchen zu vertilgen.

Im ersten Frühlinge, wenn die Räupchen aus den Eiern gekrochen sind, leben sie eine Zeitlang gesellig beisammen in Geweben, die sie sich an den Zweigen spinnen. In dieser Zeit kann man diese Gewebe in den kühlen Morgenstunden mit sammt den Raupen durch Strohwische von den Baumzweigen abkehren und vertilgen, besonders in der ersten frühesten Zeit, wo die Gewebe noch sehr zart und die Raupen noch sehr klein sind. Will man weniger schonend mit den Baumzweigen zu Werke gehen, so bedient man sich der Raupenscheere.

Wenn die Raupen aber erwachsen sind, so leben sie zerstreut; und dann muß man sie in den kühlfsten Morgenstunden durch Erschütterung der Zweige zum Herabfallen auf unterlegte Leinwand bringen, und daselbst tödten. Dieses Mittel, die Raupen durch erschütternde Schläge an Stamm und Nester, in den kühlfsten Morgenstunden zum Herabfallen zu bringen, ist den Bäumen unschädlich und besser

als das Räuchern. Doch soll zuletzt auch eine Vorrichtung zum Räuchern der Bäume, und das unschädlichste Räuchmittel angegeben werden.

3) Die Raupen des Kirschenspinner's (Phalaena Bombyx Lanestris) werden zuweilen vorzüglich den Kirschen und allen Sorten von Pflaumen = Bäumen gefährlich.

Sie kommen im ersten Frühlinge, wenn die Bäume kaum ausge schlagen sind, aus dem Ei, und leben bis zur ersten Häutung, ohne Nahrung zu sich zu nehmen; spinnen sich sogleich (da sie immer gemeinschaftlich beisammen leben) ein Gewebe, welches sie, so wie sie mehr erwachsen, auch immer mehr vergrößern. Dieses Gespinnst besteht daher aus mehreren Häuten über einander, als eben so vielen Kammern oder Abtheilungen. Zunächst den Nesten sind Öffnungen in demselben als Ein- und Ausgänge. Morgens und Abends geht die Gesellschaft in Zügen zum Fraße aus dem Neste heraus. Man muß sie also sehr früh in ihren Nestern überraschen, um eine jede beisammen sitzende Raupengesellschaft mit einmal einzufangen, und zu vertilgen; am besten mit Anwendung der Raupenschere bei hohen Nestern; niedrigere Gespinnste kann man, bei unten auf die Erde ausgebreiteter, Leinwand mit einem Strohwische vom Baume abkehren, und die herabgekehrten Raupen auf der Leinwand tödten.

Bis zur dritten Häutung sind diese Raupen einfarbig grauschwarz, und mit zerstreut stehenden langen Haaren bekleidet. Nach der dritten Häutung zeigen sich Spuren von rothgelben Flecken, und an den Seiten ein weißgelber Strich. Bei der vierten

Häutung wird das Raupenfell schwarzblau. Jeder Ring des Körpers ist mit zwei Knöpfchen besetzt, auf welchen büschelförmige rothgelbe Haare, und außerdem noch drei weiße Punkte stehen.

Der rothbraune Nachtschmetterling lebt meistens im October, (seltener im Frühjahre) um seine Eier zu legen.

4) Die Raupen des großen Schabenspinners oder der Stahlmotte (Phalaena Bombyx, [oder auch Noctua] Quadra,) vermehren sich zuweilen auch so stark, daß sie den Obstbäumen äußerst nachtheilig werden; in der Regel gehören sie aber nicht zu den gefährlichsten Raupen, und sind daher, da sie meistens vereinzelt leben, am besten in den kühlen Frühstunden durch Erschütterung der Bäume einzufangen.

Diese Raupen sind aschgrau, hier und da schwarz gefleckt, mit zwei schwärzlichen Rückenlinien, und mit schwarzem kleinen Kopfe. Außerdem auf jedem Gliede des Leibes oberhalb auf dem Rücken, mit großen goldgelben oder auch hochrothen Wizen besetzt. Der Bauch ist braun mit gelblich weißen Flecken.

5) Die Raupen des Goldaster = Spinners oder der Brand = Eule (Phal. Bomb. Chryssorrhoea) sind dagegen äußerst gefährlich, sowohl für alle Sorten von Obstbäumen und Sträuchern, als auch sogar noch für Eichenwälder, die sie schon oft ganz entblättert haben.

Diese Raupen sind haarig, schwarzgrau, längs dem Rücken mit zwei dicht neben einander laufenden, pomeranzengelben Strifen gezeichnet, welche

auf dem vierten Ringe durch eine schwarze warzenförmige Erhöhung unterbrochen werden; auch über der Schwanzklappe befindet sich eine zweite, aber kleinere Warze. Auf dem 9ten und 10ten Ringe sind zwei rothe bewegliche Knöpfchen, und an den Seiten sind weiße, durch Haarbüschel gebildete Flecken.

Diese Raupen kommen schon im August oder September aus den Eiern, und leben gesellschaftlich in einem Gewebe zu 10, 20 und mehreren beisammen. Das Baumblatt, an welchen sich die Eier befanden, befestigen die jungen Raupen an dem Zweige durch Fäden, und überziehen es mit einem Gewebe. Im Frühjahr vergrößern sie diese Gewebe, die man gewöhnlich von eisgrauer Farbe und beträchtlicher Größe an den Spitzen der Zweige antrifft. In diesen Geweben leben die Raupen des Nachts, so wie auch bei Regenwetter ziemlich bis in die Mitte des May. Nach der letzten Häutung leben sie aber zerstreut.

Will man diese gefährlichen Raupen los seyn, so muß man schon vom Herbst an bis zum Frühlinge, ehe die Bäume ausschlagen, die Bäume fleißig untersuchen, und alles dürre Laub, besonders das mit Geweben umspinnene, sorgfältig mit Strohwischen abkehren und verbrennen; so kommt man allem Unheile sicher zuvor.

Die vereinzeltten Raupen vereinigen sich zu Ende des Sommers nochmals, wenn sie sich verpuppen wollen, und spinnen ihrer mehrere gemeinschaftlich ein braunes Gewebe zwischen Blättern, in welchen sie sich verpuppen. Diese Gewebe sind aber schwer zu finden, wegen der Belaubung der

Bäume. Entdeckt man jedoch dergleichen, so sind sie ebenfalls zu vernichten.

6) Die Raupen des Gartenbirn-Spinner's (Phal. Bomb. Auriflua) werden seltener gefährlich, indem sie sich nicht sehr vermehren. Da sie immer vereinzelt leben, so sind sie durch Erschlüftung der Blume in den kühlen Morgenstunden zum Herabfallen zu bringen, und zu tödten.

Sie kommen auf allen Obstbäumen vor, sind haarig; über den Rücken läuft ein breiter, schön hochrother Streif, welcher der Länge nach durch eine schwarze Mittellinie getheilt ist. Zu beiden Seiten sind Reihen von hellweißen haarigen Flecken und Borten, die aber bald verloren gehen. Die übrigen Haare des Körpers sind schwarz, nahe dem Kopfe und nahe dem After am längsten. Auf dem vierten Ringe sitzt eine schwarze, weißgefleckte, behaarte Erhöhung, und über dem After ist ein kleinerer Buckel mit zwei rothen, beweglichen Knöpfchen.

7) Die Raupen der Stammphaläne (Phal. Bomb. Dispar) sind aber wieder äußerst gefräßig und gefährlich, und haben nicht selten ganze Obstplantagen ihrer Blätter beraubt.

Es giebt zweierlei Massen von diesen Raupen. Bei den einen ist der Körper aschgrau, auf dem Rücken mit drei feinen gelblichen Längslinien gezeichnet; zwischen welchen zwei Reihen behaarter Knöpfe stehen. Von diesen Knöpfen sind die fünf vordersten Paare dunkelblau, die übrigen aber roth. Auf dem 9ten und 10ten Absatze sitzen bewegliche Bläschen. Der Kopf ist dicker als der Körper, von

Farbe gelblichgrau mit großen braunen Flecken. Außerdem haben diese Raupen viele Büschel steifer Haare in den Seiten.

Die andere Klasse dieser Raupen haben eine dunklere Grundfarbe, und sind über den Rücken mit einem sehr breiten dunkelbraunen Streifen bezeichnet. Es fehlen derselben die blauen Knöpfe der sechs vorderen Ringe.

Diese Raupen treiben ihr Unwesen vom Frühlinge an bis zu Ende des Sommers, und leben meistens nicht sehr gesellig. Ihre Verpuppung nehmen sie theils in den Ritzen der Baumrinde, theils zwischen Blättern, die sie durch Fäden zusammenziehen, vor. Die Vertilgung derselben geschieht also am besten im Frühjahr, wenn die Bäume belaubt sind, durch Erschütterungen der Baumstämme und Zweige, um in den kühlen Morgenstunden die Raupen zum Herabfallen auf untergelegte schlechte Leinwand zu bringen; oder auch durch Räuchern. Außerdem wird es nützlich seyn, Ende Julius und Anfangs August mit Strohwischen die Ritzen der Baumrinde an den Stämmen und großen Nestern der Bäume anzufügen, um die daselbst versteckten theils dunkelbraunen, theils brannschwarzen Puppen wegzuschaffen und zu zerquetschen.

8) Die Raupen des Mandelspinners oder Blaukopfs (Phal. Bomb. coeruleocephala) leben zwar nicht gesellig, vermehren sich aber doch zuweilen so stark, daß sie den Äpfel- und Birnbäumen, zuweilen auch den Pfäulenbäumen im Mai und Junius großen Schaden zufügen.

N. X. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 5. St. Mai 1811.

In der Jugend leben solche von den Blättern und Blüten der Bäume; sobald aber Früchte angelegt haben, so fressen sie diese auf. Bei Tage sitzen sie vereinzelt unter den Blättern; und sind daher bloß durch Baumerschütterungen oder Räucherung in den kühlen Morgenstunden im Mai von den Bäumen zum Herabfallen zu bringen und zu vertilgen.

Diese Raupen sind ziemlich dick und fastig, von Farbe meergrün mit schwarzen Knöpfen, auf deren jedem ein einzelnes Haar steht. Ueber den Rücken läuft ein blaßgelber breiter, und an jeder Seite ein solcher schmalerer Streif. Der Kopf ist bläulich mit zwei runden schwarzen Flecken. Im jugendlichen Alter ist die Farbe der Raupen heller; oft fällt sie über den Rücken ganz ins Weißliche, so daß der gelbe Rückenstreifen nicht zu erkennen ist. Im erwachsenen Alter fällt die Grundfarbe zuweilen ins Bläuliche.

Von den Raupen derjenigen Schmetterlinge, welche man Eulen nennt, leben und nähren sich zwar manche auf Obstbäumen; vermehren sich aber fast nie so sehr, daß sie auffallenden Schaden durch ihre Gefräßigkeit anrichten. Da also diese Raupen nicht zu den gefährlichsten gehören, so sollen sie zwar hier etwas näher bezeichnet, aber nicht ausführlich geschildert werden.

Um jedoch auch diese weniger gefährlichen Baumfeinde los zu werden, bediene man sich des Mittels der Baumerschütterungen durch Anschlagern und Rütteln in den frühesten Morgenstunden; wodurch die Raupen herabfallen und dann getödtet

Wb

werden müssen; und außerdem auch des Aufgrabens des Erdreichs, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß ringsum die Obststämme im Anfange des Augusts und dann wieder zu Ende des Octobers; um die daseibst in der Erde versteckten Puppen, theils aufzusuchen, theils den Vögeln zum Auffuchen Preis zu geben.

9) Die Raupen der Zwetschgen = Eule (Phalaena Noctua Paranympa) hat einen schlanken Bau; die Grundfarbe ist dunkelbraun, auch aschgrau oder schwärzlich. Der ganze Körper ist mit Wärtchen besetzt, auf welchen feine Borsten stehen. Außerdem hat sie auf dem Rücken noch einen Höcker, der endlich zu einem Haken wird, und weiter hinten erhöhte Spitzen, in den Seiten aber franzenförmige Auswüchse. Man findet diese Raupen im Mai, wenn die Zwetschgen blühen, mehrertheils an den niederen Ästen starker Bäume. Sie verpuppen sich meistens an den Bäumen zwischen Blättern.

10) Die Raupen der Nußbaum = Eule (Phal. Noct. Pyramidea) kommen schon im Spätherbste aus den Eiern, überwintern und finden sich erwachsen im Mai und Junius auf Wallnußbäumen, Haselnußbäumen, zuweilen auch auf Pflaumenbäumen. Ihre Grundfarbe ist theils meergrün, theils grasgrün; über den Rücken und an den Seiten laufen weiße Linien, und zwischen diesen stehen weiße Punkte. An dem Afters ist sie röthlichgelb. Auch sie verpuppt sich zwischen Blättern an den Bäumen.

11) Die Raupen der Schlehen = Eule (Phalaena Noct. Psi) nähren sich auf Aepfel- und

Birnbäumen, vorzüglich aber auf allen Arten der Pflaumenbäume. Man findet sie zweimal im Jahre, zuerst im Junius und dann auch vom August an bis in den späten Herbst. Sie sind nicht völlig 2 Zoll lang; haben einen schwarzen Kopf, der vom Halse aus mit rothbraunen und schwarzgrauen Haaren bedeckt wird. Der Rücken hat einen schwefelgelben Längstreif; die Seiten sind schwarz und mit schönen rothen kurzen Strichen geziert. Brust und Bauchfüße sind gelblichbraun. In der Jugend haben diese Raupen noch nicht die völlige, eben erwähnte Verzierung. Sie verpuppen sich zwischen der Rinde des Stammes oder der Äste.

12) Die Raupen der Aprikosen = Eule (Phal. Noct. Tridens) leben auf den Bäumen aller Arten der Pflaumengattung, und kommen in ihrer Lebens- und Verpuppungsweise mit den Raupen der Schlehen = Eule überein. Sie erscheinen zweimal im Jahre; das erste Mal im Junius und das zweite Mal vom August bis in den October. Der Kopf ist glänzendgrau oder schwarz, und wird von den langen Haaren des Halses bedeckt. Der Leib ist oberhalb schwarz, dünn behaart, mit zwei schmalen gelben Rückentlinien. Die Seiten sind blasweißgrau und rothgelb. Ueber dem Afters befindet sich eine weiße Erhöhung mit zwei nebeneinander liegenden, schwarzen runden Flecken. Die Mittel zur Vertilgung dieser Raupen sind wie bei Nr. 11.

13) Die Raupen der Kirschen = Eule (Phal. Noct. Flavicineta) lebt unter andern auch auf Kirschbäumen, vorzüglich im Junius. Sie sind unbehaart, ganz bläulichgrün, und der Kör-

per gewinnt durch eine Menge erhabener glänzender Pünktchen ein chagrinartiges Ansehen. An den Seiten über den Füßen befindet sich ein blaßgelber Längsstreif. Sie verpuppen sich in der Erde. Vertilgung durch Erschütterung der Bäume, und im Herbst durch Aufgrabung des Erdreichs $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß rings um alle starke Obstbaumstämme.

14) Die Raupen der Winterbirn = Eule (Phal. Noct. Lithoxylea) habe ich nicht beschreiben finden können.

15) Die Raupen der Mandel = Eule (Phal. Noct. Instabilis) leben im Mai und Junius, außer auf wilden Bäumen, auch auf Mandelbäumen und allen Arten der Pflaumenbäume.

Die ganze Raupe ist grüngelb, über den Rücken läuft ein unbeständiger grüner, und auf jeder Seite ein breiter gelber Längsstreif. Außerdem hat sie 4 Reihen feiner gelber Pünktchen. Statt des grünen Rückenstreifens findet man zuweilen auch drei gelblichweiße Linien. Die Raupen verpuppen sich in der Erde am Fuße der Obstbaumstämme; werden daher außer Baumerschütterungen, vorzüglich durch Aufgrabung des Erdreichs, rings um die Baumstämme, im Herbst vertilgt.

16) Die Raupen der Gartenbirn = Eule (Phal. Noct. Munda) leben vorzüglich auf Birnbäumen im Junius und Julius. Sie sind haarlos; von Farbe grau mit schwarzen Punkten, und haben in jeder Seite eine ziegelrothe Längslinie. Die Verpuppungsweise derselben ist nicht bekannt. Vertilgung durch Baumerschütterungen.

17) Die Raupen der Frühbirn = Eule (Phal. Noct. Satellitia) leben, außer auf den Sträuchern der Himbeeren, Stachelbeeren und Johannisbeeren auch gern auf Birnbäumen; ein Mal im Junius und dann das zweite Mal vom September an. Der Kopf derselben ist samtschwarz, am Maule braunfarbigbraun. Hinter dem Kopfe ist ein viereckiger samtschwarzer, in der Mitte durch einen feinen gelben oder weißen Strich getheilter und zu beiden Seiten gelb oder weiß eingefasster Nackenschild. Der Bauch und die Seiten sind erdfarbig. Die Brustfüße sind glänzendschwarz, die übrigen Füße erdfarbig und haben nur einen schwarzen Fleck. — Die Verpuppung geschieht in der Erde. Vertilgung durch Baumerschütterungen und durch Aufgrabung des Erdreichs.

Unter den Raupen derjenigen Nachtschmetterlinge, welche man Spanner nennt, eine Benennung, die von dem bogig spannenden Fortschreiten der Raupen derselben entnommen ist, weshalb sie auch charakteristisch Spanner = Raupen heißen, und meistens wenn sie aufgerichtet sitzen, das Ansehen von kleinen Baumzweigen haben, sind

18) Die Raupen des Frühbirn = Spanners oder des Frost = Nachtschmetterlings (der Phalaena Geometra Brumata) die allerschädlichsten. Man nennt solche in vielen Gegenden den Spaniol, oder auch Wickelraupen. Die größten Verwüstungen stellen diese Raupen an den Aepfelbäumen und allen Arten der Bäume der Pflaumengattung an; etwas weniger gefährlich sollen sie den Birnbäumen seyn. Außerdem verwi-

ken sie nicht selten auch wilde, nicht Obsttragende Bäume.

Diese Raupen kriechen schon sehr frühzeitig im Frühlinge aus ihren Eiern und erlangen, je nachdem der Baumtrieb früher oder später eintritt, entweder schon im April oder erst zu Ende des Mai ihre vollkommene Größe.

Der Farbe nach sind sie sehr verschieden; theils hellgrün mit weißen Längsstreifen; theils dunkelgrün mit gelblichen oder hellgrünen Längsstreifen; theils schwärzlichgrün oder grün-schwarz mit weißlichen, gelblichen oder grünlichen Längsstreifen. Sie leben immer versteckt. Sehr wahrscheinlich legen die Schmetterlinge dieser Raupen ihre Eierchen an die Knospen selbst; und so wie die Käupchen auskriechen, fressen sie sich auch sogleich in die Knospen hinein. Späterhin leben die Raupen immer zwischen zwei Blättern, welche sie entweder mit Fäden zusammenheften; oder sie rollen, wie alle Wickelraupen ein Blatt dütenförmig zusammen und wohnen darin.

Die Verpuppung nehmen diese Raupen in der Erde vor; dies und daß die weiblichen Schmetterlinge äußerst kurze, zum Fliegen untaugliche Flügel haben, folglich nicht auf die Bäume hinauf fliegen können, auch von den zu schwachen männlichen Schmetterlingen nicht (wie bei manchen anderen Arten, z. B. Phal. Bomb. Gonostigma und Antiqua) auf die Bäume hinauf getragen werden können; dies glückliche Zusammentreffen von Naturverhältnissen, macht ein Verwahrungsmittel der Bäume, gegen diese äußerst schädlichen Raupen möglich.

Schon Degeer in Frankreich und Cronstedt in Schweden, erfanden das sicherste Verwahrungsmittel. Der Pastor Scheven zu Neumark in Pommern, änderte es späterhin (vor 24 Jahren) nur in etwas ab, und erhielt dafür von dem damaligen Könige von Preußen eine Prämie von 40 Rthlen. (*)

Dies sicherste Verwahrungsmittel der Bäume, gegen diese Raupen, besteht darin: daß man, da die Schmetterlinge im October aus den in der Erde liegenden Puppen auskriechen, und nun die Weibchen die Bäume hinauf kriechen würden, um ihre Eier an die Knospen zu legen, (in südlich teutschen Ländern zu Ende des Septembers, in mittleren teutschen Ländern in der Mitte oder Anfang Octobers) um alle Obstbaumstämme 1 oder 2 Fuß über der Erde, einen, einige Zoll breiten, dicken Wulst entweder von Heede oder Werg, oder schlechter fetziger Wolle rindherum legt und befestigt; sodann unter diesem Wulste rings um den Baumstamm handbreit mit einem Streifen Zerle, Pappe oder starkem Papiere umgiebt, solchen mit Theer (oder auch mit Vogelklein) dick bestreicht, und diesen Theeranstrich alle Woche zwei Mal den ganzen Herbst hindurch erneuert, um solchen klebrig zu erhalten. Alle weibliche ungestügelte Schmetterlinge und sonstige Raupen, auch selbst andere Schmetterlinge und Gewürme, welche nun den Baumstamm hinauf kriechen, oder den schon gefangenen ungestügelten Weibchen zusliegen, bleiben entweder auf diesem klebrigen Theer kleben, oder sie verwickeln sich in den Fäden der Wolle und des Wergs, und bleiben hängen, wo man sie von Zeit zu Zeit tödtet und wegschafft, damit die Todten nicht eine un-

schädliche Brücke für die Lebendigen werden. Man kann, wenn man will, oberhalb dem wollenen oder heedenen Wulste auch noch ringsum einen dicken Wisch von umgebogenen Strohhalmen anlegen, der Strohwalst muß dann seine abgeschnittenen Halmenden nach unten kehren. Durch dieses Stroh wird die Wolle oder die Heede meistens trocken erhalten, und so dient sie besser als Fangmittel für die langen zarten Füße der ungeflügelten weiblichen Schmetterlinge.

Eronstedt fieng auf diese Weise, den October und November hindurch, der ungeflügelten Weibchen sechs Tausend an den 600 Obststämmen, die er auf die besagte Art beschützt hatte. Jedes Weibchen legt im Durchschnitt über 250 Eierchen, folglich hatte er $1\frac{1}{2}$ Millionen Raupen durch dieses Mittel von jenen Bäumen abgehalten.

Da es nun noch andere Arten von ungeflügelten weiblichen Schmetterlingen giebt, z. B. von Phal. Bomb. Gonostigma und Antiqua; von Phal. Noct. Pomonaria; von Phal. Geometra Brumaria etc., so werden auch diese mitunter gefangen, und nächst dem vielerlei anderes schädliches Gewürme. Man thut ferner wohl, vom ersten Frühlinge an dieses Verwahrungsmittel von neuem gegen alle andere Raupen anzuwenden, welche so häufig die Bäume hinan kriechen und es als ein generelles Schutzmittel stets auszuüben. Wie wenig geschieht es aber, und doch schreit man über Schaden! Auch das Aufgraben der Erde rings um die Obststämme zu Ende des Septembers oder Anfang Octobers wird dazu dienen, viele Puppen ans Tageslicht zu bringen und sie dem Fraße der Vögel

Preis zu geben. Dieses Verwahrungsmittel ist ebenfalls generell zerstörend für alle Puppen in der Erde rings um die Baumstämme und sollte nie vernachlässigt werden.

Die übrigen Spanner - Raupen sind den Obstbäumen zwar viel weniger schädlich, bringen aber doch zuweilen Nachteile, daher sollen sie nur kurz angeführt werden. Also:

19) die Raupen des Sauerkirchspanners (Phal. Geometra Cerasata) leben im Mai nicht nur auf Kirsch-, sondern auch auf andern Obstbäumen. Sie sind ganz grün; der Kopf gelblichgrün. Auf dem Rücken läuft die Pulsader etwas schwärzlich gefärbt hin, und neben dieser sind auf jeder Seite noch 3 weiße Längslinien. Diese Raupen werden einen Zoll lang und gehören zu den Blattwicklern, die die Blätter zusammenspinnen. Die Verpuppung geschieht zu Ende des Mai in der Erde. Schutzmittel: Erschütterung der Bäume und Aufgraben des Erdreichs.

20) Die Raupen des Mirabellenspanners (Phal. Geom. Prunata) leben auf Zwetschgen-, Pflaumen- und Kirschbäumen vom April an bis in den Junius als Blattwickler zwischen zusammen gerollten Blättern. Von Farbe sind sie theils grün, theils grau, theils braun; haben auf dem Rücken bräunliche Flecken, einen glänzend schwarzen Halschild, röthliche Füße; und an jeder Seite des Leibes eine unterbrochene rothe Linie. Die Verpuppung geschieht an den Bäumen, zwischen Blättern zu Ende des Junius. Schutzmittel: Erschütterung der Bäume.

21) Die Raupen des Apfelbaum-Spanners (Phal. Geom. Rectangulata) lieben vorzüglich die Apfelbäume, finden sich jedoch auch auf anderen Kernobstbäumen, so wie auf Steinobstbäumen. Sie kommen vor Winters aus den Eiern, überwintern in den Ritzen der Baumrinde, und erreichen im Mai oder Junius des folgenden Jahres ihre vollkommene Größe. Die Gestalt ist kurz und dick; die Farbe bleichgrün, über den Rücken läuft eine purpurrothe Längslinie. Sie gehören zu den Blattwicklern, und verpuppen sich an den Bäumen zwischen zusammengezogenen Blättern. Schutzmittel: Erschütterung der Bäume und Auskehren und Abschaben der Baumrinden im frühesten Frühlinge, so wie im späten Herbst.

22) Die Raupen des Quittenbaum-Spanner's (Phal. Geomet. Cydoniata) leben im Mai und Junius auf Apfel- und Quitten-Bäumen; kriechen schon im Herbst aus den Eiern; überwintern in den Ritzen der Baumrinden, und erreichen im Junius des folgenden Jahres ihre völlige Größe von einem knappen halben Zoll; sind aber verhältnißmäßig sehr dick. Sie sind durchaus grasgrün, und haben auf dem Rücken einen schmalen hochrothen Längstreif. Sie verpuppen sich zwischen Blättern an den Bäumen, und gehören zu den Wickelraupen. Schutzmittel: Reinigung der Ritzen der Baumrinden und Baumerschütterungen.

23) Die Raupen des Zwetschgen-Spanners, (Phal. Geom. Clypeata) leben im Frühlinge bis Anfang Sommers auf Zwetschgenbäumen, sind unbehaart, von Farbe rothbraun, auf dem Rücken gelblich mit einem mattgrünen Längsrei-

fen, und zur Seite mit zarten Seitenlinien, über welchen schwarze Pünktchen stehen. Außerdem haben sie in jeder Seite eine wellenförmige, weißlichgelbe, unterbrochene Längslinie dicht an dem Bauche unterhalb. Die Schwanzfüße sind grünlich, die übrigen bräunlich. Die Verpuppung geschieht in der Erde, und der Schmetterling kriecht erst im Frühlinge aus. — Schutzmittel: Aufgrabung des Erdbreichs und Erschütterung der Bäume.

24) Die Raupen des Steinobst-Spanners (Phal. Geom. Sericearia) leben im Frühlinge an Pflaumenbäumen; sind Anfangs hellbraun, zuletzt dunkeler, und mit zarten, noch dunkelern Linien der Länge nach gestreift; vorn auf dem Rücken sind einige braungelbe Flecken. Der getheilte Kopf ist dunkelgrau und schwarz eingefaßt. Sie haben zwei Höcker und nach hinten zwei kleine Spigen. Die Brustfüße sind braun, die Bauch- und Schwanzfüße grau. Die Verpuppung geschieht im Julius in der Erde. Der Schmetterling kriecht im October aus. Schutzmittel: fleißiges Aufgraben des Erdbreichs und Erschütterung der Bäume.

25) Die Raupen des Obstbaum-Spanners (Phal. Geom. Pomonaria) leben vom Mai bis in den Julius auf Apfel-, Birn-, Pflaumen- und Mandelbäumen. Von Farbe sind sie weißgrau, überall mit größeren und kleineren, meistens braunen, zuweilen auch grauen Dornspigen und Stacheln besetzt, welche auf orangengelben Flecken aufstehen. Die Brustfüße sind braun, die Bauch- und Schwanzfüße orangengelb; zuweilen auch sämmtlich nur grau gelb. Die Verpuppung geschieht in der Erde. Der Schmetterling kriecht erst im folgenden Früh-

linge aus. Schutzmittel wie bei der vorhergehenden Art.

26) Die Raupen des Kirschen = Spanners (Phal. Geom. Hirtaria) leben vom Julius bis in den September auf Kirsch = und Pflaumenbäumen; erreichen eine ansehnliche Größe, und sind fast walzenförmig von Gestalt. Die Farbe des Körpers ist nach Verschiedenheit der Bäume, von deren Laube sie sich nähren und nach Verschiedenheit des Alters der Raupen verschieden; entweder braungrau, rothbraun, oder auch aschgrau; auf diesem Grunde laufen fleischfarbene Längslinien, die von schwärzlichen Linien eingefaßt sind. Kopf = und Bauchfüße sind rosenroth oder auch fleischfarbig. Der Bauch fällt ins Gelbliche. Die Verpuppung erfolgt in der Erde; der Schmetterling kriecht erst im folgenden Frühlinge zu Ende des März oder Anfangs Aprils aus der Puppe. Schutzmittel: wie bei den vorhergehenden Arten.

27) Die Raupen des Pfirsichblüten = Knospen = Spanners (Phal. Geom. Gemmaria) nähren sich zwar am liebsten auf Steinobstbäumen, verschmähen aber auch das Laub der Kernobstbäume nicht. In einem Jahre leben zwei Generationen dieser Raupen. Die erste Generation lebt vom Herbst an durch den Winter hindurch bis zu Ende des Mai, und verpuppt sich dann in der Erde. Im Frühjahr fressen sie die Baumknospen und die zarteste Rinde der jungen Zweige ab. Die von dieser Generation abstammenden Schmetterlinge erscheinen im Junius; legen ihre Eier, und die hieraus entspringenden Raupen sind schon im August wieder völlig erwachsen; verpuppen sich in der Erde, und im

September erscheinen daraus zum zweiten Male Schmetterlinge; diese legen Eier, und die aus denselben noch im Herbst entspringenden Raupen überwintern dann meist, ohne Schaden zu nehmen.

Diese Raupen gehören zu den schädlichen. Ihr Kopf ist lichtgrünlichbraun, an den Seiten schwarz eingefaßt und vorn zweieckig. Die Grundfarbe des Leibes ist bräunlichgrau, mit mehreren, undeutlich durch einander laufenden, Strichen. An den Seiten zieht sich eine weißliche Wellenlinie hin. Außerdem haben sie vier schwarze Warzen an dem Leibe. Vertilgungsmittel: wie bei den vorhergehenden Arten.

28) Die Raupen des Pflaumen = Spanners (Phal. Geom. Prunaria) leben, außer auf Pflaumenbäumen, auf Haselnußsträuchern und auch auf Flieder und Geißblatt ic. Sie kommen im Herbst aus den Eiern, überwintern in den Ritzen der Baumrinden; wachsen im Frühlinge bis in den Mai vollends aus und verpuppen sich an den Bäumen zwischen Blättern, die sie zusammenspinnen. Die Schmetterlinge entstehen aus den Puppen im Junius. Wahrscheinlich machen sie sogleich Anstalt zu einer zweiten Generation, wie bei der vorhergehenden Art. Die Länge der Raupen beträgt $1\frac{1}{2}$ Zoll. Die Grundfarbe des Körpers ist entweder blaßbraun mit dunklern Schattirungen, oder aschgrau mit brauner Schattirung. Der Kopf gelblichbraun. Der Leib ist mit vielen Höckern, Spizen und Warzen besetzt. Die Füße sind dunkelbraun. Vertilgungsmittel: Erschütterung der Bäume und sorgfältige Reinigung der Ritzen und Spalten der Baumrinden im Herbst und Frühjahr.

29) Die Raupen des Holzbirn-Spanners (Phal. Geom. Lunaria) leben außer auf Pflaumenbäumen, auch auf Rosen-, Haselnuß- und Flieder-Büschen. Es giebt gleichfalls zwei Generationen derselben in einem Jahre; das erste Mal im Mai und Junius; das zweite Mal vom September an; welche letztere in den Ritzen der Bäume überwintern. Die Grundfarbe der Raupen ist meistens dieselbe, wie die Farbe der jungen Zweige der Bäume, auf welchen sie lebt, und variiren mithin außerordentlich, blutroth, braun, grüngelb. Was sie auszeichnet, sind ihre besonders gestalteten langen Vorderfüße und außerdem ihr zackiges astförmiges Ansehen. Die Verpuppung geschieht an den Bäumen zwischen zusammen gesponnenen Blättern. Schutzmittel: Erschütterung der Bäume, und Reinigung der Risse und Spalten der Rinden.

30) Die Raupen des Erlen-Spanners (Phal. Geom. Alniaria) leben und nähren sich nicht nur auf Erlen-, sondern auch auf Apfel-, Birn- und Pflaumen-Bäumen; auch auf Haselnuß-Sträuchern, vom Mai bis in den Julius. Sie sind $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und sehr schlank. Von Farbe entweder bräunlich-schwarzgrau, oder braungrau, auch aschgrau; und von den Bauchfüßen bis zu den Schwanzfüßen läuft an jeder Seite eine ockergelbe Linie. — Die Verpuppung geschieht zwischen Blättern an den Bäumen. Die meisten Schmetterlinge erscheinen schon im Spätsommer und Herbste, manche kriechen erst im Frühlinge aus den Puppen. — Schutzmittel: Baumerschütterungen und Reinigung der Risse und Spalten der Baumrinden.

31) Die Raupen des Waldbren-

Spanners oder Frühlings-Spanners (Phal. Geom. Vernaria) leben unter andern auch auf Steinobstbäumen, besonders auf Pflaumen- und Aprikosen-Bäumen, in zweifachen Generationen; das erste Mal im Frühlinge und Vorsummer, das zweite Mal im Spätsommer und Herbste. Die Grundfarbe ist grün, und an jedem Gliede des Leibes ist oberhalb auf dem Rücken ein rother Fleck. Der Kopf ist in zwei Spitzen gespalten und der Hals hat auch zwei Dornen. In aufrechter Stellung gleicht die Raupe einem Blattstiele. Die Verpuppung geschieht an den Bäumen in einem leichten weißen Gewebe, das erste Mal im Junius, das zweite Mal im September. — Schutzmittel: Baumerschütterungen und Reinigung der Bäume im Herbste von Puppen.

Die Nüppchen mancher kleinerer gemeiner und Feder-Motten sind auch noch Obstbaumbenager und sollen in der Folge einmal zusammengestellt werden.

Besitzer von Obstgärten werden nunmehr aus den unter obigen Nummern angeführten Schutzmitteln gegen Raupenfraß überhaupt folgende allgemeine Regeln entnehmen können: daß, wenn Obstgärten immer im guten Stande bleiben sollen, solche allerdings mancherlei Aufmerksamkeit und Pflege bedürfen, vorzüglich auch in Hinsicht auf Verhütung des Raupenfraßes, zu welchem Zwecke man also

1) die Obstbäume jährlich zu gehöriger Zeit von allen abgestorbenen dürren Nestern zu befreien hat, welche den überwinterten Raupen und Puppen sonst Schlupfwinkel darbieten.

2) Daß man im Herbst und Frühjahr die Obstbäume von allen alten Blättern, so wie von Raupengepinnsten, theils durch Strohbesen, theils durch die Raupenscheere zu reinigen habe. Auch kann man sich nachfolgenden Mittels bedienen:

Fette Oele und Fett, desgleichen auch alkalische oder laugenhafte Substanzen sind den Raupen (deren Natur, ähnlich den Ameisen, mehr die nicht sehr ägenden Säuren zuträglich sind) höchst schädliche Dinge. Eine Mischung aus Lauge und Del zu einer seifenähnlichen Salbe ist daher vor einiger Zeit, in einem französischen Journale, als ein bewährtes Vertilgungsmittel der Raupennester empfohlen worden.

Man nehme zwei Pfund gemeine Pottasche und löse solche über Feuer kochend in vier Nösel Wasser auf; dann seihe man die kochende Lauge durch eine Leinwand, und lasse sie einige Tage stehen, damit alle Unreinigkeit sich absetze. Die abgekürzte Lauge gieße man nun von dem Bodensatz behutsam ab, schütte sechs Unzen Brennöl hinzu und schüttete die Mischung anhaltend unter einander; so erhält man eine seifenartige Salbe.

Mit dieser Salbe bestreicht man die Raupennester, entweder vermittelt eines Pinsels — wenn die Nester nicht zu hoch an den Bäumen sitzen, oder man trinke Lappen mit dieser Salbe, binde die Lappen an lange Stangen und bestreiche so die hoch an den Bäumen sitzenden Raupennester. Diese Salbe soll die Raupen äußerst schnell, ja fast augenblicklich tödten.

X. E. Gart. Mag. VIII. Jahrg. 5. St. Mai, 1811.

Man sieht leicht ein, daß es bei Anwendung dieses Mittels um Erhaltung der Zweige zu thun sey. Ist dieses Mittel wirklich so bewährt, wie es angerühmt worden ist, wofür die Wahrscheinlichkeit spricht, so hat man nicht nöthig, weder die Raupennester von den Bäumen abzulehren, noch mit der Raupenscheere abzuschneiden, sondern man darf das ganze Nest nur recht tüchtig mit der Salbe einschmieren, um alle darin ruhenden Raupen zu vertilgen.

Es ist gegenwärtig nicht mehr die Jahreszeit, das Mittel selbst zu prüfen; wer also von den Lesern zuerst die Probe machen wird, habe die Güte, dem Herausgeber dieses Magazins den Erfolg wissen zu lassen.

3) Daß man wohl thue, auch die Stämme und größeren Nester mit starren Strohbesen, wie sie die Lüncher zum Benetzen der Mauern und Wände gebrauchen, in den Ritzen und Klüften reinigen zu lassen.

4) Daß man wohl thue, von Zeit zu Zeit die allzu dick und aufgesprungen befindeten und noch dazu bemoosten Baumstämme und Hauptäste im Frühjahr mit besonderen Scharren behutsam abtragen zu lassen, um die Schlupfwinkel zu vermindern.

5) Daß es sehr zu rathen sey, rings um die Obststämme die Erde bis auf 1½ od. 2 Fuß in die Runde wenigstens dreimal des Jahres aufzubrechen und das Unterste zu Oberst kehren zu lassen. Einmal zu Ende Julius oder Anfangs August; einmal im Frühjahr und noch einmal zu Ende Octobers; um

Ec

die in der Erde versteckten Schmetterlingspuppen sowohl der schädlichen Rasse, als den Sonnenstrahlen und den Bögen Preis zu geben. Dieses Aufgraben des Erdreichs ist ohnedies den Bäumen sehr zuträglich. Noch besser würde es seyn, die aufgegrabene Erde durchsuchen zu lassen, die Puppen heraus zu nehmen und zu zertröten.

6) Daß man die stärkeren Stämme und Nester theils durch umwickelte Holzleulen, theils durch Haken an Stangen befestigt, vorzüglich im Frühjahr in den frühesten Morgenstunden, sodann aber auch im Mai, Junius und Julius bei untergelegter Leinwand erschüttere, und die herabgefallenen Raupen tödte.

7) Daß man wohl thue, stets vom Anfange des Octobers an bis in den December, und dann wieder vom Februar an bis in den Mai, die Obststämme mit einem handbreiten Streifen von Rinde, (Worke) Pappe, oder starkem Zuckerpapier zu umgeben; diese Streifen mit Theer zu bestreichen, und oberhalb stets mit einem Wulste von schlechter Wolle oder Heede, und oberhalb dieses Wulstes mit einer Umgebung von Strohbüscheln zu schützen; wodurch vielfacher Schade abgewendet wird.

8) Man wird ferner wohl thun, auch eine Veranstaltung zu treffen, um die schädlichen Abend- und Nachtschmetterlinge überhaupt zu vermindern. Zu diesem Zwecke setze man, vom Frühjahr an bis in den Herbst, des Abends öfters mitten in den Garten eine Lampe mit breitem hell brennendem Dochte in einer Glaslaterne auf ein etwas

erhöhtes Gerüste; setze über diese Glaslaterne einen großen Rahmen, dessen vier Seitenwände und die oberste Deckwand mit einem engen Netze beschlagen sind. Dieses Netz beschmieere man mit Theer oder Vogelkoth, und frische die Beschmierung öfters an, damit sie klebrig bleibe. Auf diesem Netze wird man unzählige Nachtschmetterlinge fangen und tödten können. Die meisten schädlichen Raupen gehören Abend- und Nachtschmetterlingen an, deren Urheber man also auf diese Weise vermindert.

9) Wer Lust dazu hat, kann sich auch noch eines anderen Mittels bedienen, unzählige Tagfalterlinge, die theils den Bäumen, theils den Kräutern durch ihre Raupen nachtheilig sind, auf eine andere Weise einzufangen. Man säe in verschiedenen Revieren seines Gartens gefüllte Nittersporen. Wenn diese zur Blüte gekommen sind, so setzen sich des Abends sehr viele Schmetterlinge an die Stängel derselben, um daselbst ihre Nachtruhe zu halten. Also wohl meistens Tagvögel, Papilionen. Diese kann man dann spät abends, wenn es kühl ist, oder später nachts bei Laternen absuchen und tödten. Das Mittel Nro. 8. dient aber vorzüglich gegen Dämmerungs- und Nachtschmetterlinge, unter welchen die gefährlichsten Baumfeinde sich befinden.

10) Wer den Aufwand machen und sich des Mittels bedienen will, seine Bäume zu beräuchern, der kann sich folgender, schon vor 30 Jahren von einem Franzosen, dem Hrn. Prof. Niccolas, erfundenen tragbaren Baum-Räucher-

pfanne bedienen. Diese Geräthschaft ist ein Kohlenbecken, welches man an lange Stangen befestigt. Es ist von Eisenblech und länglich-rund gestaltet. Unten 10 Zoll hoch, und 8 $\frac{1}{2}$ 3. im Durchmesser. Vier Zoll von Unten befindet sich ein Krost aus drei kleinen eisernen Stäben, den man beim Austräumen der Asche herausnehmen kann. Ein Zoll unterhalb dem Krost sind drei oder vier halbzöllige Zuglöcher. Ungefähr zwei Zoll über dem Krost ragt an jeder Seite der Räucherpfanne ein Zoll langer, starker eiserner Fuß hervor, welche die Achse der Räucherpfanne ausmachen, welche Stifte man durch die zwei etwas weiten Löcher eines eisernen, gabelförmigen Bügels, der nach oben offen ist, hindurchsteckt, so daß die Räucherpfanne, man mag den Bügel halten, in welcher Richtung man will, immer aufrecht hängt. Zu Unterst hat der eiserne Bügel eine Oule, in welche man eine längere oder kürzere Stange einstecken kann; um die Räucherpfanne auch unter sehr hohe Baumäste hinauf halten zu können.

Will man Räucherungen vornehmen, so füllt man die Räucherpfanne mit glühenden Kohlen und wirft am unschädlichsten für die Bäume dürrn Kuhmist oder unverwesten Kuhdünger und Thierkauen darauf; der heißende ammoniacalische Dampf bewirkt, daß die Raupen von den Bäumen herabfallen, und auf unterlegter Leinwand getödtet werden können. Räucherungen mit Schwefel und Salpeter, die man wohl auch angewendet hat, möchten in vielen Fällen den Blüten und zarten Blättern durch die entstehende ägende Halbsäure schädlich werden,

deshalb möchte ich bei Obstbäumen wenigstens nicht dazu rathen. Nimmt man jedoch fleißig in den Morgenstunden bei hochstämmigen Bäumen Baumerschütterungen vor, so wird man das Räuchern ganz entbehren können.

Anmerkung. Wollen Besitzer von Obstgärten auch die Schmetterlinge der obigen schädlichen Raupen kennen lernen, so können Sie Exemplare davon von Hrn. Professor Glebauer zu Erfurt, gegen eine billige Vergütung erhalten, und haben sich deshalb direct an denselben zu wenden.

§.....

2.

Fortgesetzte Uebersicht der neuesten meteorologischen Schriften des Hrn. Dr. Haberle.

Unserm Plane und Versprechen zu Folge, alles Neue, was in der Bearbeitung der so interessanten Witterungslehre weiter ercheint, unsern Lesern sogleich anzuzeigen, um ihnen stets eine helle Uebersicht der Fortschritte, welche in dieser höchst wichtigen und gemeinnützigen Wissenschaft geschehen, zu erhalten, geben wir hier folgende Notiz von des verdienten Hrn. Dr. Haberle weiteren meteorologischen Arbeiten.

Die Erscheinung des meteorologischen Jahrbuchs für 1810 und dessen Inhalt seihen wir im vorigen Jahrgange des Garten = Maga-

zins S. 284 ausführlich an. Seitdem erschienen nun die ersten zwei Lieferungen der so gehaltreichen meteorologischen Hefte, und für heuer vom meteorologischen Tagebuche die Hefte Januar bis August; womit wir also unsere Leser fetter bekannt zu machen haben.

I.

Daß zur Michaeli-Messe 1810 erschienene I. Stück der meteorologischen Hefte enthält folgende Aufsätze:

1) Ueber die Atmosphäre in ihren Bewegungen, in Verbindung mit den Ursachen der Veränderungen des Wetters. Von Hrn. Bauconducteur Kirchner, nebst einer eilduternden Kupfertafel.

Obchon diese Abhandlung nicht bis zu den höchsten Veranlassungen, zu den Veränderungen des Wetters, bis zu dem steten mannichfachen Wechsel der Constellationsverhältnisse zurückgeht, so gewährt sie doch über witterungsveranlassende Ursachen, viele sehr belehrende Entwicklungen, die nach des Hrn. Dr. Haberle's Ansichten ihre weiter zurückgeführten Nachweisungen erhalten.

Die Numern 2, 3, 4, 5, 6 enthalten Beschreibungen der neuesten Erfindungen von Barometern, die man auch auf Reisen zum Behuf von Höhenmessungen, so wie zu meteorologischen Beobachtungen auf Reisen ohne Schaden mit sich führen kann, nebst Abbildungen dieser Barometer und einer belehrenden Kritik derselben.

Nach und nach sollen in den Heften alle meteorologischen Instrumente nach den neuesten und besten Erfindungen auf dieselbe Weise durchgegangen, beschrieben, abgebildet und kritisch geprüft werden.

7) Allgemeine Uebersicht der Witterung von St. Petersburg, als Resultate zwanzigjähriger genauer Beobachtungen und Beitrag zur Klimatologie jener Gegend des höheren Nordens.

Nach und nach sollen noch mehrere dergleichen allgemeine Uebersichten von anderen Gegenden folgen.

8) Ueber das Gefrieren des Quecksilbers bei natürlicher Kälte in der freien Atmosphäre, von Hrn. Collegien=Uffessor Dr. Pausner in Petersburg; nach den neuesten Erfahrungen, die in Sibirien, so wie zu Moskau von mehreren Beobachtern gemacht worden sind.

9) Neue Beobachtungen über die Spinnen, als Wetterverkündiger; von dem Hrn. von Deynhausen zu Cassel.

Sehr interessant für Gartenliebhaber, welche die Vorsichtsmaßregeln kennen lernen wollen, um nach dem Verhalten ihrer Spinnen im Garten, die Wetterveränderungen wenigstens mehrere Tage, oft auf acht Tage voraus sehen zu lernen.

10) Ueber Witterungs=Beurtheilung und Erspähung, vom Herausgeber.

Dieser für Witterungskunde als Wissenschaft höchst wichtige Aufsatz schließt sich zunächst an die Lehren des theoretischen Theils des meteorol. Jahrbuchs für 1810 an, und liefert den Anfang zu den wissenschaftlichen Principien der Meteoronomie, auf welche alle Witterungsbeurtheilung der Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft sich stützen muß. Entwicklungen, welche ganz neu und dem Herausgeber der Hefte eigenthümlich sind.

11) Ueber die Beurtheilung der Witterung der künf-

tigen Winter, nach Anleitung der Wetterregeln und Loostage der Alten, kritisch geprüft vom Prof. Pilgram zu Wien; auszugsmäßig zusammengestellt und mit Anmerkungen begleitet vom Herausgeber.

Man wird hieraus die Unzulänglichkeit und Unzuverlässigkeit der meisten jener alten Wetterregeln ersehen; wie auch diejenigen kennen lernen, denen noch am meisten zu trauen ist.

12) Interessante Correspondenz-Nachrichten meteorologischen Inhaltes; von practischen Aerzten, besonders auch über die Wichtigkeit des meteorol. Studiums für Aerzte und Heilkunde.

13) Wiederholte Bitte des Herausgebers, um Mittheilung älterer und neuerer Witterungsbeobachtungen, und Bemerkungen über den Erfolg der Witterungszustände verfloßener Jahre auf alle Zweige der Oekonomie, der Garten-, Wein- und Forstkultur.

Manche Leser des Garten-Magazins würden vielleicht im Stande seyn, dem Herausgeber dergleichen Bemerkungen mitzutheilen, weshalb wir jene Bitte hier nochmals erneuern.

II.

Der II. Heft, welcher so eben erschienen ist, enthält folgende Abhandlungen:

1) Ueber die Atmosphäre der Erde in ihren Beziehungen auf den menschlichen Organismus. Von dem K. Pr. Hrn. Staatsrath und Leibarzte Dr. Hufeland zu Berlin.

Eine sehr wichtige Abhandlung für Aerzte und

alle Personen von reizbarem empfindlichen Körper, so wie für wirkliche Patienten.

2) Ueber die Klimatologie des Saar-Departements ober der Gegenden von Trier, aus dem Französischen übersetzt nach Delamorre. —

3) Beobachtungen über den natürlichen Magnetismus des weichen Eisens, und Entdeckung, daß die Variationen in der Kraft des thierischen Magnetismus, durch des Beobachters Berührung des magnetischen weichen Eisens, auch Variationen in der Rückwirkung desselben auf die davorstehende Magnetnadel des Magnetometers hervorbringe. Von dem Hrn. Dr. Medic. Schneider zu Fulda, nebst Abbildung des Fuldaer Magnetometers.

Das Magnetometer ist folglich nach dieser neuesten Entdeckung des Hrn. Dr. Schneider ein sehr wichtiges Prüfungsinstrument für die Stärke und die Variationen der Stärke des, dem menschlichen Organismus bewohnenden, bisher häufig mit Unrecht bezweifelten oder gar geläugneten thierischen Magnetismus.

4) Beschreibung und Abbildungen zweier Magnetometer von neuer Bauart, nebst dem Verfahren, Beobachtungen mit denselben anzustellen. Vom Herausgeber. —

5) Ueber meteorologische Beobachtungen, nebst Empfehlung eines neuen bequemen und vollständigen tabellarischen Schema's dazu. Vom Herausgeber.

6) Ueber die Natur der Atmosphäre und Photosphäre unserer Sonne, und den Einfluß der Variationen

derselben auf die Atmosphäre und Witterung der Erde. Von dem K. Gr. Britt. Astronomen Hrn. Dr. Herschel; mit Anmerkungen vom Herausgeber, und Abbildungen. —

7) Einige Beobachtungen und Schlüsse über die Atmosphäre der Sonne von dem Astronomen Herrn Justizrath Schröter. Nebst Anmerkungen vom Herausgeber.

8) Ueber die Aehnlichkeit und Verschiedenheit des Licht- und Wärmestoffs von dem Hrn. Prof. und Dr. v. Knob. Mit Anmerkungen vom Herausgeber.

Diese drei Abhandlungen, 6, 7, 8, sind für das Studium der Meteorologie höchst wichtig, und verdienen nach ihren Beziehungen auf Witterungslehre zur Kenntniß jedes gebildeten Menschen zu kommen.

9) Was läßt sich aus der Witterungsbeschaffenheit des Winters und des Frühlings für die Zukunft vermuthen? Nach Wilgram, kürzer zusammengefaßt und mit Anmerkungen begleitet vom Herausgeber.

10) Ueber Witterungs-Beurtheilung und Erspähung.

Erster Abschnitt: Was fehlte bisher zur wahrhaft wissenschaftlichen Begründung der Meteorologie, und was ist seit einem Jahre dafür geschehen?

Zweiter Abschnitt: Was ist nun noch ferner zunächst für wissenschaftliche Begründung der Witterungslehre und Meteorologie zu thun? Beides beantwortet vom Herausgeber.

Auch öffentliche Bitte des Herausgebers um freiwillige Beiträge zur Un-

terstützung der Deutschen nationalen Begründungs-Anstalt für Witterungslehre und Meteorologie; um dadurch in kürzerer Zeit zum gewünschten Ziele einer zuverlässigen Witterungs-Voraussicht zu gelangen.

Diese Abhandlung Nro. 10, ist auch besonders abgedruckt einzeln zu haben.

11) Antwort des Herausgebers auf ein Paar Worte über Dr. Haberle's Wetterprophetieungen in Dr. Florke's Repertorium für die gesammte Naturkunde. —

12) Mehrere interessante Correspondenz-Nachrichten, besonders auch über zweckmäßig stationirte Anlegung meteorologischer Observatorien. —

13) Als besondere Beilage, so wie (auch einzeln für sich zu haben) tabellarische Uebersicht der Constellations-Verhältnisse jedes Tages im Jahre 1811 vom Januar bis Julius. —

Man wird schon aus dieser Inhalts-Anzeige die Reichhaltigkeit, zweckmäßige Auswahl und Zusammenstellung der Integraltheile dieser zwei Stücke der meteorologischen Hefte zur Genüge entnehmen und daraus ersieh'n können: wie belehrend diese Zeitschrift über die Gegenstände sey, die ihrer Natur nach gewiß das allgemeinste Interesse für Leser aller Stände gewähren.

III.

Das meteorologische Tagebuch für 1811 ist gegenwärtig bis Ende August ausgearbeitet, und monatlich versendet worden. Für die übrigen Monate des Jahres soll es nun

in zwei halbjähr zu erscheinenden Lieferungen vol-
 lends herausgegeben werden. Dieses Tagebuch hat
 einen bleibenden Werth für jede Zukunft, sowohl
 wegen der interessanten vielfach belehrenden Mo-
 nats = Kupfer, als auch wegen der theoretischen

allgemeinen Bemerkungen, die jedem Monate vor-
 angehen, und Anleitung zur Witterungs = Beur-
 theilung und Erspähung für jede Vergangenheit
 und Zukunft geben,

I n h a l t.

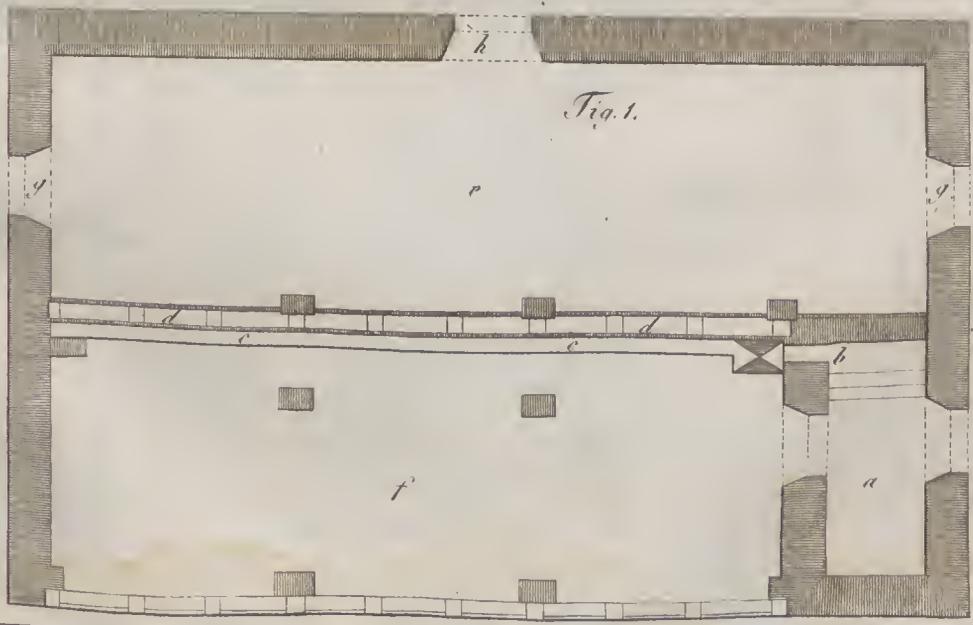
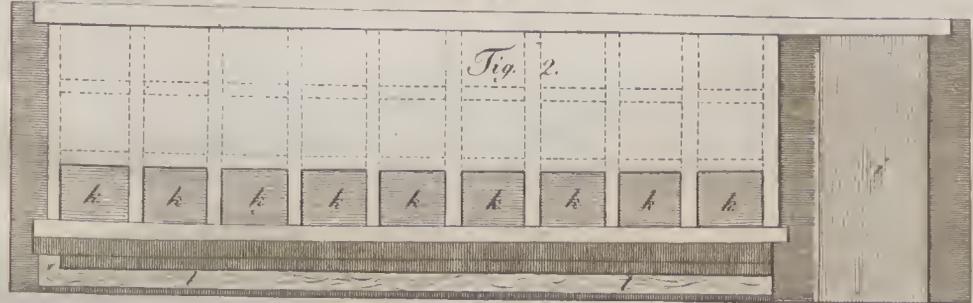
	Seite		Seite
III. Treib- und Gewächshaus- Gärtnererei.		3. Blumen- und Rosenhügel in den Nasenpar- tien. (Mit Pläne auf Tafel 17.)	172
Ueber Holzersparung bei Blumen- und Frucht- Treiberei. Vom Hrn. Hofgärtner Schliep- hake in Sedern. (Nebst einem Risse auf Taf. 16.)	165	VI. Obst = C u l t u r.	
		1. Charakteristik der Obst = Arten.	
		Apfel.	
		Der gelbe Gälberking. (Mit Abbildung auf Taf. 20.)	174
IV. Blumisterei.		2. Ueber Russische Eisäpfel. (Nachtrag vom Hrn. Pfarrer Büttner.)	175
1. Neue Afrikanische Stierpflanzen.		3. Nützliche Baumsalbe.	178
A. Die Chrysopia fasciculata. (Mit Ab- bildung auf Taf. 18.)	169	4. Ueber das Verpflanzen großer und tragbarer Bäume und Sträucher.	180
B. Erythrospermum pauciflorum und am- plifolium. (Mit Abbildung auf Taf. 19.) Fig. 1. u. 2.	170		
2. Beschreibung einer seltenen Proliferation an dem Blumenstängel des zierlichen Freudeblümchens.	171	X. Garten = L i t e r a t u r.	
		<i>William Hooker's, Paradisus Londinensis.</i>	182

	Seite	Seite
XI. Garten, Miscellen.		
1. Beschreibung und Lebensweise derjenigen Rau- pen, welche den Obstbäumen den größten		Schaden zufügen; nebst den zweckmäßigsten Mitteln, diesen Schaden abzuwenden. . . 184
		2. Fortgesetzte Uebersicht der neuesten meteorolo- gischen Schriften des Hrn. Dr. Haberle. 199

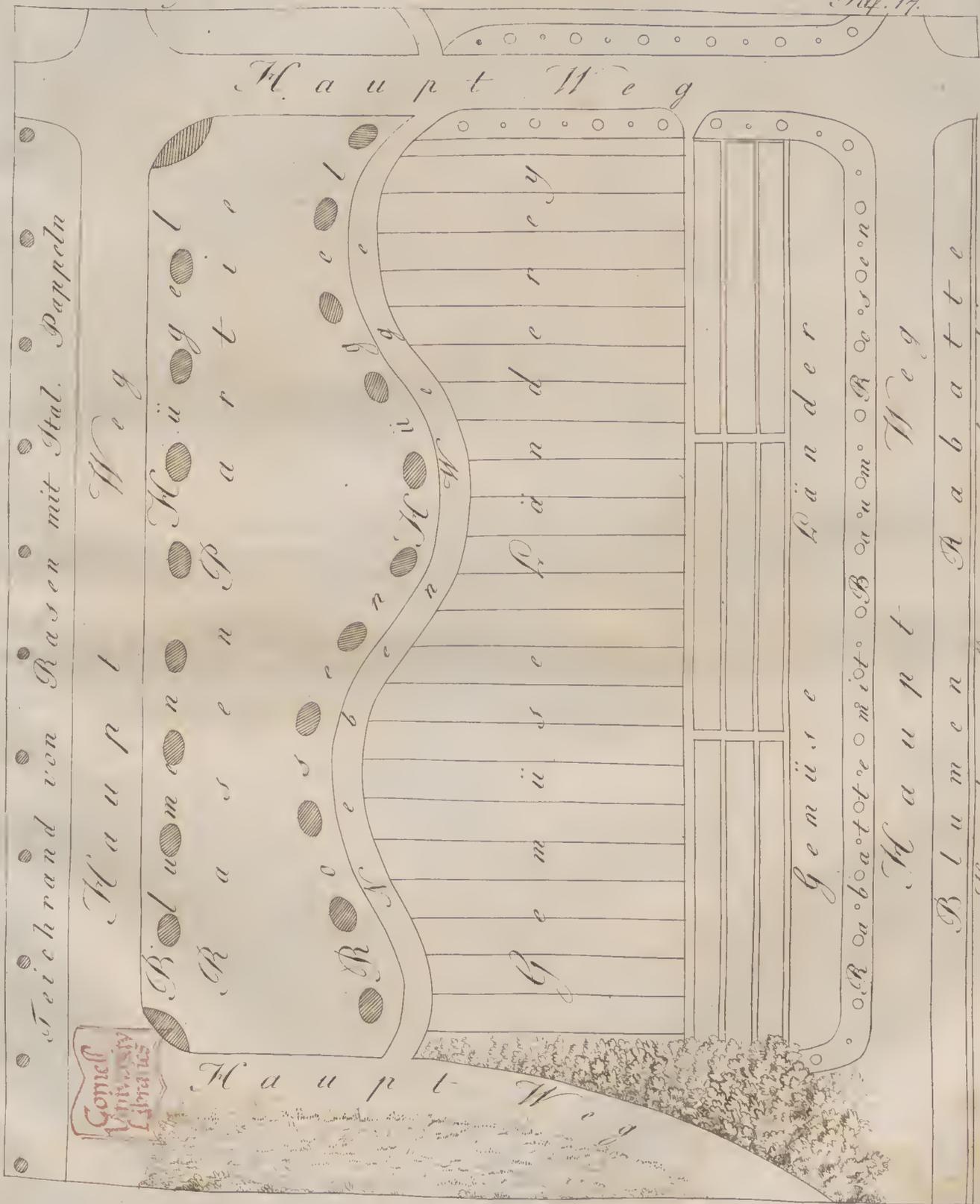
* * *

Zu diesem Hefte gehören folgende Abbildungen:

- Tafel 16. Grundriß eines Treibhauses.
 — 17. Blumen- und Rosenhügel auf Rasenpartien.
 — 18. Die *Chrysopia fasciculata*.
 — 19. *Erythrospermum pauciflorum* und *am-
plifolium*.
 — 20. Der gelbe Silberling.



Treibhaus in Verbindung mit einer Kuhstalle.



Teichrand von Rasen mit Ital. Pappeln

Hauptweg

Blumen Rosen Gärtchen

Hauptweg

Hauptweg

Gemüse Bäume

Gemüse Bänder

Rosen mit Rosen

Hauptweg

Blumen Rosen Spalier

Blumenhügel in Rasen-Partien.

Gomell University Libraries



Chrysopia fasciculata.



Fig. 1.

Fig. 2.

Cornell University Libraries

Erythrospermum.

Fig. 1. *E. pauciflorum.* Fig. 2. *E. amplifolium.*



Cornell
University
Library

Der gelbe Gülderling

Allgemeines Deutsches

G a r t e n = M a g a z i n.

Achten Jahrgang, VI. Stück. Junius 1811.

B l u m i s t e r e i.

I.

D a r s t e l l u n g

aller bis jetzt in Europa bekannten, als
eigne Arten wirklich bestehenden Heiden,
und charakteristische Beschreibung vor-
züglich schön blühender Arten dieser
Gattung.

selben, wird hier also den Freunden dieser Pflanzengattung nicht unangenehm seyn.

Philipp Miller (s. dessen Dict.), kannte nur erst fünf Arten der Heide, die sich aber in ästhetischer Hinsicht so wenig auszeichneten, daß sie nur in die botanischen Gärten aufgenommen wurden. James Lee, Gewächs- und Treibhausgärtner zu Hammersmith in der Grafschaft Middlesex, erhielt zuerst den Saamen von der *Erica abietina* und *tubiflora* im Jahre 1771; im Jahre 1774 erhielt er ferner durch Masson vom Vorgebirge der guten Hoffnung noch mehrere schöne Heidearten, und unter diesen die *Erica baccans*, *capitata*, *cerinthoides*, *corifolia*, *cruenta*, *curviflora*, *conspicua*, *empetrifolia*, *lutea*, *marifolia*, *petiolata*,

Die Heiden haben sich des Reichthums ihrer Blumen, der Mannichfaltigkeit in Form und Farben derselben und ihrer bleibenden, meistens dunkelgrünen Blätter wegen, in neuern Zeiten zu dem Rang der Modoblumen erhoben; ein vorausgeschickter Beitrag zur Geschichte der Verbreitung der.

N. Z. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 6. St. Junius 1811.

Dd

Plukenetii, Petiverii, persoluta, etc. Von dieser Zeit an machten sich's reisende Botaniker und unter diesen besonders Sparrmann und Thunberg zur Gelegenheit, auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung und den Inseln de France, Bourbon und Madagaskar neue Arten aufzufinden, deren Anzahl bis zum Jahre 1784 schon auf 74 bekannte Arten gestiegen war, die man in der Murrayschen Edition des Linn. Syst. veget. aufgezeichnet findet. Smelin stellt deren im Syst. natur. (1791) schon 100 auf. Willdenow in seinem Spec. plant. (1799) 137. Wendland im IV. Jahrgange des N. L. Garten-Magazins 151 verschiedene Arten der Heide. — Die stärksten Sammlungen von Heiden in Europa findet man in England. Hibbert zu Clapham besaß schon im April 1801, zweihundert sechs und dreißig Arten, und es ist denkbar, daß seit der Besitznehmung des Vorgebirges der guten Hoffnung durch die Engländer, sich diese Anzahl noch sehr vermehrt haben wird; auf Hibbert's Sammlung folgte der Anzahl nach die von Lee und Kennedy, die aus 228 verschiedenen Arten bestand. Im 6. Bande der Linn. Transact. (1802) sind von Salisbury 246 Arten aufgezählt. In Deutschland mag wohl die reichhaltigste und am richtigsten benominierte Sammlung von Heiden die des Gartens zu Herrenhausen seyn, da Herr Wendland (wie schon oben gesagt) im N. L. Garten-Magazin 151 Arten anführt, von denen mehrere in seinem vorzüglichen Werke: Eric. Icon. et Descript. abgebildet und beschrieben sind.

Ich habe jetzt das ebengenannte Blumenwerk

von Wendland, nebst *Andrew's The Heathery, or a Monograph of the Genus Erica* (London 1804), welches die Abbildung und Beschreibung von 134 Arten der Heide enthält, vor mir, die mich in Verbindung mit *Wats's Beschreibung der Gattung und Arten der Heide*, in den Stand setzen, hier ein charakteristisches Verzeichniß aller bis jetzt in Europa, und vorzüglich in Deutschland bekannten Heidearten zu liefern; welches hieffentlich den Freunden dieser geschätzten Pflanzengattung nicht unangenehm seyn wird. Ich habe dabei diejenigen Arten, die sich in ästhetischer Hinsicht besonders auszeichnen, vollständig charakterisirt (so weit es nämlich zur Erkenntniß ihrer ästhetischen Vorzüge und zur Unterscheidung von andern ähnlichen Arten nöthig ist), die übrigen minder schönen hingegen, zur Ersparung des Raums und da diese Abhandlung keinen botanischen Zweck haben soll, nur kurz abgefertigt.

* * *

ERICA. L. — Heide. — Engl. Heath.
Franz. Bruyère.

Kennzeichen der Gattung:

Ein vierblättriger Kelch und eine einblättrige, röhrige, vierpaltige Blumenkrone, deren Bildung verschieden ist. Acht in den Boden eingefügte Staubfäden mit zweispaltigen Antheren und ein Staubweg. Die vierfächrige, vierklappige Saamenkapsel wird von dem bleibenden Kelche bedeckt und enthält viele kleine rundliche Saamen, die an dem in der Mitte der Kapsel befindlichen Säulchen befestigt sind.

Arten:

I. Mit begrannten Staubbeuteln: Aristatae.

1) *Erica abietina*. L. — Tannenartige Heide. h.

Die Blätter sind pfriemenförmig, glatt und stehen zu vier beisammen. Die walzenförmigen, purpurrothen, abwärts hängenden Blumen stehen in Quirlen und blühen im Junius und Julius. Abgebildet findet man diese Art in *Schneevogt* Icon. pl. rar. tab. 23.

2) *Erica ambigua*. Andrew's. — Zweifelhafte Heide. h.

Der Stamm wird 2 — 3 Fuß hoch, trägt seine Aeste aufrecht und ist mit einer braunen Rinde bekleidet. Die Blätter sind liniensförmig, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll lang, lichtgrün und stehen vierfach beisammen. Die übrigen, walzenförmigen, ungefähr 1 Zoll langen Blumen sind schön rosenroth, mit grünem Kelche, eingeschlossenen Staubfäden und wenig hervorragendem Griffel; sie erscheinen zu 1—2 an den Enden der jungen Zweige, und da diese nach oben stufenweise kürzer sind, so bildet das Ganze zur Blüthezeit, im April und Mai, eine schöne Pyramide. Abgebildet ist sie in *Wendland* Eric. icon. Fasc. XVI.

3) *Erica arborea*. L. — Baumartige Heide. h.

Sie baut einen baumartigen, 6 und mehrere Fuß hohen Stamm, dessen weißliche, filzige Aeste mit liniensförmigen Blättern dicht bedeckt sind.

Die kleinen weißen Blumen gleichen den Maisblumen und erscheinen vom März bis Junius an den Enden der Zweige in den Blattwinkeln. Sie ist in Portugal einheimisch.

4) *Erica articularis*. L. — Großkelchige Heide. h.

Die Blätter sind liniensförmig, dreifach beisammen stehend, anliegend. Die weißen kugelförmigen Blumen mit großen rothen Kelchen und eingeschlossenen Staubbeuteln, stehen an den Enden der Zweige traubenförmig beisammen und blühen im Julius und August.

5) *Erica bicolor*. Thunb. — Zweifarbige Heide.

Der Stamm wird 2 Fuß hoch, ist aufrecht gebogen und hat nur wenige schlanke, ebenfalls aufrechte, hin und her gebogene Aeste mit vielen Zweigen. Die graulichgrünen, rauhen, schmal-lanzettförmigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen Blätter stehen zu drei beisammen, etwas abstehend und ziemlich gehäuft. Die Blumen erscheinen an den Enden der Zweige zu drei beisammen und stehen fast aufrecht; sie sind röhrig, keulensförmig, 1 Zoll lang, der untere äußere Theil der Röhre prächtig carminroth, der obere Theil derselben und die viertheilige Oeffnung blaßgrün, der zottige Kelch rosenroth; die Staubbeutel sind eingeschlossen, der grüne, halensförmig gebogene Griffel ragt aber hervor. Blüthezeit vom Februar bis April. — Man findet diese sehr schöne, aber in Teutschland wohl noch ungesehene Art abgebildet in *Andrew's* Heathery. tab. 62. Andrew's hat aber die Staubbeutel

als unbegrannt (*antherae muticae*) angegeben; Waig und Dietrich hingegen als begrannt.

- 6) *Erica caffra*. L. — Kaffersche Heide. h.

Mit sehr kleinen, weißen, eiförmigen Blümchen und pfriemenförmigen, drei- bis vierfach beisammen stehenden Blättern. Abgebildet findet man sie in Andr. Heath. tab. 14.

- 7) *Erica congesta*. Andr. — Gedrängt blühende Heide. h.

Die weißen, glockenförmigen, nickenden Blümchen bilden Endblütendolben. Die gleichbreiten rauhen Blätter stehen vierfach beisammen. Abbildung: *Wendland Eric. icon. Fasc. XVII.*

- 8) *Erica cruenta*. Ait. — Blutrothe Heide. h.

Der aufrechte, strauchartige Stamm wird einige Fuß hoch und seine aufrechten, gebogenen Äste sind mit pfriemenförmigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, drei- bis vierfach beisammen stehenden Blättern besetzt. Die schönen röhrigen, kelchförmigen, gekrümmten, $1\frac{1}{2}$ Zoll langen blutrothen Blumen mit hervorragendem Griffel entspringen an den Enden der jungen Zweige in den Blattwinkeln, stehen zu 2—3 auf einem gemeinschaftlichen Stiele und bilden mit dem Aste ein sehr schönes, 6—8 Zoll hohes, pyramidenförmiges Blumenbouquet. Sie blüht vom Julius bis in den Januar. Abgebildet findet man sie in *Wendland's Eric. icon. Fasc. IV.*

- 9) *Erica densifolia*. W. — Dichtblättrige Heide. h.

Die schmal-lanzetförmigen Blätter stehen dreifach und liegen dachziegelförmig über einander; die röhrige Blumenkrone ist kelchförmig und fzig.

- 10) *Erica depressa*. L. — Liegende Heide. h.

Diese von Linné und Thunberg beschriebene Art hat einen liegenden, strauchartigen Stängel, lanzetförmige, stumpfe, getielte, dreifache Blätter und glockenförmige rothe Blumen; Staubbeutel und Griffel sind eingeschlossen. — Ganz abweichend von dieser ist:

- 11) *Erica depressa*. Andrew's. h.

Die Zweige sind hier gehäuft, bogenförmig abwärts gebogen und dicht mit stumpf lanzetförmigen, gefielten, saftigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, vierfach beisammen stehenden, dunkelgrünen Blättern besetzt. Die Blumen mit gelblich-grünen, oval-lanzetförmigen Kelchblättern, und cylindrischen, fast 1 Zoll langen goldgelben Blumenkronen, erscheinen an den Spitzen der Zweige zu drei beisammen und hängen abwärts; die braunen Antheren und der etwas weiter hervorragende gelbe Griffel mit brauner Narbe, sind in der Öffnung der Blume sichtbar. Sie blüht vom Mai bis August. — Das Ganze gewährt, besonders in Verbindung mit andern verschiedenfarbig blühenden Arten, ein vorzügliches Ansehen. — Abgebildet ist sie in *Andrew's Heath. tab. 19.*

- 12) *Erica discolor*. Andr. — Verschi-
denfarbige Heide. \mathfrak{h} .

Neste und Zweige sind aufrecht gebogen, mit einer braunen Rinde bekleidet und mit schmal lanzettförmigen, $\frac{1}{4}$ Zoll langen, dreifach beisammen stehenden, ausgebreiteten, blaßgrünen Blättern besetzt. Die röhrigen, $1\frac{1}{2}$ Zoll langen Blumen, mit kurzem grünlichgelben Kelche, eingeschlossenen Staubbeutel und hervorstehendem Griffel, sind von der Basis aus schön carminroth, und nach der Öffnung hin pailletgelb gefärbt; sie entspringen zu drei beisammen an den Enden der jungen Zweige und bilden zusammen ein dichtes, 4 Zoll im Durchmesser haltendes Bouquet. Sie blüht vom April an bis in den Herbst. — Das Ganze nimmt sich vorzüglich aus. — Abgebildet ist diese Art in *Wendl. Eric. icon. Fasc. V.*

- 13) *Erica droseroides*. Andr. — Son-
nenthauartige Heide. \mathfrak{h} .

Syn. *Erica glutinosa*. L.

Der staubige Stängel trägt seine Neste und Zweige aufrecht. Die stumpfen, gleichbreiten, $\frac{3}{4}$ Z. langen, zerstreut und abwechselnd stehenden, abwärts gebogenen, dunkelgrünen Blätter sind am Rande mit klebrigen Vorstien besetzt und gleichen überhaupt den Blättern des cistenblätigen Sonnenthau (*Drosera cistiflora*). Die bauchigen, oben vereugten, flaschenförmigen, $\frac{3}{4}$ Zoll langen, dunkelrothrosenrothen, hängenden Blumen, mit gleichfarbigen Kelchblättern, kleinen, stumpfen, zurückgeschlagenen Randlappen, eingeschlossenen Antheren und wenig hervortragendem Griffel, erscheinen büschelförmig zu 8—10 u. m. an den Enden der Zweige.

Sie blüht vom Julius bis October und gewährt ein schönes, lebhaftes Ansehen. — Abgebildet ist sie in *Andrew's Heath. tab. 9.*

- 14) *Erica elegans*. Andr. — \mathfrak{h} *)

Ein strauchartiger, aufrechter Stamm, dessen absteigende Neste mit linienförmigen, dreifach beisammen stehenden, $\frac{3}{4}$ —1 Zoll langen, in einem rechten Winkel absteigenden, seegrünen Blättern besetzt sind; an den Enden der Zweige erscheinen die Blumen zu 6—8 gehäuft und bilden einen dichten Blumenkopf. Die Blume charakterisirt sich folgendermaßen: Der Blumenstiel mit seinen drei, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll langen lanzettförmigen Nebenblättern, und die oval-lanzettförmigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen Kelchblätter sind sämmtlich feurig rosenroth gefärbt und enden sich innen mit einem lichtgrünen Streif; in dem Kelche sitzt die röhrige, eiförmige, mit vier kleinen stumpfen Randlappen sich öffnende, $\frac{3}{4}$ Zoll lange Blumenkrone, die an der Basis fleischfarbig gefärbt, nach oben aber schön blaßgrün ist; die Befruchtungstheile sind eingeschlossen. Sie blüht vom November bis in den Februar. — Das Ganze ist prächtig und zuverlässig eine der schönsten Heidearten. Abgebildet ist sie in *Andrew's Heath. tab. 104.*

*) Weder *Willdenow* noch *Wais* haben diese Art angeführt, sie scheint also noch ganz neu zu seyn. Es ist schade, daß *Andrew's* nicht, eben so wie *Curtis*, etwas über die Entdeckung und Verbreitung seiner aufgestellten Heidearten gesagt hat.

- 15) *Erica empetrifolia*. L. — Kauschbeerblättrige Heide. *h.*

Syn. *Erica empetroides*. *Andr.* *Heath.* tab. 22.

Die aufrechten, hin und her gebogenen schlanken Aeste sind mit linienförmigen, fast horizontal abstehenden, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, dunkelgrünen, behaarten Blättern besetzt. Die sehr kleinen carmesinrothen Blumen bilden gegen das Ende der Zweige einen 1–2 Zoll langen Blumenbüschel. Sie blüht vom Mai bis August. — Abbildungen findet man in *Andr.* *Heath.* tab. 22. und in *Wendl.* *Eric.* icon. Fasc. V. und XI.

- 16) *Erica fascicularis*. Aiton. — Kronenblütige Heide. *h.*

Der aufrechte, mit einer braunen Rinde bekleidete, fast 2 Fuß hohe strauchartige Stamm theilt sich in mehrere schlanke und abgebogene Aeste, die mit gleichbreiten, $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Zoll langen, dunkelgrünen, abgebogenen, acht- und mehrfach beisammen stehenden Blättern dicht besetzt sind. Die Blumen, mit kurzem grünen Kelche und 1 Zoll langer, walzenförmiger Blumenkrone, deren Basis carmesinroth und die Mündung grün ist, erscheinen gegen die Enden der Zweige gehäuft und kron- oder sternförmig ausgebreitet. Sie blüht im Januar und Februar und gewährt ein sehr schönes Ansehen. — Wir finden sie abgebildet in *Wendl.* *Eric.* Icon. Fasc. 14.

- 17) *Erica fimbriata*. *Andr.* — Bebrämte Heide. *h.*

Ein niedriger, aufrechter Strauch mit stumpf-

lauzettförmigen, $\frac{1}{3}$ Zoll langen, am Rande fein behaarten, drei- und vierfach beisammen stehenden, Blättern. Die kleinen rundlichen purpurrothen Blumen, mit gefranzten Kelch- und Kronblättern und eingeschlossenen Befruchtungstheilen, erscheinen zu 3–5 an den Enden der jüngeren Zweige und blühen vom März bis Junius. — Sie ist abgebildet in *Andr.* *Heath.* tab. 87.

- 18) *Erica florida*. Thunb. — Bollblütige Heide. *h.*

Mit vierfachen, gleichbreiten, haarigen Blättern und kleinen kugelförmigen, blutrothen Blumen mit zottigem zurückgebogenen Kelche und eingeschlossenen Befruchtungstheilen. Sie blüht vom März bis Mai.

- 19) *Erica gilva*. *Wendl.* — Fahlgelbe Heide. *h.*

Der aufrechte Stamm mit brauner Rinde wird einige Fuß hoch und seine abgebogenen aufrechten Aeste und Zweige sind mit linienförmigen, fast dreikantigen, zugespitzten, abstehenden, $\frac{1}{2}$ –1 Zoll langen lichtgrünen Blättern besetzt. Die röhrligen, etwas bauchigen, 1 Zoll langen, schmutzig gelben, an der Mündung dunkelgrünen, hängenden Blumen, mit kleinen grünen Kelchblättchen und eingeschlossenen Befruchtungstheilen, erscheinen gegen die Enden der Zweige aus den Blattwinkeln und blühen vom April bis Julius. — Eine Abbildung derselben findet man in *Wendl.* *Eric.* icon. Fasc. XIII.

- 20) *Erica gelida*. *Andr.*

Sie unterscheidet sich von *Erica gilva*. *Wdl.*

durch die schöne blaßgrüne Farbe der Blumentronen und blühet vom April bis Julius. — Man kann sie als eine Varietät von Nro. 19. ansehen. — Abgebildet ist sie in *Andr. Heath. tab. 42.*

21) *Erica glutinosa*. L. S. E. droseroides. *Andr.*

22) *Erica gracilis*. Wendl. — Schlanke Heide. *h.*

Die abgebogen-aufrechten, schlanken Aeste sind mit gleichbreiten, vierfachen, fast anliegenden Blättern besetzt, und bringen an ihren Enden schirmförmig bei einander stehende, kleine, glockenförmige, blauschweiße Blumen, mit eingeschlossenen Antheren und hervorragendem Griffel. Ihre lange Blütezeit, vom August an bis in den December, macht sie vorzüglich schätzbar. — Abgebildet ist diese Art in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. VIII.*

23) *Erica Halicacaba*. L. — Eichelartige Heide. *h.*

Mit dreifachen, abstehenden Blättern und 1 Zoll langen, bauchigen, weißen Blumen, die der Form nach den Eicheln gleichen. Sie blühet von Mai bis Junius. — Eine gute Abbildung derselben findet man in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. VI.*

24) *Erica hirta*. Thunb. — Rauhe Heide. *h.*

Mit gleichbreiten, dreifach beisammen stehenden, borstigen Blättern und kleinen, langgestielten, incarnatrothen, kugelrunden, etwas behaarten

Blumen, die bolbenförmig beisammen stehen. Sie blühet im Mai und Junius.

25) *Erica inflata*. Thunb. — Aufgeblasene Heide. *h.*

Vierfache, gleichbreite, $\frac{1}{2}$ Zoll lange Blätter bekleiden den aufrechten Strauch, an dessen Enden die rothen bauchigen Blumen, mit blurothen silzigen Blumenstielen und eingeschlossenen Befruchtungstheilen, in kleine Dolben gesammelt erscheinen. Sie blühet vom Junius bis September und erregt nur die Aufmerksamkeit des Kenners.

26) *Erica lachnaea*. Andr. et Loddiges. *h.*

Der strauchartige ästige Stamm wird 1 Fuß hoch und ist mit dreifachen, $\frac{1}{4}$ Zoll langen, dachziegelartig über einander liegenden, blaßgrünen Blättern besetzt. Die kleinen glockenförmigen weißen Blumen, mit rundlichen ausgebreiteten Randlappen und schwarzen, in der Mündung sichtbaren Antheren, erscheinen meistens zu drei an den Enden der Zweige. Sie blühet vom Mai bis Junius, und ist, so wie die vorhergehende Art ohne Prunk. — Abgebildet ist sie in *Andr. Heath. tab. 127.*

27) *Erica lanuginosa*. Andr. *h.*

Ein niedriger Strauch, dessen zahlreiche Aeste mit dreifachen, horizontal abstehenden und zum Theil fast abwärts gebogenen, liniensförmigen, 1 Zoll langen, dunkelgrünen und behaarten Blättern besetzt sind; unter dem Ende der Zweige erscheinen die ungefielten Blumen, gewöhnlich zu 3—4 einzeln in den Blattwinkeln. Die Blume ist eisför-

mig, am Ende zugespitzt und hat die Größe einer gemeinen Haselnuß; Kelch und Krone sind auf paillegelbem Grunde rosenroth getuschelt und mit feiner Wolle bekleidet; die Befruchtungstheile sind ganz eingeschlossen. Sie blüht vom October bis zum Januar und verdient in aller Hinsicht die Achtung des Blumenfreundes; aber vermuthlich ist sie in Deutschland gar noch nicht zu finden, da sie selbst in Waib's Beschreibung der Heiden nicht einmal namentlich angeführt ist. — Abgebildet ist sie in *Andr. Heath. tab. 102.*

28) *Erica lutca. L.* — Gelbe Heide. *h.*

Ein 2 Fuß hoher, aufrechter Strauch mit entgegen gesetzten liniensförmigen, dreiseitigen Blättern und kleinen gelben Blumen, die an den Enden der Zweige doldenförmig beisammen stehen. Blütezeit: Mai bis September. Abbildungen derselben findet man in *Andr. Heath. tab. 23.* und in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. I.*

29) *Erica mammosa. L.* — Ziegenförmige Heide. *h.*

Syn. Erica mammosa minor. Andr. Heath. tab. 131.

Die pfriemensförmigen gehäuftten Blätter stehen zu sechs beisammen. Die kleinen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, ovalen, blutrothen, hängenden Blumen mit rothem Kelche und Blumenstiel, erscheinen über der Mitte der Zweige und bilden einen Blütenwirtel. Sie blüht vom Junius bis in den August.

Ganz verschieden von dieser und eine in Deutschland noch unbekanntte Art ist

30) *Erica mammosa. Andrew's. h.*

Die liniensförmigen, fast 1 Zoll langen, aufrechten Blätter stehen vierfach beisammen, und die hängenden gehäuftten Blumen erscheinen über der Mitte der Zweige und bilden eine 3—4 Zoll lange, dichte Blütentraube. Die Blume unterscheidet sich von *Erica mammosa. L.* durch eine länglich, ovale, $\frac{3}{4}$ Zoll lange, blutrothe Krone mit ganz verschlossenen Befruchtungstheilen und grünem Kelch und Blumenstiel. Sie blüht vom Julius bis November und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 130.*

31) *Erica marifolia. Aiton.* — Gaman-derblättrige Heide. *h.*

Ein aufrechter, bis 2 Fuß hoher Strauch, dessen abgebogen = aufrechte Aeste mit ovalen, $\frac{1}{4}$ Zoll langen, oben dunkel-, unten weißgrünen, seidensartig behaarten, abstehenden Blättern besetzt sind; die kleinen, weißen, eirunden, ebenfalls seidensartig behaarten Blumen, mit etwas hervorragendem Griffel und grünem Kelche erscheinen im Mai und Junius an den Enden der Zweige in kleinen Dolden. — Eine für den Kenner achtungswürthe, aber nicht prangende Art. — Abgebildet findet man sie in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XI.* und in *Andr. Heath. tab. 106.*

32) *Erica metulaefolia. Curtis Bot. Mag. tab. 612.*

Sie hat viel Aehnlichkeit mit *E. ambullacea*, ist aber als selbstständige Art noch zweifelhaft.

33) *Erica Monsoniana*. L. — Monson-
sche Heide. h.

Der Stamm wird bis 5 Fuß hoch und seine zer-
streut stehenden ausgebreiteten Aeste sind mit läng-
lich-ovalen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, drei- bis vierfachen, ab-
stehenden dunkelgrünen Blättern dicht besetzt. Die
aufgeblasenen, 1 Zoll langen, milchweißen, hängen-
den Blumen, mit eingeschlossenen Befruchtungs-
theilen und weißen doppelten Kelchen, stehen zu 1—3
an den Enden der jüngern Zweige und blühen vom
August bis October. — Abgebildet ist diese
schöne Art in *Wendl. Eric. icon. Fasc. X.*

34) *Erica nigrita*. L. — Lerchenbaum-
blättrige Heide. h.

Mit dreifachen, dicht beisammen stehenden, $\frac{1}{2}$
Zoll langen, glänzend-dunkelgrünen, abstehenden
Blättern und kleinen weißen Blumen mit her-
vorstehenden, schwarzbraunen Antheren. Sie blüht
im April und Mai, und ist abgebildet in
Wendl. Eric. Icon. Fasc. XII.

35) *Erica octophylla*. Thunb. — Acht-
blättrige Heide. h.

Syn. *E. fascicularis*. Linn. Suppl. 219.

Ein 2 Fuß hoher Strauch mit achtfachen, fast
zerstreut und dicht beisammen stehenden, gleichbrei-
ten, abgestuften Blättern. Die großen walzen-
förmigen, etwas bauchigen, purpurrothen Blumen-
kronen mit gelben, aufrecht stehenden Randlappen und
eingeschlossenen, aber in der Mündung sichtbaren
Antheren, bilden an den Enden der Zweige dolden-
förmige Blütenköpfe. Sie blüht im Julius und
August.

X. E. Gart. Mag. VIII. Jahrg. 6. St. Junius 1811.

36) *Erica paniculata*. L. — Rispenar-
tige Heide. h.

Mit dreifachen, gleichbreiten, $\frac{1}{3}$ Zoll langen
dunkelgrünen Blättern, und kleinen, weißen,
glockenförmigen Blumen mit etwas hervorstehen-
dem Griffel. — Sie blüht vom Mai bis August
und findet sich abgebildet in *Wendl. Eric. Icon.*
Fasc. XIV.

37) *Erica Pattersonia*, Andr. — Patters-
sonsche Heide. h.

Ein bis 4 Fuß hoher aufrechter Strauch mit
fünffachen, 1 Zoll langen, dicht beisammen stehenden
dunkelgrünen Blättern; die aufgeblasenen, $\frac{1}{2}$ Z.
langen goldgelben Blumen, mit flach ausgebreite-
ten Randlappen und eingeschlossenen Antheren, ent-
springen an den Enden der Zweige in den Blattwin-
keln und bilden mit dem Zweige eine 4—5 Zoll lange,
aufrecht stehende Blumentraube. Sie blüht vom
März bis August, und ist abgebildet in *Wendl.*
Eric. Icon. Fasc. I.

Eine Varietät dieser Art, mit scharlachrothen
Blumen, findet man abgebildet und beschrieben in
Andr. Heath. tab. 103.

38) *Erica persoluta*. L. — Ausgebreitete
Heide. h.

Mit linienförmigen, $\frac{1}{3}$ Zoll langen, vierfachen,
bachziegelförmig übereinander liegenden Blättern,
und sehr kleinen, glockenförmigen, rothen Blü-
men, mit eingeschlossenen Befruchtungs-
theilen, die an den Enden der jüngern Zweige in kleine Dolden
gesammelt sind. Sie blüht vom März bis Junius

Ee

und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon.* Fasc. XIV.

Nach *Wendland* hat man von dieser Art auch zwei Varietäten; 1) mit weißen, und 2) mit großen rosenrothen Blumen.

39) *Erica phylloides*. Willd. — Phylloartige Heide. *h.*

Mit dreifachen, in sechs Reihen stehenden, gleichbreiten, dreiseitigen Blättern und kleinen weißen hängenden Blumen, die gegen das Ende der Zweige aus den Blattwinkeln entspringen. — Sie blüht im Juni und Juli.

40) *Erica pilulifera*. L. — Pillenförmig blütige Heide. *h.*

Mit vierfachen, gleichbreiten, gefranzten Blättern, von welchen das vierte immer etwas tiefer als die übrigen drei steht; die kleinen, hängenden, kugelförmigen, blutrothen Blumen, mit gleichfarbigem Kelch und eingeschlossenen Befruchtungstheilen bilden an den Enden der Zweige kleine Dolben. — Blütezeit (?).

41) *Erica planifolia*. L. — Flachblättrige Heide. *h.*

Syn. *Erica thymifolia*. *Wendl. Observ.* p. 48.

Ein liegender Stamm mit fadenförmigen, liegenden und Wurzel schlagenden Zweigen, die mit eiförmigen, zugespitzten und am Rande gefranzten Blättern besetzt sind; die kleinen violettrothen Blumen entspringen gegen das Ende der Zweige

aus den Blattwinkeln, und bilden Blüthenbüschel. Sie blüht vom Mai bis Juli.

42) *Erica plumosa*. Andrew's. — Federartige Heide. *h.*

Die kleinen hängenden Blüthen, mit eingeschlossener Befruchtungstheilen, sind carmesinroth gefärbt und bilden gegen das Ende der Zweige Blüthenbüschel. Die gleichbreiten sitzigen Blätter stehen vierfach beisammen. Blütezeit: vom März bis Juli. — Abgebildet ist sie in *Andr. Heath. tab.* 43. — Von *Erica plumosa*. *Wendl.* (die unter der Ordnung *Muticæ* angeführt wird) ist sie ganz verschieden.

43) *Erica pubescens*. L. — Behaarte Heide. *h.*

Von dieser Art sind folgende Varietäten bekannt:

a) *E. pubescens pilosa*. — Mit dreifachen, behaarten Blättern und sehr fein behaarten Blüthenkronen.

b) *E. pubescens hispida*. — Mit dreifachen, borstigen Blättern.

c) *E. pubescens villosa*. — Mit vierfachen, fadenförmigen Blättern.

Sie ist abgebildet in *Wendl. Ericar. Icon.* Fasc. V.

d) *E. pubescens parviflora*.

Syn. *E. pub. minor*. *Andrew's Heath. tab.* 41.

Sämmtliche tragen kleine, rothe, in Dolben

stehende Blumen mit eingeschlossenen Befruchtungstheilen, und zeichnen sich in Hinsicht auf Schönheit weniger aus, als unsere gemeine Heide.

44) *Erica retroflexa*. Wendl. — Gebogene Heide. *h.*

Syn. *E. pulchella*. *Andr. Heath. tab. II.*

Die schlanken, hin und her gebogenen Zweige sind mit $\frac{1}{2}$ Zoll langen, dreifachen, fast anliegenden Blättern besetzt; die kleinen hängenden Blumen, mit rothem Stiele, grünem Kelche und rosenrother, fast walzenförmiger Blumenkrone, welche die Befruchtungstheile einschließt, erscheinen an den aufrecht stehenden Enden der Zweige in den Blattwinkeln und bilden kurze dichte Blumendähren. — Sie blüht vom September bis December und findet sich abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. VIII.*

Als eine Varietät dieser Art ist *E. pulchella*. *Houttuyn* anzusehen, die sich von jener durch eine mehr rundliche Krone und rothen Kelch der Blume unterscheidet.

45) *Erica rupestris*. *Andr. h.*

Ein niedriger, kaum 6 Zoll hoher, liegender, strauchartiger Stamm, mit vierfachen, gehäuften, stumpf-lanzetförmigen, fast fleischigen, abgebogenen, glänzend-dunkelgrünen Blättern, und glockenförmigen, kleinen weißen Blumen, mit eingeschlossenen, aber in der Mündung sichtbaren braunen Antheren. Blüthezeit: vom Julius bis November. — Ein nettes Gewächs, welches man abgebildet findet in *Andr. Heath. tab. 112.* — Vermuthlich ist diese Art in Deutschland noch ganz unbekannt, da

sie auch *Wais* in seiner Beschreibung der Heiden nicht angeführt hat.

46) *Erica scoparia*. L. — Besenförmige Heide. *h.*

Mit dreifachen abstehenden Blättern und sehr kleinen röthlichen Blumen, welche an den Enden der langen, schwachen, dreitheiligen Zweige erscheinen. Sie blüht vom Februar bis Mai.

47) *Erica sessiliflora*. *Andrew's Heath. tab. 97. ist*

48) *Erica spicata*. L. — Aehrenblütige Heide. *h.*

Ein 2 Fuß hoher, aufrechter, gestreckter Strauch, dessen einzelne Zweige mit vierfachen, gleichbreiten, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, lichtgrünen Blättern besetzt sind. Die keulenförmigen, etwas gekrümmten, $1-1\frac{1}{4}$ Zoll langen grünlichgelben Blumen, mit gleichfarbigen Kelchblättern, und hervor stehenden braunen Antheren, erscheinen gegen das Ende der Zweige in horizontaler Richtung und bilden eine gehäufte Dolde. Sie blüht vom August bis October und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. II.*

49) *Erica stricta*. *Donn.* — Steife Heide. *h.*

Mit vierfachen, gleichbreiten, fast horizontal abstehenden Blättern und kleinen eirunden, zu 4-5 an den Enden der Zweige stehenden, rothen Blumen, mit eingeschlossenen Befruchtungstheilen. — Sie blüht vom Mai bis August und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 72.*

50) *Erica strigosa*. Vit. — Striegelige Heide. *h.*

Die zerstreut stehenden, schlanken, gebogenen Aeste des 2 Fuß hohen, aufrechten Strauchs sind mit vierfachen, absteigenden, gleichbreiten, $\frac{1}{2}$ Zoll langen Blättern besetzt, und tragen rispenförmig an ihren Enden kleine weiße (oder blaßrothe), glockenförmige, hängende Blumen, mit eingeschlossenen Antheren und hervorstehendem Griffel mit purpurrother Narbe. — Sie blüht vom April bis Junius und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. II.*

51) *Erica tenuissima*. Wendl. — Dünnzweigige Heide. *h.*

Ein $\frac{1}{2}$ Fuß hoher aufrechter Strauch mit dreis- bis vierfachen, gleichbreiten, $\frac{1}{4}$ Zoll langen, fast anliegenden, blaßgrünen Blättern und kleinen, rundlichen, rosenfarbigen Blumen, die vom April bis Junius an den Enden der jungen Zweige schirmförmig bei einander stehend erscheinen. Eine Abbildung findet man in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. VI.*

52) *Erica tetralix*. L. — Sumpfs-Heide. *h.*

Von dieser, im nördlichen Europa (z. B. auf der Lüneburger Heide) an sumpfigen Stellen einheimischen, Art hat man folgende zwei Varietäten:

- a) *E. tetralix alba.*
- b) *E. tetralix violacea.*

Beide sind allgemein bekannt und werden häufig auch als Zierblumen in Töpfen gezogen.

53) *Erica Uhria*. Andr. — Uhrische Heide. *h.*

Der Stamm wird bis 3 Fuß hoch und die abge- bogenen, aufrechten Aeste desselben sind mit dreis- fachen, gleichbreiten, am Rande etwas gezähnten, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, absteigenden Blättern besetzt; die eiförmigen, $1\frac{1}{2}$ Zoll langen Blumen, mit kleinem röthlichen Kelche, blutrother, an der offenen Mündung grün gefärbter Krone, gleich langen Staubfäden und hervorragendem Griffel mit grüner Narbe, erscheinen einzeln an den Enden der jüngern Zweige und bilden mit dem Aste eine schöne pyramidatische Blumentraube. Sie blüht im September und October und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 115.* und *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XVIII.*

Eine Varietät dieser Art: *E. Uhria pilosa*. *Andr.* mit behaarten Blättern, Kelch und Blumenkrone, scheint in Deutschland noch ganz unbekannt zu seyn und findet sich abgebildet in *Andr. Heath. tab. 116.*

54) *Erica urceolaris*. Berg. — Becherförmige Heide. *h.*

Syn. *E. pentaphylla*. L. Sp. pl. 506.

Der Stamm wird bis 3 Fuß hoch und die aufrechten Aeste und Zweige desselben sind mit dreis- fachen, schmal-lanzetförmigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, ab- stehenden Blättern besetzt; die kleinen, eiförmigen, weißen Blumen mit eingeschlossenen Befruch- tungstheilen und becherförmiger Mündung erschei- nen vom Junius bis August zu 4—8 an den En- den der Zweige und einzeln oder zu 2—3 in den Blattwinkeln. Eine Abbildung liefert *Wendl. Eric. Icon. Fasc. IX.*

55) *Erica verticillata*. Andr. ♀.

Ein aufrechter, 2 Fuß hoher Stamm, mit vierfachen, linienförmigen, $\frac{3}{4}$ Zoll langen, fast horizontal abstehenden dunkelgrünen Blättern; die bauchig-cylindrischen, 1 Zoll langen, feuerrothen hängenden Blumen erscheinen gegen das Ende der Zweige in gehäuften Büscheln und bilden eine 4 Zoll lange Blumentraube. Sie blüht vom Julius bis November und ist abgebildet in Andr. Heath. tab. 28.

56) *Erica viridipurpurea*. L. — Grünlichrothe Heide. ♀.

Diese in Portugal einheimische Art unterscheidet sich von der folgenden, weit schöneren, durch dreifache Blätter, und kleinere glockenförmige Blumen, mit eingeschlossenem Griffel. Sie blüht im December und Januar.

57) *Erica viridis*. Andr. — Grünblühende Heide. ♀.

Ein aufrechter, strauchartiger Stamm, mit einfachen, aufrechten Ästen, sechsfachen, linienförmigen, $\frac{3}{4}$ Zoll langen, dunkelgrünen, horizontal abstehenden Blättern, und bouteillengrünen, $1\frac{1}{4}$ Zoll langen, cylindrischen, etwas bauchigen, der Länge nach gerippten Blumen, mit kleinen grünen Kelchblättchen, eingeschlossenen, aber in der Mündung sichtbaren braunen Antheren, und etwas hervorragendem grünen Griffel mit brauner Narbe. — Sehr schön. — Sie blüht vom Mai bis September und ist abgebildet in Andr. Heath. tab. 119.

(Die Fortsetzung folgt im nächsten Stück.)

2.

Schöne exotische Pflanzen.

A.

Arum pictum.

Gemaltes Aron.

(Mit Abbildung auf Tafel 21.)

Das *Arum pictum* ist eine der schönsten Zier-Pflanzen des Treibhauses. Sein prächtig gefärbtes roth und grünes großes Blatt, und seine schöne milchweiße Blume eignen es dazu.

Es hat eine dicke fleischige Knollenwurzel, aus deren Mitte die Blätter, deren Stiele fast einen Fuß lang sind, wie eine Düte zusammen gerollt hervorschließen, und sich dann horizontal ausbreiten. Viele Liebhaber klagen, daß es nicht leicht zur Blüte zu bringen sey, allein dies liegt bloß an ihrer falschen Behandlung der Pflanze, wie ich zeigen werde.

Das Vaterland des *Arum pictum* ist Süd-Amerika, folglich liebt es eine stets gleiche Wärme zu seinem Gedeihen, und muß seinen Stand beständig in einem Treibhause haben, wenn man es in seiner ganzen Schönheit sehen will. Viele Liebhaber setzen es, wenn sie es warm durchwintern haben, im Sommer ins Freie; allein dies verträgt die Pflanze nicht, und verkümmert dabei. Am besten gedeiht sie, wenn man die jungen Schoffen, welche die Wurzel treibt, im Frühlinge abnimmt, sie in eine von Moor- und Dammerde,

und vielem Sande gemischte Erde, erst in kleine, und jährlich zweimal immer in größere Töpfe versetzt, daß die Wurzeln sich bequem ausbreiten können, und nicht verwickeln. Dann setzt man sie in ein Lohbeet, z. B. bei die Ananas, und hält sie mäßig feucht. Bei dem Begießen oder Besprühen der Pflanzen im Lohbeete, muß man sich hüten, daß keine Wassertropfen auf die rothen Blätter fallen, weil dieses sonst lauter weiße Flecken darauf macht, und der Pflanze ein krankes Ansehen giebt. Will man sie aus dem Treibhause in ein Zimmer setzen, so muß sie ihren Standort stets hinter einem geschlossenen Fenster in voller Sonne haben. Auf diese Art behandelt, blüht die Pflanze leicht, und selbst junge Pflanzen bringen schon zeitig Blüten.

Der Blütenstängel treibt erstlich einen dicken grünen Knopf, aus welchem sich hernach eine schöne milchweiße Blume, wie eine oben zugespitzte Papier-Düte entwickelt. Im Winter muß diese Pflanze mehr trocken als feucht gehalten werden, weil sie sonst leicht wurzelsaul wird.

* * *

B.

Yucca filamentosa.

Die fadige Yucca.

(Mit Abbildung auf Tafel 22.)

Diese sonderbare und prächtige Sterspflanze ist in Virginien und Carolina einheimisch, und wächst gern an den See- und Flußufer in einem sandigen Bo-

den. Sie hat viel Aehnliches mit der prächtigen Yucca (*Yucca gloriosa*), nur unterscheidet sie sich von dieser dadurch, daß sie gar keinen Stamm hat, und ihren oft 5 bis 6 Fuß hohen Blütenstängel gleich aus dem Herzen treibt.

Ihre oft ziemlich langen, festen, meistens feingezähnten Blätter, sind vorn stumpf, und haben keinen Stachel an der Spitze, wie die *Yucca gloriosa*; das Merkwürdigste aber daran, und welches auch der Pflanze ihren Namen gegeben hat, ist, daß aus dem Rande der Blätter lange Fäden hervorgehen, welche die Amerikaner sonst, ehe noch die Europäische Leinwand bei ihnen eingeführt wurde, dazu benutzten, um Leinwand daraus zu machen.

Diese Pflanze ist in den Europäischen Gärten seltener als die *Yucca gloriosa*, und man macht ihr den Vorwurf, daß sie ebenso selten zur Blüte zu bringen sey, als diese. Allein dies liegt wahrscheinlich nur an der falschen Cultur derselben; denn wenn man sie ebenso, wie die von Hrn. H. G. Penz im N. E. Gart. Mag. 1810, Januar beschriebene, *Yucca gloriosa* behandelt, daß man sie nämlich alle Jahre in ein größeres Gefäß versetzt, und es ihr nicht an Nahrung fehlen läßt, so wird sie gewiß eben so leicht als diese blühen.

Ihr 5 bis 6 Fuß hoher Blumenstängel theilt sich in mehrere Aeste, und trägt sehr große, tulpenförmige, herabhängende, und weißgelblich, grün und röthlich colorirte Glocken, in so großer Menge, daß oft 3 bis 400 Glocken den Stängel zieren, und der Pflanze ein überaus prächtiges Ansehen geben. Man vermehrt sie am leichtesten durch Wurzelsprossen.

3.

Blumen - Ausstellung zu Gent.

Gent, den 20. Jun. 1811.

Die in hiesiger Stadt bestehende Gesellschaft für Ackerbau und Pflanzenkunde, hat in der Mitte des Junius ihren Saal zur Sommerausstellung eröffnet; er enthält nahe an vierhundert Pflanzen, Bäume und Staubengewächse, sämmtlich in der Blüthe. Alles, was das Reich der Blumengöttin Merk-würdiges an schönen und zierlichen Bildungen, glänzenden Farben und seltenen Gattungen aufzuweisen hat, findet man hier vereint; und so schön und reich auch diese jährlichen Ausstellungen gewöhnlich sind, so übertrifft doch die heutige, nach dem einstimmigen Zeugnisse der Kenner, alle vorherigen. Die ersten Magistratspersonen haben mit den Blumenliebhabern und Gärtnern zugleich in Ausschmückung derselben gewetteifert. Der Baron von Houdelot, Préfect des Schelbedepartements, der Präsident des Tribunals und der Maire von Gent haben Pflanzen von ausgezeichnete Schönheit ausstellen lassen, und der Bischof von Gent, Baron von Broglie, obgleich abwesend, hatte nicht ermangelt, seinen Beitrag einzuschicken.

Der erste Preis wurde dem Herrn Dubois von Broeylande *) für einen prächtigen Stock von der *Gardenia florida* von ungewöhnlicher Größe, vortreflich gepflegt und mit Blumen über-

süllt, zuerkannt. Herr Mussche, Obergärtner des botanischen Gartens in Gent, erhielt das erste accessit für einen großen und schönen Dais *cotinifolia*, (ein schöner Baum vom Vorgebirge der guten Hoffnung) in voller, üppiger Blüthe.

Das zweite accessit wurde dem Herrn van Cassel, Botaniker in Gent, für einen sehr schönen Stock von der *Azalea viscosa rubescens* zuerkannt.

Die andern Pflanzen, sämmtlich von ausgezeichnete Pflege und in voller Blüthe, die um den Preis gerungen haben, waren: eine sehr schöne *Erica Kalmiflora*, von Herrn van Cassel; eine *Magnolia grandiflora* von Herrn Willems; ein *Panacratium amboinense* von Hrn. Verbonck, Senior der Gesellschaft, und eine *Azalea floribunda* von Hrn. Lauckman. — Pflanzen, die eine ehrenvolle Erwähnung erhielten, waren: ein sehr schönes *Xeranthemum fastigiatum*, von Hrn. Cornelissen; ein *Lilium superbum*, von Hrn. van der Woestyne, Arzt; zwei prächtige *Pelargonium tricolor*, das eine von Hrn. Dubois de Broeylande, das andere von Hrn. van der Berghen zu Leerne, und endlich eine sehr schöne Varietät von der *Hydrangea hortensis* von Herrn Willems.

Die reiche Sammlung des Hrn. van Cassel selbst ist in diesem Augenblicke eine andere Art von Ausstellung von einer großen Menge auf dem Continente wenig bekannter Pflanzen, als *Laurus cinamomum*, oder der wahre Zimmtbaum von der Insel Seylan, *Laurus cassia*, zwei Arten von *Myrtus pimenta*, *Nenuphar* mit blauer Blüthe, *Nerium*

*) Herr Dubois, ein großer Blumenfreund, ist Eigenthümer der schönen Pflanzen - Sammlung von Leerne bei Nevele im Schelbedepartement.

Oleander mit weißen gefüllten Blüten, Strelitzia reginae et augusta, Magnolia auriculata, macrophylla, gracilis, purpurea et yulan, Rhododendron chrysanthum, caucasicum, chamaecistus, Kamtschatense, der Páonienrosenbaum aus China, der Anemonenbaum, Camellia Japon. mit

gelben Blüten, mit gefüllten rothen, purpur- und weißen Blumen, die weiße Moosrose, Amaryllis orientalis et gigantea, verschiedene neue Species von Erica, von Pelargonium, von Protea, von Eucaliptus und Banksia.

Obst = Cultur.

I.

Charakteristik der Obst = Arten.

Apfel.

Die getiegerte Reinette *).

(Mit Abbildung auf Tafel 23).

Frucht.

Dieser zur sechsten Classe erster Ordnung, unter die länglichten Spitzäpfel gehörige Apfel, misst in der Höhe zwei und drei Achtel Zoll, und in der Breite, die in die unterste Hälfte der Frucht fällt,

zwei und einen Achtel Zoll. Von da gegen den Stiel verjüngt er sich stärker und wölbt sich in eine stumpfe Spitze, aus welcher der in einer kleinen Vertiefung sitzende offene Kelch mit zarten Beulen umgeben ist.

Die Grundfarbe der rauh anzufühlenden dicken Schale, ist bei der Reife bläsgelb, wird aber auf dem Lager citronengelb. An der Sommerseite ist diese Frucht mit einem braunen Gewebe überzogen, unter der zuweilen etwas Röthliches durchscheint, welches Gewebe tief in die Schale gegraben zu seyn scheint; nach der Winterseite, geht es in kleine Striche, Figuren und Punkte über.

Das Fleisch ist gelb, dicht, aber mürbe, voller Saft von weinsäuerlichem angenehmen Geschmack.

*) Vom Hrn. Großfactarius Kochol aus Soest.

Das Kernhaus ist klein, aber breit und geräumig. Die fünf Kernkammern enthalten sechs kleine, platte langspitzige Kerne. Er zeitigt im Januar und dauert bis März.

B a u m.

Der Baum ist von mittlerem Wuchse. Die Zweige stehen aufrecht, nahe an einander und sind gut belaubt. Das Fruchtholz ist schwarz und grün schattirt. Die Fruchtknospen klein, stumpf und braun; die Sommerkossen dünne, braun, ins Grüne schillernd.

B l a t t.

Das Blatt ist grasgrün, stumpf gezähnt, irregular gerippt, vier und fünf Achtel Zoll lang, zwei und einen halben Zoll breit.

S i d l e r.

2.

Ueber die Cultur des Weinstocks ohne Pfähle.

(Mit Abbildung auf Tafel 24.)

Man hat schon oft die Bemerkung gemacht, daß der Wohlstand unter der arbeitenden Classe in den Weinländern weit geringer als in Getreideländern sey, ja daß bei weitem der größte Theil der Winzer in der bittersten Dürftigkeit schmachte, wenn gleich mehrere ergiebige Weinjahre auf einander gefolgt wären, und der Berechnung staatskluger Männer zu Folge, eine gewisse Fläche Weinland bei

A. E. Gart. Mag. VIII. Jahrg. 6. St. Junius. 1811.

nach noch einmal so viel Menschen beschäftigen und ernähren soll, als eine gleiche Fläche Ackerland. So auffallend diese Erscheinung anfänglich seyn mag, so ist sie doch leider nur allzusehr gegründet und bewährt sich in Frankreich eben sowohl, als in Deutschland; aber eben darum läßt sie sich auch leicht erklären. Der Weinbau erfordert einen gewissen Aufwand und sogar bedeutende Vorschüsse, die er zwar nach einigen Jahren reichlich wieder vergütet, die aber freilich der gemeine Winzer nicht machen kann. Er bedarf daher von Seiten der Wohlhabenden und Reichen Unterstützung und geräth dadurch in eine Art von Abhängigkeit, die ihn um die besten Vortheile der Weinlese bringt.

Den ersten und gewiß sehr bedeutenden Aufwand, besonders in holzarmen Gegenden, verursachen die Pfähle; ein Aufwand, der fast jährlich zur Hälfte wiederholt werden muß, da ein großer Theil zerbrochen und ein noch größerer gestohlen wird. Man kann diesen jährlichen Aufwand auf einen Weinberg von 160 Quadrat-Ruthen leicht zu 8 bis 9 Rthlr. und in holzarmen Gegenden fast noch einmal so hoch anschlagen. Wie drückend eine so bedeutende Summe für den Winzer seyn müsse, dessen einzige Habe sein Weinberg ist, von dessen Ertrag er eine zahlreiche Familie ernähren soll, läßt sich leicht denken, wenn man erwägt, daß der Mißjahre beim Weinbau ungleich mehr als beim Getreidebau sind, indem nicht selten die glänzendsten Hoffnungen zu einer reichen Weinlese in einer einzigen Nacht vereitelt werden.

Man hat daher schon vor mehreren Jahren Vorschläge gethan, den Weinbau ohne Pfähle zu

Ff

betreiben, allein die Versuche, jene Vorschläge zu realisiren, scheinen kein befriedigendes Resultat gegeben zu haben, denn die Sache kam bald wieder in Vergessenheit. In den neuern Zeiten hat Herr Cabet de Baur diesen Gegenstand aufs neue seiner Aufmerksamkeit gewürdigt, und die von ihm darüber angestellten Versuche verdienen nicht allein mit Aufmerksamkeit beachtet, sondern auch dankbar nachgeahmt zu werden. Er selbst hat davon in einem Aufsatze der Gesellschaft des Ackerbaues der Seine und Dise Nachricht gegeben und zugleich das Verfahren eines Herrn von Miramond umständlich beschrieben, welcher, der herrschenden Sitte seines Ortes gänzlich zuwider, den Weinbau ohne Pfähle mit sichtbar glücklichem Erfolge betreibt. Da diese Sache auch für viele Gegenden Deutschlands von der größten Wichtigkeit ist; so wollen wir hier das Wesentlichste beider Methoden, sowohl des Hrn. Cabet de Baur, als des Hrn. von Miramond mittheilen. Vielleicht wird solches eine Veranlassung, aus neue Versuche auch in Deutschland damit anzustellen: und welch ein Gewinn, wenn ein glücklicher Erfolg sie krönt! —

Herr Cabet de Baur wurde ebenfalls durch den drückenden Aufwand, den die Anschaffung der Pfähle jährlich verursachte, zum Nachdenken darüber geleitet: ob nicht durch eine andere, als die gewöhnliche, Art den Weinstock zu ziehen, die ungeheure Ausgabe für Pfähle in Zukunft erspart werden könnte? — und nicht allein die Gewohnheit der Römer, welche den Weinstock häufig an Ulmen und andern hochwachsenden Bäumen zogen, sondern auch die Art, wie man ihn im südlichen Frankreich, in Spanien und auf den Inseln Ré und Oleron

behandelt, konnten ihm gewissermaßen den Weg zeigen, der hiebei zur Erreichung eines erwünschten Zielles eingeschlagen werden müsse. Ohne sich indessen an diese Erfahrungen zu halten, glaubte er der Natur selbst folgen und dem Weinstocke, als einem baumartigen Gewächse, die horizontale und bogenartige Richtung geben zu müssen, die sie den Zweigen der Fruchtbäume anzuweisen pflege.

„Von dieser Aehnlichkeit des Weinstocks mit den Fruchtbäumen durchdrungen, gieng ich, sagt Herr Cabet de Baur, nach meinem Erwachen, denn ich hatte mich in einem Chaos von Vorstellungen eingeschlüfert, die Auslösung der Aufgabe an Spalierweinstöcken, und besonders an einer fünfseitigen Gartenlaube zu suchen.

„Die Reihen der Spalierstöcke zeigten mir auf waagerechten Linien eben so viele Ruthen als Augen, alle senkrecht. Sie hatten reiche Früchte getragen.

„Die Laube vollendete meine Belehrung über diese horizontale Richtung, die einzige, die man dem Weinstocke am Spaliere und im Berge geben muß.

„Von den fünf Zwischenräumen, die die fünf Pfeiler der Laube bildeten, diente ein einziger zum Eingange. Um die vier übrigen zu füllen, hatte man von einem Pfeiler zum andern in der halben Höhe der Oeffnungen Weinranken führen müssen, die, wie jene am Spaliere, mit eben so viel Ruthen als Augen besetzt waren.

„Von nun an keine Zweifel mehr: Ich schloß aus dieser Bemerkung, daß der Weinstock nur auf eine Art geführt seyn wolle; und daß er, anstatt

heckenartig und winklicht an die Mauer befestigt zu seyn, in so viel Reihen, als nöthig seyn möchte, um die ganze Mauer von unten bis oben zu bedecken, waagrecht laufen müsse, wodurch sein Ertrag an Trauben verzehnfacht werden würde. Eben diese Richtung gebe ich auch dem Stocke im Berge."

Nach dem bisher Gesagten scheint sich die ganze Verfahrungsweise des Herrn Cadet wenig von derjenigen zu unterscheiden, welche bereits im Jahre 1803 in der Wiener ökonomischen Wochenschrift (achter Jahrgang. S. 188.) zur Ersparung der Pfähle vorgeschlagen wurde, und der Hauptsache nach darin bestand, daß man den Weinberg terrassiren, an den Seiten eichene Pfosten oder Säulen setzen, an diese aber hänsene und in Firniß gesottene Schnuren befestigen, diese durch die Reihen der Weinstöcke so, daß selbige an den Linien weglassen, leiten und an den gerade entgegen stehenden Pfosten befestigen, hernach aber die Reben daran heften solle. Es bedarf wohl keiner Erinnerung, daß die Säulen oder Pfosten nicht gar zu weit von einander entfernt stehen dürfen, weil sonst die Last, durch das eigene Gewicht der Schnuren noch vermehrt, zu groß wird, so daß letztere davon herabgezogen, in Kurzem zerreißen. Von größerer Dauer und Festigkeit dürften freilich Stangen seyn, welche an beiden Enden mit eisernen Ringen versehen, gleich Vorhangsstäben auf die an den Pfosten angebrachten eisernen Haken gehangen werden könnten, woran hernach die Reben, ebenso wie an einem Spalier, leicht zu befestigen wären. Allein auch hier werden die Säulen oder Pfosten in keiner zu großen Entfernung von einander gesetzt werden dürfen, weil sich sonst die

Stangen unter ihrer Last biegen und nach gänzlichem Ausdorren zerbrechen würden. Nach einem genauen Anschlage möchte also auf diesem Wege für Holzersparniß und überhaupt für Mäßigung der Kosten beim Weinbau wenig gewonnen werden: denn auf der einen Seite wird die längere Dauer der Säulen von dem größern Aufwande, den die erste Anlage verursacht, und auf der andern die Ersparniß der Pfähle von dem Beschlagen der Stangen mit eisernen Hülfsen und Ringen wieder aufgewogen.

Ungleich vorzüglicher und in vielem Betracht der Nachahmung empfehlenswürdig, dürfte demnach das Verfahren des Herrn von Miramond seyn, von dem Herr Cadet, eben da er sich mit verschiedenen Versuchen, den Weinstock vom Pfahle zu befreien, beschäftigte, zu Pontoise hörte, daß er den Weinstock, wiewohl nicht ohne manchem Widerspruch, ohne Pfähle baute.

„Dieser Wetteifer, sagt Herr Cadet, über einen Gegenstand, den ich, wie ich gern gestehe, für sehr wichtig halte, wenn das Mittel, das mich beschäftigt, der Natur gemäß ist, wie ich glaube; dieser Wetteifer, sage ich, würde ein Donnerschlag für den gewesen seyn, der bei wissenschaftlichen Untersuchungen nur den eignen Ruhm der Entdeckung beabsichtigt; für mich aber, den ein edleres und uneigennützigeres Gefühl, das des allgemeinen Nutzens, beseelt, war es ein erhabener Genuß, und ich verließ Pontoise nicht, bis ich die Versicherung erhalten hatte, daß Herr von Miramond, Wundarzt und Grundeigenthümer zu Montrocourt, meiner Einladung nach

Francoville = la = Garenne zu kommen, willfahren würde."

„Einige Tage darauf kam er wirklich. Bei seiner Ankunft stand ich bei einem im Jahr 1802 gesehten jungen melier blanc. Man hatte mir die Verfahungsart des Herrn von Miramond nicht beschreiben können; daher war mein erstes Wort an ihn: Was für eines Mittels bedienen Sie sich, den Weinstock ohne Pfahl zu bauen? — Er bückt sich, nimmt eine Rebe, schneidet sie 18 Zoll lang; mit diesem Maaße, einer Schnure, einem Karst, werde ich Sie befriedigen, antwortete er mir; und in zwei Minuten hatte er mich belehrt und überzeugt. Der Gärtner kam mit vier Gartenarbeitern; man zog die Schnure, und legte die Reben der Stöcke eines Grabens 18 Zoll von allen vier Seiten aus einander, so daß die beiden Reihen Weinstöcke nun deren vier machten. Schon nach Tische konnte Herr von Miramond sich der baldigsten Annahme eines Verfahrens freuen, das ihn seit vier Jahren dem allgemeinen Spott ausgesetzt hatte, an dem ihn jedoch die letzte Weinlese rächte, denn er ärndtete bei seinem Verfahren eine weit größere Menge schönerer *), wohlgerisfter Trauben. Kurz, der Wein, den er erhielt, übertraf den gewöhnlichen seines Orts weit, ob dieser gleich für einen der besten dieser Gegend gilt.

*) Herr von Miramond ärndtete 25 Fässer Wein auf den Morgen, von seinem auf diese Art behandelten Weinberge, inbeß die andern mit Pfählen versehenen Weinberge von demselben Alter nur 15 Fässer gaben.

„Nachdem dieser Graben, und die vier Reihen Weinstöcke auf vorbesagte Art eingerichtet waren, machte ich Lärm. Ich rufte die Eigenthümer und Winzer des Orts und der Gegend zusammen besonders einen, einen gewissen Stephan Chevalier von Argenteuil, der als ein vollgültiger Richter im Weinbau angesehen werden kann. Man war die Rede nicht mehr von meinen eigenen Erfahrungen, sondern von der des Hrn. von Miramond, welche sich nach meiner Meinung den Gewohnheiten der Winzer nähert, und sich daher zu einer schnellen und allgemeinen Aufnahme eignet. Alle haben sie gesehen, viele werden ohne Zweifel warten, aber eine große Menge wird dieses Verfahren annehmen, weil nichts leichter zu fassen und auszuführen seyn kann.

„Wir wollen das Verfahren des Herrn von Miramond weiter aus einander setzen. Ich nehme an, daß man einen schon bepflanzen Weinberg, wie der meinige ist, auf diese Weise behandeln wollte.

„Der Weinstock darf nicht geschnitten worden seyn, denn es sind die vorjährigen Ruthen, mit denen man so verfährt, und die man umlegen muß.

„Man zieht die Schnure.“

„Man puht den Weinstock mit dem Rebmesser.“

„Man legt die Ruthen von 18 Zoll zu 18 Zoll in kleine Gruben, die man mit einem Hiebe des Karsts gemacht hat,

„Die beiden Reihen der Weinstöcke machen deren nun vier.

„Beim Schneiden schneidet man die beibehaltenen Neben-, eine oder zwei, auf ein oder zwei Augen; denn diese Einrichtung ändert nichts in der Art des Schnitts.

„Nun wächst der Stock: hat er ungefähr die Höhe eines Schuhs erreicht, so bindet man die Schößlinge eines jeden der vier neuen Stöcke mit einem Strohbandchen zusammen, wie man es auf dem beigefügten Kupfer Taf. 24. sieht.

„Der Stock wächst fort; nun legt man ungefähr in der Höhe von zwei Schuhen ein zweites Strohband um, wodurch die Spitzen der vier Stöcke vereinigt werden.

„Die äußersten Spitzen der vier Stöcke richtet man gerade in die Höhe, um sie mittelst eines dritten Bandes zu vereinigen; welches ungefähr den Griff unserer Bienenstöcke darstellt. So verrichten einige Strohhalmen den Dienst von vier Pfählen.

„Nun bilden unsere vier Weinstöcke ein Gewölbe, das von vier Pfeilern getragen wird. Die vier Enden der Stämme machen einen sehr festen Bogen.

„Unsere Haube widersteht dem größten Sturm, indessen oft eine große Menge Pfähle vom Winde umgeworfen, die Weinstöcke mit den Trauben, die sie stützen sollen, zur Erde nach sich ziehen.

„Jeder Graben zeigt uns zwei schurgerade Reihen solcher Kuppeln, und nun vier Reihen Wein-

stämme statt zweier. Mehrere hier und da gemachte Gruben würden nur Verwirrung verursachen, und ihre Menge den Weinstock ersticken.

„Wie leicht ist es, eine so geordnete Pflanzung zu bearbeiten! Jedes Viereck hat 18 Zoll im Durchschnitt, unter welchem das Arbeitszeug Spielraum genug hat, ohne durch die Uneinheit des Bodens, und durch die Gruben, welche aufgehackt werden müssen, gehindert zu werden.

„Weiber und Kinder können diese Arbeit verrichten, denn es ist bloß eine zweite Hacke. Man braucht nun keine Tagelöhner mehr zu den andern Bergarbeiten, welche im Frühjahr sehr kostbar sind, wegen der Kenntnisse, die sie von Seiten des Arbeiters erfordern, und weil die Zeit bringend ist. Doch, wir wollen die leicht begreiflichen Vortheile nicht weiter hererzählen.

„Bei der gewöhnlichen Bauart des Weinstocks leidet die Traube unaufhörlich. Sie wird dicht an den Pfahl gedrängt, oft durch ein Band gepreßt, oder von den Blättern verdeckt. Sie leidet zur Zeit der Blüte; sie leidet, wenn die Traube wächst; bei regniger Witterung schadet ihr der Käfer um so sicherer; die Fäulniß nimmt überhand; kurz, die Traube kann trotz dem Ablauben nicht reifen; indessen bei der hier angegebenen Behandlungsart die Traube, von allen Seiten frei an ihrem Bogen hängend, alle Wohlthaten der Luft, der Sonne, des Thaues, des Regens, der Witterung, und vorzüglich der Wärme genießt, die von der Erde zurück prallt; und doch zugleich durch den Schutz, den ihr die Weintanken geben, gesichert ist.

„Noch mehr: das Gewicht der Trauben trägt zur Krümmung der Bogen bei, und da nun der Saft durch diese Krümmung an dem freien Umlaufe mehr gehindert, und mehr ausgearbeitet wird, so wird dadurch die Veredelung und frühere Reifung der Frucht befördert.“

So weit die Beschreibung des Herrn Cadet von der Zurichtung eines Weinberges nach Miramond'scher Methode. Wir fügen nun noch einige Bemerkungen hinzu, um eines Theils das Verfahren in ein helleres Licht zu setzen, andern Theils aber auch zu zeigen, worauf bei der Anwendung desselben in Deutschland Rücksicht genommen werden müsse.

Zuförderst dürfte es vielleicht Manchem dunkel scheinen, wie die Reben eines Weinstocks 18 Zoll nach allen Seiten aus einander gelegt werden, und doch nur ein gleichseitiges Viereck bilden sollen. Angenommen, der alte Weinstock stehe in a. Fig. D, so lassen sich zwar die Reben nach b und d 18 Zoll weit von dem Mutterstocke in den Boden legen, will man aber, um das Viereck zu schließen, auch nach e einen Reben legen, so beträgt die Entfernung vom Mutterstocke nicht 18, sondern 26 Zoll. Stände freilich der Mutterstock in c, dann ließen sich die Reben nach allen Seiten a b d und e 18 Zoll von ihm in den Boden legen; allein jede Seite des Vierecks würde nun auch nicht 18, sondern 24 bis 25 Zoll, und die Diagonale oder Durchschnittsline a e 36 Zoll messen. Diese Entfernung der vier Stöcke von einander dürfte zwar unsers Bedünkens dem beabsichtigten Zwecke noch vortheilhafter seyn; allein man würde dann nicht vier, sondern 5 Stöcke

haben, von denen der Mutterstock in der Mitte stände, und man würde von zwei Reihen Weinstöcken nicht vier, sondern sechs bekommen, welches aber dem Verfahren des Herrn von Miramond keinesweges gemäß ist. Vielmehr wird diesem zu Folge die Schnur 18 Zoll von jeder Reihe der Weinstöcke gezogen, und nun die Vierecke so abgetheilt, daß alle Seiten einander gleich, nämlich 18 Zoll, werden, die Reben aber vom Mutterstocke, z. B. von a nach b, von a nach d und von a nach e angelegt. Auf diese Weise entsteht eine ordentliche Senkung, denn die eingelegten Reben schlagen während des Sommers reichlich Wurzeln, auch treiben sie lustig auf Frucht und Holz, wenn nur übrigens der Boden nahehaft genug ist. Wie nun diese Stöcke in ihrem fernern Triebe behandelt werden müssen, darüber hat sich Herr Cadet deutlich genug erklärt, nur dürfte das zweite Band, welches alle vier Stöcke vereinigt, zu niedrig angebracht scheinen, indem solchergestalt die Kuppeln nur eine Höhe von 3 Fuß erhalten würden. Indessen ist leicht einzusehen, daß hier keine allgemeine Regel gegeben werden soll, sondern daß sich Alles nach der Beschaffenheit des Bodens und der Art der Weinstöcke richten müsse.

Es leidet keinen Zweifel, daß die vom Mutterstamme eingelegten Reben, die nun als drei neue Stöcke anzusehen sind, im nächsten Frühjahr von einander getrennt, und, wie alle Senker, tiefer in den Boden gebracht werden müssen. Denn wollte man sie unverändert stehen lassen, so würde der Mutterstock ausgehungert und geschwächt werden, der Weinberg würde in wenig Jahren verwildern, und man würde sich bald außer Stand se-

hen, ihm die erforderliche Düngung zu geben, indem mit jedem Hiebe des Karstes die so flach liegenden Weinstöcke heraus gerissen werden müssen. Hier ist bloß die Rede davon, wie ein bereits bepflanztter Weinberg nach der Methode des Herrn von Miramond zugerichtet werden müsse. Ganz anders würde bei der Anlegung eines ganz neuen Weinbergs verfahren, und hier die jungen Stöcke sogleich an die für sie bestimmten Plätze gepflanzt werden müssen.

Ob sich diese Methode, den Weinstock zu pflanzen, auch in Teutschland anwenden lasse? — darüber müßten freilich Versuche entscheiden, und es ist zu wünschen, daß man hierin nicht zurück bleiben möge. Klima und Boden dürften allerdings wohl einige Modificationen in dieser Bauart nöthig machen, allein der Hauptsache nach und im Ganzen möchte sie gleichwohl dieselbe bleiben. Vor allen Dingen scheint eine ebene Grundfläche des Bodens eine fast unerläßliche Bedingung dabei zu seyn: denn da jedesmal vier Weinstöcke, sobald sie eine Höhe von 3 Fuß erreicht haben, mit einander verbunden werden sollen, so würde der Schluß des Gewölbes nicht in den gemeinschaftlichen Mittelpunkt C fallen, wenn zwei davon höher als die übrigen beiden ständen, sondern etwas tiefer herab, welches der Festigkeit der Kuppel nachtheilig wäre und das ganze Gebäude gegen den Boden herabziehen würde. Es ergibt sich daraus, daß die Berge, wenn die Weinstöcke darauf nach Miramond'scher Methode ohne alle Pfähle gezogen werden sollen, wenigstens da wo die Schiefe der Grundfläche so beträchtlich wird, daß sie einen Winkel von 25 bis 30 Grad und drüber macht, terrassirt werden müssen: an einem sanft-

ten Abhange hingegen dürfte solches schon weniger nöthig seyn.

Eine andere Bedingung bei dieser Bauart ist ohne Zweifel ein guter Boden, der jährlich in guter Besserung erhalten werden muß. Es springt von selbst in die Augen, daß eine Fläche von $1\frac{1}{2}$ □ Fuß vier Weinstöcke nur dann bei Fruchtbarkeit erhalten könne, wenn sie mit den erforderlichen Nahrungstheilen reichlich geschwängert ist. In den meisten teutschen Bergen werden die Weinstöcke 4 bis 5 Fuß weit von einander gepflanzt, und doch werden bei dieser Entfernung kaum recht vollkommene Trauben erzielt, wenn die Weinbergbesitzer es an der nöthigen Düngung fehlen lassen. Viel hängt freilich auch vom Klima ab, und eben dieser Umstand wird von vielen als ein Grund gegen die Anwendung dieser Methode in Teutschland gebraucht werden; indessen ist die oben angegebene Entfernung der Weinstöcke von einander, gerade nicht so fest bestimmt, daß sich darin nach Verschiedenheit der Gegend, des Klima's und des Bodens nichts sollte ändern lassen.

Endlich hat man bei dieser Bauart auch noch vorzüglich auf die verschiedenen Sorten des Weinstocks Rücksicht zu nehmen, da es bekannt ist, wie sehr sie sich durch den Trieb von einander unterscheiden. Alle hochsteigenden Sorten, z. B. Rilianer, können und dürfen nicht so niedrig gezogen werden, wie Miramond's Vorschrift besagt, denn jener wird kaum unter dem sechsten Auge tragbar, und diese Eigenschaft haben mehrere Sorten mit ihm gemein. Zwar darf man nicht glauben, als könne man mit vielem Holze vielen Wein

erzwingen, allein man sieht doch daraus, daß die Verschiedenheit der Sorten Abänderungen im Verfahren nöthig machen. Einige nehmen hier ihre Zuflucht zu dem sogenannten Bengen, eine Behandlung, die keinesweges zu tadeln ist, aber gleichwohl viel Vorsicht erfordert.

Erwägen wir nun alle diese Umstände genau, so läßt sich die Miramond'sche Bauart des Weinstocks vielleicht ganz allgemein machen, wenn man auf folgende Weise dabei verfahren will:

- 1) Man pflanze den Weinstock, anstatt $4\frac{1}{2}$ Fuß, nur 3 Fuß von einander, und zwar im Verband oder im Quincunx, nämlich in a b c d und e Fig. D. so erhält man ein Viereck, dessen Diagonale $4\frac{1}{2}$ Fuß mißt.
- 2) Von diesen fünf Stöcken gebe man nur dem mittellsten c einen Pfahl, die vier äußersten aber ziehe man genau nach Miramond's Vorschrift, nur mit dem Unterschiede, daß man das zweite Strohband $2\frac{1}{2}$ Fuß von der Erde anlegt. Endlich
- 3) vereinige man alle fünf Stöcke an dem Pfahle in einer Höhe von $3\frac{1}{2}$ bis 4 Fuß.

Auf diese Weise wird man ein eben solches Gewölbe, wie Herr von Miramond, bekommen, welches sich aber von dem seinigen durch größere Festigkeit unterscheiden wird. Bei dieser Bauart werden zwar nicht alle Pfähle vermieden, aber doch $\frac{2}{3}$ erspart, welches bei einem Berge von einigem Umfange von nicht geringer Bedeutung ist. Indessen ist die Ersparniß der Kosten, die die Anschaffung so vieler Pfähle verursacht, nicht der ein-

zige Vortheil, den diese Art des Weinbaues, welches Hr. Cadet den Namen: Weinbau in Form eines Bienenstocks giebt, empfiehlt. Die Vermeidung des Schadens, den die Pfähle dem Weinstocke zuziehen, ist gewiß fast eben so hoch anzuschlagen, „Der Pfahl, sagt Herr Cadet, ist ein Keil von 3 oder 4 Ecken mit einer scharfen Spitze. Er wird senkrecht an dem Weinstocke eingeschlagen. Unter zehn Pfählen, die man setzt, sind neun, welche die Wurzel quetschen, verwunden, zerreißen, oder zerstoßen. Ueber bald tritt die Erde ab, und viele Pfähle reiden die spröde Heizwurzel; man muß sie noch tiefer schlagen, um sie zu befestigen; dann — weh den armen Wurzeln! weh selbst diesem Boden! denn, ist er feuchte, ist er gehackt, so wird er von dem beim Pfahlstecken unvermeidlichen Hin- und Hergehen festgetreten; und die Arbeit ist so gut als verloren.

„Die in dieser Jahreszeit gewöhnlichen Regen sind in das Pfahlloch eingedrungen, und die mehr oder weniger beschädigte Wurzel wird gar bald vom Schimmel, und dann von der Fäulniß angegriffen; nun werden mehrere Stöcke schadhast; der Winzer zeichnet sie an, um sie auszurotten; und er ahnet die Ursache dieses Unfalls seiner Stöcke nicht, bis er den Fuß derselben heraukbringt. Zieht man die Pfähle nach der Weinlese, so findet man sie beinahe alle schimmlicht, wenn der Boden nicht sandigt oder trocken ist; und der Wurzel wird dieser Zustand nothwendig mitgetheilt.

„Wenn der Pfahl gezogen ist, bleibt das Loch; von nun an fließen die Herbst- und Winterregen in diese Tausende von Abzügen, überschweben jene,

ohnehin schon so leidenden Wurzeln, und setzen sie aller Härte des Winters und der Fröste aus, die durch diese Oeffnungen eindringen, wenn die Löcher nicht schon voller Eis sind. Für Weinland, das unmittelbar nach der Weinlese gehackt wird, ist der Nachtheil in dieser Hinsicht geringer; aber — gegen einen Weinberg, der im Herbste gehackt wird, wie viele giebt es, die es nicht sind!

„Wahrlich, derjenige, der den Weinpahl erfunden hat, verdient keine Ehrensäule; vergebens suche ich nach einem einzigen Vortheile, der so vielen Nachtheilen die Waage hielte. Man legt ein viel zu großes Gewicht auf den Vortheil des Schattens, den der Pahl zur Zeit der Frühjahrsfröste dem Stocke beim Aufgange der Sonne giebt.“

Endlich rechnet Herr Cabot auch noch einen viel reichern Fruchtertrag zu den Vortheilen, welche diese Bauart gewähre. Herr von Miramond kndete wirklich $\frac{2}{3}$ mehr als die übrigen Winzer, und es läßt sich auch analogisch eine größere Ergiebigkeit

erwarten, wenn man bedenkt, wie viel das Weugen der Aeste bei Obstbäumen zur Beförderung der Fruchtbarkeit beiträgt. Man sehe, was bereits im VI. Bande dieses Magazins S. 400 ff. hierüber gesagt worden ist. Wir lassen übrigens unentschieden, ob der auf diese Weise erbaute Wein auch — wie Herr Cabot ausdrücklich behauptet — von vorzüglicherer Güte sey; aber da Luft und Sonne besser einwirken können, die Trauben von keinem Pfahle gepreßt, und von den Blättern nicht verdeckt und verhüllt werden, so hindert sie auch nichts an ihrer Reizung, ihr Saft wird besser gekocht, auch leiden sie keinen Schaden von der Fäulniß.

Alle diese Vortheile sind zu einleuchtend, als daß sich noch viel darüber sagen ließe, und es ist zu erwarten, daß mehrere angestellte Versuche die Anwendbarkeit dieser Methode auch beim teutschen Weinbau außer Zweifel setzen werde.

H. W.

E. p.

G a r t e n = L i t e r a t u r.

Ueber die
Flore Portugaise
des
Hrn. Grafen von Hoffmannsegg.

Der Herr Graf von Hoffmannsegg zu Berlin giebt, vereint mit dem Hrn. Prof. Link zu Rostock, seit zwei Jahren seine *Flore Portugaise*, ein botanisches Prachtwerk über die Pflanzen Portugals, heraus, das an vollendeter Kunst Alles übertrifft, was bisher in diesem Fache in Deutschland erschien, und dem nur der berühmte *Jardin de la Malmaison* an die Seite gesetzt werden kann. Da wohl die wenigsten Leser des *N. L. Garten-Magazins* dieses kostbare Werk zu Gesichte bekommen möchten, so wird es ihnen gewiß angenehm seyn, dasselbe durch gegenwärtige Notiz davon, näher kennen zu lernen.

Der ausführliche Titel davon ist folgender:

Flore Portugaise, ou Description de toutes les plantes qui croissent naturelle-

ment en Portugal, avec figures coloriées, cinq planches de terminologie et une Carte; par J. C. Comte de Hoffmannsegg, ancien Officier aux Gardes du Corps de S. M. le Roi de Saxe, et H. F. Link, Professeur de Botanique et de Chymie à l'Université de Rostock. A Berlin, de l'Imprimerie de Ch. Fredr. Amelang, fol. imperl. 1809.

und folgender Auszug aus der weitläufigen Ankündigung dieses botanischen Prachtwerks wird die Leser mit Plane und Inhalte desselben vollständig bekannt machen.

„Das Pflanzenreich, sagt Hr. Graf v. Hoffmannsegg, hat in Portugal unsern sehr sorgfältigen Untersuchungen etwas über 2000 Arten einheimischer Gewächse dargeboten. Dies ist wenig in Vergleich der Anzahl von Arten, die auf dem ansehnlichen Flächenraume Frankreichs verstreut, oder in den außerordentlich mannichfaltigen Gegenden des ehemaligen Piemont zusammengedrängt sind, das von den brennenden Küsten von Nizza an bis zu dem eisigen Gipfel des *Mont-blanc* in sich allein alle Temperaturen von ganz Europa vereinigt. Es

ist dagegen viel, wenn man von einer Seite die geringe Ausdehnung jenes Königreichs, von der andern die unbeträchtliche Erhebung seiner Gebirge erwägt, die kaum an 6000 Fuß reicht, und folglich in dieser Breite alle wahrhafte Alpenpflanzen gänzlich ausschließt. Die Lage von Portugal sichert übrigens, daß unter der erwähnten Zahl sich eine ziemliche Menge schöner und seltener Gewächse befinden muß; in der That wird ein großer Theil der dort gemeinsten Arten noch in keinem, auch der vollständigsten botanischen Gärten angetroffen, und ich füge hinzu, daß darunter an 300 gänzlich neue befindlich seyn dürften.

„Es ist die Bearbeitung aller dieser Gewächse, oder die Beschreibung aller in Portugal wildwachsenden Pflanzen, die ich unter dem im Eingange bemerkten Titel dem Publikum ankündige.

„Der Text ist in lateinischer und französischer Sprache geschrieben. Diese beiden Sprachen laufen theils gleichzeitig neben einander als treue Uebersetzungen fort, theils wechseln sie ohne Nachtheil der Leser ab, nach Grundsätzen, die in der Vorrede weitläufig aus einander gesetzt sind. Da ich für ganz Europa, und ganz vorzüglich für den südlichen Theil desselben schrieb, so werden meine unparteiischen Landleute gewiß nicht tadeln, daß ich mich neben der gelehrten Sprache derjenigen bediente, die, besonders in jenen Gegenden, am allgemeinsten verstanden wird.

„Seit Jahrhunderten hält man für ausgemacht, daß alle naturhistorischen Werke unvollkommen sind,

in denen die abgehandelten Gegenstände nicht durch Abbildungen versinnlicht werden; und jede Generation hat sich bestrebt, diese so gut zu liefern, als der jedesmalige Zustand dieses Zweiges der schönen Künste es erlaubte. Noch jetzt herrscht dieselbe Meinung allgemein; aber die Kunst hat solche Fortschritte gemacht, daß diejenigen Abbildungen, welche einigen der neuesten Werke beigelegt sind, nicht nur für treue Copien der Natur, sondern zugleich für Meisterstücke der Malerei und Kupferstecherei gelten können. So wie Jeder habe auch ich die Nothwendigkeit eingesehen, einer Flora die Abbildungen der merkwürdigsten Arten beizufügen; und der Geist des Zeitalters hat mir das Bestreben eingebläht, in Rücksicht der Ausführung derselben hinter denen ähnlicher Werke nicht zurückzubleiben. So bin ich durch Wett-eifer und Liebe zum Schönen nach und nach verleitet worden, aus meiner Flora von Portugal das zu machen, was man ein Prachtwerk zu nennen pflegt, oder ein solches, dessen Herausgeber sowohl in Ansehung des Formats, als der Schriften, des Papiers, und der Kupfer, den höchsten Grad der technischen Vollkommenheit zu erreichen sucht, der in dem Lande, in welchem er arbeitet, erlangt werden kann. Dies ist also mein Ziel; und das Publikum wird meinen Gesichtspunkt vollkommen gefaßt haben, wenn es erfährt, daß meine Flora auf geglättetes Groß-Folio Velin von einer der besten Qualitäten, mit Didot'schen Schriften gedruckt wird, daß die Kupfer von den ausgezeichnetsten Künstlern gefertigt, bunt abgedruckt, und mit Farben vollendet werden; Alles nach den gewähltesten Kunst-Grundsätzen.

„Es ist das erste Mal, daß in dieser Manier in Teutschland gearbeitet wird; ich hatte den Ehrgeiz

und die Mühe, sie in meinem Vaterlande einzuführen. Gewiß, ich sage dies nicht aus Eitelkeit, sondern nur damit Kenner zu urtheilen vermögen, welche unsägliche Schwierigkeiten ich zu überwinden hatte, ehe mich befriedigende Resultate belohnten. Denselben Kennern gestehe ich zugleich freimüthig, daß der Anfang noch einige kleine Unvollkommenheiten zeigt. Wenn sie aber diese bemerken, so mögen sie sich zugleich fest überzeugen, daß ich selbige alle vor ihnen gemahrt wurde, und daß sie in dem Verhältnisse verschwinden werden, in welchem Erfahrung sie mich vermeiden lehrt. Nur zu oft, und durch einen Zusammenfluß sehr begreiflicher Umstände, geschieht es, daß auf schönes Beginnen unendlich weniger vollkommene Fortsetzungen folgen. Nach dem oben Gesagten hoffe ich behaupten zu dürfen, daß bei meiner Flora das Gegentheil Statt finden, und sich selbige vielmehr gleichsam mit jedem Schritte vervollkommen wird: diese Ueberzeugung ist mir ungemein beruhigend.

„Eines großen Vortheils, den andere Autoren ungehindert benützen konnten, bin ich gänzlich beraubt gewesen: nämlich zu Originalen der Abbildungen entweder durch Schönheit ausgezeichnete Familien und Gattungen von Pflanzen, oder gar eine Sammlung der glänzendsten und außerordentlichsten Blumen wählen zu können, die ihnen prachtvolle Gärten darboten. Bei meinem Werke haben mich Natur und Wissenschaft despotisch geleitet, und keine meiner Wahlen ist willkürlich gewesen. Es standen mir nicht die Gewächse der verschiedenen Welttheile zu Gebote, nicht die von Europa, sogar nicht ganz die des Landes, welches mich beschäftigte. Ich war auf die beschränkt, welche in

dem Letzteren der bloße Zufall der Aufmerksamkeit früherer Botaniker verborgen, oder der Pinsel und der Grabstichel noch nicht verdreitet hatte. Glücklicher Weise ist Portugal von der Natur so sehr begünstigt, daß es fast niemals, selbst von Ungefähr, andere als angenehme Formen zeigt. Uebrigens weiß der Zauber der Kunst auch über Dinge von einem weniger auffallenden Außern einigen Reiz zu verbreiten. Es war mir nicht einmal vergönnt, zum Anfange mit einer etwa empfehlenden Auswahl unter den wirklich abzubildenden Gegenständen hervorzutreten; und hätte ich es gekonnt, so würde ich, die Wahrheit zu sagen, verschmäht haben, mich, auf Kosten der wissenschaftlichen Ordnung, eines so kleinlichen Kunstgriffes zu bedienen. Das in dem Werke befolgte System hat mich genöthigt, mit Gewächsen von nur mittelmäßigem Ansehen zu beginnen. Doch baue ich zu sehr auf die Gründlichkeit des Publikums, dem meine Arbeit gewidmet ist, um zu fürchten, daß ein solcher Umstand auf seinen Geschmack oder sein Urtheil irgend einen Einfluß äußern könnte. Um jedoch eine ungefähre Uebersicht der Formen zu geben, die man auf meinen Kupfertafeln nachgebildet zu sehen erwarten kann, stehe hier in alphabetischer Ordnung eine Folge der vorzüglichsten Gattungen unter den phänogamen Gewächsen, aus welchen Arten vorkommen werden. Es sind etwa folgende:

<i>Allium.</i>	<i>Anthemis.</i>
<i>Alsine.</i>	<i>Anthyllis.</i>
<i>Anacyclus.</i>	<i>Antirrhinum.</i>
<i>Anarrhinum.</i>	<i>Armeria.</i>
<i>Anchusa.</i>	<i>Asperula.</i>
<i>Andryala.</i>	<i>Asphodelus.</i>

<i>Brassica.</i>	<i>Lithospermum.</i>
<i>Calycotome.</i>	<i>Lotus.</i>
<i>Cardamine.</i>	<i>Lycopsis.</i>
<i>Centaurea.</i>	<i>Matricaria.</i>
<i>Chamaemelum.</i>	<i>Marrubium.</i>
<i>Chrysanthemum.</i>	<i>Malva.</i>
<i>Cichorium.</i>	<i>Myrica.</i>
<i>Cineraria.</i>	<i>Narcissus.</i>
<i>Cistus.</i>	<i>Nepeta.</i>
<i>Convolvulus.</i>	<i>Omphalodes.</i>
<i>Cynoglossum.</i>	<i>Ononis.</i>
<i>Cytisus.</i>	<i>Ophrys.</i>
<i>Daucus.</i>	<i>Orchis.</i>
<i>Dianthus.</i>	<i>Origanum.</i>
<i>Digitalis.</i>	<i>Ornithogalum.</i>
<i>Dipsacus.</i>	<i>Ornithopus.</i>
<i>Drosophyllum.</i>	<i>Orobanche.</i>
<i>Empetrum.</i>	<i>Peucedanum.</i>
<i>Erica.</i>	<i>Plantago.</i>
<i>Erigeron.</i>	<i>Polygala.</i>
<i>Eriostomum.</i>	<i>Pulicaria.</i>
<i>Eryngium.</i>	<i>Quercus.</i>
<i>Euphorbia.</i>	<i>Raphanus.</i>
<i>Galium.</i>	<i>Salvia.</i>
<i>Genista.</i>	<i>Scabiosa.</i>
<i>Gratiola.</i>	<i>Scilla.</i>
<i>Hieracium.</i>	<i>Scorzonera.</i>
<i>Hispidella.</i>	<i>Sedum.</i>
<i>Isatis.</i>	<i>Senecio.</i>
<i>Juncus.</i>	<i>Silene.</i>
<i>Lavandula.</i>	<i>Statice.</i>
<i>Lavatera.</i>	<i>Stauracanthus.</i>
<i>Limbaria.</i>	<i>Sysimbrium.</i>
<i>Linaria.</i>	<i>Teucrium.</i>
<i>Linum.</i>	<i>Thlaspi.</i>

<i>Thrinicia.</i>	<i>Veronica.</i>
<i>Thymus.</i>	<i>Vicia.</i>
<i>Ulex.</i>	<i>Vinca.</i>
<i>Verbascum.</i>	<i>Viola etc.</i>

„Uebergangen sind bei dieser Aufzählung, wie man sieht, die Gräser, Moose, Flechten, Pilze etc., ungeachtet ihre Anzahl nicht gering ist. —

„Es fällt mir bis jetzt unmöglich, den Umfang meiner Flora ganz genau zu bestimmen; doch denke ich, daß sie ungefähr aus 4 bis 5 Bänden Text, jeden zu etwa 100 Bogen gerechnet, und 250 bis 300 Kupfern bestehen wird, welche Letztere nach Willkür der Besitzer vertheilt werden können.

„Die Beschaffenheit dieses Werkes läßt leichtlich schließen, daß dessen Preis ziemlich beträchtlich ausfallen müsse. Theils um die Anschaffung zu erleichtern, theils um etwas früher einen Ersatz der ungeheuren Auslagen zu erhalten, die mit der Herausgabe verbunden sind, bin ich entschlossen, nach dem Beispiele mehrerer namhafter Vorgänger in diesem Fache, es lieferungsweise erscheinen zu lassen.

„Jede Lieferung wird unabänderlich aus 5 Kupfern, und ungefähr 8 Bogen Text bestehen; denn das genaue Verhältniß zwischen beiden läßt sich noch nicht mit Zuverlässigkeit bestimmen. Jedes Kupfer wird mit einem Blatte Seidenpapier bedeckt seyn, und das Ganze einen allegorischen geschmackvollen bunten Umschlag erhalten, bei welchem ein ausgezeichnete Künstler eine Probe seines seltenen Talentes abgelegt hat. —

„Aus dem oben Gesagten läßt sich mit Wahrscheinlichkeit schließen, daß das ganze Werk aus 50 bis 60 Lieferungen bestehen wird. Da ich so sehrnlich als irgend Jemand wünsche, es baldmöglichst beendigt zu sehen, so werde ich alle Mühe anwenden, daß jeden Monat, oder wenn es seyn kann, noch öfterer, eine Lieferung erscheine; nach diesem Zuschnitte würden zum Ganzen 4 bis 5 Jahre hinreichen. Anderweitige Pläne erlauben mir sogar nicht, einen längern Zeitraum darauf zu verwenden. Die öffentlichen Blätter sollen jede neue Lieferung anzeigen, und die Subscribenten nach Befinden noch besonders davon benachrichtigt werden.

„Der Preis jeder aus allen obbenannten Stücken bestehenden Lieferung ist:

- 1) Für die Stadt Berlin zwei Friedrichsd'or.
- 2) Für das übrige Teutschland und alle nördlicher liegenden Länder postfrei in einem Umfange von 20 bis 30 Meilen, nachdem es die hiesigen Posteinrichtungen erlauben, z. B. bis Dresden, Leipzig, Magdeburg, Hamburg, Rostock u., jedoch ohne Uebernahme der Bölle, welche dem Käufer zur Last fallen, zwei Friedrichsd'or, oder zehn Thaler Sächsisch in Golde.
- 3) Für Rußland, postfrei bis Memel, vier vollwichtige Dukaten.
- 4) Für Frankreich, die Schweiz, Italien, Spanien und Portugal hat Hr. G. J. Le-

vrault in Strassburg die Vertheilung übernommen, und wird das Werk regelmäßig sowohl bei demselben, als auch bei seinem Commissionsäre in Paris, Herrn Lenormant, die Lieferung zu 48 Livres zu haben seyn.

„Zu Anschaffung dieses Werkes schlage ich denen Liebhabern, welche es von Strassburg oder Paris zu erhalten nicht Gelegenheit haben, folgenden Wey vor, der mir zugleich einfach, und für beide Theile vortheilhaft scheint:

„Jeder, der von der Existenz meiner Flora unterrichtet, den Wunsch haben wird, sich selbige zu verschaffen, wird so gefällig seyn, sich deshalb, möglichst postfrei, unmittelbar an mich oder meine Freunde und Commissionsäre zu wenden. Man wird die Güte haben, Namen, Stand, Würde und Wohnort des Empfängers, den Ort, wohin er wünscht, daß die Sendung geschehe, die Person die, im Fall es ein Mittelort ist, den Auftrag hat, sie in Empfang zu nehmen, endlich die Art der Bezahlung, die man gewählt haben wird, sehr genau und deutlich anzuzeigen. Das Verlangen, die Personen zu kennen, welche mich mit ihrem Zutrauen beehren, ist an sich selbst verzeihlich; es liegt aber demselben, als noch bündigere Ursache, der Wunsch zum Grunde, durch genaue, den Lieferungen von Zeit zu Zeit beizufügende und endlich in eine allgemeine Liste zu verschmelzende Verzeichnisse das Andenken des ausgezeichneten Publikums zu erhalten, dem die literarische Welt die Ausföhrung dieser Unternehmung danken wird, welche, wie leicht zu erachten ist, sich bloß durch einen gewissen Absatz halten kann. Schon die

Bedingungen der Unterzeichnung machen es klar, daß diese Listen gleichsam nur eine Auswahl meiner Zeitgenossen enthalten können, deren Namen an die Spitze meines Werkes zu stellen, ich im Voraus stolz bin. Wer einen Augenblick meine Verhältnisse, meine Lage betrachtet, wer bedenkt, daß ich nicht wie Buchhändler oder Kaufleute Handelsverbindungen, durch ganz Europa, ja nicht einmal mit dem kleinsten Theile davon besitze, wird mir verzeihen, daß ich die Bedingung mache, daß wenn Exemplare von mir oder meinen Commissionsären selbst vor dem Käufer oder in seinem Namen verlangt werden, dieselben nicht anders als gegen den oben festgesetzten baaren Preis verabsolgt werden können; und wenn Jemand deren Verschickung entweder von hier oder einem der Plätze meiner Commissionsäre nach einem bestimmten Orte verlangt, die Bestellung mit der dazu nothwendigen und möglichst postbefreiten baaren Summe, oder einer guten Anweisung zu deren Belauf begleitet werde. Ich wollte meine Unternehmung nicht auf Vorausbezahlung gründen; einem Mittel, welches gewöhnlich wenig Zutrauen einflößt! auch nicht einmal auf Unterzeichnung, obgleich dies ein so rechtlicher als gebräuchlicher Weg ist. Lieber entschloß ich mich an Vorkehrungen und Auslagen die bedeutendsten Summen zu wagen, damit das Publikum entweder durch die öffentliche Stimme, oder durch zufällige Begegnung, oder endlich durch einen wenig kostbaren Versuch sich unterrichten könnte, ob mein Werk auch der Theilnahme werth sey. Ein so großes, gewissermaßen dem Zartgefühl gebrachtes, Opfer berechtigt mich zu hoffen, daß die Liebhaber von ihrer Seite nicht anstehen werden, eine Kleinigkeit daran zu setzen, und daß sie meine

Forderung weder unbillig noch unbescheiden finden werden. Ich darf mit Ueberzeugung ahnen, daß, wenn diese Geschäfte einmal im Gange sind, alle anscheinende Schwierigkeiten sehr bald verschwinden werden; wenigstens will ich nichts vernachlässigen, um dazu beizutragen. Die Unterzeichnung soll für alle die, welche in einer Möglichkeit von Verbindung mit meinem Wohnorte stehen, während dem Laufe dieses und des folgenden Jahres offen seyn, und ich werde alle diejenigen, welche sich mein Werk in diesem Zeitraume anschaffen, als Unterzeichner ansehen, auch sie alle mit dieser Priorität verbundene Vortheile genießen lassen. Die, welche vom 1sten Januar 1811 an unterzeichnen, sind als Subscribenten für die dann nachfolgenden Lieferungen zu betrachten, aber verbunden, die vorhergehenden um ein Viertel oder 25 pr. Ct. theurer zu bezahlen. In Rücksicht der Unterzeichnungsliste werden jedoch alle Käufer bis zum gänzlichen Schlusse des Werkes als Subscribenten angesehen, und ihre Namen werden derselben einverleibt, weshalb es mir so sehr angenehm seyn wird, sie alle kennen zu lernen. Ist das Ganze vollendet, so besteht kein Vortheil der Unterzeichnung mehr, und der Preis wird nach dem angegebenen Verhältnisse erhöht.

„Die Unterzeichneten will ich auf keine Weise verbindlich machen, sich für das ganze Werk zu verpflichten. Der allergrößte Theil derer, welche es zu kaufen angefangen haben, werden, ich bin es überzeugt, nicht abbrechen. Doch können Umstände eintreten, die von der Unterzeichnung abzugehen veranlassen. Ich erkläre demnach, daß es einem jeden frei steht, seinen Namen, zu welcher Zeit er

will, zurückzunehmen. Doch wird man, wie ich glaube, billig finden, daß ich in dem Falle wenigstens für den Preis der Lieferung gesichert bleibe, die unmittelbar nach der Losfagung erscheint. Der Abretende wird daher verbunden seyn, noch diese zu bezahlen, sich aber in Rücksicht aller übrigen vollständig frei befinden; und sein Name wird aus der allgemeinen Subscribentenliste wegbleiben.

„Die Charte von Portugal und die 5 der Terminologie gewidmeten Tafeln, die in der Vorrede erwähnt sind, sollen einzeln nach und nach zu schicklichen Zeiten den Lieferungen einverleibt werden, und jede für eine Abbildung gelten.

„Gefällt es der gelehrten und kunstliebenden Welt, dies Werk günstig aufzunehmen, so wird sie mir dadurch vielleicht den Muth und die Mittel verleihen, gleich nachher eine ähnliche, doch viel umfassendere Arbeit über die Naturgeschichte von Brasilien zu unternehmen, wovon Zoologie und insbesondere Ornithologie, den Haupttheil ausmachen würden. Zahlreiche und wichtige Sammlungen, die ich während der vergangenen Jahre in diesem wenig bekannten und an Merkwürdigkeiten unerschöpflichen Lande veranstalten ließ, haben mich im Besitz hinlänglicher Materialien gesetzt. Es wird also vom Publicum selbst abhängen, sich vermittelst eines gegenwärtigen Genusses vielleicht einen zukünftigen vorzubereiten. Da übrigens mein ganzes Leben den Wissenschaften gewidmet ist, so wird alles, was zu meiner Begünstigung geschieht, unmittelbar für die allgemeine Masse der menschlichen Kenntnisse angewendet seyn. Berlin, d. 1. September, 1809“

J. E. Graf von Hoffmannsegg.

* * *

Es sind nun bereits acht Lieferungen von diesem Prachtwerke, welches mehr für Botaniker als Blumenliebhaber bestimmt ist, erschienen, und diese enthalten folgende Gegenstände.

Erste Lieferung.

- | | | |
|------|----|-------------------------------|
| Taf. | 1. | <i>Teucrium lanuginosum.</i> |
| — | 2. | — <i>salviastrum.</i> |
| — | 3. | — <i>Lusitanicum.</i> |
| — | 4. | <i>Lavandula viridis.</i> |
| — | 5. | <i>Nepeta multibracteata.</i> |

Zweite Lieferung.

- | | | |
|------|-----|--------------------------------|
| Taf. | 6. | <i>Sideritis linearifolia.</i> |
| — | 7. | <i>Eriostemon Lusitanicum.</i> |
| — | 8. | <i>Marrubium cinereum.</i> |
| — | 9. | <i>Origanum virens.</i> |
| — | 10. | — <i>macrostachyum.</i> |

Dritte Lieferung.

- | | | |
|------|-----|-------------------------|
| Taf. | 11. | <i>Thymus albicans.</i> |
| — | 12. | — <i>capitellatus.</i> |
| — | 13. | — <i>cephalotes.</i> |
| — | 14. | — <i>villosus.</i> |
| — | 15. | — <i>glabratus.</i> |

Vierte Lieferung.

- | | | |
|------|-----|---------------------------|
| Taf. | 16. | <i>Thymus sylvestris.</i> |
| — | 17. | — <i>variabilis.</i> |
| — | 18. | — <i>caespititius.</i> |
| — | 19. | <i>Salvia polymorpha.</i> |
| — | 20. | — <i>patula.</i> |

Fünfte Lieferung.

- Taf. 21. *Lithospermum fruticosum*.
 — 22. *Anchusa undulata*.
 — 23. *Licopsis nigricans*.
 — 24. *Cynoglossum pictum*.
 — 25. *Omphalodes nitida*.

Sechste Lieferung.

- Taf. 26. *Verbascum crassifolium*.
 — 27. — *macranthum*.
 — 28. — *blattarioides*.
 — 29. *Digitalis tomentosa*.
 — 30. — *Thapsi*.

Siebente Lieferung.

- Taf. 31. *Gratiola linifolia*.
 — 32. *Anarrhinum bellidifolium*.
 — 33. — *hirsutum*.
 — 34. *Linaria lanigera*.
 — 35. — *dealbata*.

Achte Lieferung.

- Taf. 36. *Linaria spartea*.
 — 37. — *praecox*.
 — 38. — *monantha*.
 — 39. — *glutinosa*.
 — 40. — *saxatilis*.

G a r t e n = M i s c e l l e n .

I.

Ueber den Herculianischen Wein- und
Gartenbau.

(Vom Hrn. Dr. Siedler zu Rom.)

Rom, den 25. April 1811.

Ich übersende Ihnen hier eine kleine Abhandlung über den Ackerbau um Herculanium bei

N. L. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 6. St. Junius 1811.

Neapel. Da sie mir für die Freunde unseres deutschen Wein- und Gartenbaues verschiedene gute und wichtige Bemerkungen zu enthalten schien, so übersehe ich sie und überlasse es nun Ihnen, davon zu diesem Behufe einen beliebigen Gebrauch zu machen. Der Titel dieser kleinen, mir von unserm berühmten Künstler, Herrn Director Grassi in Dresden, der nach Deutschland wieder zurück zu kehren im Begriffe ist, glückselig mitgetheilten Schrift ist folgender:

Hh

„Ueber den Herculianischen Ackerbau, eine Abhandlung des H. Gio. Battista Gagliardo, Generaldirectors der Domainen des Königs beider Sizilien, u. w. gelesen im königlichen Institut in Neapel am 10. April, 1810.“

Ihr Inhalt ist, wörtlich, folgender:

„Bei der fürchterlichen Eruption im Jahre 79 unserer Zeitrechnung, (unter dem Kaiser Titus) wo Plinius der Ältere umkam, begrub der Vesuv mit vulcanischer Erde, weiße Puzzolana genannt, die Stadt Herculanium, während daß er mit einer andern Erdart, Capilli *) genannt, die Städte Pompeja und Stabia bedeckte. Nach jener merkwürdigen Katastrophe bestanden die Auswürfe dieses Vulcans größtentheils aus Lava, d. h. vulcanischer Steinmasse, aus welchem Grunde die ganze südwestliche Bergseite ungebaut und unbewohnt blieb, so daß nur einige wenige Theile davon benutzt wurden, die von dieser Plage verschont blieben. Dies bewirkte, daß die Bewohner von Resina nur einige wenige Häuser erbauen konnten, die kaum ein Dorf bildeten, dem sie den Namen ihrer alten Vaterstadt ertheilten, obgleich sie dasselbe auf dem verschütteten Herculanium gründeten. So groß dieses Dorf nun auch je gewesen seyn mag, so blieb seine Ausdehnung immer doch noch sehr beschränkt, bis zum Jahre 1631, wo ein zweiter Ausbruch von vulcanischer Erde erfolgte, die man Feuer-Puzzolana nennt. Da diese alle vorigen Laven

*) Capillo ist ein Auswurf des Vesubs, größtentheils aus zu Asche gebrannten oder halbverkohlten Bimsteinen bestehend.

und mit ihnen alle bisher bebauten Felder bedeckte, so gab sie den Resinern Veranlassung, nach dem Beispiele der Bewohner des Torre della Nunziata, die auf dem verschütteten Pompeja Weinberge und Obsthärten angelegt hatten, die ihnen zugehörigen Hügel urbar zu machen. Dasselbe thaten auch die Einwohner des so oft verschütteten und immer wieder von neuem erbauten Torre del Greco. Auf diese Weise vergrößerte sich Resina, so daß an Portici angränzend, es gegenwärtig gegen 14 bis 15,000 Seelen zählt. Von diesen sind alle so thätig, daß sie ihren reichlichen Unterhalt aus derselben Erde gewinnen, welche ihren Vordältern einst Verderben und Elend bereitete. Aber wie haben sie davon Nutzen zu ziehen gesucht? — Dies zu zeigen, ist der Zweck meiner gegenwärtigen Abhandlung. Und dazu habe ich mich entschlossen: 1) weil Niemand, so viel mir bekannt ist, sich damit je beschäftigt hat, 2) weil der Herculianische Ackerbau sich von dem in allen andern Provinzen in ganz Italien unterscheidet, und folglich bekannt zu werden verdient: 3) vorzüglich, weil er beweiset und mit Evidenz darthut, daß, nach den Erfahrungen unserer neueren Physiker, Chemiker und Agronomen, das saure Kohlenstoff-Gas (Gas acido carbonico) der wahre Nahrungstoff der Gewächse ist.

„Nachdem ich die vulcanische Erdart, die, wie ich schon bemerkte, im Jahre 1631 den ganzen Abhang von Herculanium bedeckte, und die bei dem ersten Ausbruch einer vulcanischen Stauberde mit kleinen talk- und glasartigen Körnchen vermischt, ähnlich ist, chemisch untersuchen ließ, fand es sich, daß sie aus einem Drit-

theile Kohlenstoffsaurer Kalkerte, einem andern Drittheile vulcanischer Asche, und dem letzten Drittheile Alaun und Kiesel, jedes zur Hälfte bestand. In dieser Zusammensetzung konnte diese Erdart weder chemisch noch mechanisch frucht- oder nutzbar seyn. Wie sie aber dies geworden, wird der Verfolg meiner Darstellung zeigen.

„Die ganze Benutzung des Abhangs von Herkulanium besteht in Weinbergen, zwischen denen man viele Pflanzungen von Obstbäumen bemerkt, die nicht reihenartig, sondern vermischt angebracht, eine Art von Fruchthain bilden. Zuerst werde ich von den Weinbergen und von der Weinbereitung sprechen, darauf soll von den Frucht- bäumen etwas gesagt werden.

„Wenn man einen Weinberg hier anlegen oder einen ausgegangenen Weinstock ersetzen will, so ist es das erste Geschäft, mehr oder weniger tiefe Gruben zu machen. Diese Tiefe hängt von der größeren oder geringeren Höhe der Feuerpuzzolana ab, welche die alten Laven oder die Erdarten bedeckt, die im Jahre 1631 verschüttet wurden. Daraus entsteht die Benennung: „Feuerboden und Altes Land.“ Unter der erstern versteht man den, welcher Laven zu seinem Grunde hat; unter der zweiten begreift man allen ehemals schon bebauten, dann überschütteten Boden. Das beste Land für den Wein ist der Feuerboden, ob er gleich manchmal der Mosetta ausgesetzt ist, wovon ich nachher sprechen werde. Und dieser Boden ist stets um so besser, wenn die in der Tiefe ruhende Lava eine rothe und nicht eine gelbe Rinde hat. Im ersten Falle heißt die Lava

Catracchia, und die Rinde Ferrugine; mit ihr ist eine Thonart von rother Farbe gemischt, die man Mammoso nennt. Auf ihr, oder vielmehr über ihr wachsen die Weinstöcke am stärksten, am besten, geben sehr viel Trauben, und aus ihnen bereitet man den besten Wein.

„Aber außer dieser Unterscheidung beobachtet man hier noch eine andere. Diese macht man zwischen Jungferland und Todtenland, und wendet sie eben so wohl auf den Feuerboden als alten Boden an. Sie entsteht aus der Bemerkung, ob der von neuem urbar zu machende Boden ehemals schon benutzt ward oder nicht? Wenn die Landleute bei dem Grubenmachen bemerken, daß der Boden in der Tiefe ehemals schon urbar war, so schreckt sie dies sogleich ab, sie erwarten von dem Gedeihen der Weinstöcke dann nicht mehr viel, und suchen vielmehr nicht perpendiculare, sondern inclinirte oder schiefe Gruben nach dem noch nie benutzten, jungen Jungfrauboden zu richten. Wenn das todte Land sehr mürbe ist, so ist es nicht allein gefährlich, daselbst Gruben zu machen, sondern die gepflanzten Stöcke kommen auch auf ihm nur langsam fort und bringen wenig Wein.

„Außer diesen Ländereien giebt es auch noch andere, die im Jahre 1631 nicht bedeckt waren und die den Namen von Brackland bekommen. Diese sind eben so nutzbar, als der alte Mutterboden, besonders für die Obst- und andere Frucht- bäume.

„Die verschiedene Höhe oder vielmehr Tiefe der vulcanischen Erde macht, daß manche Gruben

bis zu 45 Palmen (34 Par. Fuß *) Tiefe aufgeworfen werden müssen. Dann wenn der Weinstock gedeihen soll, so müssen seine Wurzeln entweder die unterliegende Lava oder den alten Boden erreichen. Und wenn man nicht so lange Steckreifer hat, so muß in den Grund der Grube Mist, mit Heckerling und Laub vermischt, bis zu der Höhe gebracht werden, die der Steckling erreicht. Auf diese Weise bewirkt man, daß seine Wurzeln ungehindert bis zum oben angegebenen Orte dringen und das Gedeihen des Stocks versichern können.

„Die allgemeineren, zur Verfertigung des Weins gebräuchlichen Traubenarten sind die schwarzen. Diese tragen die willkürlich beigelegten Namen von *Aglianica*, oder griechische schwarze, *Palombina*, *Porcinosola*, *Colagiovanni*, *Tintora*, *Dilivella*, *Cannamela*, *Maroc*, *Castagnara* u. s. w. Die besten darunter sind die *Aglianica* und die *Palombina*, weil sie mehr Zuckersstoff als die übrigen enthalten. Die weißen pflanzt man mehr für den Genuß als Trauben, als um Wein zu machen; und diese sind, die *Greca*, die *Moscadella*, die *Moscadellone* oder *Sibitbo* (Rosine), die *Sanguinella*, die *Leresella*, die *Catanalesca* und die rothe Traube.

„Jedoch so tief auch die Gruben seyn mögen, so übersteigt ihre Breite nie die von zwei und ihre

*) In dem Original ließt man: sino à 45 Palmi. Ich bin geneigt, dies für einen Druckfehler zu halten. Wie Phanten Gruben von drei Palmen Breite in einer milden Erde bis zu dieser Tiefe geführt werden u. s. w.? Wahrscheinlich soll es heißen: 4—5. Palmi, 4 bis 5 Palmen tief.

Länge die von drei Palmen, und in jede Grube werden sechs Stecklinge, je drei und drei, eingelegt. Gewöhnlich bereitet man sie vor im Julius und August; jedoch macht man sie manchmal auch im October und November, nachdem die Weinlese vorbei ist, welches die Zeit der Weinpflanzung hier ist, die doch, wie man weiß, überall in Italien nur im Februar und März vorgenommen wird. Immer muß der Arbeiter bei ihrer Verfertigung ohne Hund und gekümmert seyn. Das Instrument von Eisen, dessen er sich bedient, ist die *Picche*, hier zu Lande *Sciamarro* genannt. Mit dieser häuft er, wenn er auf dem Grunde der Grube ankommt, die Erde in Gestalt einer Blocke auf, so daß die Grube, die drei Palmen lang ist, deren vier bekommt, welches die Entfernungsweite der Stöcke von einander ist. Jeder Weinberg, der in seinen Gruben die sechs in ihnen eingepflanzten Stöcke erhält, wird für den besten gehalten; daher geschieht es auch, daß von mehreren Winzern anstatt drei Stecklinge vier eingesenkt werden, weil sie behaupten, daß immer einer davon absterbe. Gewöhnlich macht man in jedem Weinbergsdistrict von 30 Schritten ins Gevierte, *Moggio* genannt, fünfhundert Gruben, so daß jeder *Moggio* drei Tausend Stöcke enthalten müßte. Indes findet man dies nur selten. Wenn einer mangelt, so kann man durch Absenker keinen neuen bilden; denn die Absenker mißrathen hier alle.

„Die Pflege der Weinberge besteht in der Anpflanzung, der Reinigung, in der Erdbauhäufung, und in dem Laubbreden. Ich sage bloß, der Weinberge, weil die Bearbeitung der Erde mit der Vegetation der Weinstöcke nichts zu thun hat, sondern sich bloß auf die Fruchtbäume und andere Producte be-

zieht. Die Weinstöcke erhalten ihren Nahrungsstoff direct von der Lára oder von dem alten unterliegenden Boden, oder sie ziehen ihn vermittelst ihres Laubes aus der Luft ein.

„Die Anpflanzung fängt im December an und dauert bis zur Hälfte des Monats März. Indessen lassen die Erfahrenen sie nicht bis über den Monat Januar hinaus dauern, weil sie es für einen Fehler halten, wenn man zuläßt, daß die Stöcke thranen, wie es denen begegnet, die das Pfählen und Beschneiden dann unternehmen, wenn die Stöcke im Saft stehen. Diese Operation wird im Frühlinge nur bei den Stöcken unternommen, die in feuchten Orten gepflanzt sind, so daß sie sich der zu großen Feuchtigkeit in ihnen entledigen müssen. Diese Arbeit ist am Abhange von *Herculanium* sehr kostbar, weil jedesmal drei Stecklinge einen Pfahl (Spalatrone) verlangen, an den sie fest gebunden werden müssen. Dazu gehören folglich Weiden und Pappelreiser, um den Stöcken die gehörige Consistenz am Pfahle zu verschaffen. Die Weiden und Pappeln hat man von demselben Gebirge; die Pfähle muß man von weitem her kommen lassen. Man giebt aber nicht zu, daß die Stämme der Stöcke sich bis über zwölf Palmen erheben können.

„Es scheint sehr befremdend zu seyn, daß in einem so dürren und heißen Boden, wie der des Vesuvus am Abhange des *Herculaniums* ist, Weiden und Pappeln erwachsen und gedeihen können. Indes haben die Bewohner von *Nesina* von den Abgründen am Vesuv, über die das Regenwasser läuft und sich hernach in großen Gruben sammelt, den besten Vortheil zu ziehen gesucht. Hier, in

diesen Bergschluchten, wo die glühende Sonnentage abgehalten wird, kommen diese Gewächse am Wasser und vor dem Sonnenstrahl geschützt, sehr gut fort. Am schwersten sind freilich die Pappeln zu erziehen, und viele davon verderben, wenn sie noch jung sind; allein bei ausgebildeter Größe widerstehen sie der Trockenheit des Bodens und gedeihen. Jede Besingung hat deren so viele als nöthig ist.

„In der Bergschlucht, der große Graben genannt, und dem D. Giovanni Cozzolino, meinem Freunde, zugehörig, sah ich Weiden als junge Pflanzen im Jahre 1808 gepflanzt, von denen jede 5 bis 6 Aeste schon getrieben hatte. Ebenfalls sah ich Feigen, Maulbeerbäume und Nüsse, die im zweiten Jahre ihrer Pflanzung Früchte trugen. Die Pfirschen trugen im ersten Jahre schon Frucht. Dies kommt von nichts anderm, als der großen Menge von saurem Kohlenstoff-Gas her.

„Wenn die Stöcke gepfählt sind, so erfolgt die Reinigung, hier *Scapazzatura* genannt, die im Mai und Junius vorgenommen wird. Damit nimmt man den jungen Stöcken nicht allein alle überflüssigen Zweige und weibliche Neben, indem man ihnen bloß die Fruchtreden läßt, sondern man bindet dabei einen Stock an den andern; so daß alle Nebenteihen eine Menge von Fesseln bilden, die, wenn sie mit Früchten beladen sind, die schönste Ansicht gewähren.

„Das Umgraben geschieht im Julius und August. Diese Arbeit besteht in dem Aufgraben der Erde um den Fuß der Stöcke bis zu einer Tiefe von einem Palm (8 bis 10 Zoll) und hat einen doppel-

ten Zweck. Dem erstern zu Folge nimmt es alle obern Wurzeln weg, die, indem sie schon in jedem andern Boden dem Weinstocke sehr schädlich sind, in der so glühend trocknen Vesuvkerde, wo sie ihren Nahrungstoff von der unterliegenden Lava bekommen, dieses noch mehr seyn müssen. Nach dem zweiten bildet dieses Umgraben kleine Gräben, die den Regen aufnehmen und hierdurch die nöthige Feuchtigkeit zu den Wurzeln leiten. Diese Gräben werden im Monat März wieder geednet.

In mehreren meiner agronomischen Gespräche mit den Winzern von Mesina habe ich ihnen aber bemerkt, daß ich dieses Grabenmachen im Monat Julius und August, nebst deren Ausfüllen im März für einen Fehler halte. Daß vielmehr der Monat October für das Aufweisen derselben der schicklichste Zeitpunkt sey. Auf diese Weise laufe man nicht so leicht Gefahr, daß die zu große Hitze die jungen Stöcke ausdorre, welches hier so oft geschieht; man könne dann diese Gräben im Monat Mai zufüllen.

„Die letzte Arbeit ist das Blattbrechen. Ein höchst nothwendiges Geschäft, weil durch dasselbe alle Trauben der Einwirkung des Lichts ausgesetzt werden. Ich erinnere Sie hier, meine Herren, an das was schon Dante sang:

„Es ist der Sonne Blut, die uns den Wein erzeugt,

„Wenn sie sich eint dem Saft, der in der Rebe steigt.

„Und wenn Galilei sagte:

„daß die Traube und der Wein nichts anderes wären, als das Sonnenlicht mit dem Saft der Rebe gemischt.

„Dies sind die jährlichen Arbeiten, die von den Mesinesen in ihren Weinbergen verrichtet werden. Aber warum graben sie diese nicht um? Aus demselben Grunde, den ich eben schon angab, weil die Stöcke ihre Nahrung aus der Tiefe des Bodens ziehen, nämlich das saure Kohlenstoff-Gas, das von den Laven und dem alten Boden beständig ausdampft. Wenn dieses Gas in zu großem Uebersuß vorhanden ist, wie nach den großen Auswürfen des Vesuvus zu geschehen pflegt, so ist es gewöhnlich, daß in allen auf Laven angelegten Besitzungen, da nämlich, wo die Lavaflüsse durchbrochen sind, alle Weinberge aussterben. Dieses nennt man die *Mofeta*, die bei jedem Feuer- ausbruche einen nicht geringen Schaden erzeugt. Indessen wird doch dieser Schaden wiederum dadurch reichlich vergütet, weil, wenn man neue Weinstöcke anlegt, diese sehr schnell gedeihen und sogleich in den ersten Jahren im Uebersusse Früchte tragen.

„Das Behacken wird zweimal im Jahre vorgenommen, allein dies geschieht nicht in Bezug auf die Weinstöcke. Das erste Mal unternimmt man es im Monat März, um die Bohnen und Erbsen zu jäten, die im September gepflanzt wurden; dann um die Frühbohnen zu säen, so wie auch für die Lupinen und Wicken. Alle diese Hülsenfrüchte werden nicht getrocknet, sondern man verkauft sie als Gemüse. Das zweite Mal geschieht

es im Sommer, um das Land für die Ausfaat dieser Gewächse empfänglich zu machen. Beide Arbeiten dringen nicht über einen halben Palm tief in den Boden ein. Einige ackern auch und säen hier Getraide, allein dann erndten sie weniger Wein. — —

„Außer dem Umgraben des Bodens, bedienen die Resinosen sich noch des Mistes, den sie über dasjenige Land verbreiten, was sie mit Erbsen u. s. w. besäen. Deshalb sorgen sie sehr dafür in ihren Mistbehältern.

„Mehr aber noch dient zur Düngung des Bodens die vulcanische Asche, die der Vesuv auswirft, wenn er wüthet. Diese Asche ist der trefflichste Dünger, weil er das saure Kohlenstoff-Gas in großem Uebersuß enthält. Es ist zwar wahr, daß sie im Niederfallen die Knospen der Weinstöcke und Bäume verbrennt, allein sie ersetzt doch diesen Schaden nach zwei Jahren reichlich. Die überraschende Erndte im Jahre 1808 war man auf diese Weise der Asche zu verdanken schuldig, die der Vesuv im Jahre 1806 auswarf. Es ist aber eine treue und gleichbleibende Beobachtung, daß diese Asche nur nach dem zweiten Jahre ihres Falls den bemerkten Nutzen bringt.

„Aus dem bisher Gesagten sieht nun Jedermann, wie verschieden der Acker- (Wein-) bau von Herculanum von dem des ganzen übrigen Italiens sey, und welches die Gründe sind, die den Verohnr von Resina verbinden, ihn auf diese Weise zu üben. Man muß auch gestehen, daß er eine Frucht langer, mühsamer und wiederholter

Erfahrungen sey. Unter diesen verdient eine, die sich auf das Einimpfen oder Veredeln der Stöcke bezieht, besonders bekannt gemacht zu werden.

„Wenn man einen Stock veredeln will, so bedient man sich der Verfahrungsart durch den Spalt (Pinnesto a spacco) und um die Veredlung gedeihen zu lassen, muß man den Weinstock bis auf drei Palmen tief umgraben, wenn er auf Feuerboden steht. Ist die Veredlung gelungen, so ist es nöthig, den Weinstock hoch mit Erde zu umhäuften, damit die Stelle, wo die Veredlung geschah, mit Erde bedeckt sey. Dasselbe Bedecken mit Erde muß mit den Weinstöcken ebenfalls vorgenommen werden, die sich auf altem Boden befinden, aber dann kann man die Veredlung ganz nah an der Oberfläche des Bodens unternehmen. Warum aber dies? — Das wissen sie nicht! und auch ich wüßte keinen Grund dafür anzugeben. Einige glauben, dies komme daher, weil bei den erstern die Wurzeln bis zur Lava hinab bringen, wo sie ihre Nahrung finden, während die zweiten diese ebenfalls aus der obern Erde bekommen. Allein wäre dieses gegründet, so würde es unnütz seyn, wenn man die Stöcke in altem Boden pflanzt, die Gruben bis dahin sich erstrecken zu lassen. Wie viel giebt es nicht der Dinge, von denen man sich keinen Grund anzugeben vermag! Deshalb ist es unumgänglich nöthig, die hergebrachten Gebräuche zu respectiren, und nicht gegen die zu eifern, die von einer langen Reihe örtlicher Erfahrungen belehrt, zu manchen Verfahrungsarten sich verbunden fühlen, die von den gewöhnlichen Regeln abzuweichen scheinen, welche die Wissenschaft uns vorschreibt. — — —

„Wenn ein Weinberg auf diese Weise bebaut wird, so gewährt es einen herrlichen Anblick, ihn mit Trauben reich beladen zu sehen. Der October ist die Zeit der Weinlese. Gewöhnlich beginnt man diese hier erst nach der ersten Hälfte dieses Monats; denn hier läuft man keine Gefahr, die Trauben durch den Eintritt des Reifs verderben zu sehen. Und dies ist auch die Ursache, weshalb die Resinesen alle Arten von Wein pflanzen, die sonst nirgends vermischt werden dürfen, weil jede ihre eigne Epöche der Reife hat. Dann aber sind alle Trauben überreif. Mit dem Gleuco-Oinometer (Weiß-Weinmesser) in der Hand habe ich die verschiedenen Grade des Zuckerstoffs gemessen, der in den verschiedenen Mosten der Besitzungen von Resina, Portici und Torre del Greco sich befand, und alle zeigten mir den Grad von 28 bis 29, manche sogar von 30.

Mit diesem Grade von Zuckerstoff geschwängert, darf man sicher den vorzüglichsten Wein erwarten. Ein solcher ist nun derjenige, der Lacryma heißt und den ich vielmehr den *Hercolano* nennen würde. Dieser steht auch in den nördlichen Ländern von Europa in einem so hohen Preise, daß nur der berühmte Tokai damit verglichen werden kann. Bei uns aber, wo, mäßig getrunken, er stärkt und den Abgang der Kräfte ersetzt, gilt er nicht mehr als jeder andere Wein aus dem Königreiche. Nur hat man ihn, unglücklicherweise, nicht rein, weil die Weinhändler sich seiner bedienen, um mit ihm andern Weinen von geringerer Güte einen besseren Gehalt zu ertheilen. Dies bewirkt, daß die Resinesen bei der Wahl ihrer Trauben nicht die geringste Sorgfalt gebrauchen, und mehr auf die

Menge, als auf die Güte sehen. Daher pflanzen sie auch anstatt der Weinart *Uglianica* vorzüglich die *Porcinola*, welche die Trauben in größtem Ueberflusse giebt. Daher kommt es auch, daß nur wenige Eigenthümer hier ihre Keller halten. Die Gährung läßt man überdies in freier Luft, in schlecht verschlossenen Fässern von liebevoller Arbeit vor sich gehen. Nicht leicht geht so der Monat December hin, ohne daß nicht alle Weine schon verkauft sind. Die Gährung dauert niemals über den dritten Tag, und alle vier und zwanzig Stunden bringt man Feß in den Most, weil man befürchtet, daß der Wein sauer werden könne. Auf diese Weise behält der Wein einen süßen Geschmack, und um dieses Geschmacks willen wird er besonders von den Weinhändlern sehr gesucht, welche manchmal einen sehr süßen Wein, *Lambiccato* genannt, ausdrücklich verfertigen lassen, dessen Fabrication darin besteht, daß man den Most nicht über 24 Stunden gähren läßt.

„Was würden die Weine von *Herculano* aber nicht seyn können, wenn sie nach den Grundsätzen der Wissenschaft verfertigt oder behandelt würden? Wie lange würden sie nicht dauern, wenn man sie in gute Fässer faßte und diese in gute Keller legte? — Es ist wahr, manchen Fremden unter uns ist es gelungen, von den Trauben um *Herculano* ganz vorzügliche Weine zu bereiten; indessen haben sie dem Lande keinen Vortheil verschafft; erstlich weil sie aus der Bereitung selbst ein Geheimniß machten, und dann weil sie mit ihren Weinen fremdartige Stoffe mischten, um sie dann für fremde Weine ausgeben zu können. Allein dies ist ein Betrug.“

So weit die Abhandlung des Herrn Gagliardo, in der Jedermann die Grundsätze eines Kenntnißreichen und aufgeklärten Agronomen leicht bemerken wird. Den Schluß derselben machen einige Vorschläge zum Olivenbau um den Besuv, die für Sie, wie für die Freunde unseres Landbaues kein besonderes Interesse haben dürften und die ich deshalb hier nicht mit ertheile. Das Wichtigste in seiner Abhandlung ist unstreitig der durch seine Erfahrungen und Versuche erhärtete Satz, daß das saure Kohlenstoff = Gas den Haupt = Nahrungsstoff für die Gewächse bilde, und der, da er genau analysirt hier vorgegetragen ward, auch bei uns zu anderweitigen wichtigen Versuchen Veranlassung geben dürfte. Auch bei uns in Deutschland giebt es mehrere Länder, in denen vulcanische Producte, aus längst ausgebrannten Vulcanen stammend, in Menge angetroffen werden, und die folglich auf gleiche Weise benugt werden könnten. Duan daß sie dieses können, dies beweiset die wahrhaft ungeheure Fruchtbarkeit des Landes zunächst um Rom, die nur den Producten uralter und selbst geschichtlich gänzlich unbekannter Vulcane zu verdanken ist. Ueber den Seesand, der in Rom's Fläche sich überall erkennen läßt, liegen hohe Schichten von Laven und vulcanische Luff- und Aschen-Erden. In diesen erwächst bei hier fast gänzlich vernachlässigter Pflege und ohne Zuführung auch nur eines Fuß breit Düngers das herrlichste Getraide mit allerhand Nuß- und andern Gewächsen in vollkommener Ueppigkeit. Diefelbe Ursache liegt hier ebenfalls zum Grunde. Uebrigens mag die hier deutlich dargelegte Bemerkung, daß aus einer der fürchterlichsten und zerstörendsten Ereignisse der Natur ein volleres Leben hervorgehe, dem Freunde der Menschheit

A. E. Gart. Mag. VIII. Jahrg. 6. St. Junius 1811.

noch zu einer höchst angenehmen Erscheinung dienen können!

F. Siedler.

2.

P o m o l o g i s c h e M i s c e l l e n .

(Vom Hrn. Pfarrer Büttner in Dettingshausen.)

A.

Ein Aprikosenbaum mit einfacher und gefüllter Blüte.

Einer meiner Aprikosenbäume blühte dieses Frühjahr sehr stark, und die meisten Blüten setzten Früchte an. So wie man diese bemerkte, so zeigten sich den 6ten Mai noch einige Blüten, worunter eine gefüllte war. Schon war der neue Schuß 8 Zoll lang, als sich die gefüllte Blüte am ersten Blatte desselben ansetzte. Eine Seltenheit, die noch in keiner Schrift angemerkt ist, und die keiner von denen, die die Blüte sahen, noch gesehen hatte. Nur Schade, daß ich nicht lange Beobachtungen darüber anstellen konnte. Denn einer von jenen, die die gefüllte Blüte sahen, mußte sie auch unanseht berührt haben, wodurch er den kurzen Stiel knickte, worauf sie kränkelte. Ich wollte nachsehen, und — hatte die Blüte in der Hand. Doch zählte ich die Blätter, und fand 18 große und kleine Blütenblätter. Es ist gewiß Schade, daß Unvorsichtigkeit diese Seltenheit sobald zerstörte.

* * *

Fi

B.

Achtzigerlei Arten von Birnen zu
Erekli in der Landschaft Karaman.
1738.

Otter reiste von Konstantinopel nach
Persien, und kam auf seiner Reise nach Ere-
kli, oder Heraklea, einem ansehnlichen Flecken,
in der Landschaft Karaman; und hier versicherte
man ihn, daß mehr als achtzigerlei Arten
von Birnen daselbst wüchsen.

Otter erzählt freilich nur vom Hörensagen;
„man versicherte mich.“ Ich sollte aber nicht
meynen, daß man ihn mit Unwahrheit vorsätzlich
habe berichten wollen. Es scheint, daß er daselbst
mehrere Arten von Birnen gesehen, und auch wohl
gegessen hatte, worüber er sich gewundert haben
mag, daß er an einem solchen Orte, wo er es
gar nicht erwartete, so vielerlei Arten von Bir-
nen antreffe. — Warum versicherte man ihn, daß
mehr denn achtzigerlei Arten von Birnen daselbst
wüchsen?

Schade, daß Otter kein Pomolog war. Er
hätte sich längere Zeit daselbst aufgehalten, und uns
diese Birnen näher beschrieben; auch wohl Kerne
nach Europa gesendet, um vielleicht aus ihnen
die nämlichen Sorten wieder zu erziehen.

Wären es auch nur vierzigerlei Sorten — so
wäre es um diese Zeit schon viel, an einem Orte
(an einem solchen Orte) so viele Arten von Bir-
nen anzutreffen.

Und da Erekli ober Heraklea der Gegend
nahe ist, aus welcher Hercules die goldnen Ae-

pfel geholt haben soll; so sind diese Birnenarten
Urarten, und es wäre um so mehr zu wünschen,
daß wir nähere Nachrichten davon hätten; weil wir
dann die Birnen der Griechen und Römer richtiger
beurtheilen könnten. Denn es wird sich wohl Nie-
mand beugehen lassen zu glauben, daß diese Birn-
arten aus Europa dahin gebracht worden wären.

Uebrigens bemerke ich, daß noch kein mir be-
kannter Reisebeschreiber vor und nach Otter, der
diesen Weg gereiset ist, uns von diesen mehr als
achtzigerlei Birnarten Nachricht gegeben hat, welches
freilich diesem Zeugnisse vom Hörensagen kein gün-
stiges Vorurtheil erweckt.

* * *

C.

U l l e r l e i.

In der Zeitschrift: Morgenblatt vom Jahre
1810, St. 159. in Nr. 164. S. 656 u. d. W.
Ungarn, steht so manches Schöne, die Obst- und
Baumzucht betreffendes, das Niemand darin sucht,
und auch in der Zukunft nicht suchen wird; wohl
aber würde man es im *N. T. Garten = Magazin*
suchen, und — nicht finden. Daher will ich das, was
auf Obst- und Baumzucht sich bezieht, in das *N. T.*
Garten = Magazin aufnehmen.

I. Die Obstbaumzucht in Ungarn

wird immer mehr veredelt. Die pomologische
Gesellschaft zu Etsch oder Felschau in der
Gömdrer Gespannschaft, die vor 16 Jahren
errichtet wurde, und deren Director jetzt Herr Sa-
muel Ladislaus Glöb ist, besitzt bereits Baum-

Stämmchen von 53 edlen Sorten Äpfeln, 53 Sorten Birnen, 15 Sorten Pflaumen, 12 Sorten Kirschen und 3 Sorten Aprikosen. Die Mitglieder ließen mit großem Aufwande junge Stämmchen und Pfropfreiser sowohl aus mehreren vorzüglichen Pflanzungen in Wien, Ofen, Pesth, als auch aus den Gärten der berühmten pomologischen Schriftsteller, Christ und Dietl's in Deutschland kommen, und der schönste Erfolg belohnte ihre Bemühungen.

2.

Der ehemalige Aufseher der Herzogl. Gärten in Stuttgart und Hohenheim, Herr Hofrath Kerner liefert vortreffliche Blätter von mit eigener Hand gezeichneten Pflanzen, Obst etc.

Das Obst besonders beschreibt er in seinem Buche: Les Melons etc. par Kerner etc, Royal

fol. 1810. Dieses Werk enthält 36 Haupt-Melonenforten, alle nach der Natur, aus freier Hand gemalt. Wegen der großen Verschiedenheit derselben und ihren Abarten werden solche eingetheilt, in

- 1) Wasser = Melonen.
- 2) Cantalup = Melonen. Diese sind mehr rund und platt; haben eine dickere Schale und ein zarteres Fleisch von süßem aromatischen Geschmacke, und in
- 3) gewöhnliche Melonen: und diese wieder a) in lange, und b) in eirunde. Diese werden zum Theil außerordentlich groß, länglich, brodir, geribbt.

Plinius hat diese asiatische Fruchtart zuerst unter dem Namen Melopepo beschrieben, und Palladius ihren Anbau befohlen. *)

*) Morgenblatt Nr. 159. S. 1810.

I n h a l t.

	Seite	Seite
IV. Blumsterei.		
1. Darstellung aller bis jetzt in Europa bekannt- en, als eigene Arten wirklich bestehenden Heiden, und charakteristische Beschreibung vorzüglich schön blühender Arten dieser Gattung.	205	
2. Schöne erotische Pflanzen.		
A. Arum pictum. Gemaltes Aron. (Mit Ab- bildung auf Taf. 21.)	217	
B. Yucca filamentosa. Die fadige Yucca. (Mit Abbildung auf Taf. 22.)	218	
3. Blumen-Ausstellung zu Gent.	219	
VI. Obst-Cultur.		
1. Charakteristik der Obst-Arten. Apfel. Die getiegerte Reinette. (Mit Abbildung auf Tafel 23.)	220	
		2. Ueber die Cultur des Weinstocks ohne Pfähle. (Mit Abbildung auf Taf. 24.) 231
		X. Garten-Literatur. Ueber die <i>Flore Portugaise</i> des Hrn. Grafen von Hoffmannsegg. 230
		XI. Garten-Miscellen. 1. Ueber den Herculianischen Wein- und Garten- bau. (Von Hrn. Dr. Sickler zu Rom.) 237
		2. Pomologische Miscellen. (Von Herrn Pfarrer Büttner in Dettlingshausen.) A. Ein Aprikosenbaum mit einfacher und ge- füllter Blüte. 245
		B. Achtzigertei Arten von Birnen zu Grekli in der Landschaft Karaman 1738. 246
		C. Auerlei. 246

* * *

Zu diesem Hefte gehören folgende Abbildungen:

- Tafel 21. Arum pictum. Gemaltes Aron.
 — 22. Yucca filamentosa. Die fadige Yucca.
 — 23. Die getiegerte Reinette.
 — 24. Cultur des Weinstocks ohne Pfähle.

Hierbei das Intelligenz-Blatt No. IV.

A.T. Coart. May. 1811.

July 21.



Cornell
University
Libraries

Arum pictum.

A. T. Gart. Aug. 1811.

Cornell
University
Libraries

Tab. 22.



Yucca filamentosa.



Die getiegerte Peinette.



Fig. A.



Fig. B.

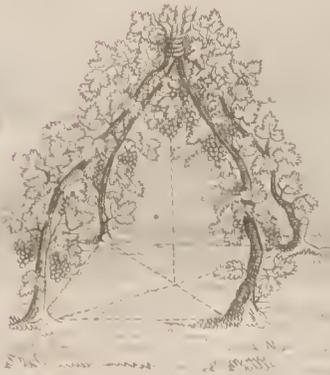


Fig. C.

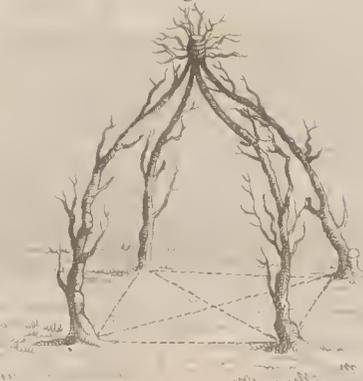
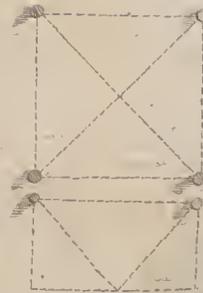
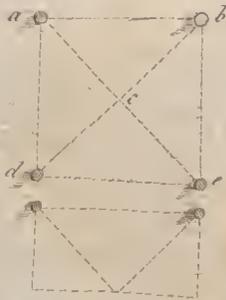
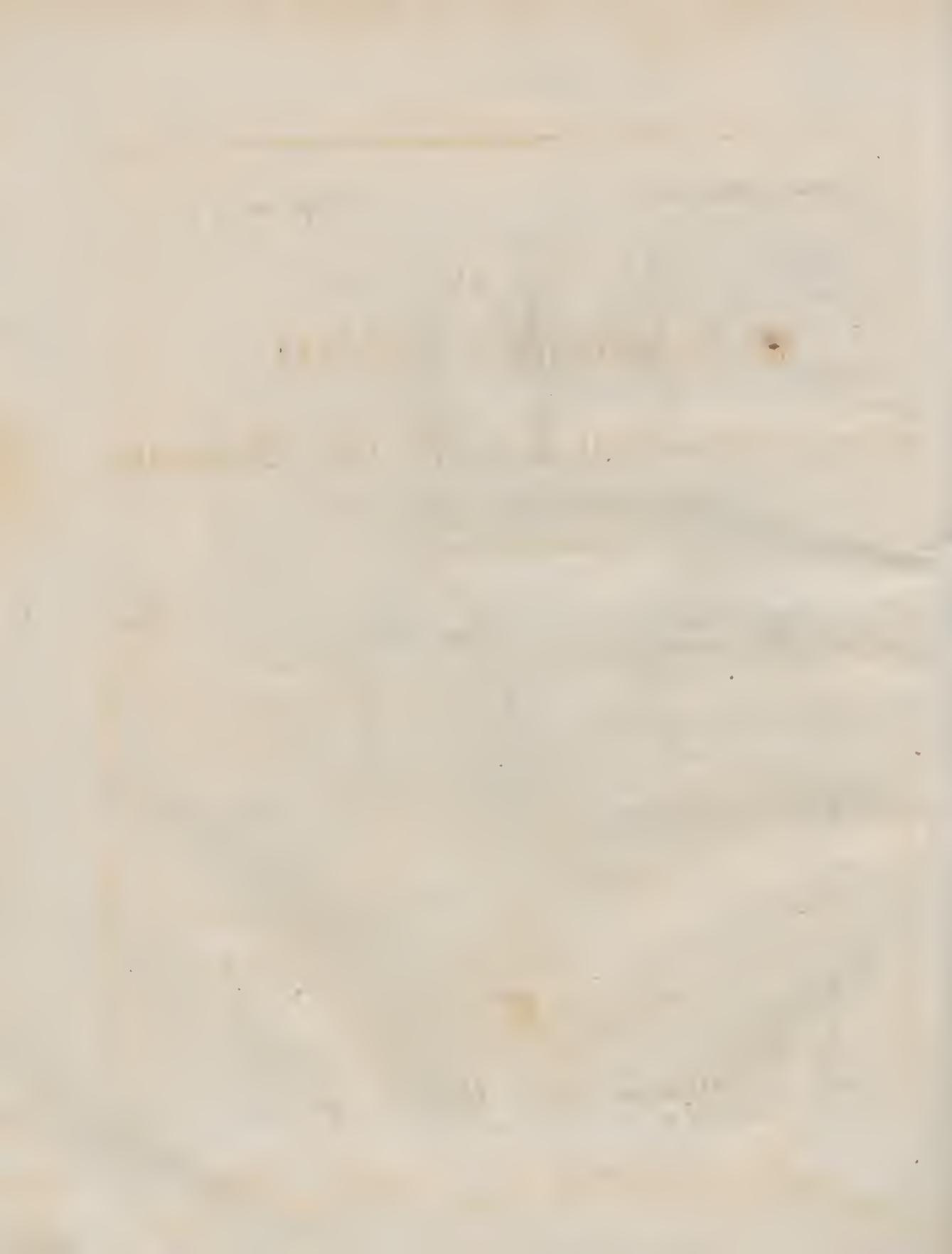


Fig. D.



Weinbau ohne Pfähle.



No. IV.

Intelligenz - Blatt

des

Allgemeinen Deutschen Garten - Magazins.

Jahrgang 1811.

I.

Nachtrag zu dem Pflanzen - Verzeichniß
des Herrn Rath Wedel in Jena, vom
Jahre 1810, für das Jahr 1811.

Fortsetzung des Verzeichnisses von 1810.

Nro.	Nthl.gGr.
984. Alstroemeria peregrina. A.	— 12
985. Artemisia abrotanum, Eberweiß, 1 Schock 12 gGr.	— 1
986. Arundo donax fol. varieg. A.	— 8
987. Asclepias nivea, weiß. A.	— 6
988. Cactus grandiflorus. A.	— 6
989. Campanula urticaefol. alba pl.	— 8
990. Capsicum cerasiforme, spanischer Pfeffer, mit kirschkörnigen Früchten. A.	— 8
991. Cardamine pratensis.	— 2
992. Clematis angustifolia, weiß. A.	— 8
993. Colchicum fl. pl. floribus varieg.	— 8
994. Crassula perfoliata. A.	— 6
995. — retroflexa. A.	— 16
996. Decumaria barbara. A.	— 8
997. Dianthus plum. ang. Engl. Pinks.	— 2
998. Eranthemum pulchellum. A. himmelblau	— 8
999. Encomis maculata. A.	— 8
1000. — punctata. A.	— 8
1001. — striata. A.	— 8
1002. Fritillaria imp. fol. var. arg.	— 8
1003. Geranium tuberosum. A.	— 4
1004. Hypericum monogynum. A.	— 8-12

Nro.	Nthl.gGr.
1005. Jasminum officinale. A.	— 6
1006. — — fol. var. aur. A.	— 8-12
1007. — Sambac fl. pl. A.	— 1
1008. Iris pavonia. A.	— 16-20
1009. Maurandia antirrhiniflora. A.	— 8
1010. Mesembrianthemum pallens fl. albo. A.	— 6
1011. — — — rubr. A.	— 6
1012. — — rostratum. A.	— 8
1013. — — tripolium. A.	— 8
1014. Mimosa virgata. A.	— 6
1015. Nepeta calaminta.	— 2
1016. — cataria.	— 2
1017. Orchis conopsea.	— 2
1018. — pallens.	— 2
1019. Oxalis purpurea. A.	— 8
1020. — rubra. A.	— 8
1021. — violacea.	— 8
1022. Pelargonium amoenum. A.	— 16
1023. — Burmannum. A. schön und hochwachsend.	2-3 —
1024. — Barringtoni. A.	— 1
1025. — Radula latifolium. A.	— 6
1026. — speciosum. A.	— 8
1027. — zonale umbellatum. A.	— 20
1028. Pentapetes acerifolia. A.	— 8
1029. Phlox altissima.	— 4
1030. — reptans.	— 6
1031. Plectranthus parviflorus. A.	— 8
1032. Portlandia grandiflora. A.	— 2
1033. Sophora tomentosa.	— 4
1034. Stapelia buffoniana. A.	— 16
1035. — picta. A.	— 20
1036. — reticulata. A.	— 16

K

Nro.	Rthl. 8Gr.
1037. <i>Stapelia revoluta</i> . A.	— 16
1038. <i>Statice Limonium</i> . A.	— 8
1039. <i>Syringa Persica fl. albo</i> .	— 6
1040. <i>Tussilago fragrans</i> . A.	— 6
1041. <i>Vinca rosea</i> . A.	— 8

In Quantität erlasse ich 50 Stück starke blühbare Pflanzen, von der schönen *Dodecatheon Meadia*, die schon mit 12 bis 16 Glocken gebüht haben, für

12 —

Blumensamen:

Prise. <i>Aster tenellus</i> , himmelblau. ☉.	— 1
— <i>Capsicum nigrum</i> , ganz schwarz. ☉.	— 2
— <i>Hibiscus Africanus</i> . ☉.	— 1
1 Pfd. <i>Lupinus angustifolius</i> , als bestes Coffee-Surogat, nebst Anweisung zum Gebrauche.	— 8
Prise. <i>Nicotiana fruticosa fl. albo</i> , per.	— 2
1 Loth. — — — rubro, baumartiger Kleinsteuberscher chinesischer Tabak. ☉.	— 8
1 Pr. <i>Ben obigem</i> .	— 2
— <i>Sida Dilleniana</i> , Türkenblau. ☉.	— 1

* * *

Einzurücken und abzuändern

im Verzeichnisse von 1810.

Nro.	Rthl. 8Gr.
262. <i>Dianthus Carthus. per. O. V.</i>	— —
550. <i>Moraea Northiana. O. V.</i>	— —
588. <i>Pelargonium amplissimum.</i>	1 —
595. — <i>betul. maj. O. V.</i>	— —
600. — <i>conduplicatum. O. V.</i>	— —
601. — <i>cordifolium. O. V.</i>	— —
603. — <i>coronopifol. tricol.</i>	1 2 —
621. — <i>grandiflorum.</i>	1 —
625. — <i>heterogonum.</i>	1 12 —
626. — <i>hermannifolium.</i>	2 —
637. — <i>lateripes.</i>	1 —
640. — <i>multicaule.</i>	— —
642. — <i>nothum. O. V.</i>	— —
657. — <i>scariosum.</i>	— —
670. — <i>tricolor.</i>	1 2 —
685. — <i>zonale miniatum.</i>	1 —
829. <i>Sempervivum arboreum.</i>	— 6
936. <i>Veratrum album.</i>	— —

Zu obigen Nachtrag sind bei mir die vom vorigen Jahre dazu gehörigen Pflanzen, und Reihenverzeichnisse abzufordern. Jena im August 1811.

Wolfgang Webel.

II.

Von folgenden Pomologischen und Blumen-sammlungen sind bei uns beständig, so wohl vollständige Exemplare, als auch einzelne Lieferungen und Hefte zu haben:

- 1) Pomologisches Cabinet, enthaltend alle im teutschen Obstgärtner und Gartenmagazin beschriebenen Obstfrüchte Deutschlands über die Natur selbst geformt, in Wachs mit möglichster Treue nachgebildet, unter Aufsicht von J. W. Siedler; bis jetzt 26 Lieferungen, jede Lieferung von 12 Stücken in einem Kästchen, à 3 Rthlr. 12 gr. Alle 26 Lieferungen 91 Rthlr. Eäsisch. oder 163 fl. 48 kr. Rheinisch.
- 2) Abbildungen aller Obstsorten aus dem teutschen Obstgärtner, gebunden in Portefeuille. Äpfel, 10 Lieferungen. à 1 Rthlr. 8 gr. 13 Rthlr. 8 gr. od. 24 fl. — derselben Birnen 10 Lieferungen, à 1 Rthlr. 8 gr. 13 Rthlr. 8 gr. od. 24 fl. — derselben Kirschen, 5 Lieferungen. 5 Rthlr. 8 gr. oder 9 fl. 36 kr. — derselben Pflaumen und Zwetschgen, 4 Lieferungen 3 Rthlr. 8 gr. od. 6 fl. — derselben Pfirschen und Aprikosen, 3 Lieferungen 2 Rthlr. 16 gr. od. 4 fl. 48 kr. — derselben vermischte Obstsorten, 3 Lieferungen 4 Rthlr. od. 7 fl. 12 kr.
- 3) Fortgesetzte Abbildungen aller Obstsorten aus dem teutschen Obstgärtner und Garten = Magazin, gr 4. in Portefeuille. Äpfel, 1ste bis 3te Lieferung, à 1 Rthlr. 8 gr. 4 Rthlr. od. 7 fl. 12 kr. — derselben Birnen, 1ste u. 2te Lieferung. à 1 Rthlr. 8 gr. 2 Rthlr. 16 gr. od. 4 fl. 48 kr. — derselben Kirschen, 1ste u. 2te Lieferung. à 1 Rthlr. 8 gr. 2 Rthlr. 16 gr. od. 4 fl. 48 kr. — derselben Pfirschen und Aprikosen, 1ste Lieferung. 1 Rthlr. 8 gr. od. 2 fl. 24 kr. — derselben Pflaumen und Zwetschgen, 1ste Lieferung. 1 Rthlr. 8 gr. od. 2 fl. 24 kr. — derselben Weintrauben, 1ste bis 4te Lieferung. à 1 Rthlr. 8 gr. 5 Rthlr. 8 gr. oder 9 fl. 36 kr. — derselben vermischte Obstsorten, 1ste und 2te Liefer. 2 Rthlr. 16 gr. od. 4 fl. 48 kr. Die ganze Suite aller aufgeführten Abtheilungen und Lieferungen kostet complet 62 Rthlr. od. 111 fl. 37 kr.
- 4) Blumen = Cabinet, oder abbildungen der schönsten Blum- und exotischen Pflanzen aus dem N. E. Garten = Magazin, in gr. 4. 1ste bis 5te Lieferung in Portefeuille, à 1 Rthlr. 8 gr. 6 Rthlr. 16 gr. oder 12 fl.
- 5) Auch sind noch 9 complete Exemplare von Siedler's Deutschen Obst = Gärtner in 22 Bänden, bei uns auf dem Lager, welche wir Liebhabern um den herabgesetzten Preis von 30 Rthlr., aber nur gegen baare Zahlung, erlassen.

Weimar im August 1811.

J. C. pr. Landes-Industrie-Comptoir.

Allgemeines Deutsches

G a r t e n = M a g a z i n.

Achten Jahrgang, VII. Stück. Julius 1811.

B l u m i s t e r e i.

I.

D a r s t e l l u n g

aller bis jetzt in Europa bekannt, als
eigne Arten wirklich bestehenden Heiden,
und charakteristische Beschreibung vor-
züglich schön blühender Arten dieser
Gattung.

(Fortsetzung von S. 217 d. v. Stück.)

II. Heiden mit kammförmigen Staub-
beuteln. Cristatae.

58. *Erica acuta*. Andr. h .

Mit vierfachen, abgebogenen dunkelgrünen
Blättern und kleinen, glockenförmigen, hän-
g. *N. S. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 7. St. Julius 1811.*

genden, carmesinrothen Blumen, mit gleichfar-
bigen etwas behaarten Kelchblättchen und Stielen,
die meistens zu drei an den Enden der jüngern
Zweige erscheinen. Abgebildet ist diese Art in
Andrew's Heath. tab. 31.

59) *Erica aggregata*. Andr. — Gehäuft
blühende Heide. h .

Mit lanzetförmigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, behaar-
ten, drei- bis vierfachen Blättern und eiförmig-
gen, behaarten, rosenfarbenen, hängenden Blu-
men, von der Größe der gemeinen Maiblume.
Sie blüht vom August bis October und ist ab-
gebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XIII.*

60) *Erica ardens*. Andr. h .

Ein 1 Fuß hoher Strauch, dessen schlanke,
aufrecht abgebogene Zweige mit $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Zoll langer,

dreifach beisammen stehenden lanzetförmigen Blättern besetzt sind, von welchen die ältern zurückgebogen, die obern, jüngern aber aufrecht stehend sind. Feuerfarbige, fast kugelförmige, langgestielte, hängende Blumen, von der Größe einer Klunkererbse, mit gelblichgrünem Kelche und Stiefeln. Sie blüht vom April bis Junius und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 81.* — *Walz* hat diese Art nicht angeführt und sie ist daher vermuthlich in Deutschland noch ganz unbekannt.

61) *Erica Australis*. L. — Südliche Heide. *h.*

Ein aufrechter, 3—4 Fuß hoher Strauch mit drei- und vierfachen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, schmal-lanzetförmigen Blättern und kleinen, glockenförmigen, lilafarbenen Blumen, die zu 4—8 im Mai und Junius an den Enden der Zweige erscheinen. Abgebildet findet man sie in *Andr. Heath. tab. 93.* und in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. IX.*

62) *Erica baccans*. L. — Beerenförmige Heide. *h.*

Mit vierfachen, gleichbreiten, anliegenden Blättern und kleinen, runden rosenfarbenen Blumen mit eingeschlossenen Befruchtungstheilen, die an den Enden der Zweige zu 4—5 beisammen stehen. Sie blüht vom April bis Junius. Abbildungen derselben findet man in *Andr. Heath. tab. 78.* *Wendl. Eric. Icon. Fasc. VI.* *Curtis Bot. Mag. tab. 358.*

63) *Erica barbata*. *Andr.* — Bartige Heide. *h.*

Mit vierfachen, eirunden, am Rande brüßig-gefranzten, abstehenden Blättern und langgestielten, krugförmigen, weißen, behaarten Blumen mit hervorragendem Griffel; sie bilden Endblütendolden und erscheinen im August. — Eine Varietät dieser Art hat etwas größere Blumen. Sie sind abgebildet in *Andr. Heath. tab. 21 u. 47.*

64) *Erica Bergiana*. L. — Bergius'sische Heide. *h.*

Ein 2—3 Fuß hoher Strauch, dessen gehäufte, überhängende Zweige mit vierfachen, schmal-lanzetförmigen, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Zoll langen, dunkelgrünen, behaarten, abstehenden Blättern besetzt sind; an den Enden der Zweige erscheinen 4 bis 5 langgestielte, hängende, rosenfarbige Blumen, von Gestalt und Größe der gemeinen Maiblume. Sie blüht vom Mai bis Julius und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. II.*

65) *Erica calycina*. L. — Bedeckte Heide. *h.*

Ein niedriger Strauch, dessen abgebogen-aufrechte Aeste mit dreifachen, dreikantigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, anliegenden Blättern besetzt sind; an den Enden der jüngern Zweige erscheinen vom October bis December die kleinen rosenfarbenen Blumen in Dolden. Sie ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. X.* und *Andr. Heath. tab. 27.*

66) *Erica cernua*. L. — Hängende Heide. *h.*

Mit vierfachen, lanzetförmigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen Blättern und kleinen, eiförmigen, hängenden,

bläurothen Blümchen, die an den Enden der jüngern Zweige erscheinen. Die Blütezeit ist, nach Wendl., vom Januar bis März, nach Andrew's aber vom August bis December. *) Abbildungen dieser Art findet man in Wendl. Eric. Icon. Fasc. VIII. und in Andr. Heath. tab. 3.

67) *Erica cinerea*. L. — Graue Heide. h.

Mit dreifachen, gleichbreiten, anliegenden Blättern und kleinen, violetten, in Endähren gesammelten Blumen. Sie blüht vom Mai bis Julius. — Es soll von dieser Art (die überhaupt noch einer Berichtigung bedarf) auch eine Varietät mit weißen Blumen geben.

68) *Erica corifolia*. L. — Erdkieferblättrige Heide. h.

Ein aufrechter, glatter, 1 Fuß hoher Strauch mit dreifachen gleichbreiten Blättern und länglichen, aufgeblasenen, blaspurpurrothen Blumen mit brauner Mündung und rothem aufgeblasenem Kelche, der mit der Krone von gleicher Länge ist. — Nach Bergius sind die Befruchtungstheile eingeschlossen; nach Linné hingegen (s. dessen Syst. natur. ed. 2. p. 355.) sollen die Staubbeutel hervorstechen und die Blätter vierfach seyn; also auch diese Art bedarf noch einer Berichtigung.

69) *Erica glauca*. Andr. — Graublättrige Heide. h.

Mit dreifachen, gleichbreiten, graulichen,

*) Die Blütezeit ist von Wendl. und Andrew's fast durchgängig verschieden angegeben; der Grund davon liegt ohne Zweifel in der Verschiedenheit des Klima's und der Behandlung.

fleischigen Blättern und langgestielten Blumen, die in Endblütendolden stehen. Dies ist Alles, was wir bis jetzt von dieser Art wissen.

70) *Erica gnaphaloides*. L. — Ruhekrautartige Heide. h.

Mit dreifachen, ovälrunden, glatten, anliegenden Blättern und kleinen rothen Blumen mit gleichfarbigem Kelche und Deckblättchen und eingeschlossener Befruchtungstheile. Blütezeit (?).

71) *Erica incarnata*. Thunb. — Incarnatblütige Heide. h.

Der Stamm ist mit einem feinen Filze überzogen und mit dreifachen stumpfen Blättern besetzt. Die kleinen glockenförmigen, schneeweißen Blumen, mit purpurrothen, angebrückten Kelchblättchen, eingeschlossener Antheren und kaum hervorstechendem Griffel, stehen in Endblütendolden und blühen im August. Sie hat viel Ähnlichkeit mit *Erica rubens* und *Erica mammosa*, unterscheidet sich aber von ersterer durch kürzere Blumenstiele und weiße Kronen, und von letzterer durch die dreifachen rundlichen Blätter und kammförmige Antheren.

72) *Erica lateralis*. W. — Einseitige Heide. h.

Mit vierfachen, horizontal ausgebreiteten Blättern und rundlich, glockenförmigen, purpurrothen Blumen. Sie blüht vom August bis December.

73) *Erica margaritacea*, W. — Perlenartige Heide. *h.*

Mit vier- oder fünffachen, stumpfen, dreiseitigen, aufrechten Blättern und kleinen kugelförmigen, glockenförmigen, weißen Blumen, mit hervorstehendem roth genarbteten Griffel; sie erscheinen zu 4—8 an den Enden der Zweige in den Blattwinkeln und blühen vom Mai bis Junius. *Abbildungen* derselben finden sich in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. VIII.* und in *Andr. Heath. tab. 100.* — Eine Varietät dieser Art hat rothe Blumen.

74) *Erica mucosa*, L. — Schleimige Heide. *h.*

Ein aufrechter, bis 4 Fuß hoher Stamm mit vierfachen, gleichbreiten angebrückten Blättern und kleinen, kugelförmigen, schleimigen, rothen Blumen; die an den Enden der Zweige in kleinen Dolden stehen. Sie blüht vom August bis December und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. IV.*

75) *Erica obliqua*, Thunb. — Schiefblättrige Heide. *h.*

Ein schön gebauter Strauch, dessen aufrechte, scharke Aeste mit zerstreut, aber dicht beisammen stehenden, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll langen, liniensförmigen, gebogenen, klebrigen Blättern besetzt sind. Die kleinen hängenden Blumen, mit eiförmiger, blutrother, klebriger Krone, kurzen grünen Kelchblättchen und eingeschlossenen Befruchtungstheilen, bilden Endblütendolden und blühen vom März bis Mai. *Abgebildet* ist diese Art in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XVII.* *Andr. Heath. tab. 15.*

76) *Erica pendula*, Wendl. — Hängende Heide. *h.*

Mit vier- und fünffachen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, anliegenden, dunkelgrünen Blättern und kleinen eiförmigen, rosenfarbigen, hängenden Blumen, die zu 6—8 büschelförmig an den Enden der Zweige erscheinen. Sie blüht vom Mai bis August und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. X.*

77) *Erica physodes*, L. — Aufgeblasene Heide. *h.*

Gleichbreite, vierfache, am Rande brüsig gefranzte, schmierige Blätter und kleine kugelförmige, hängende Blumen, mit weißer Krone, grünem Kelch, eingeschlossenen Antheren und etwas hervorstehendem Griffel. Sie blüht vom Junius bis August und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. VII.* und in *Curtis Bot. Mag. tab. 443.*

78) *Erica quadriflora*, W. — Vierblütige Heide. *h.*

Ein aufrechter Strauch, dessen sitzige Zweige mit vierfachen, gleichbreiten, gefranzten Blättern besetzt sind; die kugelförmigen rothen Blumen mit eingeschlossenen Befruchtungstheilen erscheinen an den Enden der Zweige in vierblütigen Dolden und blühen vom Junius bis September.

79) *Erica ramentacea*, L. — Splitterrichte Heide. *h.*

Mit gleichbreiten, $\frac{1}{3}$ Zoll langen vierfachen, fast anliegenden Blättern und sehr kleinen, run-

ben, erimesirrothen Blumen mit grünem Kelche *) und eingeschlossnen Befruchtungstheilen. Nach Wendl. blüht diese Art fast das ganze Jahr hindurch, nach Andrew's aber nur vom August bis December. Abbildungen findet man in Wendl. Eric. Icon. Fasc. I. Andr. Heath. tab. 107.

80) *Erica rubens*. Thuab. — R o t h e Heide. h.

Syn. *Erica rubens humilis*. Wendl.

Der Stamm wird nur 1 Fuß hoch und seine abgebogen = aufrechten Aeste und absteigende Zweige sind mit vierfachen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, absteigenden, dunkelgrünen Blättern besetzt; die kleinen kugelrunden Blumen mit lebhaft rosenfarbiger Krone, grünem Kelche, eingeschlossnen Antheren und hervortragendem Griffel, bilden an den Enden der Aeste und Zweige dichte Blütentrauben. Sie blüht vom August bis December und ist abgebildet in Wendl. Eric. Icon. Fasc. III. Andr. Heath. tab. 36.

81) *Erica Solandra*. Andr. h.

Ein niedriger, nur $\frac{1}{2}$ Fuß hoher ästiger Stamm mit vierfachen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, in Winkeln absteigenden, lanzettförmigen, hellgrünen und behaarten Blättern. Die sehr kleinen, glockenförmigen rosenrothen Blümchen, mit eingeschlossnen, aber in der Mündung sichtbaren orangefarbigem Antheren erscheinen gehäuft an den Enden der Zweige und bilden rundliche, $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Zoll im Durchmesser haltende

Blumenköpfe. Diese schöne Art hat noch das Gute, daß sie fast das ganze Jahr hindurch blüht. Abgebildet ist sie in Andr. Heath. tab. 86. — Waik hat diese Art weder in seinem alphabetischen Verzeichnisse, noch in den Nachträgen ic. berührt und sie scheint daher in Deutschland noch ganz unbekannt zu seyn.

82) *Erica squamosa*. Andr. h.

Mit vierfachen, linienförmigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, lebhaft grünen Blättern und kleinen, rundlich-glockenförmigen rosenrothen Blumen mit herzförmigen, concaven, weißen Kelchblättern und eingeschlossnen, aber in der Mündung sichtbaren braunen Antheren. Sie blüht vom April bis Julius und ist abgebildet in Andr. Heath. tab. 90. — Auch diese Art hat Waik nicht angeführt.

83) *Erica triflora*. L. — Dreiblumige Heide. h.

Ein bis 3 Fuß hoher aufrechter Strauch, dessen abgebogen = aufrechte Aeste mit dreifachen, pfriemenförmigen, $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Zoll langen absteigenden Blättern besetzt sind; die kleinen, weißen, rundlichen, hängenden Blumen, mit gleichfarbigem, eiförmigen, anliegenden Kelchblättchen, die mit der Krone fast von gleicher Größe sind, und eingeschlossnen Befruchtungstheilen, stehen meistens zu drei an den Enden der jungen Zweige. Sie blüht vom Julius bis September und ist abgebildet in Wendl. Eric. Icon. Fasc. XII. — Varietäten dieser Art sind:

a) *E. trifl. aristata*. Wendl. und

b) *E. trifl. rosea*. Wendl.

*) Nach Andrew's Abbildung sind Kelch und Blumenstiel ebenfalls roth gefärbt.

84) *Erica vulgaris*. L. — Ist unsere, überall in Deutschland wildwachsende Heide, von welcher man aber auch eine schöne Varietät mit gefüllten Blumen hat.

III. Heiden mit unbegrannten Staubbeutel: Muticae.

85) *Erica absynthioides*. L. — Wermuth-artige Heide. *h.*

Die Zweige sind am Stamme rispenartig verzweigt und mit gleichbreiten, etwas behaarten, dreifachen Blättern besetzt. Die rundlich-glockenförmigen blaßrothen Blumen, mit schwarzrothen, in der Mündung der Krone sichtbaren Antheren und hervorragender, purpurrother Narbe, erscheinen an den Enden der Zweige und blühen im Julius und August. — Varietäten dieser Art sind (nach *Wais*):

- a) Mit ruthenförmigem Stamm und sehr filzigen Zweigen und Blättern.
- b) Mit ruthenförmigem, filzigen Stamm und Zweigen, und zottigen, runzlichen, absehenden Blättern.
- c) Mit rispenförmigem Stamm, sehr kurzen Zweigen und weniger filzigen Blättern.
- d) Mit rispenförmigem Stamm, längern büschelartigen Zweigen und fast ganz glatten Blättern.

86) *Erica Aitonia*. W. — Jasminblütige Heide. *h.*

Mit dreifachen, gleichbreiten Blättern und röhri-gen Blumen, die an den Enden der Zweige zu 2—3 beisammen stehen. Blume: die pfirsich-

blütfarbige Röhre ist fast $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und öffnet sich mit vier eirund-spitzigen, tellerförmig ausgebreiteten, weiß mit blaßroth schattirten, ziemlich großen Randlappen; grüner Kelch und rosenfarbige Blumenhülle; eingeschlossene Antheren und etwas hervorragender Griffel. Sie blüht vom Julius bis October und ist abgebildet in *Andr. Heath*. tab. 114. und in *Curtis Bot. Mag.* tab. 429.

87) *Erica albens*. L. — Weißliche Heide. *h.*

Mit dreifachen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, dreikantigen Blättern und kleinen, länglich-ovalen, weißgelben Blumen mit eingeschlossenen Befruchtungstheilen; sie erscheinen im April und Mai an den Enden der Zweige in den Blattrümpeln und bilden fast einseitige Aehren. Abbildungen dieser Art geben *Curtis Bot. Mag.* tab. 440. *Wendl. Eric. Icon. Fasc. VI.* und *Andr. Heath*. tab. 33.

88) *Erica amoena*. Wendl. — Unangenehme Heide. *h.*

Mit vierfachen, linienförmigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, bachziegelförmig über einander liegenden Blättern und kleinen, glockenförmigen, rosenfarbigen Blumen, die gegen das Ende der Zweige quirlförmig beisammen stehen. Sie blüht im Mai und Junius und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XVII.*

89) *Erica ampullacea*. Curtis. — Flaschenförmige Heide. *h.*

Mit vierfachen, gleichbreiten, gefranzten, zurückgebogenen Blättern und flaschenförmigen, blaßrothen, mit Dunkelroth gestreiften Blumen,

die an den Enden der Zweige Dolben bilden; die Antheren sind eingeschlossen, der Griffel ragt aber etwas hervor. Sie blüht vom Julius bis October und ist abgebildet in *Curtis Bot. Mag.* tab. 303.

90) *Erica Archeria*. Andr. *h.*

Ein aufrechter, $1\frac{1}{2}$ Fuß hoher Stamm, dessen schlanke Zweige mit linienförmigen, $\frac{3}{4}$ Zoll langen, zerstreuten, fast horizontal abstehenden, fein behaarten Blättern besetzt sind; die eysinförmigen, 1 Zoll langen blutrothen Blumen, mit etwas hervorstühendem Griffel, erscheinen an den Enden der Zweige in übersehten Quirlen. Sie blüht vom August bis November und ist abgebildet in *Andr. Heath: tab. 13.*

91) *Erica Asiatica*. W. — Weißblühende Heide. *h.*

Syn. *Andromeda ericoides*. *Pall. Ross.* tab. 73.

Die Blätter stehen an dem ruthenförmigen, höchstens 1 Fuß hohen Strauch in vier Reihen; die kleinen, rundlich-glockenförmigen, abwärts gebogenen, weißen Blumen, mit eingeschlossenen Befruchtungstheilen, stehen einzeln oder gepaart in den Blattwinkeln. Das Vaterland dieser Art ist das asiatische Rußland am Flusse Bjela.

92) *Erica axillaris*. Thunb. — Winkelblütige Heide. *h.*

Die sitzigen Zweige sind mit dreifachen, dreikantigen, glatten Blättern besetzt, in deren Winkeln die kleinen, kugelförmigen Blumen mit

eingeschlossenen Befruchtungstheilen einzeln erscheinen; die Farbe der Blume findet sich nirgends angegeben. Sie blüht im Julius und August.

93) *Erica Banksia*. Andr. — Banksische Heide. *h.*

Ein liegender ästiger Strauch, dessen gehäufte Zweige mit dreiseitigen, spitzigen, aufrecht stehenden, $\frac{3}{4}$ Zoll langen dunkelgrünen Blättern dicht besetzt sind; an den Enden der Zweige erscheinen die Blumen meistens zu zwei bei einander. Blume: ungefielt, hängend; gelblich grüne Kelchblättchen mit gleichfarbigen Deckblättchen; die übrige, an der Basis etwas bauchige, mit 4 kurzen, runden, zurückgeschlagenen Randlappen sich öffnende Blumenkrone ist 1 Zoll lang und mit dem Kelche von gleicher Farbe; die ziegelrothen, aufrecht stehenden, an einander anliegenden Antheren und der etwas längere grüne Griffel, ragen $\frac{1}{2}$ Zoll über den Rand der Blumenkrone hervor. Das Ganze sehr schön. — Sie blüht vom Februar bis Julius und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 121.*

94) *Erica Banksia purpurea*. Andr. *h. **

Mit dunkelgrünen, abstehenden Blättern und schön pailgelben Blumen, deren zurückgeschlagene, zugespitzte Kronlappen purpuroth gefärbt sind. Ebenfalls sehr schön. — Sie blüht vom August bis October und ist abgebildet in *Andr.*

*) Waig kannte diese, und Dietrich die vorhergehende Art nicht. Letzterer beschreibt in seinem botanischen Lexicon die *E. Bank. purp.* mit sparrig abstehenden Blättern, und Ersterer beschuldigt ihn daher mit Unrecht eines Irrthums.

Heath. tab. 122. — Sie ist keine Varietät der vorigen, sondern eine eigene Art.

95) *Erica bracteata*. Thunb. — Deckblättrige Heide. *h.*

Mit dreifachen glatten Blättern und rothen Blumen, die mit gekielten, glatten, äußerlich am Rande roth gefärbten Deckblättern umgeben sind und Endblütendolben bilden. Sie blüht im Juni und Julius.

96) *Erica Brunniades*. L. — Wollköpfige Heide. *h.*

Mit dreifachen, gleichbreiten, stumpfen, etwas rauhen Blättern und kleinen, glockenförmigen Blumen, deren Krone von dem weißen wolligen Kelche, bis auf die vorragenden Antheren, ganz bedeckt wird. Sie blüht im Mai und Juni. — *E. Brunniades*. *Andr.* *S. E. villosa*.

97) *Erica Bryantha*. Thunb. — Moos-Heide. *h.*

Der liegende Stängel ist mit steifen, stumpfen, länglich = ovalen, gelblichgrünen, abwechselnd stehenden Blättern dicht besetzt; die tief = vier-spaltigen rosenfarbigen Blumen, mit gleichfarbigem vierblättrigen Kelche und rothen vorragenden Antheren, stehen an den Enden der Zweige bis zu 10 kraußförmig beisammen. Die Blütezeit findet sich nirgends angegeben. — Das Vaterland dieser Art ist Sibirien, Kamtschatka und die Veringsinseln, wo sie an moosigen Felsen wild wächst.

98) *Erica calyculata*. Wendl. — Kelch-Heide. *h.*

Ein kleiner, pyramidenförmig gebauter Strauch,

dessen gehäufte, fast horizontal ausgebreitete und an den Enden aufwärts gebogene Zweige mit dreifachen, pfriemenförmigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, gestanzten, dachziegelförmig auf einander liegenden dunkelgrünen Blättern bedeckt sind; die kleinen weißen, rundlich = glockenförmigen Blumen, mit hervorstehenden hellbraunen Antheren und weißen eirundspitzigen Kelchblättchen, die größer als die Krone sind, erscheinen an den Enden der Zweige in kleinen Dolben. Das Ganze schön. Sie blüht vom Mai bis August und ist abgebildet in *Wendl.* *Eric. Icon. Fasc. IV.*

99. *Erica campanulata*. *Andr.* — Glockenblütige Heide. *h.*

Mit drei- und vierfachen, pfriemenförmigen glatten Blättern und sehr kleinen gelben Blumen, die vom Mai bis zum August blühen. Sie ist abgebildet in *Andr.* *Heath. tab. 64.* und in *Wendl.* *Eric. Icon. Fasc. XIII.*

100. *Erica capitata*. L. — Kopfförmige Heide. *h.*

Mit linienförmigen, zu drei beisammen stehenden, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, blasgrün behaarten Blättern und fast kugelförmigen, grünlich = weißen Blumen. Sie blüht vom April bis Juni und ist abgebildet in *Andr.* *Heath. tab. 67.*

101. *Erica cephalotes*. Thunb. — Straußblütige Heide. *h.*

Mit sechsfachen, gleichbreiten Blättern und feulenförmigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, purpurrothen Blumen, mit rauhem Kelche, eingeschlossenen An-

theren und hervorragendem Griffel; sie erscheinen an den Enden der Zweige in kopfförmigen Wirteln und blühen im Junius und Julius.

102) *Erica cerinthoides*. L. — Wachblumenartige Heide. *h.*

Diese sehr schön blühende Art ist schon im zweiten Jahrgange des *N. Z. Garten = Magazins* beschrieben und auch daselbst auf Taf. 11. abgebildet.

103) *Erica ciliaris*. L. — Gefranzte Heide. *h.*

Mit sehr kleinen, ovalrunden, am Rande mit Haaren gefranzten Blättern und $\frac{1}{2}$ Zoll langen, röhri gen, aufgeblasenen lilatrothen Blumen, die an den Enden der Zweige eine kurze einseitige Nöhre bilden. Sie blüht vom Julius bis September und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. VII.*

104) *Erica coccinea*. L. — Hochrothe Heide. *h.*

Ein aufrechter, 2 Fuß hoher glatter Strauch, dessen abgehogen = aufrechte Zweige mit schmal = lanzetförmigen, 1 Zoll langen, lichtgrünen, sechsach beisammen stehenden, abgehogenen Blättern besetzt sind; die 1 Zoll langen, keilförmigen, abwärts gekrümmten, hoch carminrothen Blumen, mit eingeschlossnen Nutheren und hervorragendem Griffel, bilden über der Mitte der Zweige einen, fast 3 Zoll im Durchmesser haltenden dichten Blütenwirtel. Sie blüht vom August bis Januar und ist außer dem fünften Jahrg. des *N. Z. G. M.* Taf. 24. auch abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. III. Andr. Heath. tab. 95.*

N. Z. Gart. Mag. VIII. Jahrg. 7. St. Julius 1811.

105) *Erica coerulea*. Willd. — Nördliche Heide. (Waiß) *h.*

Syn. *Andromeda coerulea*. L. Sp. pl. 563.

Andromeda taxifolia. Pall. Ross.

II. 54. tab. 72.

Ein liegender, 1 Fuß langer Stängel, dessen Zweige an ihren Enden dicht mit dreifachen, gleichbreiten, stumpfen Blättern besetzt sind. Die lang gestielten, hängenden Blumen, mit eirunder, fünfspaltiger, violetter Krone, fünftheiligem, rothen, rauchem Kelche, rothen Blumenstielen und eingeschlossnen Befruchtungstheilen, entspringen zu 2—5—8 an den Enden der Zweige und blühen im Mai und Junius. Das Vaterland dieser Art sind die nördlichen Gegenden von America, Schweden, Norwegen, und Kamtschatka ic. — Da sie 10 Staubfäden hat, so ordneten sie Linné und Pallas zur Gattung *Andromeda*; und Waiß gab ihr den teutschen Namen nördliche Heide, weil die Farbe der Krone auch in Weiß und Roth variiert, und also der Name *coerulea* zu Irrthümern Veranlassung geben könnte.

106) *Erica comosa*. L. — Buschige Heide. *h.*

Ein 2 bis 3 Fuß hoher buschiger Strauch, dessen Zweige mit vierfachen, gleichbreiten, stumpfen Blättern besetzt sind; die weißen oder carmesinrothen, länglich = ovalen kleinen Blumen, mit eingeschlossnen Befruchtungstheilen stehen gegen das Ende der Zweige in dichten Büscheln. Sie blüht im Junius und Julius und ist abgebildet:

a) *E. comosa rubra*. In *Wendl. Eric. Icon.*

Fasc. XII. et. Andr. Heath. tab. 34.

b) *E. comosa* alba In *Andrew's Heath*.
tab. 49.

107) *Erica concinna*. Aiton, — Nette
Heide. *h.*

Ein aufrechter, strauchartiger, 3—4 Fuß hoher Stamm, dessen Zweige mit sechsfachen, gleichbreiten, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, fein behaarten Blättern besetzt sind. Die walzenförmigen, 1 Zoll langen, blasrothen, an der Basis carmesinroth schattirten Blumen mit eingeschlossenen Befruchtungstheilen und grünem behaarten Kelche, erscheinen zu 6—8 doldenförmig an den Enden der jungen Zweige und blühen im September und October. — Abbildungen dieser sehr schönen Art findet man in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. IX.* und in *Andr. Heath. tab. 80.*

108) *Erica conferta*. Andr. *h.*

Mit lanzetförmigen, 1—1 $\frac{1}{2}$ Zoll langen, vierfachen, dunkelgrünen Blättern und kleinen weißen kugelrunden Blumen, in deren Mündung die braunen Antheren sichtbar sind. Sie blüht vom October an den ganzen Winter hindurch und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 94.* — Weber Dietrich noch Waiß haben diese Art beschrieben; vermuthlich war sie also bisher in Deutschland noch ganz unbekannt.

109) *Erica conspicua*. Ait. — Langblütige Heide. *h.*

Ein aufrechter, 3—4 Fuß hoher ästiger Stamm, dessen Zweige mit vierfachen, glatten, $\frac{1}{4}$ Zoll langen Blättern besetzt sind, wovon die jüngeren

anliegen, die älteren aber sich ausbreiten. Die kurz gestielten Blumen, mit fast 2 Zoll langer, keilsförmiger, etwas gekrümmter, behaarter, dottergelber Krone, kurzem grünen Kelche, fast eingeschlossenen Antheren und hervorragendem Griffel, erscheinen einzeln oder bis vier an den Enden der jungen Zweige. Sie blüht vom Mai bis August und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. IV.* — *Andr. Heath. tab. 2.*

110) *Erica costata*. Andr. — Geribbte Heide. *h.*

Ein 2 Fuß hoher aufrechter, ästiger Strauch, mit gleichbreiten, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Zoll langen, dreifachen, abstehenden, dunkelgrünen Blättern und cylindrischen, fast 1 Zoll langen, incarnatrothen; an der Mündung weißen, geribbten Blumen; die braunen Antheren sind in der Mündung sichtbar und der grüne Griffel ragt etwas hervor. Sehr schön. — Sie blüht vom August an den ganzen Winter hindurch und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 24.*

111) *Erica cubica*. L. — Würfelblütige Heide. *h.*

Ein niedriger, kaum 1 Fuß hoher, buschiger Strauch, mit gleichbreiten, spizigen, $\frac{1}{3}$ Zoll langen, abstehenden, dunkelgrünen Blättern und kleinen, glockenförmigen, hängenden, rosenrothen Blumen, mit gleichfarbigen Kelchblättchen und eingeschlossenen Befruchtungstheilen; sie bilden an den Enden der Zweige kleine Dolden und blühen im April und Mai. Sie ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XI.* und in *Andr. Heath. tab. 37.* —

Eine Varietät dieser Art mit noch kleineren Blumen hat Andrew's beschrieben und auf Taf. 38. abgebildet geliefert.

112) *Erica curviflora*. L. — Krummblumige Heide. *h.*

Ein 2 Fuß hoher, sparriger Strauch, dessen drei- bis vierfache Äste und abgebogen = aufrechte jüngere Zweige mit drei- bis vierfachen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, abstehenden, gleichbreit = dreiseitigen Blättern besetzt sind. Die keulenförmigen, gekrümmten, 1 Zoll langen, dottergelben Blumen, mit vorragenden Antheren (nach Wendl.), erscheinen einzeln, selten zu zwei, an den Enden der jüngern Zweige und blühen vom August bis December. Sie ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. III.* und in *Andr. Heath. tab. 8.* — Nach Thunberg sollen die Staubbeutel eingeschlossen und die Farbe der Krone blutroth seyn; diese Art bedarf also noch Berichtigung.

113) *Erica Daboecia*. Thunb. — Irändische Heide. *h.*

Syn. *Andromeda Daboecia*. L. Syst. nat. 300.

Mit oval-lanzetförmigen, $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll langen, oben dunkel-, unten lichtgrünen und filzigen, abwechselnd stehenden Blättern und eiförmigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen violettrothen Blumen, mit eingeschlossnen Staubfäden, welche an den Enden der Zweige einseitige Blumenrispen bilden. Zweige, Blätter und Kelch sind behaart. Sie blüht vom Junius bis September und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XVIII.* — Das Vaterland desselben ist Irland.

114) *Erica denticulata*. L. — Gezähnelte Heide. *h.*

Syn. *E. dentata*. Thunb.

Mit dreiseitigen, glatten, vierfach beisammen stehenden Blättern und ungestielten, eirunden, grün und roth gefärbten Blumen, mit am Rande gefranzten oder gezähnelten Kelchblättchen und fast hervortragenden Antheren. Sie blüht im Mai und Junius.

115) *Erica divaricata*. Wendl. — Sparrige Heide. *h.*

Mit dreifachen, dreiseitigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, dunkelgrünen Blättern und kleinen eirunden, weißen Blumen, mit hervortragenden Antheren; die Blumen stehen zu 2—3 an den Enden der jüngern Zweige. Sie blüht im Frühjahr und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. VII.*

116) *Erica fastigiata*. Burm. — Büschelblütige Heide. *h.*

Mit vierfachen, dreiseitigen, spitzigen Blättern und walzenförmigen Blumen mit ausgebreiteten, herzförmigen, oben weiß und unten roth gefärbten Randlappen. In Ansehung der Blume gleicht sie fast ganz der *Erica Aitoni*. Sie blüht im August, scheint aber in Deutschland noch ganz fremd zu seyn.

117) *Erica flammea*. Andr. — Flammende Heide. *h.*

Mit vierfachen, gleichbreiten, anliegenden Blättern, und blasgelben, an der Mündung weißlich gefärbten Blumen, mit eingeschlossnen

Antheren und vorragendem Griffel, die fast einseitige Blüthentrauben bilden. Sie blüht vom October bis Februar.

118) *Erica floribunda*. Wendl. — Vollblühende Heide. *h.*

Mit dreifachen, $\frac{1}{3}$ Zoll langen, linienförmigen, gefranzten, abstehenden, hellgrünen Blättern und kleinen, glockenförmigen, rosenfarbenen Blumen, mit hervorstechenden braunen Antheren, die sowohl in den Blattwinkeln, als an den Enden der Zweige gehäuft erscheinen. Sie blüht im October und November und ist abgebildet in *Wdl. Eric. Icon. Fasc. XIV.*

119) *Erica formosa*. Andr. — Zierliche Heide. *h.*

Mit kleinen, ovalen, glatten, dreifach beifammen stehenden Blättern und gelben, keulenförmigen Blumen. Nach Thunberg hat aber die *Erica formosa* kammsförmige Antheren (*anth. cristatae*) und kugelförmige Blumen. — Diese Art bedarf also noch Berichtigung.

120) *Erica fucata*. Thunb. — Geschnitten Heide. *h.*

Mit dreifachen, lanzettförmigen Blättern und kugelförmigen, in einseitigen Blüthentrauben stehenden Blumen mit eingeschlossener Befruchtungstheile. Sie blüht im Julius. — Thunberg unterscheidet *Erica fucata stricta*: mit aufrechten Zweigen, und *Erica fucata inflexa*: mit herabhängenden Zweigen.

121) *Erica glandulosa*. Thunb. — Drüsig Heide. *h.*

Ein aufrechter, bis 2 Fuß hoher Strauch mit irregulären, sparrigen Ästen, aufrechten Enden und Zweigen, und fünffachen, gleichbreiten, $\frac{3}{4}$ Zoll langen Blättern, von welchen die ältern herabhängen und die jüngern fast horizontal abstehen. Die abstehenden, gestielten Blumen, mit kurzem, drüsigem, gefärbtem Kelch, fast 1 Zoll langer, etwas aufgeblasener, carminrother Blumenkrone, aufrechter Mündung, eingeschlossener Antheren und hervorstechendem Griffel, stehen unter den Enden der Zweige in dichten Blüthenbüscheln. — Sie blüht im März und April und ist abgebildet in *Wdl. Eric. Icon. Fasc. XIII.*

122) *Erica globosa*. W. — Kugelblütige Heide. *h.*

Mit vierfachen, gleichbreiten, am Rande warzigen, horizontal ausgebreiteten Blättern und glockenförmigen Blumen mit weißlichen Keldblättchen, röthlicher Krone, eingeschlossener Staubbeutel und vorragendem Griffel; sie stehen an den Enden der Zweige in kugelförmigen Blüthenköpfen und blühen vom Mai bis August.

123) *Erica grandiflora*. L. — Großblütige Heide.

Der zweite Jahrgang dieses Garten = Magazins lieferte schon S. 170 eine Beschreibung und Taf. II. eine Abbildung dieser sehr schönen Heide. Eine fast schönere Varietät dieser Art ist *Erica grandiflora longifolia*, mit etwas längern Blättern und mehr hervorstechenden Antheren. Sie ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. VI.*

124) *Erica herbacea*. L. — Krautartige
Heide. h.

Mit dreifachen, gleichbreiten, $\frac{1}{2}$ Zoll langen
Blättern und kleinen, rothen oder weißen hängenden
Blumen, die an den Enden der Zweige
doldenförmig beisammen stehen und im März und
April blühen. Sie ist abgebildet in *Wdl. Eric.*
Icon. Fasc. IX. und in *Curt. Bot. Mag. tab. II.*

125) *Erica Hibbertia*. Andr.

Ein aufrechter Strauch mit schlanken aufrecht-
ten Aesten und gleichbreiten, $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll langen,
gehäuften, im Winkel abstehenden dunkelgrünen
Blättern. Die keulenförmigen, etwas abwärts
gebogenen, $1\frac{1}{2}$ Zoll langen Blumen erscheinen zu
6 bis 9 und mehr gegen die Enden der Zweige und
breiten sich quirlförmig aus; rother Blumenstiel,
grüner Kelch, hochpurpurrothe Krone mit grasgrü-
ner, fast geschlossener Mündung, in welcher die
braunen Antheren kaum sichtbar sind. Sie blüht
vom Julius bis September. — Diese prächtig
blühende, aber in Deutschland noch ganz fremde Art
(*Wais* hat sie nicht beschrieben) ist abgebildet
in *Andrew's Heath. tab. 125.*

126) *Erica hispidula*. L. — Feinhaarige
Heide. h.

Der liegende, 1 Fuß lange Stamm ist strich-
weise mit Borsten besetzt und die dreifachen, eirun-
den Blätter sind am Rande fein gefranzt. Kleine
rosenrothe Blumen, mit braunen, in der Mündung
sichtbaren Antheren, bilden an den Enden der
Zweige kleine Blüten dolden. Sie blüht vom
August bis September und ist unter dem Namen

Erica hispida abgebildet in *Andr. Heath.*
tab. 56.

127) *Erica horizontalis*. Andr. h.

Kleine, eiförmige, weiße Blümchen mit braun-
ner, fast geschlossener Mündung und hervorragendem
blafrothen Griffel; sie stehen zu drei an den
Enden der Zweige und hängen abwärts. Sie blüht
vom Julius bis November und ist abgebildet in
Andr. Heath. tab. 82.

128) *Erica jasminiflora*. Andr. — Jas-
minblütige Heide. h.

Dreifache, pfriemensförmige Blätter und an
den Enden der Zweige zu drei beisammen stehende
Blumen, mit dunkel-purpurrothem Kelche und
Blumenstiele; die flaschenförmige, 1 Zoll lange
Röhre der Krone auf weiß blafroth gestreift, die
herzförmigen ausgebreiteten Randlappen blendend
weiß, in der Mündung rosenthoth; eingeschlossene
Antheren und vortragender Griffel. Sehr schön.
Sie blüht vom Julius bis November und ist ab-
gebildet in *Andr. Heath. tab. 1.*

129) *Erica ignescens*. Wendl. — Feuerige
Heide. h.

Nach Wendland's Beschreibung und Abbil-
dung wird der strauchartige Stamm 2 bis 3 Fuß
hoch und seine abgebogen-aufrechten Aeste sind mit
vielfachen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, gleichbreiten, an den jün-
geren Zweigen anliegenden und an den Altern abste-
henden Blättern besetzt. Die kurzgestielten Blu-
men mit kleinen grünen, am Rande gefranzten
Kelchblättchen, röhriger, 1 Zoll langer paillegelber
Krone, mit zurückgebogener feuerrother Mündung

und fast hervorragenden Antheren, erscheinen gegen die Enden der Zweige einzeln in den Blattwinkeln und bilden eine 6 bis 8 Zoll lange, traubenförmige Blumenpyramide. Sie blüht im Januar und Februar und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. VIII.* und in *Andr. Heath. tab. 32.* Nach Andrew's Abbildung ist aber die Krone dunkel pomeranzengelb und die Blütezeit vom März bis Juni.

130) *Erica imbricata*. L. — Schuppige Heide. *h.*

Ein ungefähr 1 Fuß hoher Strauch mit dreifachen, am Rande gezähnten, stumpfen Blättern und kleinen rosensaubigen Blumen mit hervorragenden pomeranzengelben Antheren. Sie blüht (nach Andrew's) vom Julius bis October und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 133.*

131) *Erica incurva*. Wendl. — Krummblättrige Heide. *h.*

Sie gleicht im Ganzen der *E. empetrifolia*, unterscheidet sich aber von dieser durch die unbegraunten Staubbeutel und die krummen, gleichbreiten, gefranzten Blätter; auch stehen hier die rosensaubigen Blümchen in dichten Endblütenköpfen.

132) *Erica lanata*. Wendl. — Wollige Heide. *h.*

Ein schön gebaueter, 2 bis 3 Fuß hoher Strauch, dessen aufrechte Aeste mit vierfachen, gleichbreiten, filzigen, $\frac{1}{4}$ Zoll langen, dachziegelförmig übereinander liegenden Blättern besetzt sind. Die röhrig = keulenförmigen, zottigen, $1\frac{1}{4}$ Zoll langen, zinnoberrothen Blumen, mit eingeschlossenen Anthe-

ren und hervorragendem Griffel, stehen aufrecht, einzeln oder zu drei beisammen, an den Enden der jungen Zweige und bilden mit diesen ein sehr schön. Sie blüht vom Junius bis August und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. V.* — Bei flüchtiger Uebersicht gleicht sie der *E. tubiflora*.

133) *Erica laniflora*. Wendl. — Wolligblühende Heide. *h.*

Mit vierfachen, gleichbreiten, stumpfen, wolligen Blättern, und fast stiellosen, horizontal ausgebreiteten Blumen, mit grünem, wolligen Kelch, ziegelrother keulenförmiger Krone und hervorragenden Antheren. Sie blüht vom October an den Winter hindurch und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. II.*

134) *Erica latifolia*. Andr. — Breitblättrige Heide. *h.*

Mit oval = lanzettförmigen, auf der Unterfläche weiß behaarten, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, dreifachen Blättern, aus deren Winkeln, gegen die Enden der Zweige, die kleinen hängenden rosensaubigen Blumen, mit vorragenden dunkelbraunen Antheren erscheinen. Sie blüht vom Mai bis August und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 92.* — *Wais* hat diese Art nicht angeführt.

135) *Erica Leea*. Andr. — Leeseiche Heide. *h.*

Ein aufrechter, 4 bis 5 Fuß hoher, strauchartiger, mit braungeber Rinde bekleideter Stamm, dessen einfache, schlanke Zweige mit linienförmigen, $\frac{3}{4}$ Zoll langen, steifen, dunkelgrünen, drei = und

sechsfachen, absteigenden Blättern besetzt sind. Die röhrig = kelchförmigen, vierseitigen, fast 1 Zoll langen, orangefarbigen, knorzgestielten und abwärts geneigten Blumen, mit eingeschlossenen, aber in der Mündung sichtbaren braunen Antheren, erscheinen unter den Enden der Zweige in den Blattwinkeln und bilden gehäufte Blütenwirtel. Sehr schön und prächtig. — Sie blüht vom August bis Januar (nach Andrew's; Waitz hat die Blütezeit nur für den Julius und August angegeben) und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 77.*

136) *Erica leucanthera*. Thunb. — Weißstaubbeutelige Heide. *h.*

Mit dreifachen, dreiseitigen, stumpfen, anliegenden Blättern; die kleinen, glockenförmigen Blumen, mit weißem Kelche und weißen vorragenden Antheren, bilden an den Enden der gehäuften jüngern Zweige kleine Dolben. Sie blüht vom Januar bis März und zum zweiten Male im September und October. — Eine Abbildung giebt *Andr. Heath. tab. 39.*

137) *Erica Linnaea*. Andr. *h.*

Ist wohl eine Varietät von *E. perspicua*. *Wendl.*; denn sie unterscheidet sich bloß dadurch von jener, daß die Blumenkrone an der Basis rosseureth schattirt ist. Sie ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 60.*

138) *Erica Linnaeoides*. Andr. *h.*

Ein aufrechter Strauch mit vielen sparrigen Aesten und Zweigen und vierfachen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, dunkelgrünen, behaarten Blättern. Die Blu-

men gleichen denen von *E. Linnaea*, sind aber etwas größer und erscheinen zu vier bei einander an den Enden der Zweige. Sie ist schöner als die vorhergehende Art und blüht vom Januar bis Mai. — Sie ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 110.* — *Waitz* hat diese und die vorige Art in seiner Beschreibung der Heiden nicht angeführt; beide sind also in Deutschland noch ganz unbekannt.

139) *Erica lycopodioides*. Waitz. — Bärlappartige Heide. *h.*

Syn. Andromeda lycopodioides. Wild. et Pallas.

Fadenförmige, kriechende, wurzelnde Stängel, mit vierfachen, nadelartigen, in vier Reihen geordneten, schuppig über einander liegenden Blättern und glockenförmigen, hängenden Blumen, mit purpureothem Kelche, weißer Krone und eingeschlossenen Befruchtungstheilen. Sie blüht im Junius und Julius. — Das Vaterland dieser Art ist Kamtschatka und die Behringsinsel.

(Der Schluß folgt.)

2.

Cordia Sebestena. (Die Sebesten-Cordie.)

(Mit Abbildung auf Tafel 25.)

Die Sebesten-Cordie (*Cordia Sebestena*) gehört unter die schönen Zierpflanzen unserer Treibhäuser. Ihr Vaterland ist Ost- und West-Indien, auch findet man sie häufig in den wärmeren Südses-

Inseln, und eben deshalb fordert sie durchaus einen Stand im Treibhause, wenn sie gedeihen und schön blühen soll.

Die Ostindische macht einen kleinen Strauch von 3 bis 4 Fuß, die Westindische aber oft einer von 7 bis 10 Fuß hoch. Sie hat ein ziemlich großes, langovales, rauhes, in der Jugend ausgeschweiftes dunkelgrünes Blatt, und einen runden, dreimal geschlitzten Kelch. Ihre sehr reich hervortretenden Blumen sind sehr ansehnlich, bei der Ostindischen gelb mit dunkelbraunrother Schattirung, haben fünf bis sechs Spigen, deren Ränder kraus und einwärts umgebogen sind. Die Westindische Varietät hat scharlachrothe Blumen. Sie trägt bei sorgfältiger Wartung im Treibhause leicht Saamen, durch wel-

chen, so wie auch durch Stecklinge sie leicht vermehrt werden kann. Ihr eisenfarbiges, schwärzliches, auch braun und roth geaderes Holz kommt in den Apotheken unter dem Namen Aloeholz vor. Es hat einen starken, angenehmen und erquickenden Geruch, und wird in Indien vorzüglich zu Räucherwerk gebraucht. Besonders bedienen sich dessen die Bewohner Ostindiens bei ihrem Tabakrauchen, indem sie ein Paar kleine Stückchen oder Späne davon in ihre Hula's oder Tabakspfeifen beim Rauchen in den Tabak stecken, um diesem einen angenehmen Wohlgeruch zu geben. Die Blume selbst ist auch wohlriechend. Sie ist noch jetzt eine Seltenheit in unsern Treibhäusern, obgleich sie wegen ihrer Schönheit sehr verdient darinnen cultivirt zu werden.

O b s t = C u l t u r.

Ueber die alte und neue Obstcultur in Italien.

(Mit Abbildungen auf Taf. 26. u. 27.)

Daß der Obstbau sein besonderes Klima fordert, ohne welches auch die fleißigste Cultur nicht viel vermag, kann man in vielen Gegenden, selbst da, wo er im Allgemeinen sonst noch zu gedeihen pflegt,

wahrnehmen. Sieht man aber auf einzelne bestimmte Obstgattungen, als Äpfel, Birnen, Wein, Pflirschen ic., so zeigt sich der Unterschied des Klima's noch mehr, und man kann überhaupt sagen: daß erstere mehr in nördlichen und letztere mehr in südlichen Gegenden, bis auf eine gewisse Linie gedeihen. Daher kommt es denn auch wohl, daß in den ganz südlichen Gegenden von Europa, der Wein-, Pflirschen-, Aprikosen und Olivenbau ic. mehr geräth und delikaterer Früchte

bringt, als in den nördlichen, und nun so umgekehrt, der Kefel-, Birn-, Zwetschgen- und Kirschenbau in dem gemäßigten nördlichen Europa besser, als in dem südlichen. Einen Beweis davon kann uns Italien geben, in welchem, je mehr es gegen Süden sich ausdehnt, je weniger Kefel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen u. gebaut werden, und zwar nicht immer von vorzüglicher Güte, ungeachtet diese Obstgattungen, von da aus sich mehr in die nördlichen Länder von Europa verbreitet haben.

Die Geschichte der Obstcultur belehrt uns, daß die genannten Obstgattungen eher in Italien zu cultiviren angefangen worden sind, als in Deutschland und in Frankreich. Von Italien aus, kann man aber mit Grunde annehmen, hat sich die Obstcultur meistens zuerst über Frankreich auszubreiten angefangen, wo alle Gattungen des Obstes die fleißigste Wartung und Pflege erhielten, und dadurch in mehrere Sorten sich theilten. Es ist aber auch sehr wahrscheinlich, daß einige dieser Obstarten, bei den so häufigen Zügen der deutschen Kaiser nach Rom, von den, in ihrem Gefolge sich befindenden Rittern, unmittelbar nach Deutschland werden gebracht worden seyn. Denn es gab gewiß unter diesem edlern Theil der Nation Männer, die an die bessere Cultur ihrer Besitzungen dachten, und das, was ihnen in Italien geschmeckt hatte, auch in Deutschland genießen mochten; nur ist zu jenen Zeiten nichts davon aufgeschrieben worden.

Aber, woher hatte denn Italien diese Obstsorten? Denn ehe es bevölkert ward, waren sie auch in ihm nicht vorhanden; selbst in Griechenland nicht,

von da sie wahrscheinlich erst nach Italien übergingen.

So weit man in die dunkle Geschichte der Vorzeit, in diesem Stücke, vordringen kann, so war es ein Bacchus, ein Ferrules und die Cumolpischen Priester, die sich vorzüglich um die Anpflanzungen fremder Obstsorten in Griechenland bekümmerten, und aus allen Gegenden, die sie bereiseten oder die ihnen bekannt waren, dergleichen herbei brachten oder herkommen ließen und anpflanzten, sonderlich aus den Gegenden um das Caspische Meer, das sehr reich an guten Obstsorten gewesen und auch jetzt noch seyn soll.

In Italien aber wurde erst nachher, wie die Mythen erzählen, die Obstcultur von einem Weibe, der Pomona, eingeführt, verbreitet, und diese wohlthätige Handlung, welche die damals lebenden Menschen zu schätzen wußten, bewog sie, die Pomona unter die Götter zu versetzen und sie zur Göttin des Obstbaues zu machen. Man sagt, daß sie in Etrurien, dem ersten cultivirten Lande in Italien, gelebt, und auch unter dem Namen Nötia verehret worden sey. Vielleicht war dieses ihr wahrer Name, und jener wurde ihr von dem Geschäfte, das sie vorzüglich trieb, beigelegt. Die Zeit, in der sie gelebt haben soll, wird in die Zeit der Regierung des Procas, Königs der Aethener, gesetzt.

Neben ihr wird auch noch einem Manne, dem Vertumnus, das Verdienst beigelegt, die Obstcultur in Italien verbreitet zu haben, und die Mythen setzen ihn der Pomona als Gemahl zur Seite. Er war ein König der Tuszier, der denn nun auch dieserwegen unter die Götter versetzt, und ihm zu

Ehren die Vertumnalia, wie in Rom, so in ganz Italien gefeiert werden mußten, welches Fest in die Zeit der Sonnenwende fiel, wo ihm bloß mit Obstfrüchten geopfert ward.

Was aber diese beiden für Obstfrüchte in Italien eingeführt haben, das wird nicht bestimmt gesagt, und es läßt sich nur aus dem ersten Verzeichnisse, das Cato anführt, erkennen, was für Obstsorten zu seiner Zeit cultivirt wurden, und also schon vorher eingeführt und gepflegt seyn mußten. Es gehören aber hieher erstlich nur 6 Sorten Birnen:

- 1) Die Faustbirnen. Cato nennt sie *pira volema*, Bienen, welche die Faust füllen. Wahrscheinlich sind es dieselben Birnen, deren auch Virgil, nebst den andern römischen Schriftstellern über den Obstbau erwähnt, und welche späterhin auch Pfuudbirnen genannt wurden. Cato zählt sie mit zu den Birnen, welche erst dann, wenn sie in zähen Weinsaft eingemacht worden waren, einen guten Geschmack erhielten.
- 2) Die Anicianischen Birnen. Diese hatten ihren Namen wahrscheinlich von einem Menschen erhalten, welcher sich vielleicht mit ihrem Anbau vorzüglich beschäftigte. Bei spätern römischen Schriftstellern kommt sie ebenfalls vor. Sie war auch eine Birn, die eingemacht wurde.
- 3) Die Saatbirnen. Cato giebt ihnen den lateinischen Namen: *pira sementiva*. Diese waren vermuthlich Birnen, deren Bäume bloß aus Kernen gezogen wurden, ohne veredelt zu werden, und die deshalb als Früchte der rohen Natur, auch nur durch das Einmachen mit

Wein erst recht genießbar gemacht werden konnten.

- 4) Die Tarentinischen Birnen. Diese Birnsorte haben auch alle andere spätere Schriftsteller angeführt. Sie wuchs in der Gegend um die Stadt Tarent, in dem unteren Italien, und muß sehr beliebt gewesen seyn.
- 5) Die Mostbirnen. Diese wurden *pira mustea* genannt und hatten ihren Namen von der großen Menge Saft erhalten, den sie bei sich führten, welcher bewirkte, daß sie auch bald reif wurden.
- 6) Die Kürbissbirnen, *pira concurbitina* bei dem Cato. Auch diese kommen noch bei spätern Schriftstellern vor; Plinius rechnet sie mit zu den Birnen, die ihren Namen von der Ähnlichkeit ihrer äußern Form und Farbe mit den Kürbissen erhielten. Wahrscheinlich mögen diese Birnen unsere sogenannten Schweizerbergamotten oder Schweizerhosen gewesen seyn.

Äpfel (Lat. Mala).

Dieser generelle lateinische Name des Apfels giebt schon bestimmt an, daß diese Frucht aus Griechenland nach Italien gekommen sey. Denn in Griechenland heißen die Äpfel eben so, als wie im Lateinischen: *mela* oder *mala*. Cato führt sieben in jenen Zeiten vorhandene Äpfel = Arten an. Sie waren:

- 1) Die Sperlingsäpfel. Diese Äpfelsorte stammt augenscheinlich aus Griechenland her. Dies verräth schon ihr Name. Cato nennt sie nämlich: *mala Struthia*; *Strouthios* oder *Strouthion* heißt auf Griechisch ein Sperling.

- 2) Die Quittenäpfel. Diese heißen griechisch *cydonia*, lateinisch aber *cotonea*, nach dem eigenen Zeugnisse des Plinius, und sie kommen unter diesem letzten Namen auch bei dem Cato vor; sie stammten aus der Insel Creta und wurden um die Stadt *Cydonia*, welche ihnen den Namen gab, erzogen.
- 3) Die Skantianischen Äpfel. Diese Sorte muß von den Römern mit zu den edlern Obstarten gerechnet worden seyn, denn ihrer wird in andern Schriftstellern immer mit vielem Lobe Erwähnung gedacht. Sie hatte ihren Namen von einem Mann, Namens Skandus oder Skantius, welcher sie zuerst erzeugte.
- 4) Die Quirimanischen Äpfel. Ebenfalls eine edle Sorte. Sie befand sich ursprünglich im Lande der Sabiner, um die Stadt *Cures* zu Hause, wovon sie auch den Namen erhalten hat.
- 5) Die Mostäpfel. Diese taugten am besten zum Einmachen. Ihrer gab es, den Außerungen des Cato zufolge, wahrscheinlich mehrere Arten.
- 6) Die Punischen Äpfel. Diese kannten schon die Griechen. Sie waren unter allen fremden Apfelsorten in Italien, eine der ältesten, und von Karthago erst nach Sicilien, und sodann weiter auf das feste Land gebracht worden. Wahrscheinlich hatten sie die Karthaginer selbst nach Sicilien, während der Zeit verpflanzt, da sie diese Insel besaßen, und zur Fruchtbarkeit derselben vieles beitrugen.
- 7) Die Speierlingsäpfel, diese nennt Cato *Sorba*. Er scheint nur eine einzige Sorte zu

kennen, und rechnet sie mit zu den Äpfeln, welche eingemacht werden.

Der Pflaumen wird gleichsam nur im Vorbeigehen gedacht, und zwar nur einer einzigen Art, und der Kirschen jetzt noch gar nicht. Man sieht hieraus, wie gering die Anzahl der Sorten waren, die man damals hatte und kannte.

Der Feigen zählte man 6 Arten, als die Manischen Feigen, die Africanischen, die Herulanischen, die Sagetmeschen, die Winterfeigen und schwarzen Telanischen Feigen.

Von Nüssen kannte man vier Arten. Die kahlen Nüsse oder *nuces calvas*, welche ihrer grünen glatten oder kahlen Schale wegen so hießen, aber später *nuces juglandes* genannt worden sind. Die Haselnüsse, *nuces avellanae*, die von *Avellanium*, einer kleinen Landstadt in Campanien, ihren Namen erhalten hatten. Die Pränestischen Nüsse, die vorzüglich um Präneste erwachsen, und die Griechischen Nüsse, welches wahrscheinlich die Kastanien gewesen sind, die vielleicht erst aus Griechenland gekommen waren.

Von Wein kannte man nur erst acht Sorten, als die größern, kleinern und mittlern Umbrischen Weine; den Margentinischen, Apizischen, Lucanischen, den doppelten Gutedel und einen gelbrothlichen Wein.

Endlich werden noch neun Arten Oliven ausgeführt. Dahin werden gerechnet: die zum Einmachen dienliche Olive, *Oliva conditiva*, die Salentinische, die Lizinianische, die größere längliche Olive, die Drchitische, die Passische, die Sergianische, die Kolimianische, die weißliche Olive, die Cato *Olivam albicerem* nennt.

Dieses ist das ganze Verzeichniß des Cato, das er über die damaligen cultivirten Obstsorten in Statten und hinterlassen hat; allein die künftigen Zeiten haben ihm einen großen Zuwachs verschafft. Schon zu Barros Zeiten hatten sich alle diese Obstsorten beträchtlich vermehrt und es waren noch Citronen und Kirscheln hinzugekommen, deren man vorher nicht gedacht hatte. Dieses gieng nun so fort, da die reichen Römer aus allen Weltgegenden, in denen sie Eroberungen machten, wie mehrere andere Dinge, so auch neue Obstsorten mitbrachten und in ihren großen Besitzungen, die sie in Italien hatten, einführten und bauen ließen. Es ist hier der Ort nicht, die einzelnen Verzeichnisse der Obstsorten anzuführen, die uns Columella und Plinius gegeben haben, um ihr Zunehmen daraus zu ersehen; wer mehr davon wissen will, den verweise ich auf die allgemeine Geschichte der Obstcultur meines Sohnes, Dr. Fr. Karl Ludw. Sicker, welche zu Frankfurt am Main in der Jägerschen Buchhandlung 1802 herausgekommen ist. Ich will nur noch des Verzeichnisses des letzten unter den römischen Schriftstellern, über die Obstcultur des Palladius im Allgemeinen gedenken, um sich daraus einen Begriff zu machen, wie sehr die Obstcultur bis auf diesen gewachsen und die Obstsorten sich vermehrt haben. Es sind 56 Sorten Birnen, die er nach verschiedenen Namen, wie folgt, anführt. Nämlich:

Die Dezimienischen Birnen; die unächte Dezimienische, die Dolabelleanische, die Pomponianische, die Lizernianische, die Serianische, die Tarra-
manische, die rothe Faremanische, die Laterianische, die Anizianische, die Liberianische, die Col-
lianische, die Laurianische, die Fullianische, die

Titianische, die Septilianische, die Valerianische, die Precianische, die Amerinische, die Vicentini-
sche, die Tarentinische, die Griechische, die Nu-
mantinische, die Alexandrinische, die Numidiani-
sche, die Misische, die Tarentinische Spätbirn,
die Segninische Birn, die Purpurbirn, die kleine
Rothbirn, die Myrapische, die Lorbeerbirn, die
Nordenebirn; die Gerstenbirn, die Flaschenbirn, die
Fausßbirn, die Thierbirn, die Kürbisbirn, die
Zopfbirn, die steinige Maßenbirn, die Esßigbirn,
die Mehl- und Würgebirn, die Mostbirn, die barba-
rische Birn, die Venuebirn, die Königsbirn,
die Patrizische Birn, die Baconische Birn, die
Nerrianische Birn, die Mispelbirn, die längliche
Birn, die Koriotanische Birn.

Der Apfel waren nach diesem Verzeichnisse nicht so viel, als der Birnen, indessen war ihre An-
zahl doch auch ansehnlich gewachsen, und man zählte
29 bis 30 Sorten derselben. Ihre Namen sind,
teusch gegeben, nach eben den Abtheilungen, wie die
Birnen: der Malianische Apfel, der Kestliche, der
Mautische, der Scendianische, der Appische, der
Sceptinianische, der Scantianische, der Petische,
der Sextianische, der Verianische, der Quirianische,
der Amerinische, der Griechische, der Epirotische,
der Tiburtinische, der Petusische, der Zwillingapfel,
der Syrische Purpurapfel, die Apfelbirn, oder viel-
mehr Birnapfel, der schöne Brusapfel, der Most-
apfel, der Kastratnapfel, der Apfelblattapfel, weil
öfters an den Seiten der Frucht noch zwei Blätter
heraus wuchsen, der Tuch- oder Faltenapfel, der
Nugapfel, der Lungenapfel, der Blutapfel, der Holz-
apfel, der Mehlapfel. Hierzu kommt nun noch die
Quittenapfel, deren es auch verschiedene Sorten gab,
und zwar größere und kleinere.

Die größern waren: der Cotonische, der Goldapfel, der Italienische Wahrpfel und der Neapolitanische. Die kleinern waren, der Sperlingsapfel, der Mostapfel, der Meltrianische Apfel und der kleine wilde Quittenapfel.

Nach diesen Äpfeln werden nun auch die Pfirschen angeführt, unter welchen man die Aprikosen und andere Sorten, wie die Granatäpfel, als edle oder noch seltene in Italien zählt. Ich will sie nur nennen; um daraus den Zuwachs der Obstcultur in Italien zu sehen. Es folgen erst einige Pfirschenforten, als: die Asiatische Pfirsche, die Gallische, die Aprikose, die man damals auch noch zu den Pfirschen rechnete, die Sabinische Pfirsche, der Punische Apfel, Granatapfel mit weichen, fast holzlosen Kernen; der Granatapfel mit harten holzigen Kernen, der süße Granatapfel, der herbliche und herblich-süße Granatapfel, der säuerliche, der weinartige, der egyptische, der samische, der rothhaarige, und der weißhaarige Granatapfel.

Hierauf kommen nun die Speierlingäpfel, die in runde, länglich gewundene, eierförmige und Grimeräpfel getheilt werden.

Von Citronen kannte man in diesem Zeitraume nur eine einzige Sorte, die aber verschiedene Namen führte. Wie sonderbar! da jetzt diese Obstart so weit in Italien ausgebreitet ist, und beinahe, wie es scheint, unser Kernobst darin verdrängt hat.

Man gedenkt auch noch der Tujubenäpfel, die in rothe und weiße getheilt wurden, aber mehr Beere als Apfel waren.

Endlich folgt noch eine Obstsorte, die Pfirschnußmandel, welche in hellrothe und wollige getheilt werden.

Die Pflaumen hatten sich seit Cato's Zeiten ziemlich vermehrt, und man nennt deren 12 Sorten, als: die buntgefleckte, die weiße, die Geseßpflaume, die schwarze, die Wachspflaume, die Purgurpflaume, die Armenische, die Nußpflaume, die Mandelpflaume, die Apfelpflaume, die Damaszenerpflaume, und die Weinpflaume.

Auch der Kirschen waren mehr geworden und man führt sie unter folgenden Namen, als 10 Sorten an. Die Apronianischen Kirschen, die Lutetischen, die Lanzilianischen, die Junianischen, die hartfleischigen, die Lusitanischen, die Rheinkirschen, die Lorbeerkirschen, die Mazedonischen, und die Erbkirschen, (bei uns wohl die Erdweichel).

Der Feigenarten waren eine sehr große Menge, die ich ohne Namen, um nicht zu weitläufig zu werden, so wie auch die nachfolgenden Obstarten, bloß der Summe nach anführen will. Es waren ihrer nämlich 31.

Mispeln hatte man drei Sorten; Maulbeere zwei Sorten; Himbeere drei Sorten; Erdbeere zwei Sorten, als die Baumerdbeere und Staudenerdbeere; Korneliuskirschen eine Sorte; Große Nüsse sechs Sorten; Haselnüsse vier Sorten; Mandeln zwei Sorten; Kastanien drei Sorten; Oliven acht Sorten.

Der Wein hatte den größten Zuwachs erhalten, und man findet nach den angeführten Bezeichnungen 100 Sorten mit ihren verschiedenen Namen genannt, die alle cultivirt wurden.

Man sieht aus dem Angeführten, wie viel sich die Römer, denn meistens geschah es durch sie, Mühe gegeben haben, die Obstcultur in Italien

auszubreiten, und alle verschiedene Sorten mehr und genauer zu bestimmen.

So weit indessen die Römer in der Obstcultur in Italien bis zu den Zeiten des Kaisers August und kurz nach ihm gekommen waren, so scheinen doch die hierauf folgenden unruhigen Zeiten, ein ferneres Austreten derselben verhindert zu haben, besonders da die vielen Einbrüche und Verwüstungen fremter Völker, der West- und Ostgoten und Longobarden im dritten und vierten Jahrhundert nach Christi Geburt erfolgten, die, wie viele Städte, so auch ihre Anpflanzungen zu Grunde richteten, daß auch wohl dem fleißigsten Pfleger des Obstbaues, die Lust, seine Pflege fortzusetzen, vergangen seyn mußte.

Nachdem indessen diese Völkerzüge aufgehört hatten und die Zeiten unter Carl dem Großen ruhiger geworden, wenigstens dem Privatmanne seine Besitzungen mehr gesichert waren, so scheint es, daß da die Italiener den Faden der Obstcultur wieder aufhoben und anspinnen, daß sie sich aber mehr auf den Wein-, Oliven-, Feigen-, Nuß- und Kastanienbau, als auf den Apfel-, Birn-, Pflaumen- und Kirschbau gelegt haben; entweder weil sie keinen großen Ertrag davon erhielten, indem nämlich in allzu großer Hitze und in dürren Jahren die genannten Obstarten nicht sonderlich gerietzen, oder weil der Ertrag von den übrigen reichlicher ausfiel und für ihren Gaumen passender war, wozu noch kam, daß die Citronen, Limonen, Drangen und Granaten mehr zu bauen aufgekommen und eingeführt worden waren, und ihre Cultur sich immer mehr ausbreitete.

Indessen wanderten die, von ihnen jetzt weniger geachteten Obstsorten, ich meine Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen, in weniger warme, oder nördlichere Gegenden von Europa, vorzüglich nach Frankreich und nachher von da nach Deutschland.

Man baut zwar gegenwärtig noch Äpfel, Birnen, Pflaumen und Kirschen in Italien, aber in geringerer Menge. Wie es in dieser Rücksicht jetzt darin steht, werden einige Auszüge aus den Briefen meines Sohnes sagen, die ich dem geehrten pomologischen Publicum hier vorlegen werde, da er Italien nach verschiedenen Richtungen durchreist hat, und sich nun im fünften Jahre in Rom aufhält, woher er mir selbst noch einige Zeichnungen von den vorzüglichsten, jetzt noch daseibst gebauten Obstfrüchten gesendet hat, die hier auf ein Paar Kupfertafeln mitgetheilt und kurz charakterisirt werden. Doch zuerst die Auszüge seiner Briefe, was die Cultur des Landes in Ansehung des Obstbaues betrifft, und etwa noch damit in Verbindung steht, ohne mich an die Zeit und Ordnung zu binden, in der ich sie auf einander erhalten habe.

* * *

„Nachdem wir, sagt er in dem ersten seiner Briefe, den 30. September (1806) aus Mailand nach Rom, meinem Bestimmungsorte, abgereist waren, so begannen wir eigentlich in die ungeheuren, unermesslichen Ebenen der Lombardei zu treten. Im Anfange ist der Anblick überraschend. Wörtlich wahr ist es, daß von des großen Napoleons Triumphbogen, an dem südlichen Ende der, eine Stunde langen Bologner = Straße Mai-

Landes, der Weg wie auf einem Tische bis Bologna sich hinzieht. Bloß bei Lodi, wo die berühmte Schlacht vorfiel, deren Terrain ich besehen habe, ist eine kleine Erhöhung. Die Lombardischen Chaussees sind sehr schön, weil sie gut unterhalten werden, und deshalb fährt hier Jeder mann, welches eine Empfindung verursacht, als befände man sich auf dem Wasser, so leicht rollt das Fuhrwerk dahin. Zu beiden Seiten der Chaussee sind tiefe Gräben, und hinter ihnen, fast unaufersezt von Mailand bis Bologna, ewige Reihen der schönsten Nuß-, herrlichen Kastanien-, Horn- und weißen Maulbeerbäume, an denen sich der Weinstock empor windet. Hinter diesen Alleen hat jeder Eigenthümer ein großes, mehrentheils in einem Viereck bestehendes, ebenfalls von Bäumen umgebenes, reichlich mit Mais oder türkischem Korn, oder andern Feldfrüchten, bebautes Stück Land, das auch wohl mit Maulbeerbäumen bepflanzt ist, an denen sie den guten Weinstock die herrlichsten Trauben bringen lassen. Das Land ist außerst fruchtbar, und von vielen Feldfrüchten kann immerfort zwei- und sehr oft dreimal in einem Jahre geerntet werden. Das Reiskorn ist weiß wie Schnee, schmeckt biscuitartig, und wir haben uns damit, nebst den Trauben nicht wenig zu gute gethan. Mit einem Worte: die Natur that in der Lombardei Alles für den Menschen, aber die Bewohner derselben benutzen ihre Gaben sehr wenig. In der ganzen Lombardei trinkt man den schlechtesten Wein von Italien, den die Pfleger des Weinbaues durch Kochen zurichten. Oft sinkt er, wenn man die Nase über das Glas hält. Die Speisen sind fast alle mit (oft ranzigem) Del geschmelzt und mit zerriebenem Käse zubereitet. Das Rindfleisch,

das Huhn und der Bock- und Lämmerbraten schwimmt fast in die er tiefstlichen Sauce. Von dem St. Gotthardsberge an, bis nach Rom trifft man übrigens in den Gasthöfen keine Weiber mehr an, die sich mit den Bedürfnissen des Fremden beschäftigen, oder sich um ihn bekümmern mögen. Da sind der Herr Gemahl, der Herr Bruder u. s. w. diejenigen, die in der Küche stehen und in Zeit von 1½ Stunde alles zusammen kochen, was der Fremde haben soll.

„Die Namen der Städte, durch die uns unser Weg führte, waren zuerst Lodi, 8 Stunden von Mailand, und wir übernachteten in Casal Bustinlengo. Den Tag darauf kamen wir nach Piacenza und giengen vor der Stadt über eine Schiffbrücke über den Po, der daselbst ziemlich breit ist. Die Stadt gewährt von dieser Seite einen schönen Anblick. Am 2 October waren wir in Parma, gerade vier Wochen nach unserer Abreise von Gotha; freilich hatten wir auch den Weg nach Italien durch die Schweiz genommen. Am Tage darauf hielten wir Mittag in Reggio, und des Abends schon in Modena, indem wir einen Mitt von 16 Stunden gemacht hatten. Den 4ten kamen wir endlich in dem massiven, äußerst schönen Bologna an, und wurden da wieder gut bewirthet, jedoch immer bloß nach italienischer Art. Auf dieser Reise bis hieher bemerkte ich nur sehr wenige Obstarten unsers Vaterlandes, und zwar nur Äpfel, sehr wenige Birnen, durchaus keine Pflaumen und Zwetschgen. Der Weinstock, der Maulbeerbaum und der Kastanienbaum, stehen hier an der Stelle jener Obstarten. Mit dem Antritte der fernern Reise aus den Thoren von Bologna nach Rom,

hört die lange Lombardische Fläche, nebst ihrem ermüdenden Einertei auf und man beginnt bergan zu steigen. Es war an einem schönen Sonntage, wo wir um 11 Uhr ausritten und unsern Weg fortsetzten. Es gieng immer bergan, und nach 7 bis 8 Stunden waren wir endlich auf der Spitze eines Berges, von dem aus man in eine ungeheure Ferne blicken kann. In der Mitte von Lorbeergebüsch, wo wir angehalten hatten, sahen wir links die große Fläche, die wir so eben durchzogen hatten, und rechts woogte zu unsern Füßen das unübersehbare Adriatische Meer; nachdem wir etwas gegessen hatten, so wallten wir immer auf dem Rücken der Apenninen hin, bis ungefähr 1½ Tagereise von Florenz. An manchen Orten konnten wir des Mittags kaum Brod bekommen. Endlich kamen wir den 7. October in Florenz an, nachdem wir einige Stunden vorher durch einen großen Wald von Kastanicubäumen geritten waren. Noch vor Florenz trafen wir die ersten Olivenbäume an, welche eben so hoch erwachsen waren, wie unsere Zwetschgenbäume zu wachsen pflegen, und voller Früchte hiengen. Nachdem ich mich in Florenz 8 Tage aufgehalten und meinen bisherigen Reisegefährten daselbst gelassen hatte, so setzte ich meine Reise mit einem Paar anderer Reisegefährten nach Rom fort. Am 15. October zog ich mit ihnen aus und die erste Hälfte der Tagereise war ziemlich angenehm, indem sie über reichlich angebaute Hügel gieng, allein hernach wurde der Weg sehr traurig. Es war mir sehr oft, als ob ich von Gotha nach Göttingen über das sogenannte Eichsfeld reisete. Die Städte von Bedeutung, die ich auf dieser Reise sah, waren Siena, eine schöne Stadt, aber jetzt an Studenten sehr arm; Biterbe, das

in einer vortrefflichen Gegend liegt, so wie auch Bolsena, das alte Bolsinium der Etrusker, aus welchem die Römer ehemals 2000 Statuen wegführten, jetzt ein elender Ort. Endlich rückten wir Rom immer näher, und das konnte man besonders daran deutlich bemerken, daß, je näher man kam, der Boden immer schlechter angebaut erschien. Fünf bis sechs Stunden weit von Rom entfernt, hört alle Cultur des Bodens auf, da sieht man nichts mehr als Moos und Grasshalmen auf den Feltern. Wir blieben in der Nacht zu Sforta, einem schlechten Orte, drei Stunden von Rom, und nachdem wir uns den andern Tag früh an einem schönen heitern Morgen wieder aufmachten, so erblickte ich zuerst von ganz Rom die erhabene Kuppel der ungeheueren St. Peterkirche, die über die Berge hervorblickt, indem diese die noch übrige Stadt verbergen; zog vor dem Grabmal des Nero vorüber, das hart an dieser Landstraße liegt, gieng über die Tiber, und langte früh 7 Uhr glücklich in Rom an."

* * *

„Indem ich hoffe, daß Sie den Brief erhalten haben werden, den ich vor nunmehr 8 bis 10 Wochen durch die Post an Sie gesendet habe, so gebe ich Ihnen einige Nachricht, auch von meinen pomologischen Beschäftigungen für Sie. Ich steige jetzt in den Villen der Palläste Borghese, Farnese und des Papstes herum; besuche die Läden der Obsthändler, besonders den des Fruttario des Papstes, des päpstlichen Frucht-Providors, sowohl um die in unserm Vaterland gewöhnlichen Früchte, als auch die in Italien einheimischen aufzusuchen und Frucht und Baum kennen zu lernen. Hierbei ist mir in einer der hiesigen Bibliotheken ein Werk

in die Hände gekommen, welches ich für einen wahren Fund halte und bei meinem pomologischen Studium benutze. Es führt den Titel: *Hesperides sive de malorum aureorum cultura et usu Libri V Joanni Baptistae Ferrarii Senensis e Societate Jesu etc.* Es ist dieses ein sehr seltenes Werk, weil es nur in die Kloster-Bibliothek des Jesuiten-Ordens in Italien kam, da es von einem Jesuiten verfaßt war. Es ist gut geschrieben, sehr vollständig, und beschreibt und stellt in wohlgestochenen, unilluminirten Kupferstichen 5 Citronen-, 36 Limonen- und 17 Drangenarten vor. Mehrere hiesige Freunde der Gartenkunst rühmen es sehr, besonders in Absicht auf die in demselben angegebenen Vorschriften zur Behandlung der Citronen-, Limonen- und Drangenbäume. Jetzt habe ich es auf 8 Wochen von einem hiesigen Buchhändler geliehen, wofür ich einen Conventions-Thaler bezahle, und studiere es fleißig. Ich werde nachher diese Obstarten, die in Italien einheimisch sind, nach der Natur zeichnen, charakterisiren und Ihnen zusenden, damit Sie für die Liebhaber der Cultur dieser Art Früchte Gebrauch machen können. Für jetzt geben mir die Obstarten meines Vaterlandes, die ich hier antreffen kann, pomologische Beschäftigung. Ich zeichne alle Früchte, die ich davon finde, und habe hier schon manche Entdeckung gemacht.“

„Sie wissen, daß von manchen Pomologen Deutschlands angenommen wird, daß unsere deutsche Zwetschge sich weder in Paris noch Rom befinde, und ich habe sie doch an beiden Orten aufgefunden. Es giebt deren hier sogar auf allen Märkten und in allen Straßen eine große Menge, sie werden aber schon hier mit dem Anfange Julius, N. A. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 7. St. Julius 1811.

so wie alle andere Pflaumen, reif, und erhalten folglich ihre Zeitigung weit früher, als in Deutschland und Frankreich. Man nennt sie hier *Pervicone* und werden häufig gegessen, aber man bedient sich ihrer weder zu Compots, noch zur Kuchenbäckerei, noch zum Welken; auch findet man sie nicht veredelt, so wie überhaupt das Veredeln der Fruchtbäume, die Drangenfrüchte ausgenommen, eine höchst seltene Sache in der hiesigen Gegend ist. Aus diesem Grunde giebt es hier auch sehr wenige Abarten von unsern Obstfrüchten, und ich habe unter allen diesen, was in der That sehr interessant ist, nur die primitiven Arten angetroffen, von denen die ältesten römischen Schriftsteller reden.“

„Von den Kirschen habe ich nicht mehr als 8 Arten austreiben können, indessen doch die Mutterarten aller übrigen Kirschenarten, als: die Vogelkirschen, die Frühkirschen mit weißem Saft, die Herzkirschen mit festen Fleische, die Amarellen oder Glaskirschen. Von den Pflaumen habe ich mit der Zwetschge 9 Arten gefunden, unter welchen sich auch die Ungarische Zwetschge befindet die *Verdacchione* heißt. Von den Sommerbirnen habe ich ebenfalls schon verschiedene Arten zusammen gebracht. Alle diese Früchte werde ich Ihnen, nach der Natur gemalt, zusenden, und ich glaube sicherlich, daß die hiesigen Obstsorten noch die ursprünglichen sind, weil nach jenen Zeiten keine besondere Pflege mehr auf sie gewendet worden und man sich mehr mit den Drangen, Limonen u. abgegeben hat.“

„Weil man hier sogar nichts von der Benützung der Zwetschgen zur Kuchenbäckerei weiß, so gab ich der römischen Köchin, als ein guter Thüringer, Anweisung, einen Kuchen der Art zu backen, der vor-

M n

trefflich gerathen war. Dem Bäcker kam es kurios vor, als ich beim Einschleiben desselben in den Ofen, schlechterdings zugegen seyn mußte, daß er sagte: Quest'e una roba, che io non conosco (das Zeug kenne ich nicht), als ich ihm aber nachher ein Stück davon zu essen gab, so meinte oder corrigirte er sich in so weit, daß er die obigen Worte wiederholte, aber hinzusetzte: ma e bonissima e veramente una pasta di Papa (aber sehr gut, ein wahrer Papstkuchen) worüber sehr gelacht worden ist. Da dieser Bäcker in der Strada ai due Marcelli auf dem alten Marsfelde wohnt, wo Cicero so oft herum gestraen ist und declamirt hat, so fiel mir unvermuthet der Gedanke auf, den ich hatte: ob er wohl daran gedacht hätte, daß ein Candidat des heil. Predigtamts aus Thüringen, dereinst, auf dem alten Boden seines classischen Roms, die ersten teutschen Zwetschkengekuchen beina 2000 Jahre nach ihm, backen würde.

Da ich mich vom Anfange meines Hierseyns an, auch mit den hier mehr geltenden Obstsorten, den Drangen, Limonen ic. viel beschäftigt und sie nun auch gezeichnet und gemalt habe, so beläuft sich ihre Anzahl bis auf 60. Einige davon sind in Del auf den Effect gemalt worden, und deshalb muß der Kupferstecher, so wie der Illuminirer sich in die gehörige Entfernung stellen. *) Es sind ihrer wohl auf 20 Arten. Die Künstler, die sie hier gesehen haben, haben sie treu und gut gefunden. Sie werden sich wundern, wenn Sie meine Zeichnungen von allen diesen Früchten erhalten werden, von welcher sonderbaren Form und Größe sie sind. Denken sie nur, es

*) Mein Sohn wollte erst ein eigenes Werk davon heraus geben, da sich aber kein Verleger fand, so liegen sie, da er mir dieses Alles gesendet hat, in meinem Pulte noch vorräthig.

gibt Limonen von 6 bis 10 Zoll Länge und 6 bis 8 Zoll Dicke. Ich beschreibe sie nach folgenden Rubriken: 1) Größe, 2) Form, äußere und innere, 3) Farbe, 4) Blatt, 5) Baum, 6) Gebrauch; und dieses ist Alles auf einem Blatte nach der Natur abgebildet, daß man das Ganze mit einmal übersehen kann."

* * *

Auf seinen übrigen Reisen, die er in Italien nachher gethan hat, lobt er vorzüglich die Cultur um Lucca und Toscana. Von ersterer sagt er: hier in diesen Gegenden ist fast alles Berg, Fluß oder Wald, und doch konnte man kaum einen Fuß breit urbaren Landes treffen, der nicht von Menschenhänden angebaut und gepflanzt wäre. Die Wälder sind, auf den höchsten Gegenden, keine andern als Kastanienwälder, und in den niedern Gegenden sind es Olivenwälder, ein für einen Teutschen höchst incersanter Anblick. Da, wo Wein angebaut werden kann, ist es auch sicherlich geschehen. An Ulmen und Maulbeerbäumen hängen dessen in Guirlanden hochgezogene Ranken. Zwischen dem Lucceser-Wein und dem schwäbischen sogenannten Seewein, um den Bodensee, finde ich eine große Aehnlichkeit. Mit einem Worte, ich habe das Lucceser Gebiet mit der Ueberzeugung verlassen, in ihm das cultivirteste, und von Menschenhänden, trotz aller Naturhindernisse, am besten angebaute Land gefunden zu haben, das ich bisher gesehen habe. Diesem ähnlich, ist die Gegend um Toscana. Auch das kleinste Stückchen Land ist für den Maulbeerbaum zur Seidenzucht, hauptsächlich aber für den Weinstock und Olivenbaum, auch für Drangen- und Citronenbäume bestimmt. Auf meinen übrigen Reisen habe ich wenig unserer Obstfrüchte angetroffen und hier in Toscana pflanzt man nur die

edelsten Birnen und Äpfel, als Sommer- und Winterbergamotten, Bonchretienne, Beurre blanc, Pigeon blanc und einige Sommer- und Winter-Reinetten. Die teutsche Zwetschge, die ich aber auch in den Sabiner Gebirgen bei Rom fand, fand ich hier nicht, was mich sehr wunderte. Bei dieser Gelegenheit erzählte mir mein Lord Greenville Temple, daß der Anbau der Cyderobstsorten an Äpfeln und Birnen, nirgends so zu Hause sey, als in dem nördlichen America. Niemand trinke daselbst ein anderes Getränk, als den Cyder, besonders in den neuen Staaten und in Neu-Brittanien. Der Wein gerathe daselbst nicht wohl, oder sein Anbau werde, da er vielen Aufwand erfordere, vernachlässigt, die Weintrinker lassen daher ihren Wein aus andern Weltgegenden, als Europa, Madera und dem Vorgebirge der guten Hoffnung, kommen.

Das ist nun dasjenige, was mir mein Sohn von dem gegenwärtigen Stande der Obstcultur in Italien gemeldet hat, und ich lasse nun die Zeichnungen, zum Beweise dessen, was er darüber gesagt hat, mit einer kleinen Charakteristik, die er hinzu gefügt, hier auf Tafel 26 und 27. folgen.

1) Pera Muscarola. Die Fliegenbirn.

Charakter.: Hellgelbe Farbe, zähe Haut, sehr feines und höchst süßes Fleisch.

Zeitigung: Junius. Die erste aller römischen Sommerbirnen.

2) Pera di Santa Giovanni. St. Johannisbirn.

Charakter.: Hellgelbe Farbe auf der Sonnenseite und hellgrüne Farbe auf der Schattenseite. Wässriges Fleisch und wenig Steine.

Zeitigung: Junius. Die zweite der römischen Sommerbirnen.

3) Pera Cremoisa. Die Carmesinrothe Birn.

Charakter.: Schmutzig gelbe, mit rothen Streifen auf der Sonnenseite, und mit grünen auf der Schattenseite, durchgezogene Farbe. Sehr hartes, jedoch süßes und mit vielen Steinen versehenes Fleisch, schmales Kernhaus.

Zeitigung: Junius. Die dritte der römischen Birnen, der Zeitfolge nach.

4) Pera Rossa. Die rothe.

Charakter.: Eine sehr schmutzige gelbbraune Farbe, sehr hartes brüchiges, mit vielen kleinen Steinen versehenes, jedoch nicht übel schmeckendes Fleisch, gedümmiges Kernhaus.

Zeitigung: Die vierte der römischen Sommerbirnen, der Zeitfolge nach im Junius.

5) Pera Zuccherina. Zuckerbirn.

Charakter.: Hellgelb, auf der Sonnenseite mit rothen Punkten, und hellgrün auf der Schattenseite. Sehr zarte Schale, wohl schmeckendes, sehr süßes Fleisch, wenig Steine im Fleische, gedümmiges Kernhaus.

Zeitigung: Junius, noch im Anfange desselben.

6) Pera Cannellina ronda. Runde Zimmbirn.

Charakter.: Grün gelbe Farbe, mit schwarzen Punkten, zarte Schale, steiniges Fleisch. Zimmtgeruch.

Zeitigung: Julius, gegen den 6. dieses Monats.

7) Pera bona a cocere verte. Die grüne Kochbirn.

Charakter.: Steinig.

Zeitigung: Julius.

8) Pera Bordenone. Die Bordenonbirn.

Charakter.: Hellgelb, süß und wohl schmeckend.

Zeitigung: Ende Julius.

9) Pera bona a cocere rossa. Die rothe gute Kochbirn.

Charakter.: Bruchiges Fleisch.

Zeitigung: Anfang des Augusts.

10) Pera Cannella longa. Lange Zimmtbirn.

Charakter.: Schmutzige grüne Farbe, starke Schale; süßschmeckendes Fleisch, wenige Steine darin; sehr nahe an der Blume sitzendes Kernhaus.

Zeitigung: August.

11) Moscadellone. Muskatellerbirn.

Charakter.: Hellgelbe Farbe auf der Sonnenseite, rothe Streifen; sehr aromatischer Muskatengeruch; eine etwas tiefsitzende Blume; sehr wohlschmeckendes Fleisch, das nur wenig Steine hat; sehr zarte Schale; langer Stiel; geräumiges Kernhaus.

Zeitigung: Im August.

12) Pera spadone.

Charakteristik. Hellgrüne Farbe mit blasrothen Streifen auf der Sonnenseite; starke Schale; geräumiges Kernhaus; sehr lockeres, nur mit wenigen Steinen untermischtes, äußerst süßes und wohlschmeckendes Fleisch.

Zeitigung: August.

13) Pera bruta e bona. Die wilde gute Birn.

Charakter.: Ein vorzüglich süßes wohlschmeckendes Fleisch und kleines Kernhaus,

Zeitigung: Ende Augusts.

Wenn man es wagen wollte, mit diesen Obstsorten und den uns hier bekannten, einen Vergleich anzustellen, so würden sich viele Ähnlichkeiten mit ihnen finden. So z. B. mit Nr. 1. und unserer kleinen Blanquette. Nr. 2. ist ganz gewiß auch unsere Johannibirn. Nr. 3. hat Ähnlichkeit mit der rothen Orange. Nr. 5. hat viel Ähnliches mit unserer Sommerzuckerbirn. No. 7. mit unserm großen Nepal, nur daß sie grün ist und im Sommer zeitigt, jene aber im Winter. Nr. 10. mit der Epargne, nur nicht die Farbe. Nr. 11. mit der Sommerrobine. Nr. 12. mit der langen Sommer-Bergamotte und Nr. 13. mit der guten Grauen. In Ansehung vermischter Farben und Punkte, kann aber auch die nähere und fernere, oder heißere und mildere Sonne Vieles beitragen.

Sidler.

G a r t e n = M i s c e l l e n.

I.

Der ausländische Indig und das Eurrogat desselben, der Waid = Indig. Ein Beitrag zur Beförderung einheimischer Production.

Von Herrn Kammer = Präsident von Resch,
zu Erfurt.

Vorerinnerung.

Die nachfolgende Zusammenstellung soll das auführen, was bisher zur Gewinnung eines einheimischen Indigs versucht wurde, in Vergleichung mit der Bereitung des ausländischen. Einweilen wollte der Verfasser bloß das historisch darlegen, was er künftig, durch eigne angestellte Versuche im Großen, aus Erfahrung belehrt, zum practischen Unterrichte gedeihlich, mittheilen wird. Bis dahin möge der gute Wille genügen, das Vaterland auf den Reichthum aufmerksam zu machen, den es aus sich selbst schöpfend, dadurch doppelt sich zu eigen machen kann, daß es Abhängigkeit von der fremden Handelswelt entbehren lernt. So gut gemeint gegeben, wie empfangen, wünscht der Verfasser, daß diese Zeilen auffordern mögen, durch weitere Versuche zu einem erfreulichen Ziele zu gelangen.

Die Abhandlung zerfällt in die beiden Abschnitte: Erzeugung und Bereitung des ausländischen Indigs; und Erzeugung des Waids und Bereitung des Waid = Indigs.

I.

Erzeugung und Bereitung des ausländischen Indigs.

S. I.

In den ältern Zeiten kannte man den Indig in Europa nicht. Nachher hielt man ihn für ein Pro-

duct des Mineralreichs und er führte den Namen des indianischen Steins; ja sogar in dem letztverflohenen Jahrhunderte noch wurde er in einem Freiheitsbriefe für die Bergwerke in dem Fürstenthume Halberstadt und der Graffschaft Reinstein vom 23. December 1704 unter die Mineralien gerechnet, und den Gewerken, darauf zu bauen, verstattet. Es gehört aber solcher, wie nunmehr allgemein bekannt ist, zum Gewächreiche.

Als erwiesen kann man annehmen, daß die im Jahre 1602 octroirte Handlungsgesellschaft der Niederländer am meisten die Zufuhr und den Absatz dieser Waare in Europa betrieben hat. Die ersten teutschen Schriftsteller, welche über die Verdrängung des vaterländischen Waids durch den Indig klagten, so wie die obrigkeitlichen Verordnungen, die solches verhüten wollten, schrieben auch die Schuld den Niederländern zu. Niska, der 1630 schrieb, sagt: Indig komme erst seit 30 Jahren nach Teutschland.

Daß die Einfuhr damals schon sehr groß gewesen seyn mag, erhellet daraus, daß im Jahre 1631 auf sieben, aus Ostindien in Holland angekommenen Schiffen sich 333,545 Pfund befanden, deren Werth zu fünf Tonnen Goldes oder 500,000 Thalern gering angeschlagen wurde.

Als nun bald darauf der Indig allgemein ward, und dem Absatze des Waids schadete, so verbot zuerst Chursachsen im Jahre 1650 denselben. Diesem Beispiele folgte Herzog Ernst, der fromme, der sogar im Jahre 1652 bei der Reichsversammlung durch seinen Gesandten, Doctor Hönnen, darauf antragen ließ, daß der Indig im ganzen Römischen Reiche abgeschafft, und dagegen die aufrichtige Waidfarbe privilegiert werden möchte. Unterm 21. April 1654 erfolgte auch wirklich das Kaiserliche Verbot, daß die Einschleichung des Indigs, der dem Waidhandel schade, die Waare verdürbe, und Geld aus dem Lande zöge, ernstlich verhütet werden solle. Noch mehr thaten die Nürnbergberger, die auch damals Waid baueten. Sie mach-

ten das Gesetz, daß ihre Färber jährlich schwören sollten, keinen Indig zu brauchen.

Was in Deutschland wegen Thüringen geschah, das geschah in Frankreich wegen Languedoc. Auf bringende Vorstellung der Landstände dieser Provinz, ward im Jahre 1598 und hernach öfter der Gebrauch des Indigs verboten. Aber in dem bekannten Edict vom Jahre 1669, worin Colbert die Schönfärber von den Schlechtfärbern trennte, ward nur untersagt, den Indig allein, ohne Waid, zu brauchen; und im Jahre 1737 ward den Färbereien freigelassen, Indig allein oder Indig und Waid zu nehmen. — Doch, was zu jener Zeit kein Verbot vermochte, das wird jetzt als Folge eignen Bestrebens um so erfreulicher hervorgehen.

S. 2.

Aller Wahrscheinlichkeit nach sind es mehrere Gewächse, aus welchen der indische Indig bereitet wird, davon die meisten zu der Gattung gehören, welche der Ritter Linné *Indigofera* nennt; übrigens gehört die Indigopflanze zu den wenigen, welche in drei Welttheilen einheimisch sind. Nach Burchard *) ist die Insel Malta das einzige Land, wo sie in Europa gebaut wird. Sie wächst von Natur in allen Ländern, welche zwischen den Sonnen-Wendekreislagen liegen, und man kann sie mit gutem Erfolge in den Ländern bauen, welche nur 40 Grad von der Linie entfernt sind; aber viel über diese Grenzen hinaus, kommt sie selten fort.

Kennzeichen der Gattung:

Der Ritter Linné setzt die Indigopflanze, (*Indigofera*, franz. Indigotier, in Indien, Anil, Annil, Gali, Nil; bei den Spaniern Anilo) in die dritte Abtheilung seiner siebenzehnten Classe, welche er *Diad-lyphia decanoria* nennt. Der Kelch besteht aus einem einzigen Blatte, welches sich beinahe flach ausbreitet, und in fünf Abschnitte getheilt ist. Die Blume gehört unter die Art der Schmetterlingsblumen. Sie hat eine rundliche, sich ausbreitende Fahne, welche oben gezähnt und rückwärts gebogen ist. Die Flügel sind länglich, zugestumpft, und ihre äußeren Einfassungen breiten sich aus. Das Schiffchen ist zugestumpft, ausgebreitet, und scharf gespitzt.

*) Siehe dessen Beschreibung der Insel Malta vom Jahre 1660, Cap. 6, S. 23 u. f.

Sie hat zehn Staubfäden, die in einer Walze beisammen stehen, deren Spitzen in die Höhe steigen, die sich mit rundlichen Köbchen endigen, und einen walzenförmigen Eierstock, welcher einem kurzen, mit einer zugestumpften Narbe gekrönten Griffel zur Stütze dient. Aus dem Eierstocke wird nachgehends eine kegelförmige Schote, welche acht bis zehn niereenförmige, olivenfarbige, dem Hübsaamen ähnliche Körner in sich schließt.

Die Arten dieses Geschlechts, welche sich zur Vereitung des Indigs vorzüglich schicken, sind folgende:

1) Die gemeine Indigopflanze. *Indigofera tinctoria*. L.

Man nennt sie auch die Färber-Indigopflanze, oder den eigentlichen Anil. Dieser Strauch wächst in Ost- und Westindien und wird daselbst häufig gebaut. Der Stängel wird ungefähr einen Finger dick, erreicht eine Höhe von drei Fuß, und theilt sich in viele aufrecht stehende Zweige, an welchen gefiederte Blätter sitzen. Diese bestehen aus sechs bis acht Paar eiförmigen, blaulich angelauenen, einander gegenüber gestellten Blättchen, mit einem einzelnen am Ende. Aus den Blattwinkeln treiben kurze Blüten-Aehren. Der einblättrige weite Kelch ist fünf-fach eingekerbt. Die vier Blumenblätter sind schmetterlingsförmig gestellt, das Fähnchen rundlich, rückwärts geschlagen, eingekerbt, und klaffgelblich oder grünlich. Das Schiffchen rötlich, stumpf, offen und seitwärts mit einem ausgehöhlten spornförmigen Ansatze versehen. Die beiden rosenfarbigen Flügelblätter sind dem Fähnchen ähnlich, und stehen am untern Rande von einander abgefordert. Die zehn Staubfäden sind in eine Scheide verwachsen, und richten sich mit ihren Spitzen nebst dem kürzern Griffel in die Höhe. Die Blumen blühen nach und nach auf, fallen aber bald wieder ab, und hinterlassen eine dünne, walzenförmige, lange, gekrümmte, schwarze, knotige Schote, worin dunkelgrüne oder schwärzliche Saamen liegen. Die Wurzel breitet sich weit in der Erde aus, und an ihren Fasern hänge viele weißliche Knöllchen. Die Blättchen ziehen sich Abends zusammen, oder legen sich an einander, und breiten sich des Morgens wieder aus. Auch geschieht das erste, wenn man die Aestchen abbricht. Die Blumen haben einen eignen Geruch, zur Abendzeit aber giebt die ganze Pflanze einen starken Geruch von sich.

D. Sreco giebt von dieser Pflanze drei Abarten an, welche er von Ehret erhalten und Dec. VI. Plantar. select. abgebildet hat, als:

a) Französische Anil oder die Proviencence = Indigpflanze, mit einem geraden Blumenschaft, gefiederten Blättern, deren Blättchen wollig, länglich sind, und vorn etwas spitzig zulaufen, mit aufrechtstehenden Blumen = Aehren, gedrängt beisammen sitzenden Blumen und runden aufrechten, glatten Schoten, worin sich neun bis zehn Saamen befinden. Diese Art wird in den französischen Plantagen in America hauptsächlich cultivirt.

b) Die sogenannte unächte Indigpflanze, Guatimala = Indig mit einem aufrechtstehenden Stängel, gefiederten Blättern, deren Blättchen eiförmig, stumpf und schön grün sind, mit zerstreuten Blumen und runden, unterwärts hängenden Krümmen, rauen Schoten, mit fünf bis sechs Saamen. Er erreicht eine Höhe von 6 und oft mehreren Fuß, und muß geschnitten werden, wenn er ungefähr drei Fuß hoch ist, und in die Blüte tritt, deren süßlicher Geruch sehr merklich ist. Die Bearbeitung dieser Abart war ehemals ganz vernachlässigt, und ist deswegen mit dem Namen des unächten Indigs belegt worden.

c) Der zweisaamige Indig; diesen hat Linné als eine besondere Art angenommen, daher wir auch von demselben nachher noch handeln werden.

2) Die Anil = Indigpflanze. *Indigofera Anil.* L.

Sie wird auch sichelfrüchtiger Indig genannt, und hat mit der vorhergehenden Art viel Aehnlichkeit. Der Stängel ist krauchartig, aufrecht, 2 Fuß und darüber hoch. Die Blätter und Zweige stehen wechselsweise; letztere sind eckig, gestreift. Die untern Blätter bestehen aus drei, die obern aus vier bis sechs Paar und einem einzelnen länglichen Blättchen; diese sind auf der Oberfläche glatt, dunkelgrün, auf der untern Seite aber grau, mit sehr feinen anliegenden Härchen besetzt, an der Spitze stumpf und mit einem kleinen krautartigen Stachel versehen. Die Trauben sind aufrecht, kürzer als die Blätter, die Blumen klein, roth, die Fäden zurückgeschlagen, die Hülsen niedergebogen, sichel förmig rund, vielsaamig und mit dem kurzen bleibenden Griffel gekrönt.

3) Die zweisaamige oder wilde Indigpflanze. *Indigofera disperma.* L.

mit gefiederten Blättern, deren Blättchen verkehrt eiförmig sind, kurzen Blumentrauben, geraden Hülsen, und standigem Stängel.

4) Die silberfarbene Indigpflanze. *Indigofera argentea.* L.

Der Stängel dieser Pflanze ist krauchartig, die Blätter sind gefiedert, und die Blättchen verkehrt eiförmig und stumpf. Die purpurröthlichen, mit flachen Kelchen versehenen Blumen bilden Trauben, welche seitwärts stehen, und kürzer als die Blätter sind. Die Hülsen sind filzig, angeschwollen, oft vierfaamig und hängend. Uebrigens sind Blätter und Zweige mit einem silberfarbenen Filze überzogen.

5) Die zottige oder weißhaarige Indigpflanze. *Indigofera hirsuta.* L.

Die Blätter sind gefiedert, vier- bis fünfspaarig, unten grau, die einen Zoll langen Aehrenblätter borstförmig, die Trauben länger als die Blätter, ährenförmig, die viereckigen Hülsen von weißen Haaren zottig, und hängen abwärts.

S. 3.

Die Zärtlichkeit dieser Pflanze erfordert eine sorgfältigere Cultur, Wartung und Pflege, als viele andere Gewächse. Selbst auf die Lage des Grundstücks hat man sein Augenmerk zu richten. Die Pflanzter wählen bei ungebundenen Händen ein Feld, welches abschüssig liegt, oder das einen sanften Abhang hat, weil eine solche Lage dasselbe gegen stehendes Wasser von dem Regen schützt, welches dieser Pflanze sehr schädlich ist, indem sie, wenn sie sich auf einem platten Boden, wo das Wasser stehen bleiben kann, befindet, verwelkt, gelb wird und absterbt. Man muß daher, wenn man sich in einem solchen Falle befindet, die Mitte der Breite, welche diesem Ungemache unterworfen sind, erhöhen und ringsherum kleine Abzüge machen, welche in einen größern und dieser in einen Graben ihren Ablauf haben. Bei Beobachtung dieser Vorrichtung kann man niedrigen und platten Boden sehr gut nutzen, allein es ist allezeit die Unbequemlichkeit damit verbunden, daß man mit der Pflanzung warten muß, bis die starken Regen, welche oft Ueberschwemmungen verursachen, vorüber sind. — Ein guter fetter, nicht zu schwerer und zu trockner Boden ist der Lieblingsstandpunct dieser Pflanze. Kann man ein Stück Land wählen, welches vorher noch keine Früchte ge-

tragen hat, so schießt sich solches am besten dazu, weil es gewöhnlich mit Salzen, die zu dem Wachstume der Pflanzen beförderlich sind, angefüllt ist; auch haben sich die Insecten, die oft große Verheerungen anrichten, noch nicht darauf niedergelassen. Es trifft sich jedoch zuweilen, daß das Feuer, welches über solche Felder, die neu aufgerissen worden sind, weggegangen ist, und die Asche, welche davon in gar zu großer Menne auf den Feldern liegen bleibt, für das Wachstum der Pflanzen ein großes Hinderniß sind, daher der Indig weder so dick, noch so schön darauf wächst, als man glauben sollte, allein man wird in der Folge für diese Verzögerung hinlänglich entschädiget. Ueberhaupt sucht man die mangelhaften Felder so viel als möglich zu reinigen und fruchtbar zu machen. Diese Vorsicht trägt zum Wachstume der Pflanzen und zur Erleichterung derer, die sie bauen, sehr viel bei.

Der zum Anbau des Indigs bestimmte Boden wird entweder mit dem Pfluge oder mit dem Grabscheit oder auch mit der Hacke bearbeitet, und man bemühet sich, ihm den höchsten Grad von Einheit zu geben, zu welchem Ende viele Pflanze ihre Sorgfalt so weit treiben, daß sie die Ackerkrume vor der Aussaat noch mit einem gewöhnlichen Ackerbesen überkehren. Außer dieser Bearbeitung wird das Feld drei- oder viermal gejätet, ehe es besät werden kann. Ist der Boden von Natur mager, oder durch die vorhergegangenen Pflanzungen erschöpft, so muß er auch gleich nach der ersten Umarbeitung mit altem verfaulten Indigkraute oder anderem Dünger gedüngt werden. Die Bestellung des Ackers wird auf verschiedene Art vorgenommen; indes wollen wir hier bloß die gewöhnlichsten mittheilen. Die Arbeiter stellen sich in eine Reihe vorn auf das Land, welches auf allen Seiten nach der Schnur gezogen ist, und machen, indem sie rücklings gehen, mit der Hacke kleine Gruben, welche fünf bis sechs Zoll auf allen Seiten von einander entfernt und ungefähr zwei Zoll tief sind. Um das Jätgeschäft zu erleichtern, sieht man sehr darauf, daß die Löcher so viel als möglich in gerader Linie gemacht werden. Gleich hierauf folgen die Weiber der Neger, und es hat eine jede derselben eine mit Saamen angefüllte Kürbisschale, und legt in ein jedes Loch fünf bis sechs Saamentörner. Damit sie nun keines verfehlen, so fahren sie sogleich mit dem Fuße darüber weg, sobald sie den Saamen in dasselbe haben hineinfallen lassen. Uebrigens muß der Saame mit einem

Zoll hoch Erde bedeckt werden; auch wechselt, wenn der Boden gut ist, die Entfernung der Löcher, ihre Tiefe und die Anzahl der Saamentörner, welche man hineinlegt, von einem Stücke Landes zu dem andern, und oft von einer Indigoterie zu der andern ab. Gewisse Einwohner lassen auch ihre Saamen, um recht häuslicherisch damit umzugehen, mit Asche oder feinem Sande vermischen. Letzterer ist für die Negerinnen noch bequemer, weil sie dieselben besser unterscheiden und die Zahl, welche sie auszustreuen für gut befinden, davon wegnehmen können.

S. 4.

In mehreren Indigpflanzungen bedient man sich, um theils das Geschäft mehr zu beschleunigen, theils die Arbeit desto pünctlicher auszuführen, eines Rechen, welcher mit neun bis elf geraden eisernen Zähnen, die vier bis fünf Zoll von einander stehen, versehen ist. Dieses Werkzeug soll die Stelle unsers gewöhnlichen Pflanzziehers vertreten, weicht aber in Hinsicht seiner Bauart, gar sehr von demselben ab.

Wenn der Boden gehörig bearbeitet und in Beete abgetheilt ist, so läßt man den Rechen auf einer Seite quer über die Beete gehen, welche zwischen den Abtheilungen liegen. Der erste Zug macht also, wenn sich neun Zähne in dem Rechen befinden, auch neun kleine Furchen, welche ungefähr zwei Quersfinger tief sind. Befindet sich nun der Rechen an dem Ende dieser Seite des Grundstücks, so dreht man ihn um, setzt den ersten Zahn in die nächste kleine Furche, und fährt auf diese Art so lange fort, bis das ganze Stück linirt ist. Nach diesem stellt sich jede Negerin vorn an die Furche hin, die sie besäen soll, und deren gewöhnlich fünf bis sechs sind, und indem sie die Hand vor die Tiefe einer jeden Furche ein wenig hinunter sinken läßt, wirft sie zwei oder drei Körner, welche als ein Klumpen beisammen sind, hinein, und fährt auf diese Art fort. Die neben ihr befindlichen Weiber verfahren eben so, und das Stück wird solchergestalt sehr geschwinde und acurat besät. Um den Saamen mit Erde zu bedecken, fährt man über das Erdreich mit einem stumpfen Besen, dessen Ruthen auseinander stehen und an ihrem Ende gleich sind. Damit man ein großes Stück damit überfahren kann, und sich auch nicht zu bücken braucht, muß der Besen mit einem langen Stiele versehen seyn. Ungerachtet man fast zu jeder Jahreszeit Indig pflanzen kann, (in jenen Gegenden

sagt man beim Indigbau statt (sien, pflanzen,) so muß man sich doch hüten, dieses Geschäft bei trockener Witterung vorzunehmen, weil der Saame sonst von den Würmern angegriffen, oder von dem Winde verweht, oder durch das Unkraut erstickt wird; denn trockene Witterung hält die Vegetation oder das Aufgehen der Pflanzen wohl einen ganzen Monat zurück; dahingegen der bei feuchter Witterung ausgelagerte Saame schon den dritten oder vierten Tag aufgehet.

Da diese Pflanze den Boden sehr aufzehret, und überdies auch keinen Schatten vertragen kann, so muß man sie sorgfältig vom Unkraute rein halten. Das Säen, welches bis zu ihrer Reife wohl vier bis fünfmal wiederholt werden muß, wird mittelst eines sogenannten Krageisens gar sehr erleichtert und befördert. Dieses ist ein kleines eisernes Werkzeug, wovon sich jede Spitze um zwei oder drei Finger in Gestalt eines Gänsefußes ausbreitet, und dessen eines Ende als ein Winkelmaß gebogen ist. Zuweilen bedient man sich auch eines Stückes von einem eisernen Ringe, welches man krumm biegt. Das herausgerissene Unkraut thut man in Körbe und läßt es außerhalb den Bezaunungen hinwerfen. Gewisse Einwohner treiben die Reinigung der Felder und die Genauigkeit so weit, daß sie bei jedesmaligem Säen ihren Acker kehren oder seggen lassen, um sogar die geringsten Hälmchen vom Grase wegzuschaffen, wovon die meisten Arten die Eigenschaft haben, sich sogleich wieder fortzupflanzen.

§. 5.

Der erste Schnitt geschieht gewöhnlich nach zwei Monaten, etliche Zoll über der Erde mit großen sichtsformigen Messern und es wird damit von sechs zu sechs Wochen fortgeföhren. Der Schnitt geschieht bei feuchter Witterung; wird er bei zu trockenem Wetter vorgenommen, so stirbt die Pflanze ab, welche sonst zwei Jahre dauern kann. Die abgeschnittenen Pflanzen werden in Geburde oder Packete gebunden. Da der Indig eine so große Neigung zum Gähren hat, daß er, wenn man ihn in den Bündeln zugebunden läßt, sich erhitzt und brennend heiß wird, so muß man sie, sobald sie in die Indigotieren gebracht worden sind, sogleich öffnen und lüften.

Das Ausziehen des Farbstoffs aus dieser Pflanze geschieht folgendermaßen. Man legt das abgeschnittene, *N. Z. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 7. St. Julius 1811.*

tene Kraut in den Weich- oder Fäulungstrog, der gewöhnlich zwölf bis vierzehn Fuß lang und vier tief ist, und breitet es darin so aus, daß es weder Klumpen macht, noch leere Stellen giebt. Man legt alsdann auf selbiges, nach der Länge des Trogs oder der Rufe, Latten, und auf selbige quer über starke Querbölzer. Diese werden mit Reiten oder kleinen Pflocken befestigt, welche man zwischen selbige und die Riegel der Schlußbalken steckt. Das Kraut darf aber nicht zu sehr gedrückt werden, damit es den Wirkungen der Ausdehnung und Entwicklung, welche die Gähmung verursachen muß, sich nicht widersetze. Nach diesen Vorbereitungen süllet man den Trog, bis auf 6 Zoll von dem Rande, mit Wasser an. Die Art und Beschaffenheit des Wassers hat auf die Verfertigung des Indigs einen sehr großen Einfluß. Das Flußwasser und das Wasser von klaren Biegabächen ist am tauglichsten, die Pflanze zu durchdringen und aufzulösen, wenn es nicht zu kalt oder zu trübe ist. Dieses Wasser ist dem Brunnenwasser und letzteres dem trüben Flußwasser vorzuziehen. Das Wasser wird mittelst einer Rinne, oder eines Canals, oder durch Pumpen in den Weichtrog geführt. Kurz nachher, wenn man das Wasser aufgefüllt hat, welches drei bis vier Zoll über das Kraut gehet, erheben sich von dem Boden des Trogs mit einer Art von Kochen große Luftblasen, und ein Liquor, welcher, wenn er wieder fällt, kleine Ringe macht, und auf der Oberfläche eine schwache grüne Farbe ausbreitet, welche das Wasser stufenweise in ein außerordentliches Grün verwandelt. Hat nun das Grün seinen höchsten Grad erreicht, so überzieht sich die Oberfläche des Troges mit einer schönen Kupferfarbe, worauf wieder eine Haut von einem sehr dunkeln Violblau folgt, obgleich die ganze Masse des Wassers allezeit grün bleibt; wobei alsdann der Trog den Grad der Hitze hat, welche ihm eigen ist, und überall dicke Schaumlocken in Gestalt der Pyramiden auswirft.

§. 6.

Diese Gähmung, welche nach der Beschaffenheit oder der Festigkeit des Krautes und nachdem die Witterung kalt oder warm, trocken oder naß, länger oder kürzer ist, entwickelt alle Säfte und Theile desselben, welche geschickt sind, den Indig zu bilden. Wenn man von der Neigung aller dieser Bestandtheile zu einer nahen Vereinigung urtheilen will, untersucht

Do

man die KÙpe, deren Materie alsdann so dick ist, daß sie ein Ei tragen kann. Diesen Versuch macht man vermittelt einer silbernen Schale oder Kelle, welche rund und inwendig recht blank ist, füllt sie bis zur Hälfte mit Indigwasser an und schüttelt es darin. Sieht man nun, daß die blauen Kùgeln, die nicht größer als das kleinste Senfkorn sind, sich zusammen vereinigen und zu Boden sinken, nachdem das Wasser einige Zeit ruhig gestanden, und daß solches eine helle Goldfarbe hat, so ist es Zeit, dasselbe abzapfen. Diesen Kunstgriff erneuert man von Zeit zu Zeit, bis sich die Merkmale so deutlich, als es die Umstände verstatten, zeigen. Da aber hierauf sehr viel ankommt, weil beim geringsten Versehen gar leicht die ganze Indigkufe verderben kann, so ist es nicht hinreichend, die Kùpe oben zu untersuchen, wenn man eine genaue Kenntniß davon haben will. Man muß sie daher auch unten untersuchen, und zwar vermittelt eines kleinen Hornes, womit man das Wasser vom Grunde heraushebt, oder welches noch empfehrender ist, indem man den Hahn öffnet, damit man den Unterschied gegen einander halten und wechselseitig damit fortfahren kann, bis die erforderlichen Eigenschaften sich wahrnehmen lassen. Bemerket man, daß der Farbestoff ausgezogen ist, so muß man die Bestandtheile desselben einer längern Gährung nicht aussetzen, weil sie dadurch zu einer Auflösung gebracht werden würden, welche durch das Schlagen nicht wieder hergestellt werden können. Es ist daher besser, wenn man diesen Augenblick bemerkt, um die Kùpe auszuleeren, und alles Wasser in die darunter befindliche Schlagkùpe, welche ungefähr halb so groß als der Weichtrog ist, ablaufen läßt. Dieses bewirkt man nun durch Öffnung des im Bottiche angebrachten Hahns. Die Hefen, oder das Unreine, welches in der ersten Kufe zurückbleibt, gebraucht man als Dünger, und läßt es auf den Acker führen. Wenn das Wasser, welches stark mit Indigtheilen geschwängert ist, in den Schlagtrog eingelassen worden, läßt man es mit einer Art Eimer ohne Boden, die mit großen Henkeln versehen sind, so lange in Bewegung setzen, bis es schäumt und über den Rand aufsteigt. Durch diese Bewegung geschieht es, daß alle Theile, die zur Verfertigung des Saftes geschickt sind, aneinander stoßen, sich verbinden, und sich unter der Gestalt kleiner Massen, welche nach der verschiedenen Beschaffenheit des Krautes, der Gährung und des Schlagens, mehr oder weniger dick sind, concentriren. Diese kleinen Massen

sind dasjenige, was man das Korn nennt. Durch diese Umkehrung wird das Wasser unvermerkt außerordentlich dunkelblau. Während dieser Operation, und besonders wenn die Fermentation zu hoch steigt, mildert man ihre Festigkeit dadurch, daß man etwas Del zuschüttet, oder eine Hand voll zerquerschten Saamen von der Palma Christi hinzu wirft. Davon sinkt die Flüssigkeit alsbald wieder nieder. Nach zwanzig bis dreißig Minuten setzt sich der Indig wie dünn geronnene Milch. Die Saetze und andere Grundbestandtheile der Pflanze, die durch das Wasser aufgelöst worden sind, vereinigen sich wieder und fangen an sich zu kòrnen. Zeigt sich aber etwa das Korn unter der gehörigen Gestalt noch nicht, so setzt man diese Arbeit, so lange es nöthig ist, fort. Damit man den Augenblick erkenne, wo der Saft oder Brei genug geschlagen worden ist, und man damit aufhören soll, gießt man davon in die oben angeführte Schale, und untersucht es. Zeigt es sich, daß es den gehörigen Grad erreicht hat, so benezt man es mit Kalkwasser, und schlägt das Ganze sanft, damit die Operation desto leichter von Statten gehe. Hierauf fängt der Indig an, sich vollends zu kòrnen, und nimmt eine purpurrothe Farbe an. Man läßt ihn nun zwei bis drei Stunden ruhen. Hat sich Alles gehörig gesetzt, so öffnet man zuerst den in der Mitte des Schlagtroges angebrachten Hahn, damit das Abfließen des Wassers die Kùpe nicht trübe mache. Ist nun alles Wasser, welches bis an diesen Hahn gieng, abgelassen, so öffnet man den zweiten, welcher den dicken Saft auf dem Boden der Kùpe frei zurückläßt.

Wenn das Wasser aus diesen beiden Hähnen herausläuft, so fällt es in den darunter befindlichen Sehtrog. Hat es auch darin wieder einige Zeit gestanden, und der mit dem Wasser vermischt gewesene Brei sich zu Boden gesetzt, so läßt man es in den Ruhetrog laufen, darin wieder einige Stunden stehen, und nachgehends in einen verlorenen Graben oder Sumpf fließen, weil dieses Wasser nach den Landesgesetzen, in keinen Bach oder Fluß geleitet werden darf. Die in den Bottichen zurückgebliebenen dicken Hefen füllt man jetzt in mit Schnüren versehene Säcke oder Beutel von dichter, aber grober Leinwand, und hängt sie schwebend an die Haken des zu dem Ende angebrachten Wandrethens. Geben nun die Säcke, welche allezeit, wenn man sie gebraucht hat, gewaschen und getrocknet werden müssen, kein Wasser

mehr, so theilt man ihre Anzahl in zwei Theile und hängt jede Hälfte auf, indem man die Schnuren eines jeden Theils zusammenknüpft.

§. 7.

Wenn der Indig nun von seinen wässerigen Theilen gehörig befreiet ist, so leert man die Säcke aus, und schütet den halb trocknen Indigbrei in reinliche platte Kästen, rührt ihn mit hölzernen Spateln um, und setzt ihn früh und Abends der Luft aus; denn wollte man ihn gleich Anfangs in die Sonne setzen, so würde die Hitze diese Materie zu stark angreifen, die Oberfläche derselben in Schuppen aufreißen und sie hockerig machen. Um alle Theile desselben zusammen zu drücken, und aneinander zu fügen, fährt man einigemal mit einer Kelle, die ganz die Gestalt einer gewöhnlichen Maurerkelle hat, darüber weg, und bringt ihn dann in die Sonne. Hat er endlich die gehörige Festigkeit erlangt, so macht man die Oberfläche glatt, und theilt ihn in kleine Vierecke ab, die auf allen Seiten anderthalb Zoll haben. Man setzt ihn noch ferner an die Sonne, bis er ganz trocken ist. Jetzt thut man ihn in ein Faß, legt aber den herausgenommenen obern Boden nicht darauf, sondern bedeckt ihn bloß mit Büscheln von getrockneten Bananablättern und läßt ihn ungefähr darin drei Wochen liegen. Während dieser Zeit kommt er in eine wirkliche Gährung; er erhitzt sich so stark, daß man die Hand nicht darauf leiden kann; er giebt große Tropfen Wasser von sich; breitet einen unangenehmen Dunst aus, und wird mit einem, einer Art von feinem Mehl gleichenden Schimmel überzogen. Endlich deckt man ihn auf, worauf er in fünf oder sechs Tagen wieder trocken wird, ohne daß man ihn weiter an die Luft zu setzen nöthig hat.

Uebrigens muß ich noch bemerken, daß verschiedene Indigbereiter ihn bloß im Schatten trocknen. Dieses Verfahren erfordert zwar mehr Zeit, allein man wird auch dafür hinlänglich entschädiget.

Roxburgh hat in Ostindien noch eine andere Pflanze entdeckt, aus der man Indig bereiten kann. Sie enthält den färbenden Bestandtheil in ihren Blättern. Er nennt sie *Nerium tinctoriam*. Er erhielt den Indig durchs Auskochen der Blätter mit Wasser, und nachherige Precipitation durch Kalkwasser oder Aschenlauge. Zwei Hundert Pfund frische Blätter haben ein Pfund Indig geliefert, also weit

mehr, als man aus der gewöhnlichen Indigpflanze erhält. Er empfiehlt diese Pflanze auch wegen ihres leichtern Fortkommens vor der Indigpflanze. Vor ungefähr 30 Jahren soll ein französischer Wundarzt, Namens de Saint Pée, auf der Insel Mart inique auch eine ganz neue Pflanze entdeckt haben, woraus er einen eben so schönen Indig, als aus der bisher gewöhnlichen Indigpflanze zu bereiten, erfunden hat. Vermuthlich ist diese neue Indigpflanze die *Sophora*. In Südearolina hat der Bau dieser Pflanze gleich einen solchen Fortgang gehabt, daß die Stadt Charlestown allein von ihrer Colonie 200,000 Pfund Indig von dieser Pflanze nach England geliefert hat.

Es giebt, wie wir bereits aus dem Vorhergehenden wissen, mehrere Sorten von Indig, welche der Güte und Reinlichkeit nach verschieden sind. Haupterfordernisse sind folgende:

- a) daß er nicht weich sey, jedoch aber nur so fest, daß er sich noch leicht zerbrechen lasse;
- b) daß er sich leicht entzünde;
- c) daß er von außen dunkelblau, lebhaft und glänzend an Farbe sey, in das Violette spiele, auf dem Bruche aber noch schöner als von außen sehe, eine hochkupferige Farbe zeige und gleichsam mit silbernen Flimmern durchsät sey, und wenn er auf dem Nagel gerieben wird, röthlich erscheine;
- d) daß er leicht sey, und auf dem Wasser schwimme; denn je tiefer er sich eintaucht, desto mehr ist zu vermuthen, daß er verfälscht sey.

Der im Handel vorkommende Indig ist selten rein, größtentheils enthält er mehr oder minder fremde Stoffe beigemischt. Man pflügt ihn oft mit Asche, Erde, Sand, feingestossenem Schiefer, zerriebenen Ziegelsteinen u. zu verfälschen; welches man am besten aus der Farbe, dem Gewichte, durch Auflösung im Wasser, und durch das Anbrennen bemerkt. Nach Bergman's genauen Untersuchungen enthält selbst der beste verkäufliche Indig in hundert Theilen nur 47 Theile, also nicht einmal die Hälfte reinen Indig.

* * *

II.

Erzeugung des Waids und Bereitung des
Waid-Indigs.

§. I.

Bekanntlich schätzt man den Indig als die dunkelste und dauerhafteste blaue Farbe, und er ist jetzt in der Färberei unentbehrlich geworden. Der hohe Preis desselben, die herrschende Disharmonie des Continental- und Marine-Systems, nicht minder das drückende Joch der Colonial-Abhängigkeit abzuwerfen, hat Veranlassung gegeben, daß man ihn aus einer Europäischen Pflanze zu gewinnen sucht. Dieses möchte nun wohl durch die Waidpflanze am besten zu bewirken seyn. Es ist aber, wenn man Waid-Indig fabriciren will, sehr vortheilhaft, daß man den Waid dazu selbst anbaue, theils wegen des geringern Preises, für den man ihn auf diese Art erhält, theils auch, weil man die Qualität desselben so ziemlich in seiner Gewalt hat, wenn man die nöthige Sorgfalt auf die Cultur verwendet, Zuförderst also

dem Baue der Waidpflanze.

Schon in dem zehnten Jahrhunderte bediente man sich des Waids in Teutschland zur Färberei, und er wurde aller Wahrscheinlichkeit nach in Thüringen zuerst gebaut; wenigstens ist dessen Cultur schon im Jahre 1290 in Erfurt allgemein gewesen. Noch im Jahre 1616 bauten 300 thüringische Dörfer Waid, und manches Dorf löste dafür jährlich 12 bis 16,000 Thaler, und das ganze Land 3 Tonnen Goldes.

Die letzte Zurichtung, welche man das Angiesen nennt, war ehemals nur ein Stadtgewerbe, vornämlich der fünf Waidstädte: Erfurt, Gotha, Langensalza, Tennstedt und Arnstadt, wohin der gewonnene und geballte Waid zu Märkte gebracht und verkauft wurde.

§. 2.

Die Waidpflanze, *Isatis tinctoria*, hat große gekerbte Wurzelblätter; die Stammblätter, welche fest auf ihnen sitzen, sind gleichförmig, hellgrün, ziemlich dick, unten breit, nach oben zu schmal, blaugrün und glänzend. Ihre 3 bis 4 Schuh hohe,

fingerdicke Stängel theilen sich oben in verschiedene Zweige, mit vielen, ohne Ordnung daran herunterhängenden Blättern. An den Zweigen stehen viele Blumen mit vier gelben, kreuzweise gewachsenen Blättern. Sie blüht im andern Jahre vom Mai bis Junius. Die Blumen hinterlassen eine kleine längliche Schote, die bei der Zeitigung schwarz wird; am Rande ist sie platt, in zwei gleiche Theile gespalten, mit breiten Ecken versehen, worin zwei längliche eiförmige, meist blaue Saamenkörner stecken. Die Blume steht in einem kleinen eiförmigen Behältnisse, das aus vier eiförmigen bunten Blättern besteht, in deren Mitte sechs Fäserchen wachsen, wovon vier so groß als die Blätter der Blumen, zwei aber kürzer sind. Auf diesen sind längliche, seitwärts stehende Knospen; in dem Mittelpunkte liegt die Frucht, welche länglich, an beiden Seiten eckig, und nicht höher als die zwei kurzen Fäserchen sind; fallen die Blumen und das Fruchtbehältniß ab, so ist die Frucht reif.

Diese Pflanze wächst in der Schweiz und an verschiedenen Orten in Teutschland, ja selbst auf den hiesigen Wäldern häufig wild. Der zahme Waid, *Isatis sativa seu latifolia*, ist eine Abänderung. Der französische Pastellwaid behauptet übrigens vor dem gemeinen Waide den Vorzug, weil er nicht nur mehrere, sondern auch feinere Farbestheile enthält. Herr Piutti in Molschleben bei Gotha, bauet ihn in großer Menge; nach dessen Versicherung er auch mit der nämlichen Cultur, Wartung und Pflege, wie der gemeine Waid, zufrieden ist. Ungeachtet verschiedene Waidbauer behaupten, daß der für diese Pflanze bestimmte Boden etwas schwer seyn müsse, wenn der darauf gezogene Waid viel Farbestheile enthalten sollte, so haben wir dennoch in dieser Hinsicht mit möglichster Vorsicht angestellte Versuche das Gegentheil gelehrt. Das zum Waidbaue bestimmte Ackerland muß leicht, schwarz, mild, und sehr fruchtbar seyn. Eine neu umgebrochene Wiese entspricht ganz unserer Absicht. Auf einem fetten und noch dazu gedüngten Sandboden habe ich ebenfalls den vortrefflichsten Waid gezogen. Auf einem steinigern Boden aber, oder auf einem Felde, das keinen tiefen Grund hat, kommt diese Pflanze nicht fort. In Rücksicht der Lage sind jene Felder die besten, welche an der Mittagsseite einer sanften Anhöhe liegen. Liegt das Feld in der Ebene, und kann also das Wasser nicht von selbst ablaufen, so muß man Wasserfurchen machen. Gewöhnlich kommt der Waid in die Brache. Sobald nun der Acker von den darauf befind-

lichen Sommerfrüchten leer gemacht worden ist, so düngt man ihn mit gut verfaultem und zusammen gemoderten Mist. Kann man sich als Dünger des Schaafmistes bedienen, so wird dieser unter allen Düngerarten die besten Dienste leisten. In dem zum hiesigen Gebiete gehörigen Umsdorfer Tröchtelborn, bringt man auf einen Acker von 128 Quadratruthen zehn einspännige Karren Mist. Will man ihn noch stärker düngen, so schadet solches nichts, sondern man erhält dagegen desto besseren Waid. Ist der Dünger auf dem Acker gehörig vertheilt und auseinander geworfen, so pflügt man ihn im Herbst noch ein. Im kommenden Frühjahr ackert man den Boden, sobald er sich, ohne zu schmieren, bearbeiten läßt, noch einmal, sät dann den Saamen bei windstillen Wetter aus, *) und egget ihn unter. Auf einen Acker von oben angegebener Größe braucht man eine hiesige halbe Mege Saamen, welcher jedoch nicht älter als höchstens sieben Jahre seyn darf, weil sich nachher die Keimungskraft gar sehr vermindert. Bei der Wahl des Saamens muß man vorsichtig zu Werke gehen, und im Fall man ihn nicht selbst erzo-gen, oder von anerkannt redlichen Leuten erkaufte hat, muß man ihn zuvor der Keimungsprobe unterwerfen; denn es giebt, wie ich bestimmt behaupten kann, bos-hafte Menschen, die ihn zuvor abbrühen, ehe sie ihn verkaufen. Ist der Saame gut aufgegangen, und haben die Pflänzchen das vierte Blatt, welches ge-wöhnlich nach 5 bis 6 Wochen erfolgt, erreicht, so reinigt man den Acker vom Unkraute und verdünnt die Pflanzen entweder durchs Verziehen oder mittelst des sogenannten Waideisens so, daß jede ungefähr einen guten halben Schuh von der andern entfernt zu stehen kommt. Dieses Verfahren wiederholt man wohl noch zweimal, und bemüht sich überhaupt, gleich beim ersten Säen die überflüssigen Pflanzen gehörig zu durchhauen; denn wer solches beim zweiten oder dritten Säen nachzuholen gedenkt, irrt sich sehr, weil die schon etwas starken Wurzeln alsdann wieder aus-schlagen und den Standpunct der übrigen Pflanzen verengen.

Das Abstoßen des Waides geschieht zum ersten Male, wenn die Blätter über eine Spanne lang her-angewachsen, und die untersten gelb zu werden anfan-

gen. Man knieet alsdann zu jedem Stocke hin, faßt die sämmtlichen Blätter in eine Hand zusammen, und stößt sie mit der andern durch das kaum gedachte Waideisen ab, wozu auch ein jedes langes Messer die-nen kann. Uebrigens nimmt man die Krone flach mit ab, und verlegt nicht gern die Nebenkeime der Wurzel. Beim Stöchen sieht man vorzüglich darauf, daß es weder zu hoch, noch zu niedrig geschehe, daß das unterste Blatt mit abgehe, damit beim Zusammen-rechen die Ständen beisammen bleiben, kein Blatt liegen bleibe, und das Zusammenhaken in kürzerer Zeit geschehe. Die abgestoßenen Blätter sammelt man in Körbe, bringt sie auf einen Wagen, der mit Flechten versehen ist, und fährt sie dann vom Lande weg. Da aber die Blätter größtentheils staubig sind, so fährt man sie an einen Fluß, Bach oder Teich, wäscht sie sauber, breitet sie auf einem Rasen aus, und wenn sie von der daran hängenden Feuchtigkeit abgetrocknet, so bringt man sie dann an jenen Ort, wo die in ihnen befindlichen Farbotheile ausgeschieden werden sollen.

Wenn die Blätter das erstemal abgestoßen sind, so lockert man den Boden wieder auf, reiniget ihn vom Unkraute, und überfährt ihn mit der Egge. Nach Verlauf von einigen Wochen kommen wieder neue Blätter zum Vorscheine, und wenn die untersten anfangen gelb zu werden, so schreitet man zur zweiten Aerndte, und verfährt hier auf die näm-liche Art, wie bei der ersten Aerndte. Bei gu-ter Witterung und bei einer zweckmäßigen Cultur kann man das Abstoßen der Blätter vielleicht auch zum drittenmale vornehmen, welches jedoch bei uns ein seltner Fall, und um so weniger Statt findet, da das mit Waid besäete Grundstück den nämlichen Herbst noch mit Winterfrucht bestellt wird. Will man Saamen ziehen, so läßt man so viel Waidstau-den, als man nöthig zu haben glaubt, stehen, blat-tet sie jedoch nicht ab; die übrigen aber ackert man um, und bestellt den Acker entweder im Herbst mit Winter-, oder im Frühjahr mit Sommerfrüchten. Gewöhnlich wird der Saame gegen das Ende des Julius, zuweilen aber auch erst in der Hälfte des Augusts des nächstfolgenden Sommers reif, wo man ihn dann auf einem lustigen Boden trocknet, und ihn nachher mit den Händen entweder abstreift, oder aus-klopft.

*) Verstattete es die Witterung, so könnte man schon im Januar oder Februar aussäen, denn diesem Saamen schaden Frost und Schnee nichts.

Gewinnung des Waid-Indigs.

§. 3.

Um den Waid-Indig zu gewinnen, hat man verschiedene Verfahrensarten eingeschlagen. Da es sehr gut ist, wenn man die nöthige Menge Wasser in die Indig-Werkstätte führen kann, um damit das Kraut in der Waidküpe einzuweichen; so legt man diese Werkstätte am liebsten an einem solchen Orte an, wo das Wasser durch Rinnen zugeführt werden kann. Fluß- und Regenwasser ist hier und bei den meisten chemischen Arbeiten, wie wir bereits oben gehört haben, dem Quellwasser vorzuziehen. Wenn der Waid nach seiner Reife geschnitten und gewaschen ist, so bringt man ihn in die Weich- oder Gährungsküpe, und beobachtet hier das nämliche, wie bei dem Anil, wovon wir bereits oben gehandelt haben. Da auf die rechte Beendigung der Gährung die ganze Kunst der Indigbereitung beruht, so schöpft man, wenn sich auf der Oberfläche der Küpe pyramidenförmige Schaumflöden zeigen, etwas von der Brühe in ein helles Glas und schwenkt sie einige Zeit darin um. Ist nun die Gährung schon so weit gediehen, daß die Fartheile ausgeschieden und durch das folgende Schlagen vollends zur Abscheidung von der Flüssigkeit und Vereinigung unter sich gebracht werden könnten, so wird man jetzt schon in dem Glase dieselbe Wirkung bemerken. Es werden nämlich nach dem Grade der Gährung die zarten ausgeschiedenen Fartheile in ihrer blauen Farbe sichtbar werden, sich nach ihrer Schwere zu Boden senken, und obenauf ein gelbes Wasser hinterlassen. Bemerket man in dem Glase, daß die blaue Farbe sich abscheidet, so darf man die Küpe nicht länger in Gährung lassen, sondern man leert sie schnell aus und läßt das ganze Wasser, welches eine dunkelgrüne Farbe hat, von dem Kraute in die Schlagküpe laufen. Diese grüne Farbe ist nun ein Product der Mischung der gelben und blauen Farbe; man hat also zu arbeiten, um die blaue Farbe aus ihrer Vereinigung mit der gelben abzuscheiden, und für sich allein darzustellen. Zu dem Ende müssen sich, sobald das Wasser aus der Gährungsküpe in die Schlagküpe abgelassen worden ist, sogleich drei oder vier Arbeiter, nach der Anzahl der Schlagstangen, an selbige stellen, und die Schlagung der Fartheile unablässig bis zur bestimmten Zeit fortsetzen. Durch diese Bewegung der Brühe bilden sich in derselben kleine Massen, die man das Korn nennt. Während des Schlagens entsteht oft ein starker Schaum, der den Arbeitern

hinderlich ist, den man aber durch eine Portion zugeschütteten Dels vermindern kann. Sobald man nur die Lunterung bemerkt, nämlich, wenn bei einer kleinen Probe sich bald ein blaues flockiges Pulver zu Boden setzt und ein gelbes Wasser oben stehen bleibt, so hört man mit dem Schlagen auf und läßt die Küpe ruhig stehen. Es wird sich indessen ein blauer Saß zu Boden senken, und ein gelbes Wasser oben stehen bleiben. Einige Stunden Ruhe sind gewöhnlich hinreichend, wenn kein Fehler vorgegangen ist. Alsdann öffnet man den ersten Hahn an der Küpe und läßt das Wasser langsam weglaufen; nach diesem öffnet man den andern und läßt vollends alles übrige Wasser ablaufen, bis zuletzt der dicke Farbesaß auf dem Boden der Küpe frei zurückbleibt. Hat man nun alles Wasser durch die beiden Hähne ablaufen lassen, so öffnet man auch den dritten, damit durch diesen das übrige noch abfließen könne. Endlich wird auch der unterste Zapfen herausgezogen, damit der ganze Saß in die vorher ganz ausgeleerte und gereinigte Sehlküpe falle. Dann läßt man zuletzt einen Arbeiter in die Schlagküpe steigen, welcher den Saß mit einem Federwische zusammenkehrt, und ganz rein ausspült. Rathsam ist es, den Farbesaß, wie er aus der Schlagküpe in die Ruheküpe abgelassen wird, durch ein Haarsieb laufen zu lassen, damit alle noch dabei befindlichen Unreinigkeiten abgeschieden werden. Nun schöpft man den reinen Indigbrei aus der dritten Küpe in die schon oben beschriebenen Leinwandfläcke, und hängt sie an die Haken des Wandrechsens, wo sie so lange hängen bleiben, bis kein Wasser mehr abtröpfelt. Nun schüttet man den dicken Saß in platte Kästen, und behandelt ihn auf die nämliche Art, wie wir bereits oben bei der Gewinnung des Indigs aus der Anilpflanze gehört haben.

§. 4.

Wichtige Versuche hierin hat auch der Färber, Herr Kulenkamp gemacht. Er that dieses zur Erhaltung eines Preises, und entlehnte seine Beschreibung von der Indigbereitung in America. Er behauptet nämlich daß man das Wasser zur Fäulungsküpe heiß machen müsse, weil unser Klima kälter ist, nur muß man verhüten, daß das Kraut nicht feche, sonst geht Alles verloren. Er verfährt auf folgende Art: er läßt reines Flußwasser kochen, und so, und dieses erfolgt, löscht er das Feuer aus, damit das Kochen aufhört. Man füllt hierauf den

Kessel mit frischen, so wenig als möglich zerquetschten, Waiblättern an, so viel man hineinbringen kann, und rührt Alles wohl durch einander. Man öffnet sodann den Zapfen des Kessels, der aber inwendig mit einem wollenen Lappen überzogen seyn muß, damit alles Dicke zurückbleibe. Das Wasser läuft hier klar, olivenfärbig ab, welches man in eine Butte laufen läßt. In dieser befindet sich ein Drittel so viel, als man Brühe hat, schwaches Kalkwasser. Man beobachtet bei diesem Kalk das Verhältnis, daß man einen Theil ungelöschten Kalk auf 200 Theile Wasser rechnet. Man rührt Alles wohl durch einander, worauf sich ein schönes dunkles Grasgrün ergiebt, welches einen blauen Schaum mit sich führt. Man läßt es sodann ruhen, damit sich die zusammengeronnenen Farbestheile setzen. Man wartet hierauf eine Stunde, und zapft mittelst verschiedener, in dieser Kufe über einander befindlichen Hähne das oben aufstehende gelbe Wasser bis auf den blauen Niederschlag ab. Man füllt jetzt das Faß mit kaltem Brunnenwasser wieder voll, rührt den Bodensatz um, damit sowohl das gelbe, als das Kalkwasser davon rinnen kann, und läßt, sobald sich Alles wieder gesetzt hat, augenblicklich das Wasser ab, damit keine neue Gährung entstehe. Den dicken blauen Brei füllt man sodann in Krüge, schüttet auf jeden Wassereimer voll eine Unze Vitriolöl, läßt es einige Stunden so stehen, und gießt das oben stehende trübe Wasser wohl ab, und trocknet ihn so geschwind als möglich, so erhält man einen schönen Waibindigo.

Nach dem 126ten Stücke des Correspondenten von und für Deutschland hatte der Statthalter von Deßau, Graf von Saurau, den Professor Freiherrn von Jacquin, Ritter von Scheerer und Herrn Prechtel aufgetragen, den vom D. Heinrich zu Plan in Böhmen eingeschickten, von ihm aus Waib fabricirten Indigo, und die Verfahrensart, die derselbe dabei beobachtet hat, genau zu untersuchen. Diese Untersuchung gewährte folgende Resultate:

Das Pigment, welches D. Heinrich erzeugte, ist in allen Stücken identisch mit dem ost- und westindischen Indigo. Seinem äußern Aussehen nach ist es im gereinigten Zustande von diesem nicht zu unterscheiden, und in Hinsicht seiner tingirenden Eigenschaften verhält es sich auf Wolle, Seide,

Baumwolle und Leinen eben so, wie das ausländische, so daß es nicht als ein Surrogat des Indigo, sondern als wahrer Indigo anzusehen ist. Dieser inländische Indigo kommt so wohlfeil im Preise, daß er auch in dem Falle, wenn dem ausländischen eine freie Concurrenz offen stünde, beträchtlich wohlfeiler, als der ost- und westindische seyn würde. Nach der seit langer Zeit in Italien, Frankreich und Deutschland üblich gewesenen Methode, mittelst der Gährung aus dem Waib Indigo zu ziehen, erhält man zwar auch guten Indigo; diese Operation erfordert jedoch so viele Behutsamkeit, Vorsicht und Geschicklichkeit, und ist so vielen Neben Umständen unterworfen, daß die unglücklichen Zufälle dabei oft allen Gewinn verzehren. Von dieser Methode ist die neue und originelle Methode des Herrn D. Heinrich ganz verschieden, und seine Verfahrensart hat vor jener so wesentliche Vorzüge, daß man erst durch diese die Indigofabrication aus Waib als völlig und sicher begründet ansehen kann. Seine Verfahrensart ist so einfach und dabei so sicher im Erfolge, daß es zur richtigen Ausübung ihrer Operationen weiter gar keiner chemischen Kenntnisse bedarf, und sie von jedem gemeinen Landwirthe unternommen werden kann.

Von dem Verfahren des Herrn D. Heinrich ist bis jetzt nichts öffentlich bekannt geworden.

Nach Chaptal, Thenard, Gay-Lussac, Board und Ternain stellte Herr Professor Meinelke zu Cassel folgende Resultate über Gewinnung des Waib-Indigs zusammen:

Einsammlung der Waiblätter.

„Die Blätter der Waibpflanze (*Isatis tinctoria* L.) werden kurz zuvor, ehe sie weiß und gelb werden, abgeschnitten. Der günstigste Zeitpunkt zu dieser Einsammlung tritt ein, wenn sich die Blätter am Rande etwas violett färben. Das Abschneiden der Blätter muß in der möglich kürzesten Zeit geschehen, damit man sie bald zur Gährung bringen kann, ehe sie sich erhitzen, und der darin enthaltene Indigo verdorrt. Am reichsten an Indigo sind die Blätter, wenn das Jahr heiß und trocken ist. Am leichtesten wird der Indigo gewonnen, wenn das Einsammeln der Blätter nach heiteren Tagen geschieht. Erförnte Blätter können wohl noch Indigo liefern, allein die Gährung acht

langsamere von Statten und der Gewinn an Indigo ist geringer. Wenn man im März den Waid aussäet, so kann man schon im Junius die Blätter abschneiden, und dies nachher alle vierzehn Tage wiederholen. Vortheilhaft ist es, den Waid zwei Jahre stehen zu lassen, weil man im zweiten Jahre schon im März das erste Einsammeln vornehmen kann, so daß man in zwei Jahren zwölf bis dreizehn Blätter-Aernden bekommt.

Gährung der Waibblätter.

„Die abgeschnittenen Blätter legt man sogleich in weidene Körbe. Diese Körbe taucht man ins Wasser, um Staub und Erde abzuwaschen, die etwa daran hängen. Dann schüttet man sie in einen wohl gereinigten Kübel, und legt sie darin so zu recht, daß sie nicht zu dicht, aber auch nicht zu locker beisammen liegen. Man deckt Bretter auf die Blätter, damit sie fest liegen bleiben. Der hölzerne Kübel muß so groß seyn, daß 200 bis 400 Pfund Blätter auf einmal darin bearbeitet werden können.

„Wenn die Blätter im Kübel zurecht gelegt sind, so gießt man Wasser darauf, und zwar so viel, daß es zwei bis drei Zoll über den Blättern steht. Man muß weiches Wasser nehmen, worin sich die Seife gut auflöst. Wenn die Jahreszeit kalt ist, so trägt man das Wasser zuvor in die Werkstätt, und gebraucht es erst dann, wenn es eine Temperatur von zwölf bis dreizehn Grad nach Reaumur's Thermometer angenommen hat; dann wird die Gährung leichter. Auch muß die Werkstätt, wo die Gährung geschehen soll, wenigstens zwölf Grad Reaumur warm seyn. Es ist gut, die Gährung so anzufangen, daß sie bei hellem Tage gerndiat seyn kann, nicht allein, um den Grad der Gährung besser beobachten und zu rechter Zeit aufhalten zu können, sondern auch, um Zeit zu den fernern Arbeiten, die in der Nacht nicht gut gesingen, zu behalten. Die Gährung fängt im Sommer nach einigen Stunden an; sie tritt früher oder später ein, nach Verhältniß der Temperatur in der Werkstätt, oder des gebrauchten Wassers.

„Das Wasser färbt sich zuerst gelb. Es steigen Blasen auf, die Anfangs weiß aussehen, aber nach-

her werden sie Kupferfarben und endlich blausch durch den Zutritt und die Einwirkung der Luft. Der Aufguß wird etwas bitterlich, fast wie eine Lauge. Das Wasser färbt sich immer mehr und wird grünlich gelb. Die Gährung erreicht im Sommer nach 18 bis 20 Stunden ihren gehörigen Grad; bei kalter Witterung kann es mehrere Tage dauern. Man erkennt, ob die Gährung den nöthigen Grad erreicht hat, wenn die gelbe Farbe der Flüssigkeit in's Grüne spielt, und die Blasen Regenbogenfarben spielen; doch das sicherste Mittel, den Zeitpunkt zu erkennen, wo man die Gährung hemmen muß, ist: die Flüssigkeit mit einem Glase auszuschöpfen, und nach und nach Kalkwasser zuzutropfen. Wenn sich durch diese Mischung ein schönes tiefes Grün entwickelt, und man darin eine große Menge hochgrüner Flecken bemerkt, so hat die Gährung den gehörigen Grad erreicht. Daher muß man die Flüssigkeit von Stunde zu Stunde probieren, von dem Augenblicke an, wo die Blasen anfangen zu erscheinen, und muß die Gährung aufhalten, wenn man einen reichlichen Niederschlag von hochgrüner Farbe erhält. Wenn man die Gährung zu lange nach diesem Anzeichen fortsetzen wollte, so würde der Indigo sich selbst zersetzen, und man würde nur wenig Indigo von sehr schlechter Qualität erhalten. Ueberhaupt ist es besser, zu früh, als zu spät die Gährung zu hemmen. Im ersten Falle gewinnt man einen vorzüglich schönen Indigo, und wenn noch Indigo in den Blättern zurückgeblieben seyn sollte, so kann man sie auf die eben beschriebene Weise einer zweiten Gährung aussetzen.

Fällung des Indigo.

„Wann die Gährung den gehörigen Grad erreicht hat, und die Flüssigkeit bei der Probe die vorhin bemerkten Anzeichen zeigt, so öffnet man den Hahn am Boden des Kübels, und läßt alles Wasser in einen zweiten Kübel ablaufen, der wenigstens doppelt so viel enthalten kann, als der erste; und mit Leinwand überdeckt ist, damit die Flüssigkeit durchfiltrire, und von Unreinigkeit gereinigt werde. Dann gießt man nach und nach Kalkwasser auf die Flüssigkeit; die Mischung trübt sich und wird hochgrün. Nun schwimmt der Indigo, gemischt mit dem gelben Stoffe in der Flüssigkeit und bildet zahllose Flocken, welche in der Ruhe von selbst niederfallen.

„Das Kalkwasser bereitet man, indem man wenigen gebrannten Kalk in vielem Wasser löset. Wenn sich der Kalk völlig gelöst und zertheilt hat, so läßt man die Mischung stehen, um das klare Wasser, das über dem niedergefallenen Kalk schwimmt, abzugießen. Dieses ist das Kalkwasser, welches aus einem Theile Kalk in 200 Theilen Wasser aufgelöst besteht.

„Ein anderes Fällungsmittel wendet *Donquès* an, das er auf folgende Weise zusammensetzt. Er nimmt acht Pfund gebrannten Kalk, und besprenkt ihn mit wenigem Wasser; sobald er zerfallen ist, so rührt er ihn in einem Kübel mit Wasser ein, und läßt ihn stehen, nachdem er stark umgerührt worden. Zugleich läßt er 64 Pfund Asche von frischem Holze in 46 bis 48 Maß Wasser auflösen. Darauf hält er das Kochen auf, und läßt die Auflösung stehen; sie zeigt nach *Beaumont's* Areometer drei Grad. Diese beiden Flüssigkeiten unter einander gemischt, geben ihm sein Fällungsmittel. Diese Mischung ist hinreichend für 650 Pfund Weidblätter.“

Scheidung des Indigs von dem gelben Stoffe.

„Wenn die Mischung des Kalkwassers mit der gegohrenen Flüssigkeit jenen grünen Niederschlag, der in dem Aufgusse schwimmt, gegeben hat, so kommt es nur darauf an, den Indig abzuscheiden. Hierbei kann man auf doppelte Weise verfahren.

„1) Einige schlagen und rühren das Wasser stark mit einer Pritsche, oder mit einem Quirl, den sie schnell herum drehen, bis sie in der Flüssigkeit, die sie in ein Glas oder auf einen porzellanenen Teller gießen, die blauen Indigkörner schwimmen sehen, und das Korn sich gut gesondert hat. Das Quirlen treibt eine große Menge Blasen herauf, die sich zuweilen drei Fuß über der Flüssigkeit erheben, und bei der Berührung der Luft ein schönes Blau annehmen. Diesen Schaum heben sie sorgfältig ab, und gießen ihn in kleine hölzerne Mulden, setzen ihn der Luft aus, bis er schön blau ist, und bringen ihn auf den Trockenboden.

„Das Quirlen darf zuweilen nur eine Viertelstunde dauern, selten erfordert es mehr, als zwei Stunden. Hiervon ist es nöthig, eine neue Quantität Kalkwasser hinzuzusetzen, um die Fällung des Indigs zu beschleunigen. Wenn das Quirlen den Indig abgesondert hat, so läßt man die Flüssigkeit

ruhig stehen. Der Indig setzt sich nach und nach am Boden des Kübels nieder, und die Flüssigkeit wird klar und durchsichtig.

„2) Ein anderes Verfahren, den Indig von dem grünen Stoffe abzuscheiden, besteht darin, daß man den grünen Niederschlag, der in der Flüssigkeit schwimmt, sich niedersetzen läßt. Sobald der Niedersatz geschehen ist, so läßt man die darüber befindliche Flüssigkeit ablaufen, und gießt auf den Rückstand Salzsäure oder Schwefelsäure, die durch Wasser so weit verdünnt ist, daß sie nur zwei oder drei Grad nach *Beaumont's* Areometer anzeigt. Von dieser Säure gießt man so viel zu dem Rückstande, daß die Mischung einen sauren Geschmack, wie schwarzer Weinessig bekommen hat. Nun entwickelt sich das Blaue. Man rührt die Mischung, um die Einwirkung der Säure auf allen Punkten zu erleichtern. Darauf gießt man Wasser hinzu, um den Indig zu waschen. Man rührt die Mischung nochmals um, und läßt sie ruhig stehen, und wenn der Indig sich abgesetzt hat, so läßt man das Wasser darüber abfließen. Der grüne Rückstand wird freilich auch blau, ohne Hülfe der Säure, schon durch den Zutritt der Luft; allein die Säure gewährt den Vortheil, daß sie den Kalk anscheidet, womit der Indig gemischt ist, und die Absonderung der gelben Substanz erleichtert.

„Durch dieses zweite Verfahren, erhält man einen weit reinern und schöneren Indig, als durch das erste. Um sicher zu seyn, daß man allen Indig gefäht hat, der sich in der Flüssigkeit befindet, kann man sie nur in ein Glas gießen, und Kalkwasser hinzuschütten. Wenn sich kein grüner Niederschlag mehr bildet, so enthält die Flüssigkeit keinen Indig mehr. Im entgegengegesetzten Falle behandelt man das Wasser von neuem nach der einen oder andern, eben beschriebenen Methode.“

Trocknen des Indigs.

„Wenn man alles Wasser, das über dem Rückstande vom Indig steht, abgegossen hat, so bringt man den Indig auf ein trichterförmiges Seibezeug von Leinwand, das man inwendig mit Fieß- oder Löschpapier ausgelegt hat. Da tröpfelt das Wasser aus, und der Indig wird eine feste Masse. Darauf hebt man den Indig mit einem hölzernen Spatel heraus, und legt ihn in flache Gefäße von weißem Holze, deren Boden aus Leinwand besteht. Man setzt diese Gefäße auf ein Trockenbret, oder auf Latten, die

an der Wand befestigt sind. Der Trockenboden muß dunkel und gegen den Luftzug geschützt seyn. Man unterhält darin eine Temperatur von 20 bis 30 Grad Reaumur. Wenn der Indig so fest wie ein harter Kuchen geworden ist, so drückt man ihn mit dem hölzernen Spatel zusammen. Nach drei oder vier Wochen hat der Indig seine gehörige Consistenz erhalten. Dann zerschneidet man ihn in kleine Stücke, um ihn in dem Handel zu verbreiten. Zuweilen erzeugen sich Maden im Indig, vorzüglich wenn das Trocknen langsam geschieht. Diese muß man sorgfältig wegnehmen, sonst möchten sie den Indig aufzehren.

„Poteziani von Prieti, welcher alle Kosten des Anbaues des Waides und der Bereitung des Indig berechnet hat, gewann 13 Pfund Indig, deren jedes ihm auf 2 Franken zu stehen kam. Er zog 1 Pfund, 6 Loth aus einem Centner frischer Blätter. Donques von Alby zog aus einem Centner Blätter 1 Pfund, 8 Loth Indig. Mohu zu Dresden erhielt 10 Loth vorzüglichen Indig und 22 Loth mittelmäßigen aus einem Centner, welches beweist, daß das südliche Klima zwar günstiger für die Fabrication des Indigs ist, aber auch im Norden derselbe gut gewonnen werden kann.“

§. 5.

Zum Schluß stehe hier noch eine Berechnung des Ertrages von einem mit Waid bepflanzten Acker:

A u f w a n d.

	Mtbl. Gr.
a) Zehn einspännige Karren Mist zu 12 Gr., einschließlich des Fuhrlohns, betragen 5 Mtbl. Da aber der Waid das Land wenig ansaugt, so muß man den Dünger wenigstens auf 3 Culturjahre vertheilen; mithin wäre der Aufwand eines Jahres	1 16
b) Den Acker zweimal zu pflügen und einmal zu eggen.	1 6
c) Eine halbe Meße Saamen	— 4
d) Den Acker zu jäten und zu roden	1 6
e) Den Waid abzustößen	— 16
Summe des Aufwandes	5 —

E r t r a g.

Mtbl. Gr.

Bei gänzlicher Ermangelung der Konkurrenz ist für den Acker gut cultivirten Waid zu vereinnahmen 25 —

Macht der Waidbauer aus dem erhaltenen Waid die Waidballen selbst, so erhält er bei einem jeden Stiche, im Durchschnitt gerechnet, 100 Ballen. Wenigstens zwei Stiche angenommen im Jahre und das Schock Ballen nach dem Mittelpreise von 3 Gr. angeschlagen, thut der Ertrag 25 Mtbl.

Die Aufwandssumme betrua 5 —

Diese abgezogen bleibt reiner Ertrag 20 —

Ein Acker mit Waid bepflanzt, mag auf einen Schnitt 10 bis 11 Pfund Waid-Indig liefern; zwei Schnitte geben also einen jährlichen Gewinn von 20 bis 22 Pfund. So könnte also das Pfund Waid-Indig für 1 Mtbl. 3 Gr. 3 Pf. bis 1 Mtbl. 6 Gr. geliefert werden. Der Preis des ausländischen Indigs ist im Durchschnitt, das Pfund zu 5 Mtbl., und es würde demnach unser einheimischer Indig 3½ Mtbl. weniger zu stehen kommen. — Ein Gewinn, der um so erspriesslicher ist, da er dem Vaterlande selbst bleibt.

Ueber die Verarbeitung des Waid-Indigs selbst, zum Färbereigebrauch, so wie über die nähern Vortheile bei dessen Bereitung, wird der Verfasser dem Publicum die Resultate mittheilen, so bald sie nach seinen eignen Erfahrungen gereift sind.

2.

Ueber den Genuß des Land- und Garten = Lebens.

(Mit 2 Kupfern, Tafel 28 u. 29.)

Wen reizet, wem behaget wohl nicht der süße Genuß des Land- und Garten = Lebens? Wer ist so stumpfsinnig, daß nicht die tausendförmige schöne Natur mit allen ihren Hochgenüssen, in einer weiten romantischen Gegend, oder auch nur in den engen

Gränzen eines zierlichen Gartens, fern vom Getümmel der peinvollen Stadt, auf sein Herz und Sinn wirken, und ihm den Wunsch entlocken sollte, recht oft in sein kleines Land- oder Gartenhaus entfliehen, und still und ruhig da seines Lebens genießen zu können.

Es ist zwar für alle große und reiche Städte, in welchen Geschäfte und das rastlose Treiben der Berufs-Arbeiten, Leidenschaften und Verhältnisse, die Menschen überspannen und zusammenpressen, ein dringendes Bedürfnis geworden, denselben so oft als möglich zu entfliehen, und Erholung im Garten- und Landleben zu suchen; eigentlich sind es aber doch die Engländer, und wir müssen, um gerecht zu seyn, dies gestehen, — welche uns zuerst den wohlthätigen Fingerzeig und vernünftigen Wink gaben, diesen Genuß zu simplifiziren und allgemeiner zu machen. Garten- und Landhäuser waren sonst meistens ein Gegenstand des Luxus und der Ostentation, worin der reiche Besitzer, an Statt still und ruhig der schönen Natur und der einfachen ländlichen Freuden zu genießen, schmausete und fast noch unruhiger lebte, als in der Stadt selbst. Nicht so der Engländer. Er baut sich sein kleines Cottage, oder sein Shooting or Fishing-Lodge, worin nur er und sein geliebtes Weib, oder ein Paar gleichgesinnte besuchende Freunde, im Sommer auf ein Paar Tage Raum und Schlafstellen haben, in seinen Garten, an ein schönliegendes Dorf, ohne große Kosten, flieht dahin so oft er kann, und genießt da die Freuden des Gartenlebens, der Jagd oder Fischerei, und die Reize der schönen Natur. Diesen Genuß kann sich auch der minder reiche Mann, der kein Landgut, nur einen Garten besitzt, und ein eingeschränkteres Privatleben führt, ohne große Kosten verschaffen. Der reichere Lord baut sich dann auch wohl auf seinem Landgute sein schöneres Farm-House, oder in seinem Park seine größere, und im höheren architectonischen Style verzierte Villa nach

dem Maasstabe seines Vermögens und seiner Bedürfnisse.

Wir besitzen von einem englischen Architekten, John Plaw, ein kleines Kupferwerk, unter dem Titel:

Rural Architecture, or Designs from the simple Cottage to the decorated Villa; including some, which have been executed; by John Plaw, Architect and Surveyor; London by J. Taylors, 1794. 4to.

worin derselbe auf 62 Aquatinta-Blättern die hübsche Idee ausgeführt hat, von dem einfachsten Land- und Gartenhause, oder der sogenannten Cottage, an, bis zur prunkvollsten Villa, die Grund- und Aufrisse zu geben. Herr Plaw ist in London als ein geschmackvoller Architect bekannt, und mehrere reiche Engländer ließen sich von ihm ihre Landhäuser bauen, deren Plane auch mit in dieses Werk verwebt sind. Wir wollen nur einige kleinere davon für das N. T. Garten-Magazin ansheben, und, da sie auch gewiß für Deutschland brauchbar sind, hier mittheilen. Vielleicht geben sie den Lesern Ideen und Muster zur Nachahmung für ihr eignes Bedürfnis.

Das erste ist ein kleines englisches Garten-, Jagd- oder Fischer-Haus, dessen Grund- und Aufriss wir hier auf Tafel 28 u. 29. liefern. Es hat gerade Raum für eine einzetne kleine Familie, und ein Paar Domestiken, in dem Parterre, und dem oberen Stocke; und in diesem beschränkten Raume doch alle kleine Bequemlichkeiten, die man für das Leben auf ein Paar Sommer-Monate in einem Garten- oder kleinen Jagdhause verlangen kann. Man sieht, daß es in einer ländlichen Gegend und am Wasser liegt. Die folgenden werden andere Formen liefern.

(Die Fortsetzung folgt.)

I n h a l t.

	Seite		Seite
IV. Blumiflerei.		XI. Garten-Miscellen.	
1. Darstellung aller bis jetzt in Europa bekannten, als eigne Arten wirklich bestehenden Heiden, und charakteristische Beschreibung vorzüglich schön blühender Arten dieser Gattung. (Fortf.)	249	1. Der ausländische Indig und das Surrogat desselben, der Waid-Indig. Ein Beitrag zur Beförderung einheimischer Production. Von Herrn Kammer-Präsident von Resch zu Erfurt.	277
2. Cordia Sebestena. (Die Sebesten = Corbie.) (Mit Abbildung auf Taf. 25.)	263	2. Ueber den Genus des Land- und Garten-Lebens. (Mit 2 Kupfern, Tafel 28 u. 29.)	290
VI. Obst-Cultur.			
Ueber die alte und neue Obstkultur in Italien. (Mit Abbildungen auf Taf. 26 u. 27.)	264		

* * *

Zu diesem Hefte gehören folgende Abbildungen:

- Tafel 25. Cordia Sebestena. (Die Sebesten-Corbie.)
 — 26 u. 27. Römische Birn-Sorten.
 — 28 u. 29. Engl. Garten-, Jagd- oder Fischer-Haus.



Cornell
University
Library

Cordia Sebeckiana.

Fig. 7.

Fig. 4.



Fig. 6.



Fig. 2.



Fig. 3.



Fig. 5.



Fig. 1.



Corn.
Univers.
Libraries

Fig. 8.



Fig. 9.



Fig. 10.



Fig. 12.

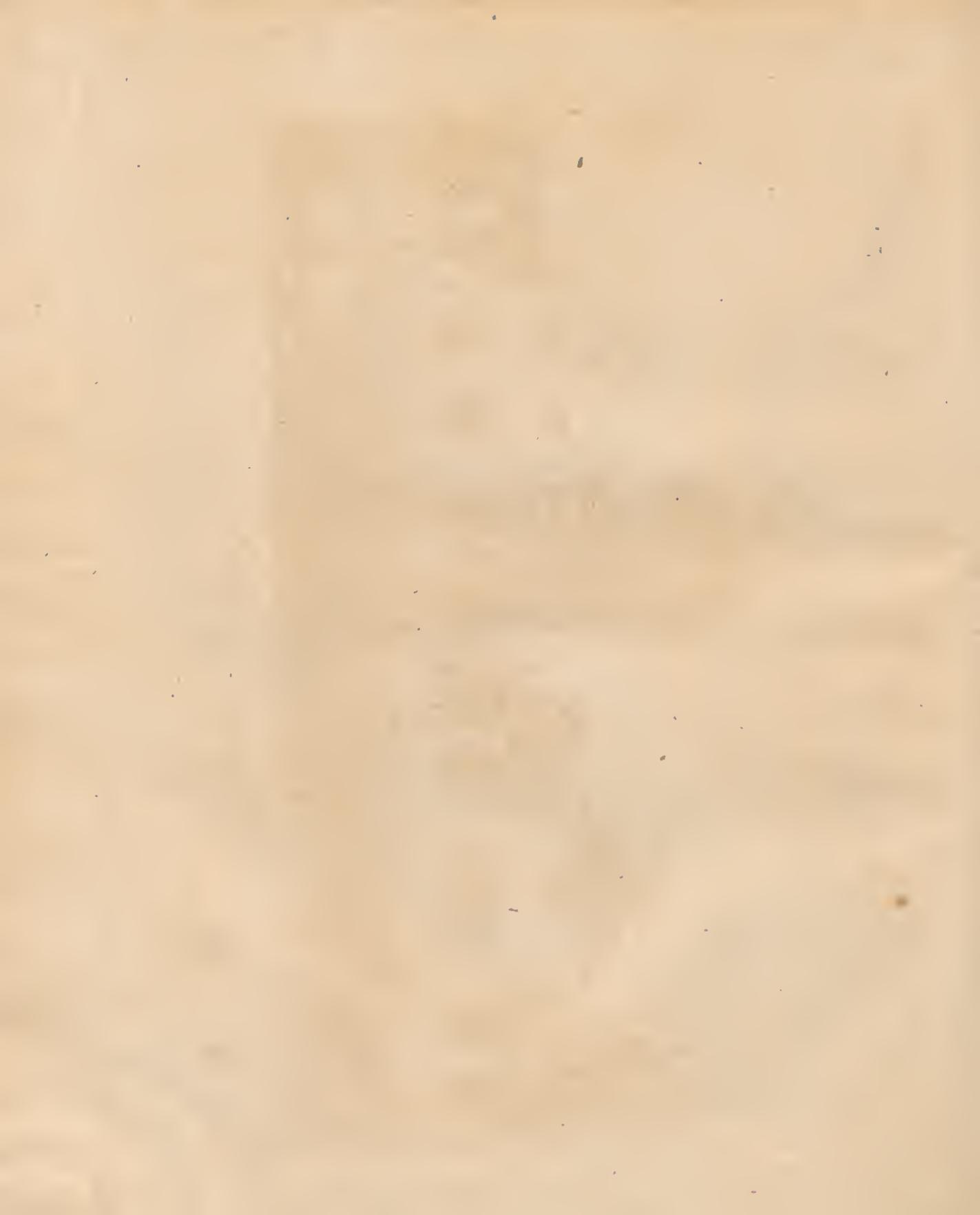


Fig. 15.



Fig. 11.

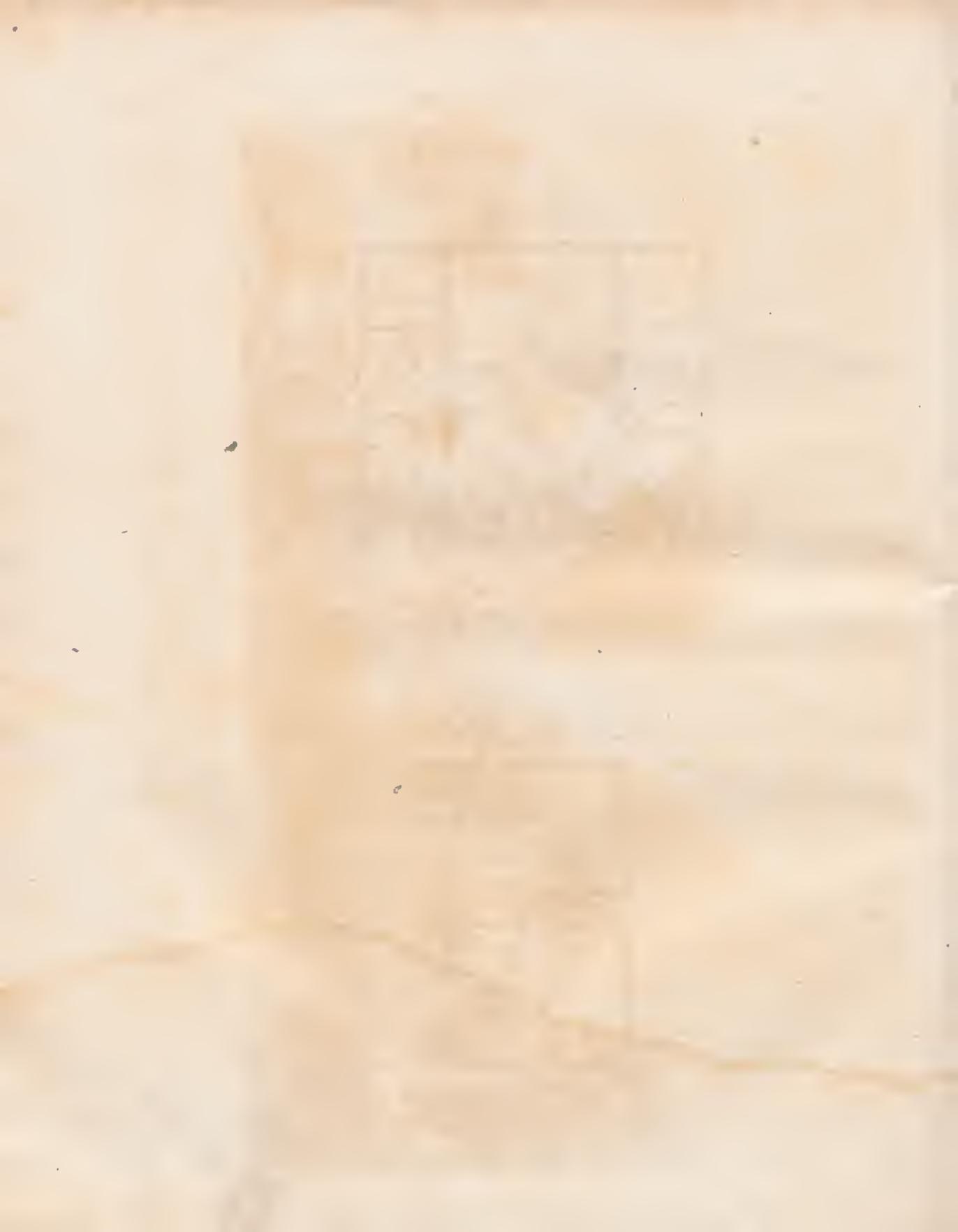




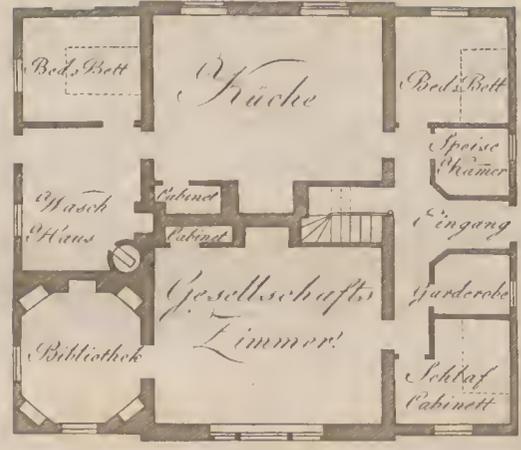


W. Leines Englisches
Garten-Jagd-oder Fischer-Haus.

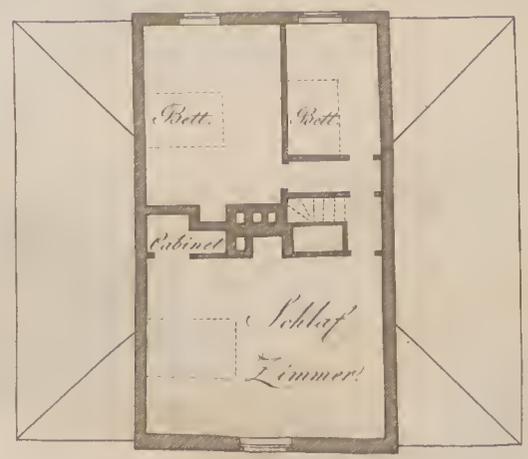




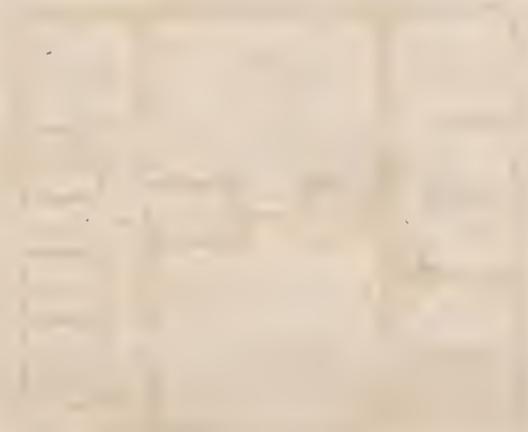
Parterre.



Zweites Stock.



Ein kleines Englisches
Garten- Pöhl- oder Fischer- Haus.



Allgemeines Deutsches

Garten = Magazin.

Achten Jahrgang, VIII. Stück. August 1811.

Blumiflerer.

I.

Darstellung

aller bis jetzt in Europa bekannten, als
eigne Arten wirklich bestehenden Heiden,
und charakteristische Beschreibung vor-
züglich schön blühender Arten dieser
Gattung.

(Fortsetzung und Beschluß von S. 263 d. v. Stück.)

140) *Erica Massoni*. L. — Massonsche
Heide. *h.*

Syn. E. *Massonia*. Andr.

Ein ungefähr 2 Fuß hoher Strauch, dessen
Zweige mit vierfachen, kurzen, dachziegelförmig
N. X. Gart. Mag. VIII. Jahrg. 8. St. August 1811.

über einander liegenden (nach Andrew's fast ho-
rizontal absteigenden) behaarten Blättern dicht
besetzt sind. Die ungestielten Blumen, mit kur-
zen, grünen, behaarten Kelchblättchen, $1\frac{1}{2}$ Zoll lan-
ger cylindrische Krone, die an der Basis purpur-
roth, in der Mitte blauroth und an der aufrechten
Mündung weingrün gefärbt ist, und mit einge-
schlossenen Befruchtungstheilen, erscheinen an den
Enden der Zweige in kopfförmigen Dolben. Sehr
schön. Sie blüht vom Mai bis August und ist
abgebildet in *Andr. Heath. tab. 101.* —
Curtis Bot. Mag. tab. 356.

141) *Erica mediterranea*. L. — Mittel-
ländische Heide. *h.*

Ein aufrechter, 2 — 3 Fuß hoher Strauch,
mit gebogen-aufrechten Ästen, vier- und fünf-
fachen, gleichbreiten, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, dunkelgrünen

Blättern und rosenrothen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, glockenförmigen Blumen, mit gleichfarbigem Kelch und vorragenden braunen Antheren; die Blumen erscheinen gegen die Enden der Zweige, einzeln oder zu zwei bis drei beisammen in den Blattwinkeln und bilden kurze Blummähren. Das Ganze schön. — Sie blüht im April und Mai und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. VII.* — *Curt. Bot. Mag. tab. 471.* — Das Vaterland dieser Art ist Portugal und Spanien.

142) *Erica melanthera*. L. — Schwarzstauobrutliche Heide. h.

Ein 1 Fuß hoher gebogener Stamm, mit dreifachen, keilen, liniensförmiger Blättern und blutrothen, glockenförmigen Blumen mit gleichfarbigem Kelch und schwarzen, in der Mündung schwarzen Antheren. Sie blüht im Mai und Junius.

143) *Erica melastoma*. Andr. — Schwarzstauobrutliche Heide. h.

Mit vierfachen, pfiemensförmigen Blättern und einzelnen ungefielten hängenden Endblumen. Blume: der Kelch und dessen Deckblättchen sind goldgelb; die eiförmige, fast $\frac{1}{2}$ Zoll lange Blumenkrone ist an der untern Hälfte ebenfalls goldgelb, die obere Hälfte hingegen, welche aus den aufrechten, an die hervorstehenden Antheren angeschlossenen Randlappen besteht, schwarz; die fadenförmigen, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll langen ziegelrothen Antheren, liegen dicht an dem etwas längern goldgelben Griffel. Ein Prachtblume. — Sie blüht vom Februar bis Julius und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 11.*

144) *Erica monadelphia*. Andr. — Versachsenfädige Heide. h.

Mit gleichbreiten, stumpfen, dreifachen, anliegenden Blättern und länglich-ovalen, zu drei beisammen stehenden Endblumen mit vorragenden Staubbeutel. Die Farbe der Blume ist nirgends angegeben. Die Blütezeit soll nach *Wais* vom August bis December dauern. — Diese Art scheint überhaupt als eigene Art noch zweifelhaft zu seyn.

145) *Erica multiflora*. L. — Vielblütige Heide. h.

Mit fünffachen, gleichbreiten, abstehenden Blättern und langgestielten, glockenförmigen, purpurrothen Blumen, mit blaßrothen, hervorstehenden Antheren. Ohne besondere Auszeichnung. — Sie blüht vom Julius bis September und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. V.*

146) *Erica muscari*. Andr. — Wohlriechende Heide. h.

Mit vierfachen, liniensförmigen, dreikantigen Blättern und eiförmigen blaßgelben Blumen mit eingeschlossenen Befruchtungstheilen. Sie empfiehlt sich nur durch ihren Wohlgeruch. — Sie blüht im Mai und Junius und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XVIII.* — *Andr. Heath. tab. 117.*

147) *Erica Nivenia*. Andr. h.

(Nicht *E. nivea*, wie *Wais* schreibt; und also auch nicht weiße Heide.)

Ein niedriger, zweigartiger Strauch mit dreifachen, breit-liniensförmigen, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll langen,

dunkelgrünen und am Rande mit Haaren gefranz-
ten, zurückgeschlagenen Blättern. Die glocken-
förmigen, gerippten, $\frac{3}{4}$ Zoll langen, bogensförmig
abwärts geneigten, purpurrothen Blumen, mit
grünem Kelch und Stiel und vorragenden, an ein-
ander anliegenden schwarzen Antheren, erscheinen
an den Enden der Zweige in sechs- bis zehnbüt-
tigen Dolden. Sehr schön. — Sie blüht vom Fe-
bruar bis Junius und ist abgebildet in *Andr.*
Heath. tab. 7.

148) *Erica nudiflora*. L. — Nachtblütige
Heide. *h.*

Stamm und Zweige sind mit weißem Filze über-
zogen. Dreifache, gleichbreite, glatte Blätter und
zerstreut stehende, aus den Blattwinkeln entspringende
Blumen, mit kleinem, glatten Kelch, walzenförmiger
Krone und vorragenden Antheren. — Diese
Art ist noch zweifelhaft.

149) *Erica nutans*. Wendl. — Ueberhän-
gende Heide. *h.*

Der Stamm wird bis 4 Fuß hoch und die aufrech-
ten, schlanken Aeste desselben sind mit drei- und vier-
fachen, gleichbreiten, abstehenden, sehr kurzen Blät-
tern besetzt. Die kleinen, eiförmigen, rosenrothen
Blumen, mit hervorstehenden braunen Antheren
und noch längerem Griffel mit rosenrother Narbe,
erscheinen zu zwei bis vier an den Enden der jungen
übergebogenen Zweige. Von *E. Bergiana*, mit der
sie bei flüchtiger Ansicht viel Aehnlichkeit hat, un-
terscheidet sie sich durch die unbegrannten Antheren
und vorragenden Befruchtungstheile. — Sie blüht
im April und Mai und ist abgebildet in *Wendl.*
Eric. Icon. Fasc. III.

150) *Erica oblata*. Andr. — Kannenför-
mige Heide. *h.*

Vierfache, steife, am Rande gefranzte und zu-
rückgebogene Blätter und zu vier, an den Enden
der Zweige beisammen stehenden, Blumen. Die
hauchige Röhre der Blumenkrone ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang,
 $\frac{1}{2}$ Zoll weit und weiß; die flach ausgebreiteten Ab-
schnitte derselben am Rande rosenroth schattirt, die
Kelchblättchen grün mit rosenrothen Spizen und am
Rande gefranzt; die Befruchtungstheile sind einge-
schlossen. Sie blüht vom April bis Junius und
ist abgebildet in *Andr.* *Heath.* tab. 25.

Eine schönere Varietät dieser Art ist:

Erica obbata umbellata. Andr.

Die hauchige Röhre der Krone ist etwas größer,
die Randlappen dagegen kleiner und die ganze Krone
weiß. Die fast ungestielten Blumen stehen zu acht
bis zwölf an den Enden der Zweige in gedrängten
Dolden. Sie blüht vom März bis August und
ist abgebildet in *Andr.* *Heath.* tab. 129.

151) *Erica palustris*. Andr. *h.*

Mit vierfachen, liniensförmigen, $\frac{1}{3}$ Zoll langen,
theils abstehenden, theils zurückgebogenen dunkel-
grünen Blättern, und cylindrischen, $\frac{1}{2}$ Zoll
langen, blaßrothen Blumen, mit eingeschlossenen
Antheren, die zu drei bis vier an den Enden der
gehäuften jüngern Zweige erscheinen. Schön. —
Sie blüht vom Mai bis October und ist abge-
bildet in *Andr.* *Heath.* tab. 85. — *Wais* hat
diese Art nicht angeführt.

- 15) *Erica passerina*. L. — Vogelkopff-artige Heide. *h.*

Das jüngere Holz des 2 Fuß hohen Stammes ist mit Filz bekleidet; die eirunden glatten Blätter stehen dreifach beisammen. Die meist einzeln und aufrecht stehenden Blumen haben eine röhre, glockenförmige Krone, kleinere filzigen Kelch und eingeschlossene Befruchtungstheile. Sie blüht vom Mai bis August.

- 153) *Erica perspicua*. Wendl. — Durchscheinende Heide. *h.*

Die abgebogen = aufrechten schlanken Aeste des drei Fuß hohen Stammes sind mit dreifachen, gleichbreiten, $\frac{1}{4}$ Zoll langen, dunkelgrünen Blättern besetzt. Die fast ungestielten Blumen, mit $\frac{1}{4}$ Zoll langer, walzenförmiger, weißer, durchsichtiger, fein behaarter Krone, grünem Kelche und eingeschlossener Befruchtungstheilen, erscheinen einzeln an den Enden der jüngern Zweige und bildet mit diesen am Stamme eine Pyramide. Schön. — Sie blüht vom Januar bis März und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. I.* — Von *E. transparen.* *Thunb.*, mit der sie viel Aehnlichkeit hat, unterscheidet sie sich durch die behaarte Blumenkrone.

- 154) *Erica petiolata*. Thunb. — Gestielte Heide. *h.*

Ein liegender Stamm, mit dreifachen, lanzetförmigen, gestielten Blättern und dreifachen Endblumen, mit glockenförmiger, blasfrother Krone, fast gleich langem, mit Deckblättern umgebenem Kelch und vorragenden Antheren. Sie blüht vom April bis Juni und ist abgebildet in *Andrew's Heath. tab. 109.*

- 155) *Erica Petiverii*. Thunb. — Petiverische Heide. *h.*

Syn. *E. Petiveriana. Andr.*

Mit dreifachen, gleichbreiten, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, scharfen, abstehenden Blättern und hängenden, zu 1 bis 3, an den Enden der jungen Zweige zusammensiehenden Blumen, deren $\frac{1}{3}$ Zoll lange, röhrige, an der Mündung verengte Krone, entweder braun (*E. Petiv. fusca*) oder gelb (*E. Petiv. lutea*) ist; die Kelchblättchen sind grün mit Braun gemischt, und die dunkelbraunen Antheren stehen hervor. Sie blüht vom Januar bis Mai, und beide Varietäten sind abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. IX.*

- 156) *Erica pinea*. Thunb. — Fichtenartige Heide. *h.*

Die abgebogen = aufrechten Aeste des 2 bis 3 Fuß hohen aufrechten Stammes sind mit sechsfachen, bis $1\frac{1}{2}$ Zoll langen, linienförmigen, stumpfen, im Winkel abstehenden Blättern dicht besetzt; die Blumen stehen gegen die Enden der Zweige einzeln in Wirteln. Blume: röhrige, keulensförmige, fast $1\frac{1}{2}$ Zoll lange, etwas gekrümmte, röhlich-weiße Krone, mit zurückgeschlagenen kleinen Randlappen und braunen, in der Mündung sichtbaren Antheren. Schön. — Sie blüht vom September bis December und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XIII.* — *Andr. Heath. tab. 12.*

- 157) *Erica pinea*. Aiton.

Syn. *Eric. longifolia. Donn. hort. ind.*

Die Blumenkrone sind kürzer als bei der vorigen Art, nicht gekrümmt, behaart und flebrig.

Sie blüht im Mai und Junius und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. I.*

158) *Erica pinifolia coccinea.* Andr. f.

Die 1 Zoll langen, gekrümmten, sehr dunkelgrünen Blätter sind zurückgeschlagen. Die Blumenkrone ist nur 1 Zoll lang und prächtig scharlachroth. Sie blüht im Mai und April und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 128.* — Diese in Deutschland noch ganz unbekannte Art bedarf einer näheren Bestimmung: ob sie eine eigne Art, oder nur eine Varietät von *E. pinea* ist.

159) *Erica Plukenetii.* L. — Plukenetsche Heide. f.

Von dieser Art kennen wir bis jetzt folgende Varietäten:

a) *E. Pluk. pinea.* Wendl. — Fichtenblättrige Plukenetsche Heide. f.

Syn. *E. nana.* Andr.

Ein niedriger Strauch, mit dreifachen, dicht beisammen stehenden, fichtenartigen Blättern und walzenförmigen, aufgeblasenen, 1 Zoll langen, dunkelcarminrothen hängenden Blumen, mit gleichfarbigen Kelchen und Stielen, und 1 Zoll langen, vorragenden, ziegelrothen Antheren; sie stehen einzeln auf den kleinern Zweigen und bilden eine einseitige Rispe. Eine Prachtblume. — Sie blüht vom Januar bis März und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. I.* — *Andr. Heath. tab. 120.*

b) *E. Pluk. interrupta.* Wendl. — Unterbrochene Pluk. Heide. f.

Mit dreifachen, liniensförmigen, $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll langen, absatzweise in Quirlen versammelt stehenden

Blättern und rosenrothen Blumen, die übrigens mit der vorhergehenden Abart einerlei Charakter haben. Sie blüht im April und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. II.*

c) *E. Pluk. inflata.* Wendl. — Aufgeblasene Pluk. Heide. f.

Die Blätter sind haarförmig, aufrecht, gedreht; die Blumen schwarzroth, bauchig. Sie blüht im Mai.

d) *E. Pluk. conferta.* Wendl. — Dichtblättrige Pluk. Heide. f.

Sie unterscheidet sich von den vorigen durch walzenförmige, fleischfarbige Blumen und blüht vom Mai bis August.

160) *Erica plumosa.* Wendl. — Gefiederte Heide. f.

Syn. *E. serratifolia.* Andr. (*E. plumosa*, Andr. ist von dieser ganz verschieden und schon oben angeführt worden.)

Ein niedriger Strauch, dessen gebogene Aeste mit vierfachen, gleichbreiten, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, an den Ranten gefiederten Blättern besetzt sind; die cylindrischen, $1\frac{1}{4}$ Zoll langen, in Carminroth und Goldgelb spielenden Blumen, mit zurückgeschlagener grüner Mündung und eingeschlossener Befruchtungstheilen, bilden an den Enden der Zweige vierblättrige Dolden. Prächtig. — Sie blüht im September und October und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XII.* und (als *E. serratifolia*) in *Andr. Heath. tab. 26.*

161) *Erica princeps.* Andr. f.

Der strauchartige, äßige Stamm wird kaum 1

Fuß hoch und ist mit vierfachen, lanzettförmigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, meergrünen und behaarten Blättern besetzt. Die flaschenförmigen, 1 Zoll langen, rosenfarbigen Blumen, mit rothen, $\frac{3}{4}$ Zoll langen Blumenstielen, grünen Kelchblättchen und eingeschlossenen Befruchtungstheilen, bilden an den Enden der Zweige 7 bis 8 blühige Dolben. Sehr schön. — Sie blüht vom Mai bis October und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 105.* — *Wais* hat diese Art nicht angeführt.

162) *Erica procera*. Wendl. — Aufgeschlossene Heide. *h.*

Die abgebogen-aufrechten Aeste des 5—6 Fuß hohen Stammes sind mit vierfachen, linien-lanzettförmigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, abstehenden, behaarten Blättern besetzt; an den Enden der jüngern Zweige erscheinen die 1 Zoll langen Blumen, mit cylindrischer, an der Basis etwas aufgeblasener, orangefarbiger Krone, deren Mündungslappen abgebogen sind, kurzem grünen Kelche, eingeschlossenen Antheren und hervorragendem Griffel; das Ganze bildet ein schönes pyramidenförmiges Blumenbouquet. Sie blüht im Februar und März und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XVII.*

163) *Erica pulchella*. Thunb. — Schöne Heide. *h.*

Mit sechsfachen, linienförmigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen Blättern und quirlförmig beisammen stehenden Blumen, mit $\frac{3}{4}$ Zoll langer, röhrig-glockenförmiger, purpurrother und mit feinem Filz bedeckter Krone, eingeschlossenen Antheren und vorragendem Griffel. Sie blüht vom Mai bis Julius. — *E. pulchella. Houtt. et Andr.* ist nicht diese Art, sondern *E. retroflexa. Wendl.*

164) *Erica purpurascens*. L. — Italienische Heide. *h.*

Ein liegender Stamm, mit drei-, vier- und fünffachen Blättern und purpurrothen Blumen. Sie wächst im südlichen Europa wild und blüht vom Februar bis Mai.

165) *Erica purpurea*. Andr. — Purpurfarbige Heide. *h.*

Die abgebogen-aufrechten Aeste des 2 Fuß hohen Stammes sind mit sechsfachen, linien-lanzettförmigen, $\frac{3}{4}$ Zoll langen, abstehenden, gelblich grünen Blättern besetzt; die kurzgestielten Blumen, mit 1 — $1\frac{1}{4}$ Zoll langer, keulenförmiger, etwas gekrümmter, siltarother (nach *Wendland's* und *Andrew's* Abbildungen) Krone, kleinen blaßgrünen Kelchblättchen, eingeschlossenen, aber in der offenen Mündung sichtbaren, braunen Antheren und vorragendem Griffel mit rother Narbe, erscheinen gegen die Enden der Zweige in übersehten Blütenwinkeln. Sehr schön. — Sie blüht im April und Mai und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XV.* — *Andr. Heath. tab. 91.*

166) *Erica pyramidalis*. Aiton. — Pyramidenförmige Heide. *h.*

Ein 2—3 Fuß hoher aufrechter Stamm, dessen abgebogen-aufrechte behaarte Aeste mit vierfachen, gleichbreiten, $\frac{1}{4}$ Zoll langen Blättern dicht besetzt sind; an den Enden der jüngern Zweige erscheinen 3—4 bei einander stehende kleine, lebhaft rosenrothe, den Maiblumen ähnliche Blumen, mit eingeschlossenen Antheren und vorragendem Griffel, und bilden mit dem Aste eine schöne, 6 Zoll hohe Pyramide. Sie blüht (nach *Wendland*) im Octo-

ber und November und ist abgebildet in *Wdl.* Eric. Icon. Fasc. V. — *Curt. Bot. Mag. tab. 366.*

167) *Erica racemosa*. Thunb. — Traubensblütige Heide. *h.*

Mit vierfachen, gleichbreiten Blättern und kleinen rosenrothen Blümchen mit hervorstehendem Griffel. Sie blüht vom Julius bis September und ist abgebildet in *Wdl.* Eric. Icon. Fasc. X.

168) *Erica radiata*. Andr. — Strahlblütige Heide. *h.*

Mit vierfachen, glatten, abstehenden Blättern und hochrothen, an den Spitzen der Zweige in Wirteln stehenden Blumen, mit eingeschlossenen Antheren und vorragendem Griffel. Sie blüht vom August bis November.

169) *Erica retorta*. L. — Krummblättrige Heide. *h.*

Mit vierfachen, länglich-ovalen, zurückgekrümmten Blättern, deren Spitze mit einer Borste besetzt ist. Die an den Enden der Zweige traufsförmig beisammen stehenden Blumen, mit eingeschlossenen Befruchtungstheilen, sind nach *Wendl.* und *Curtis* schmutzig weiß; nach *Andrew's* aber flaschenförmig, 1 Zoll lang, blasrosenroth, mit kleinen, flach ausgebreiteten Mündungslappen. Sie blüht im Julius und August und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 124.* — und in *Curtis Bot. Mag. tab. 362.* — Sie bedarf noch Berichtigung.

170) *Erica rosea*. Andr. *h.*

Ein 2 Fuß hoher Strauch mit gehäuften, fünf-

bis sechsfachen, linienförmigen, $\frac{3}{4}$ Zoll langen, dunkelgrünen Blättern. Die cylindrischen, 1 Zoll langen, etwas gebogenen, dunkelrosenfarbigen Blumen mit dunkelgrünen Kelchblättchen, erscheinen zu 2 bis 3 an den Enden der jungen Zweige. Sehr schön. — Sie blüht vom Junius bis October und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 74.* — Sie ist in Deutschland noch ganz unbekannt und von *Waltz* nicht beschrieben.

171) *Erica scabra*. Schmidt. — Scharfe Heide. *h.*

Diese in Europa noch ganz fremde Art bestreift *Schmidt* nach einem getrockneten Exemplar folgendermaßen: Einboastiger Stamm mit dreifacher, ovalrunden, gespitzten, glatten, glänzenden Blättern und in Dolden stehenden Blumen, mit kugelförmigen glatten Kronen (deren Farbe nicht angegeben ist) eingeschlossenen Antheren und vorragendem Griffel.

172) *Erica Sebana*. Donn. — Sebaische Heide. *h.*

Ein 2 Fuß hoher aufrechter Stamm, dessen abgebogen-aufrechte Aeste mit dreifachen, gleichbreiten, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, büschelweise beisammen stehenden, dunkelgrünen Blättern besetzt sind. Die gestielten Blumen mit kaulenförmiger, etwas gekrümmter, $\frac{3}{4}$ Zoll langer, kastanienbrauner Krone, kurzem, grünen, mit Deckblättchen umgebenem Kelch und hervorstehenden braunen Antheren, erscheinen zu drei beisammen an den Enden der Zweige. Sehr schön. — Sie blüht vom December bis Mai und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. X.*

Zwei schöne, bei Andre w's beschriebene und abgebildete Varietäten dieser Art sind:

a) *E. Seb. aurantia*. Andr. Heath. tab. 51.

Mit sehr vielen kurzen Zweigen und orangefarbenen Blumenkronen.

b) *E. Seb. lutea*. Andr. Heath. tab. 52.

Mit fast einfachem Stamm und gelben Blumenkronen.

173) *Erica setacea*. Andr. — Borstenartige Heide. *h.*

Ein schwarzer, liegsamer Stamm, mit dreifachen borstigen Blättern und kleinen, rundlich-glockenförmigen, röthlich-weißen Blumen, mit eingeschlossener, aber in der Mündung sichtbaren braunen Antheren. Sie blüht vom Februar bis April und ist abgebildet in Andr. Heath. t. 58.

174) *Erica sexfaria*. Ait. — Sechsheilige Heide. *h.*

Ein aufrechter, 1 Fuß hoher Strauch, mit dreifachen, gleichbreit-dreieckigen, glatten, in sechs Reihen geordneten Blättern und kleinen weißen, glockenförmigen Blumen, mit hervorragenden schwarzen Antheren. Sie blüht vom Mai bis Julius und ist abgebildet in Andr. Heath. tab. 73.

175) *Erica simpliciflora*. Donn. — Einzelnblättrige Heide. *h.*

Der Stamm wird bis 5 Fuß hoch und die Schaulen, abgebeugen-aufrechten behaarten Aeste derselben sind mit vierfachen, gleichbreit-dreieckigen, 2 Zoll langen, abstehenden glatten Blättern besetzt. Die aufrechten, ungestielten Blumen, mit keu-

lenförmiger, 1 Zoll langer, fast blutrother Krone, kurzen gelblichgrünen, anliegenden Kelchblättern, in der Mündung sichtbaren braunen Antheren und hervorragendem Griffel mit rother Narbe, erscheinen einzeln an den Enden der Zweige. Sie blüht im April und Mai und findet sich abgebildet in *Wdl. Eric. Icon. Fasc. XVII.*

176) *Erica sordida*. Andr. — Schmutzige Heide. *h.*

Mit vierfachen, gleichbreiten, lang behaarten Blättern und ungestielten Endblumen, mit keulenförmiger, etwas gekrümmter, schmutzig-gelber und behaarter Krone und vortragenden Befruchtungstheilen. Sie blüht vom August bis December.

177) *Erica Sparrmanni*. L. — Sparrmannische Heide. *h.*

Mit vierfachen, lanzetförmigen, gefranzten, dachziegelförmig über einander liegenden Blättern und vierfachen Endblumen, mit röhriger, behaarter Krone, wolligem Kelche, eingeschlossener Antheren und vortragendem Griffel. Sie blüht vom Mai bis Julius.

178) *Erica spectabilis*. Waitz. — Herrliche Heide. *h.*

Syn. *Erica formosa*. Andr. *)

Mit sechsfachen, gleichbreiten, abstehenden Blättern und ziemlich großen, ausgebreiteten, in Wirteln stehenden Blumen, mit keulenförmigen

*) Da schon Thunberg eine *E. formosa* beschrieben hat, die von dieser ganz verschieden ist, so hat Waitz, um Irrungen zu vermeiden, mit Recht für diese den Namen *E. spectabilis* gewählt.

gekrümmten Kronen und fast vorragenden Antheren. Blüht vom August bis December.

179) *Erica speciosa*. Schneevogt. — Prachtige Heide. *h.*

Mit vierfachen, gleichbreiten, glatten Blättern, und gehäuften, kurz gestielten, hängenden Blumen, mit großer, aufgeblasener, aurogelber Krone und eingeschlossenen Befruchtungstheilen. Sie blüht im September und October und ist abgebildet in *Schneevogt* Icon. plant. rar. tab. III. — Von der *E. inflata*. *Thunb.*, der sie sehr nahe kommt, unterscheidet sie sich durch die unbegrannten Antheren und die gehäuften Blumen.

180) *Erica splendens*. Wendl. — Scheinende Heide. *h.*

Syn. *Erica elata*. *Andr.*

Ein 4 bis 6 Fuß hoher Stamm, dessen abgebogen-aufrechte Aeste mit fünffachen, gleichbreiten, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll langen, meergrünen Blättern besetzt sind, und großen, orangefarbenen, fast 2 Zoll langen Blumen mit vorragenden, hellbraunen Antheren. — Sie blüht im September und October. Eine nähere Beschreibung und Abbildung dieser prächtigen Art hat schon der V. Jahrgang dieses Garten-Magazins S. 419. tab. 25. geliefert; außerdem auch *Wendl.* in *Eric.* Icon. Fasc. VIII.

181) *Erica spumosa*. L. — Schaumige Heide. *h.*

Mit dreifachen, dreiseitigen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, ausgebreiteteren Blättern und kleinen weißen, eisförmigen, an den Enden der Zweige zu zwei bis dreibeisammen stehenden Blumen mit vorragenden

braunen Antheren. Sie blüht im Mai und Junius.

182) *Erica Stelleriana*. Willd. — Stellersche Heide. *h.*

Syn. *Andromeda Stelleriana*. *Pall.* *Ross.* II. tab. 24.

Bryanthus repens. *Steller.* *Mant.*

Mit liegendem ästigen Stängel, dreifachen, länglich-stumpfen, in vier Reihen einander gegenüber stehenden Blättern und fast ungestielten, tief-vierspaltigen, weißen Blumen, mit eingeschlossenen Befruchtungstheilen. Sie ist in Sibirien einheimisch und blüht im Junius. — Sie gehört zu den zweifelhaften Arten.

183) *Erica taxifolia*. Ait. — Taxusblättrige Heide. *h.*

Mit dreifachen, gleichbreit-dreieitigen, taxusähnlichen Blättern und kleinen, eisförmigen, schmutzig-rothen, in Endbolben stehenden Blumen mit eingeschlossenen Befruchtungstheilen. Sie blüht vom Mai bis August und ist abgebildet in *Wendl.* *Eric.* Icon. Fasc. II. — *Andr.* *Heath.* tab. 55.

184) *Erica tenella*. *Andr.* — Zärtliche Heide. *h.*

Mit vierfachen, gleichbreiten Blättern und kleinen, blaßpurpurrothen, bauchigen, in Blütenköpfchen aufrecht stehenden Blumen, mit eingeschlossenen Befruchtungstheilen. Sie blüht im Mai und im October und ist abgebildet in *Andr.* *Heath.* tab. 54.

185) *Erica tenuifolia*. L. — Dünnblättrige Heide. h.

Mit lanzetförmigen, glatten, einander gegenüber stehenden Blättern und kleinen, dreifachen Endblumen, mit eirunder, blutrother Krone, gleichfarbigem Kelche, der größer als die Krone ist, und eingeschlossenen Befruchtungstheilen. Sie blüht vom Mai bis August.

186) *Erica tetragona*. L. — Viereckige Heide. h.

Mit dreifachen, lanzetförmigen, gefranzten, dachziegelförmig übereinander liegenden Blättern und kleinen, gelben, in einseitige Blütentrauben geordneten Blumen mit eingeschlossenen Befruchtungstheilen. Sie blüht im Julius und August und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 88.*

187) *Erica Tetralix*. L.

Ist die teutsche, auf der Lüneburger Heide *Wachspflanze* wachsende, allgemein bekannte Heide.

188) *Erica Thunbergii*. L. — Thunberg's Heide. h.

Mit dreifachen, gleichbreiten, glatten Blättern und in Enddolden stehenden gestielten Blumen mit rundlich = glockenförmiger, gelber Krone, gleichfarbigen, rauschenden Kelchblättchen und fast vorragenden purpurrothen Antheren. Sie blüht vom April bis Junius.

189) *Erica Totta*. Thunb. — Hottentotten Heide. h.

Die borstigen Zweige sind mit dreifachen, länglichen, borstigen, ausgebreiteten, kurzen Blättern

befest und tragen an ihren Enden zu 2—3 beisammen stehende kurzgestielte, hängende Blumen, mit weißer glockenförmiger Krone, weißen Kelch- und Deckblättchen und eingeschlossenen Befruchtungstheilen. Sie blüht im August und September.

190) *Erica transparentis*. Thunb. — Durchsichtige Heide. h.

Mit vierfachen, dreiseitigen, gefranzten Blättern und einzeln stehenden Endblumen mit keulensförmiger, weißer, durchsichtiger Krone und eingeschlossenen Befruchtungstheilen. Sie blüht im August.

191) *Erica tubiflora*. L. — Röhrenblumige Heide. h.

Die schlanken, abgebogen = aufrechten Zweige des 3—4 Fuß hohen Stammes sind behaart und mit dreifachen, gleichbreiten, $\frac{1}{3}$ Zoll langen, aufrecht stehenden hellgrünen Blättern besetzt; die an den Enden der jüngern Zweige einzeln stehenden Blumen, mit $1\frac{1}{2}$ Zoll langer keulensförmiger, carmesinrother Krone, kurzem grünen Kelch, eingeschlossenen Antheren und vorragendem Griffel, bilden mit dem Aste ein 6 Zoll langes, pyramidenförmiges Bouquet. Sehr schön. — Sie blüht vom Mai bis Julius und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. IV. — Andr. Heath. tab. 18.*

192) *Erica tubulosa*. Wendl. — Röhricke Heide. h.

Syn. *Erica spuria*. *Andr. Heath. tab. 89.*

Ein 2 Fuß hoher Stamm mit abgebogen = aufrechten Ästen und vierfachen, gleichbreiten, gespitzten, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, im Winkel abstehenden, rauhen

Blättern; an den Enden der Zweige erscheinen 2—4, in horizontaler Richtung stehende Blumen, mit walzenförmiger, 1 Zoll langer, blutrother, weichbehaarter Krone, kurzen, anliegenden, lanzetförmigen, grünen, mit Roth gefärbten Kelchblättchen, eingeschlossenen Antheren und vorragendem Griffel mit rother Narbe. Sehr schön. — Blüht im August und September und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XVI.*

193) *Erica umbellata*. L. — Doldenblüthige Heide. *h.*

Mit dreifachen, gleichbreiten, am Rande fein gefranzten Blättern, und kleinen, violetten, glockenförmigen Blumen mit vorragenden Antheren. — Sie blüht vom März bis Junius und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. IV.* — *Andr. Heath. tab. 59.*

194) *Erica vagans*. L. — Zerstreutstielige Heide. *h.*

Mit vierfachen, gleichbreiten, stumpfen, gehäukten Blättern und zerstreutstehenden Blumen (deren Farbe nicht angegeben ist) mit vorragenden Antheren. Sie blüht im Junius und Julius.

195) *Erica ventricosa*. Thunb. — Bauchige Heide. *h.*

Mit vier- und fünffachen, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, gleichbreiten, lichtgrünen, abstehenden, gefranzten Blättern, und zu 6 bis 8, an den Enden der Zweige doldenförmig bei einander stehenden Blumen, mit länglich-eiunder, $\frac{1}{4}$ Zoll langer, an der Mündung verengter, porcelanfarbiger Krone, rosenrothen, flach

ausgebreiteten Mündungsclappen, grünen gefranzten Kelchblättchen und eingeschlossenen Befruchtungstheilen. Sie blüht vom Julius bis September und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. III. Curtis Bot. Mag. tab. 350.*

196) *Erica versicolor*. Andr. — Bunte Heide. *h.*

Die abgebogen-aufrechten Aeste des 3—4 Fuß hohen Stammes sind mit dreifachen, gleichbreiten, $\frac{1}{4}$ Zoll langen, dunkelgrünen, im Winkel abstehenden Blättern besetzt; an den Enden der jüngern Zweige erscheinen, meistens zu drei beisammen stehend, die kurzgestielten Blumen, mit keulenförmiger, schön carmesinrother, an der Mündung grünlichgelb gefärbter, 1 Zoll langer Krone, dunkelrothen Kelchblättchen, gelbem Blumenstiel, in der Mündung der Krone sichtbaren Antheren und hervorragendem Griffel. Sehr schön. — Sie blüht vom October bis zum April und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XI.* — *Andr. Heath. tab. 7.*

197) *Erica vestita*. Andr. — Ist vermuthlich *E. coccinea*. *Wendl.*

Andrew's hat von dieser Art zwei schöne Varietäten beschrieben und abgebildet; nämlich:

a) *Erica vestita incarnata*. *Andr. Heath. tab. 76.*

Einfache schlanke Zweige, mit aufrechten, lieniensförmigen, 1 Zoll langen, fast anliegenden dunkelgrünen Blättern und cylindrischen, blasrothen Blumenkronen. Blüht vom Mai bis August.

b) *Erica vest. rosea*. *Andr. Heath. tab. 83.*

Wie die vorhergehende, aber die Blumenkrone

dunkel rosenroth. Sie blüht vom Julius bis October.

198) *Erica villosa*. Wendl. —zottige Heide. h.

Mit dreifachen, gleichbreiten, $\frac{1}{3}$ Zoll langen Blättern und kleinen röthlichen Blumen mit hervorstehenden braunen Antheren. Sie blüht im Mai und Junius und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XVI.*

199) *Erica virgata hirta*. Wendl. — Ruthenförmige, borstige Heide. h.

Die kleinen eirunden Blätter sind, so wie die Aeste, mit Borsten besetzt. Sehr kleine, glockenförmige, blaßrothe Blümchen, mit eingeschlossenen Antheren und vorragendem, rosenfarbigem Griffel. Sie blüht im April und Mai und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XV.*

200) *Erica viridis*. Andr. — Grünblühende Heide. h.

Ein aufrechter, strauchartiger Stamm mit einfachen, aufrechten Aesten, sechsfachen, liniensförmigen, $\frac{3}{4}$ Zoll langen, horizontal abstehenden dunkelgrünen Blättern und bouteillengrünen, $1\frac{1}{2}$ Zoll langen, cylindrischen, etwas bauchigen, der Länge nach gerippten Blumenkronen, kleinen grünen Kelchblättchen, eingeschlossenen, aber in der Mündung sichtbaren braunen Antheren und etwas hervorragendem grünem Griffel mit brauner Narbe. Wunderbar schön. — Sie blüht vom Mai bis September und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 119.*

201) *Erica viscaria*. Thunb. — Klebrige Heide. h.

Ein 3 Fuß hoher Stamm, dessen abgobogen-

aufrechte Aeste mit vierfachen, gleichbreiten, $\frac{1}{2}$ Zoll langen, in horizontaler Richtung stehenden, Blättern besetzt sind; die kleinen hängenden Blumen mit klebriger, carminrother Krone, kurzem Kelche und eingeschlossenen Befruchtungstheilen, erscheinen gegen die Enden der Zweige ährenförmig in den Blattwinkeln. Sie blüht im April und Mai und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XII.* — *Andrew's Heath. tab. 6.*

202) *Erica viscida*. Wendl. — Schmierige Heide. h.

Mit fünf- und sechsfachen, gleichbreiten, 1 Zoll langen, abstehenden Blättern und gelblichgrünen, 1 Zoll langen, walzenförmigen, in Blütenwirteln stehenden Blumen, mit kurzem, grünen, schmierigem Kelche und eingeschlossenen Befruchtungstheilen. Sie blüht im September und October und ist abgebildet in *Wendl. Eric. Icon. Fasc. XIII.*

203) *Erica Walkeria*. Andr. — Walkersche Heide. h.

Mit vierfachen, gleichbreiten, glatten Blättern und zu vier beisammen sitzenden, aufrechten, ungefüllten Endblumen, mit aufgeblasener, eiförmiger, $\frac{1}{2}$ Zoll langer, brauner, mit Grün gemischter Krone, kleinen flach ausgebreiteten, herzförmigen, blaß rosenrothen Mündungslappen und fast vorragenden Antheren. Schön. — Sie blüht vom Februar bis Junius und ist abgebildet in *Andr. Heath. tab. 50.* — Eine Varietät dieser Art ist:

Erica Walkeria rubra. Andr. Mit blutrothen Blumenkronen.

* * *

Diese sind die bis jetzt bekannten und beschriebenen Heidearten; und also 66 mehr als Willdenow und Dietrich, und 24 mehr, als Waig aufgestellt haben. Mehrere finden sich noch in den englischen Catalogen von Lee und Kennedy ic., die aber noch nirgends charakterisirt und abgebildet sind, und von welchen sich daher auch, außer dem Namen, nichts weiter sagen läßt.

H. 2.

2.

Bemerkungen über einige Zier-Pflanzen.

Vom Hrn. Hauptm. Silber.

I.

Tropaeolum majus fl. pl.

Sehr richtig wird in Berger's botanischer Pflanzkunst, Th. II. S. 540. bemerkt, diese Pflanze unterscheide sich durch ihre geringere Höhe von kaum 3 Fuß, ihre kleinen Blätter, die Abwesenheit der spornförmigen Nectarie, und ihre mehrjährige Dauer, so sehr von dem, bei uns unter dem Namen: Kapuzinerkresse oder Nasturtium bekannten *Tropaeolum majus*, daß sie nicht füglich für eine Spielart des letztern, sondern für eine eigene Art zu halten sey. Auch führt sie Puscharsky in seinem Stubengärtner (Pirna, bei Friesse 1808) wirklich unter dem Namen: *Tropaeolum hybridum*, als eine eigene Art auf. Die Autorität, auf die er sich stützt, kenne ich nicht; allein der Name ist gewiß sehr passend. Der ge-

fällige Anstand, die großen, vollen, gelb und orange schattirten Blumen und deren Reichthum und lange Folge, erheben diese Pflanze, die noch überdies den angenehmen Geruch der Stammart hat, zu dem Range eines der vorzüglichsten Ziergewächse. Sie wird sehr leicht durch Stecklinge vermehrt, die in der Schattenseite des Sommerkastens, ja selbst in einer schattigen Stelle im Freien, bald wurzeln, und auch sogleich wieder blühen. Diese leichte Vermehrung wird aber dem Liebhaber durch die große Schwierigkeit der Durchwinterung, über die selbst erfahrene Gärtner klagen, sehr verbittert. Da sie diesen Eigensinn mit mehreren krautartigen Pflanzen, besonders den gefüllten Varietäten der Sommerpflanzen, namentlich der schönen weißen und rothen gefüllten *Senecio elegans*, gemein hat, so werden hier einige Bemerkungen über diesen Gegenstand nicht am unrechten Orte stehen.

Die Varietäten der Sommergewächse, wenn sie auch einige Jahre zu erhalten sind, behalten gleichwohl die Schwächlichkeit der Wurzel bei, welche der Stammart, als einer einjährigen, eigen ist. Aus diesem Grunde erbt auch auf sie die Unfähigkeit fort, Wurzelsprossen zu treiben, d. h. sich durch neue Wurzelbildungen zu verzüngen. Hierin liegt der Hauptgrund der schwierigen Durchwinterung. Wenn nämlich der Blumenfreund seine Staudengewächse ohne Besorgniß im Winter über der Erde absterben sieht, weil er weiß, daß sie im Frühjahr neu austreiben: so darf er jene Schwächlinge durchaus nicht absterben lassen, weil mit dem Ende der Vegetation auch die Wurzel abstirbt. Zur Fortdauer der ersteren im Winter ist aber den krautartigen Pflanzen wegen ihrer zarten Gefäße, wo so

leicht Stockungen entstehen, mehr als allen anderen atmosphärische Luft, mithin auch Feuchtigkeit, nöthig. Tene ist im Winter schwer zu geben, diese veranlaßt leicht Fäulniß. So ist's denn kein Wunder, wenn von vielen Exemplaren oft nicht eins das Frühjahr erlebt. Indessen lassen sich aus obigen Ansichten folgende Regeln ableiten:

- 1) Die Wurzel sey beim Eintritt des Winters so jung, als möglich.
- 2) Der Standort sey dicht an den Fenstern.
- 3) Er sey temperirt, damit die Feuchtigkeit nie ins Stocken kömmt, sondern derjenige Theil derselben bald wieder verdunstet, den die Pflanze nicht als Nahrung in sich aufnimmt.

Dem gemäß habe ich die Stecklinge erst im August oder September gemacht, und die alten Pflanzen lieber weggeworfen, als auf die ungewisse Aussicht ihrer Erhaltung mir den Raum versplittert. Ihren Standort gab ich ihnen im temperirten Glashäuschen, dicht unter den Fenstern. So brachte ich mehrere Exemplare gesund durch den Winter, während keins der übrigen in den andern Behältern durchkam.

Im Frühjahr bringt man sie, da sie während des Winters nur kleine Köpfe bedurften, in größere, und gewöhnt sie zeitig an die freie Luft, giebt ihnen jedoch in der Blüthezeit einen geschützten Standort, weil ihr saftiger Bau die heftigen Stürme, die Zartheit der Blumen die anhaltende Nässe nicht wohl verträgt. Bei dieser Vorsicht steht jede Blume 14 Tage und darüber.

Nach einigen Gartenbüchern soll das gefüllte

Tropaeolum auch im Winter blühen; mir hat es zur Zeit damit noch nicht glücken wollen, und muß, wenn es ja möglich ist, für die ohnehin zarte Pflanze sehr erschöpfend seyn.

Noch muß ich bemerken, daß die Verderbniß der Wurzel sich bei dem Tropaeolum, so wie bei beiden Spielarten der Senecio elegans, bei Pelarg. tetragonum und Andern, gemeinlich dadurch ankündigt, daß die Stängel in der Mitte verdünnte, well werdende Stellen bekommen. Nimmt man dies wahr, so ist es die höchste Zeit, aus dem noch gesunden obern Theile Stecklinge zu machen, die nach meiner Erfahrung oft mitten im Winter wurzeln.

Ganz so ekel, wie das Tropaeolum, ist Senecio elegans nicht; ich brachte mehrere Exemplare der letztern bei der niedrigeren Temperatur der kalten Gewächsstube glücklich durch, was wohl mit darin liegen mag, daß jenes in Peru, diese aber auf dem Cap zu Hause ist.

* * *

2.

Pelargonium Barringtoni.

Diagnose. Ein aufrechter, mehrere Fuß hoher, behaarter Stängel. Blätter rund, niereuförmig, leicht gelappt, hart, weichhaarig, groß, spitz gekerbt, mit vertiefter Mitte. Blüten in langgestielten, kopfförmigen, acht- und mehrblütigen Dolben, groß, purpurviolett, mit dunklern Saftmalern. Blüht mit den Andern.

Die ungeheurere, fast täglich anwachsende Menge,

der *Pelargonium*-Arten, die oft nur mit Mühe von einander zu unterscheiden sind, veranlaßt schon von selbst die Vermuthung, die auch durch die Erfahrung bestätigt wird, daß dieser Reichthum größtentheils aus Vermischung entstanden ist. Es wäre für den Forscher eine interessante Aufgabe, deren Lösung noch dazu immer nöthiger wird, die Gattung auf ihre ursprünglichen Arten zurückzuführen, damit für jede neuentstehende, die Abstammung zu finden wäre. Das gäbe eine förmliche genealogische Tafel ab, die über die Procebur der Natur bei Erschaffung der Arten ein neues Licht verbreiten würde. Es könnte geschehen, daß eine Stammart im zehnten Gliede einen Bastart erzeugte, der nun wieder, als Stammvater, eine neue Proceffion von Abkömmlingen anführte.

Die vorliegende Art ähnelt dem *P. cucullatum*, und mag in dieser Sammlung diejenigen Arten repräsentiren, welche eine purpurfarbene Blume haben. So wenig nämlich dem Botaniker im Allgemeinen auf die Farbe der Blume ankommt, so scheint sie doch hier um deswillen berücksichtigt werden zu müssen; weil die Bastarte der *Pelargonien* in dieser Hinsicht ihren Müttern noch am meisten treu bleiben, wie z. B. die verwandten Arten von *P. Radula*, *terebinthinum* und *graveolens* beweisen. *)

*) Auch bei andern Gattungen scheint die Farbe der Blumenkrone einen ziemlich soliden Eintheilungsgrund abzugeben, wie denn Courset nach derselben bereits die Gattungen: *Mesembrianthemum*, *Anthemis*, *Chrysanthemum*, und Andere eingetheilt hat.

Anm. d. Eins.

P. Barringtoni ist eine schöne Pflanze und besonders dem Dilettanten zu empfehlen, der sich, aus Mangel des Raums, auf eine Auswahl beschränken muß. Es blüht reichlich und lange, bedarf nur der gewöhnlichen Pflege im frostfreien Zimmer, und wird durch Stecklinge im Sommer vermehrt.

* * *

3.

Sisyrinchium Bermudianum.

Diagnose. Grasartige, linien = lanzettförmige, spitze, steife, an der Basis eingeschaidete, etwas graugrüne Blätter. Zweischneidige, mit Gelenken versehene, am Rande häutige, 10—12 Zoll hohe Stängel, auf deren Spitzen sich mittelmäÙig große, violettblaue Blumen mit gelbem Grunde, aus scheidenartigen Schuppen nach und nach hervordrängen. Jedes der 6 Blumenblätter hat eine besondere Spitze. Monadelph. monogyn. (wegen der verwachsenen Staubfäden) oder nach Andern: Triandr. monog. (weil der Staubbeutel drei sind.) Vaterland: Bermudische Inseln. Blühet im Junius und Julius.

Berger (Th. II. S. 454.) unterscheidet ein *S. Bermudiana* von einem *S. Bermudianum*; ersteres sah ich bei Herrn Seidel in Dresden, und fand allerdings den Bau von beiden sehr ähnlich, doch ist letzteres in allen Theilen größer, auch die Farbe der Blumen dunkler, und die ganze Pflanze schöner. Sie wird aus Saamen erzogen, wo sie schon im ersten Jahre blüht, doch reife der Saame nicht. Die Überwinterung geschieht in der

kalten Gewächshause am Fenster, wo sich die Pflanze, ohne ganz abzustorben, bei mäßiger Befeuchtung sehr gut erhält. Im Sommer scheint sie einen Standort in voller Sonne zu verlangen, weil sich sonst ihre Blüten schwer entwickeln. Im Lande überstand sie bei mir den Winter nicht, entweder weil sie an sich zu zärtlich ist, oder weil ich sie mit Nadeln bedeckt hatte, wodurch bei mehreren Staudengewächsen leicht Fäulniß entsteht. Ihr fremdartiger Anstand, den sie mit allen Arten dieser Gattung gemein hat, und die schöne Farbe der Blumen empfehlen sie um so mehr zur Anzucht, da sie wenig Mühe macht und mit kleinen Gefäßen zufrieden ist. Wer sie das zweite Jahr an einer sonnigen Stelle ins Land setzt, wird reichliche Blumen und reifen Saamen gewinnen, und kann sie alsdann eingehen lassen.

Noch ist zu bemerken, daß diese Pflanze, in den kalten Glaskästen gestellt, noch sehr spät im Jahre Blumen entwickelt, sobald nur die sonnigen Tage nicht zu selten sind, wie denn eben jetzt (d. 2. December) ein Exemplar an gedachtem Orte zwei schöne, völlig gesunde Blumen hat.

* * *

4.

Grewia Occidentalis. H.

Diagnose. Ein aufrechter, ästiger, 6 Fuß und oft noch höherer Strauch mit glatter Rinde. Blätter wechselseitig, gestielt, länglich oval, fein gefleuret und unbehaart. Blüten auf den Spigen und in den Blattwinkeln auf ein-

oder zweiblütigen Stielen, etwas hängend, ziemlich groß, sternförmig geöffnet, purpurviolett (die Farbe von *Iberis umbellata*), die Kelchblätter dick, und auf der innern Fläche eben so gefärbt, wie die Blumenblätter. Vaterland das Cap; blühet im Sommer. Polyanthr. monog.

Ein schöner, leicht zu ziehender Strauch, der bei gewöhnlicher Behandlung sehr viele, lange auf einander folgende und angenehm gefärbte Blumen von der Größe eines Kopflücks bringt. Wurde der Steckling von den obern, tragbaren Zweigen genommen, so blühet die Pflanze schon bei 1 Fuß Höhe. Im Winter verliert sie gemeinlich die alten Blätter, doch erhalten sich die jungen, braunroth gefärbten Triebe unverändert. In dieser Jahreszeit muß die Befeuchtung mit der gewöhnlichen Vorsicht geschehen. Die Vermehrung ist, wie bei allen, oder doch den meisten Pflanzen mit abwechselnden Blättern, etwas schwierig durch Zweige; leichter durch Ableger. Diese werden im März und April in einem beschatteten Mistbeete noch am ersten gerathen.

Silber.

3.

Zwei neue exotische Pflanzen.

I. *Stapelia pedunculata*.

(Mit Abbildung auf Tafel 30.)

Diese ganz besondere Pflanze unterscheidet sich von allen übrigen Arten ihrer Gattung durch die außerordentliche Länge ihres Blumenstiels, von dem sie auch den Weinamen erhalten hat, durch die Bildung der Blume und der Kasse. Wenn nämlich die Pflanze Blumen treibt, so haben letztere ein, von den andern Stapelien, ganz verschiedenes Ansehen; denn die Winkel oder Ecken, die sie wirklich haben, sind alsdann so undeutlich geworden, daß die Kasse beinahe cylindrisch erscheinen und die Zähne an denselben warzenähnlichen Auswüchsen gleichsehen, ja an manchen Stellen verloschen sind. Nur an den Spitzen der Kasse sieht man mehrentheils zwei bis drei deutliche Zähne. Die Blumenstiele, welche fünf Zoll, also länger, wie bei den übrigen Arten sind, kommen jederzeit an der Unterseite der jungen Kasse hervor, und niemals wird sich eine Abweichung von dieser Stellung vorfinden. Die fünf Theile der purpurrothen, mit braunen Flecken getüpfelten Blume sind an ihrem Rande glatt und umgebogen, an dem Grunde graulich mit Braun punktiert und eben daselbst mit einem Haarbüschel, der aus gestielten Drüsen besteht, welcher schon bei der noch geschlossenen Blume nach außen hervorsteht, versehen. Die Mitte der Blume selbst ist schwärzlich gefärbt. In Rücksicht der helleren oder tieferen Farbe findet man ei-

K. Z. Garten-Mag. VIII, Jahrg. 8. St. August 1811.

nen beträchtlichen Unterschied, und Masson denkt zweier Hauptvarietäten, von denen die Eine, oder die hier abgebildete braun und purpurrothe, die andere aber gelbliche Blumen trägt.

Man behandelt diese Pflanze, welche eben nicht seltener zu blühen pflegt, wie die übrigen, auf die nämliche Art, wie alle andere Stapelien. Sie ist, wie die ganze Gattung dieser Blumen in trockenen Gegenden des Vorgebirges der guten Hoffnung, vorzüglich bei Camies-Berg zu Hause, wo sie der schon erwähnte Masson entdeckte und im Jahre 1784 nach England brachte.

* * *

II. *Rhodolaena altivola*.

(Mit Abbildung auf Tafel 31.)

Der schwache cylindrische Stamm dieses prächtig blühenden Strauches klettert bis in die Gipfel der höchsten Bäume, und erreicht demnach eine so bedeutende Höhe, daß man oft nicht wenige Mühe hat, zu seinen herrlichen Blumen zu gelangen. Die eirunden, zugespitzten Blätter sind dicht, dunkelgrün, an ihrem Rande ungezähnt und vier bis fünf Zoll lang. Sie sitzen abwechselnd und zerstreut auf einem dicken, oben rinnensförmig ausgehöhlten Stiele an dem holzigen Stamme. Aus den Winkeln der obersten Blätter, oder da, wo dergleichen stehen würden, kommen die gemeinschaftlichen, zwei bis drei Zoll langen Blumenstiele hervor, welche zwei Blumen tragen, von denen jede wieder auf einem eigenen, kurzen, etwa einen halben Zoll langen Stielchen sitzt, das sich unterhalb derselben verbiegt. Der Blumenkelch besteht aus drei

breiten, gelblichen und kleberigen Blättern und enthält sechs Blumenblätter, welche von der Rechten zu der Linken gedreht sind, so, daß die ganze Blume eine glockenförmige Gestalt erhält. Die Größe derselben beträgt drei Zoll und darüber, und ihre herrliche Purpurfarbe übertrifft noch die der Camellie an Glanz und Schönheit.

Dieses prachtvolle Gewächs ist in der Gegend von Foulepointe auf Madagaskar zu Hause, aber auch da selten und blüht dort im September. Man würde es in Deutschland in einem Treibhause behandeln müssen, da es, wie die übrigen, auf den Inseln des südlichen Afrika's zu Hause gehörenden Pflanzen eine ununterbrochene, starke Wärme erfordert.

Gemüse = Bau im Garten und auf dem Felde.

I.

Vorläufige Nachricht von einer fast vollständigen Sammlung aller in Deutschland vorhandenen Ab- und Spielarten des Kürbis.

Außerdem daß der Kürbis in der Oekonomie mancherlei, zum Theil noch nicht allgemein bekannten, Nutzen gewährt, ergötzt er auch durch die Mannichfaltigkeit der Formen und Farben der Früchte das Auge des Naturfreundes; er wird aber noch an vielen Orten in beiderlei Hinsicht nicht gehörig benutzt, und leider bekommt man daher auch

nur bei wenig Handelsgärtnern den Saamen der gesuchten Sorten frisch und acht.

Herr Dr. Nöthlich in Jena, ein vorzüglicher Liebhaber und Cultivateur des Kürbis, hat nun dieses Jahr, von allen in Deutschland bekannten Ab- und Spielarten desselben, den Saamen von verschiedenen Orten kommen lassen, um die Varietäten genau zu beobachten und Ordnung in ihre Eintheilung und Benennung zu bringen; und mit dem größten Vergnügen habe ich und mehrere Gartenfreunde seine beträchtliche Sammlung durchmustert. Ich habe ein übersichtliches Verzeichniß davon aufgenommen und theile selbiges den Freunden der ökonomischen und ästhetischen Gärtnerei hier mit, um sie auf einen, ihrer Achtung würdigen Gegenstand vorläufig aufmerksam zu machen;

eine genauere Charakteristik der hier angeführten Kürbisforten, und Anweisung zu ihrer Erziehung und Benutzung: als Syrup, Zucker, Gries, Kürbiskernmehl, Del ic. wird Herr Dr. Nöthlich mit Zuziehung des, als Chemiker vortheilhaft bekannten, Hrn. Prof. Fuchs, in einer eignen Schrift liefern, welcher er zugleich von jeder Sorte Kürbissen einige Saamenkerne beilegen will. — Hier nun das oben erwähnte Verzeichniß:

A. Große Kürbisse zur ökonomischen Benutzung.

a) Mit sehr großen, rauhen, fast runden, wenig eingeschnittenen Blättern.

1) Der Centner-Kürbis. — Die Frucht ist gefurcht und die Blüthennarbe hat an der Seite eine kleine Vertiefung. — Eine Pflanze brachte auf freiem Felde, aber in gut gedüngtem lockern Boden, 6 Stücke, die zusammen 140 Pfund, und die zwei größern jeder 50 Pfund wogen; man hat aber von dieser Art auch schon Stücken zu 70, 80 und mehreren Pfunden gezogen.

2) Der sogenannte Türkenbund. — Eine mehr breite als lange Frucht, von beträchtlicher Größe. Die Blüthennarbe ist um $\frac{1}{2}$ Zoll vertieft und im Verfolge des Wachethums der Frucht erweitert sie sich von 3—5—8 Zoll im Durchmesser und ist radspeichenförmig, sehr regelmäßig mit farbigen, über's Kreuz laufenden Streifen geziert; die im Mittelpunkte bleibende Narbe des Griffels, bildet die Achse der radförmigen Zeichnung. Das Farbenspiel geht vom Einfachen ins Mannichfaltige über,

3) Der große Melonenkürbis. — Eine meistens runde, seltener längliche Frucht. Er wird in gut gedüngtem Boden und bei gehöriger Pflege, größer noch als der Centner-Kürbis, und seine Schale ist bei den meisten Früchten weiß, meergrün und rosenroth, oder auroergelb prächtig marmorirt; eine wahre Schönheit. Er besißt ungleich mehr und ein saftigeres, süßeres, gelbes Fleisch als die vorigen, und verdient daher mit Recht den Namen Melonenkürbis: so wie er auch in ökonomischer Hinsicht vorzugsweise allgemeine Verbreitung verdient.

b) Mit großen, rauhen, eingeschnittenen und gelappten Blättern.

4) Der Sonnenkürbis. — Von cylindrischer Form und zur Zeit der Reife gelb. Sein Fleisch ist gelb und süß und erreicht in gutem Boden ein Gewicht von 30—40 Pfund.

5) Der Schaafrängel. — Seiner länglichen, etwas gebogenen Form wegen, wird er in Thüringen so genannt. Er wird auch sehr groß und ist grün und gelb gefärbt.

6) Der gemeine große, runde Gartenkürbis. — Unansehnlich und allgemein bekannt. Außer der Benutzung zur Viehmast, hat er wenig Werth.

Alle vorgenannte Kürbisse gedeihen, ihrer Schwere wegen, am besten, wenn man sie auf der Erde hin ranken läßt; die folgenden eignen sich mehr fürs Spatier und zur Gartenzierde.

c) Mit mittelmäßig großen, weichen, filzigen, fast runden Blättern und weißer Blüte.

7) Der Flaschen- oder Jonas-Kürbis. — Er formirt eine ovalrunde, 6 — 8 Zoll im Durchmesser haltende Flasche, mit einem engen, 8 — 12 Zoll langem Hals. Die Farbe ist entweder rein weiß, oder weiß mit Grün gemischt. — Diese und die folgende nahe verwandte Art charakterisiren sich, außer der Form der Früchte, auch vorzüglich durch die weiße schöne Blüte und einen starken, moschusähnlichen Geruch.

8) Die Herkuleskeule. — Ihre Form erklärt sich aus dem Namen. Sie wird 2 — 3 Fuß lang, von gleicher Farbe wie No. 7 und beide nehmen sich am Spalier vortrefflich aus.

B. Mittelmäßig große und kleine Zierkürbisse.

9) Die Bischofsmütze. — Mit unter sehr schön, sowohl in Hinsicht des artigen, schwer zu beschreibenden Baues, als auch wegen des mannichfaltigen Farbenspiels.

10) Der gerippte, ungerippte und warzige kleine Melonenkürbis, mit mannichfaltigem Farbenspiel. — Diese bedürfen noch einer nähern Bestimmung.

11) Der Birnkürbis. — Er hat die Form der Prinzenbirn, soll eigentlich nur 3 — 4 Zoll hoch werden und abwechselnd grün und gelb der Länge nach gestreift seyn; er wird aber in freiem Lande und gutem Boden nach einigen Jahren Ausfaat ungleich größer und die Farben verlaufen sich

so, daß die eine Hälfte der Frucht einfarbig gelb und die andere Hälfte einfarbig grün sieht. Man muß daher, von diesem sowohl, als von den folgenden kleinen Kürbissen, den Saamen immer nur von den kleinsten und am regelmäßigen gezeichneten Früchten nehmen.

12) Der Apfelfürbis. — Eine schöne apfelförmige Frucht, von dunkelgrüner und grün, roth- und gelb-bunter Farbe.

13) Der große Pomeranzenkürbis. — Schön pomeranzensfarbig, am Stiele und der Blüthenarbe dunkelgrün.

14) Das Straubei. — Eine eiförmige, gelb und grün gesprenkelte Frucht.

15) Der Kronenkürbis. — Er findet sich im I. Bande des *N. T. Garten-Magazins* Tafel 3. unter dem Namen Melonenkürbis abgebildet. Da es keine ihm ähnliche Melone giebt und die wunderbar schöne Form sich eher einer Krone nähert, so ist auf jeden Fall der Name Kronenkürbis besser gewählt; und unter diesem Namen hat Hr. Dr. Röthlich auch ten Saamen erhalten.

16) Warzenkürbisse von mannichfaltigen Formen und Farben. Das Auge des Gartenfreundes verweilt mit Wohlgefallen auf diesen Spielen der Natur.

17) Der persische Kürbis. *Cucumis Dudaim*. L. — Er gehört eigentlich zu dem Geschlechte der Gurken und die Früchte sind vor der Reife grün und mit einem gelbbraunen Filz belegt. In ästhetischer Hinsicht zeichnet sich diese Art wenig aus; aber sie ist sehr tragbar und kann vielleicht, ebenso wie die Gurken, zu Salat benutzt werden.

18) Der chinesische Kürbis, oder Gurke.
— Die Frucht gleicht der Gestalt nach der vorigen, aber sie ist weniger sitzig. In unserm Klima scheint sie im Freien nicht gut fortzukommen.

19) Der Eierkürbis aus Astrakan. — Die netten glatten Früchte haben die Form und Größe eines Hühnereies und sind entweder rein weiß, oder mit Farbenveränderungen gezieret.

20) Der Bergamottkürbis. — Bläßgelb von Farbe und theils glatt, theils mit Warzen besetzt. — Er ist sehr tragbar und dient, so wie die folgenden, zur Zierde an ein Spalier.

21) Der pariser Pomeranzenkürbis.
— In Form, Farbe und Größe ist die Frucht der Pomeranze täuschend ähnlich. Er nimmt sich besonders schön am Spalier aus und verdient in jedem Blumengarten gezogen zu werden. — Der Sage nach ist die Geschichte seiner Wanderung zu uns folgende: Die Kaiserin Josephine von Frankreich sandte ihn im Jahre 1809 nach Coburg an den Prinzen Josias; dieser schenkte ihn der Regierung, diese der Kammer und ein Kammerrath verkaufte ihn an den Rath Wedel in Jena, von welchem Dr. Nöthlich die ersten Saamen bekam.

22) Der kleine weiße Warzenkürbis. }
23) Der buntfarbige kleine Warzenkürbis. } Beide allerliebste.

24) Der kleine blaßschwefelgelbe Warzenkürbis.

25) Der kleine weiße, zur Hälfte kaum merkbar grün gefärbte Warzenkürbis.

26) Der Stachelbeerkürbis. — In allen seinen Theilen das kleinste, zu dieser Gattung gehörige Gewächs, und eine sehr schöne Zierpflanze auf Rabatten. Die Frucht gleicht an Gestalt und Größe der großen, gelb und grün gestreiften, englischen Stachelbeere. Sie erfordert ein kleines Spalier.

27) Der kleine Apfelmürbis. } Beide machen noch eine nähere Bestimmung nothwendig.
28) Der kleine Birnmürbis. }

29) u. 30) Sind zwei neue Sorten, die erst genauer zu beobachten sind, ehe man sie benennen kann.

Mehrere der vorgenannten kleinen Kürbisarten sind unbeschreibbar schön und können ihrer Form nach nur durch Zeichnungen persinnlicht werden. Mir hat diese Sammlung, die ich im Fortgange ihrer Ausbildung zu beobachten Gelegenheit hatte, sehr viel Vergnügen gemacht, und hoffentlich würden mehrere Naturfreunde und Leser des N. L. Gartenmagazins, unter ähnlichen Umständen, mit mir in gleichem Fall gewesen seyn.

Jena.

Jh. Theuß.

2.

Uebersicht und Anleitung zur Kenntniß und zweckmäßigen Behandlung aller, in Teutschland bekannten Küchengewächse.

Einige zur Gemüsegärtnerie gehörige Gegenstände sind in diesem Garten-Magazin schon

einzelnen abgehandelt worden; hier habe ich nun die Absicht, alle in Deutschland bekannte Küchen- oder Gemüsepflanzen in systematischer Ordnung und mit Angabe ihrer Cultur und Benutzung darzustellen, um Gartenliebhabern, und besonders den Besitzern des Garten-Magazins eine kurze Uebersicht der Gemüsegärtnerei zu geben. Eine Rubrik, die meines Erachtens im Garten-Magazin nicht fehlen darf, und die wahrscheinlich den meisten Lesern desselben nicht unangenehm seyn dürfte. Eine Kehlstaude, oder ein Lattichhaupt ic. zur gewöhnlichen Zeit zu ziehen, weiß zwar ein Jeder, der einen Garten hat; es kommt aber bei der Gemüsegärtnerei hauptsächlich mit darauf an, frühzeitige Gemüse oder Früchte zu ziehen, und in sofern macht sie einen Theil der Kunstgärtnerei aus, der doch nicht Jedem bekannt ist. Ueber Anlagen und Behandlung der hierzu erforderlichen Mistbeete ist das Nöthige in diesen Blättern schon gesagt worden; und eben so auch über die verschiedenen Erdarten und ihre Eigenschaften, in Hinsicht auf Wachsthum und Gedeihen der Pflanzen.

Ich theile alle Küchengewächse in folgende vier Abschnitte:

- I. Suppenkräuter. D. h. Pflanzen, deren Blätter zu Kräuter-suppen oder gemischten Kräutersallaten benutzt werden.
- II. Gewürzpflanzen. Deren Blätter, Saamen oder Wurzeln vorzugeweise den Speisen zum Gewürze dienen.
- III. Gemüsepflanzen. Hierher gehören: 1) die eßbaren Kohlarten und andere Pflanzen, deren Blätter zu Gemüse dienen; 2) Wurzeln;

3) Früchte; 4) Blumen; 5) der Spargel und 6) die Schwämme.

- IV. Sallatpflanzen. Sie sind: 1) Sallatkräuter; 2) Sallatwurzeln und 3) Sallatfrüchte; die im Garten gezogen und ausschließlich entweder eingemacht, oder im natürlichen Zustand (wie Rettig und Radieschen) als Zu- oder Nachspeise genossen werden.

Erster Abschnitt.

Von den Suppenkräutern.

Sie sind:

- 1) Petersilie; Eppich, *Apium petroselinum*. L.

Man nennt sie auch Schnittpetersilie, zur Unterscheidung von der Petersilienwurzel. Von dem Saamen der letztern erhält man zwar auch Schnittpetersilie, aber falsch ist es, wenn einige Schriftsteller, die Reichart mißverstanden haben, sagen: daß der Saame der Schnittpetersilie, wenn er sehr dünne gesät werde, auch Petersilienwurzeln liefere. — Von der gemeinen Schnittpetersilie hat man auch eine schöne Varietät mit krausen Blättern, die unter dem Namen der gefüllten Petersilie bekannt ist, und sich besonders schön an solchen Speisen ausnimmt, wo die ganzen Blätter aufgelegt werden, z. B. Fische, Krebse ic. Da sie eben so kräftig und dauerhaft, als die gemeine Petersilie ist und überdies noch den Vorzug hat, daß sie leichter als jene von Schierling und andern, der Petersilie ähnlichen schädlichen Kräutern unterschieden werden kann: so sollte man sich vorzüglich auf den Anbau dieser befeißigen.

Damit es im ganzen Jahre nicht an junger Petersilie fehle, so macht man davon am liebsten drei Saaten; nämlich die erste, für den Sommer, im Frühjahr, so bald man in die Erde kommen kann; die zweite, für den Herbst und Winter, im Junius; die dritte, für das künftige Frühjahr, im Anfange des Octobers. — Man sät den Saamen, der drei Jahre seine keimende Kraft behält und nach 12 bis 16 Tagen aufgeht, am besten auf eigends dazu bestimmte, gut gegrabene und frisch gedüngte, gleichviel ob an der Sonne oder im Schatten liegende Beete, in 6 Zoll von einander entfernte, mit dem Rechenstiele gezoogene Furchen, damit die Zwischensäume gehörig behackt und die Petersilie vom Unkraute rein gehalten werden kann. Den Saamen streut man (wenn man nämlich von der Güte desselben versichert ist) nicht dicker, als daß auf den Raum eines Zolles ungefähr 3 Körner zu liegen kommen; die gewöhnliche Meinung, daß die Petersilie nicht dicke genug gesät werden könne, dient nur zu unnützer Verschwendung des Saamens und ist auch, aus natürlichen Gründen, dem guten Gedeihen und der Dauer der Pflanzen nachtheilig; nicht selten gehen dann die letztern gleich beim ersten Abschneiden des Krautes wieder aus.

Zur Erziehung des Saamens läßt man im folgenden Frühjahr so viele Pflanzen stehen, als man Saamen nöthig zu haben glaubt; die übrigen werden ausgegraben, so, daß die stehen bleibenden Saamenpflanzen 1 Fuß Raum bekommen. Man schneidet die Saamenstängel ab, sobald sie sich entfärbten, und stellt sie, in kleine Bündel gebunden, zum völligen Abtrocknen auf den Boden.

Der Gebrauch der Petersilie ist allgemein bekannt.

2) Kerbel; Gartenkerbel. *Scandix cerefolium*. L.

Bekanntlich eine einjährige Pflanze, deren Saamen seine keimende Kraft 3 bis 4 Jahre behält und nach 10 Tagen aufgeht. Das Vaterland derselben ist das südliche Frankreich.

Die erste Saat davon kann schon im Februar gemacht werden, wenn der Erdboden offen ist; außerdem gewöhnlicher und mit mehr Sicherheit im März. Da die Pflanzen von dieser Saat schon im Junius ihre Saamenflügel treiben und es dann an esbarem Kerbel fehlen würde, so muß im Anfange des Mai eine zweite Saat gemacht werden; und eine dritte im August, welche für den Herbst das nöthige Kraut liefert. — Der Kerbel gedeiht fast in jedem nicht ganz nahelosen Boden, vorzüglich aber in einer schattigen Lage; man hat also auch nicht nöthig, ihm ein eignes Beet einzuräumen, sondern man sät ihn lieber an versteckte Stellen im Garten, die zu keinem andern Gewächse schicklich sind und die man gern mit Grün bekleiden möchte. Wo einmal Kerbel gesät gewesen ist, da pflanzt er sich durch den ausfallenden Samen wie Unkraut fort.

Zur Saamenerziehung dient die erste, im März gemachte Saat und man verfährt dabei wie bei der Petersilie gesagt worden ist.

Auch vom Kerbel hat man eine schöne Varietät mit sehr fein zerschlüpften krausen Blättern, die sich besonders artig ausnehmen. Von dieser sowohl, als von der krausen Petersilie muß man zur Saamen-

erziehung immer nur solche Pflanzen wählen, deren Blätter am meisten kraus sind, weil sie außerdem wieder in die gemeine Sorte einarten.

3) Portulack; Wurzelkraut. *Portulaca oleracea*. L.

Ein in Ostindien, America und dem südlichen Europa wild wachsendes Sommergewächs, dessen kleiner Saame seine keimende Kraft 2 bis 3 Jahre behält und nach 4 Tagen aufgeht. Man unterscheidet gelben und grünen Portulack; der erstere ist der bessere und der letztere scheint mehr durch verändertes Klima und Boden entstanden, als eine besondere Spielart zu seyn.

Man sät ihn im April an einen etwas schattigen Ort, in lockeres, fettes Land, das bei trockener Witterung feucht erhalten werden muß, und versetzt dann die Pflanzen anderweitig, 6 Zoll von einander entfernt, welche im Julius ihre bleichgelben Blümchen bringen. Um sehr frühzeitig Portulack zu haben, sät man ihn auch schon im Februar in ein Mistbeet. — Er pflanzt sich ebenfalls durch den häufig ausfallenden Saamen von selbst fort, verliert aber ohne jene Cultur an seiner Güte; wenigstens darf der Saame von solchen Wildlingen nicht zur Fortpflanzung genommen werden.

Zur Saamenerziehung zeichnet man die schönsten und vollkommensten Pflanzen aus und schneidet die Stängel ab, so bald der Saame zu reifen anfängt; denn wollte man warten, bis aller reif ist, so würde der erste und beste ausfallen. Man sammelt die Stängel in ein Tuch und läßt sie auf diesem an einem lustigen Orte vollends abtrocknen.

Außer dem Gebrauch der saftigen, säuerlich schmeckenden Blätter des Portulack zu Kräutersuppen, Kräutersallat u. ist der ausgepreßte Saft derselben auch officinell und wird in verschiedenen Krankheiten als ein kühlendes Mittel gebraucht.

4) Borretsch; Borrage. — *Borrago officinalis*. L.

Ein einjähriges Gewächs, dessen zwei Jahre dauernder Saame nach 6 bis 8 Tagen aufgeht. Es empfiehlt sich den Gartenfreunden auch durch eine schöne himmelblaue Blüte, die vom Junius bis in den Herbst dauert.

Die gewöhnliche Saatzeit ist das Frühjahr, sobald sich die Erde bearbeiten läßt. Man sät ihn in gemeine Gartenerde, wie den Lattich und überzieht dann die Pflanzen so, daß die stehenbleibenden 1 Fuß Raum erhalten; die ausgezogenen jungen Pflanzen werden in der Küche benutzt. Der Borretsch wuchert durch den ausfallenden Saamen eben so sehr, als der Portulack; wer ihn also einmal im Garten hat, braucht sich um die weitere Vermehrung nicht zu bekümmern.

Man benutzt die jungen Pflanzen und Blätter außer den Kräutersuppen auch als Zugemüse und zu gemischten Sallaten. Dem Lattich giebt er einen Geschmack wie Gurkensallat.

5) Löffelkraut. — *Cochlearia officinalis*. L.

Eine zweijährige Pflanze, deren Saamen zwei Jahre dauert und nach 4 bis 5 Tagen aufgeht; die kleinen weißen Blumen erscheinen erst im zweiten Jahre.

Die gewöhnliche Saat macht man im Frühjahr, entweder in Reihen wie den Schnittkohl, oder auf Breite so dünne gesät, daß jede Pflanze 2—3 Zoll Raum behält. Zum zeitigen Gebrauch im Frühjahr macht man zu Ende des Augusts eine zweite Saat, auf die eben beschriebene Weise. — Das Löffelkraut verlangt ein gutgedüngtes Land und bis zum Aufgehen des Saamens viel Feuchtigkeit; auch sind ihm die Erbsflöhe sehr gefährliche Feinde und man muß daher das Beet an einem schattigen Orte wählen, oder die jungen Pflanzen mittelst einer feinen Gießkanne öfters mit Wasser besprengen.

Zur Saamenerziehung wählt man die kräftigsten Pflanzen aus und schneidet die Saamenkängel ab, so bald sie sich entfärben.

Außer dem Gebrauch zu Kräutersuppen, benutzt man auch die jungen Blätter des Löffelkrauts mit Sauerampfer, Gartenkresse u. zu gemischten Salaten, oder mit Spinat, Kerbel, Petersilie u. zu frühzeitigen Gemüsen; auch können sie, so wie die Rente, auf Butterbrod geschnitten zum Frühstück genossen werden.

6) Pimpinell; — *Poterium sanguisorba*. L.

Eine perennirende Pflanze, deren Saamen 2 Jahre dauert und nach 14 Tagen aufgeht. Ihre Blätter zeichnen sich im Geschmacke nicht besonders aus, und man findet sie daher auch nur in wenig Gärten.

Man sät den Saamen im Frühjahr wie den Lattich und versetzt dann die Pflanzen 4 Zoll weit von einander, entweder auf eigends dazu bestimmte Beete, oder zur Einfassung derselben. In

der Folge geschieht die Vermehrung durch Wurzeltheilung, welches sowohl im Frühjahr, als im September geschehen kann.

Man benutzt die Blätter meistens zu gemischten Kräutersalaten und frühzeitigen Gemüsen.

7) Tripmadam; gelber Mauerpfeffer. — *Sedum reflexum*. L.

Eine perennirende saftige Pflanze, ganz ohne Geruch und von sehr wenigem säuerlichen Geschmacke.

Man vermehrt sie durch die sich häufig erzeugenden jungen Wurzelsprossen, und behandelt sie übrigens wie die folgende Pflanze. Sie verlangt einen trocknen Boden in einer sonnenreichen Lage.

Außer dem Gebrauch der jungen Stängel und Blätter zu Kräutersuppen, werden sie auch allein oder unter den gemischten Salaten mit Essig und Baumöl gespeiset.

8) Sauerampfer. — *Rumex acetosa*. L.

Eine perennirende Pflanze, deren Saamen seine keimende Kraft 3 Jahre behält und nach 6 Tagen aufgeht. Das Vaterland desselben ist das südliche Europa. — In der Gärtnerei unterscheidet man a) den langen oder spanischen Sauerampfer, mit langen zungenförmigen Blättern, und b) den runden oder französischen Sauerampfer. Der erste ist der bessere und in allen Gärten zu finden.

Er wuchert häufig durch seine Wurzeln und die Vermehrung geschieht daher auf dem nächsten Wege durch junge Wurzelsprossen, die man im Frühjahr oder Herbst, beim Versetzen der Mutterpflanzen abnimmt. Das Versetzen und Verjün-

Et

gen der Pflanzen durch Wurzelsprossen muß wenigstens alle 3 Jahre geschehen, weil länger hin die Pflanze kraftlos wird, kleinere Blätter treibt und bei einem harten Winter nicht selten gar eingeht. — Will man junge Pflanzen aus dem Saamen ziehen, so werden die einzelnen Körner sogleich an den Ort gelegt, wo die Pflanze künftig vegetiren soll. In Ansehung des Bodens und Lage ist der Ampfer nicht eckel.

Der Gebrauch desselben in der Küche ist allgemein bekannt.

Zweiter Abschnitt.

Gewürzpflanzen.

A. Solche, deren Blätter als Gewürze dienen. Sie sind:

1) Basilienkraut; Basilicum. — *Ocimum Basilicum*. L.

Ein Sommergewächs, dessen Saamen 2—3 Jahre seine keimende Kraft behält und nach 8 Tagen aufgeht. Man hat mehrere Varietäten desselben, deren Blätter durchgängig einen angenehmen und starken aromatischen Geschmack haben, von welchen aber meistens nur das kleine krause Basilienkraut als Gewürzpflanze angebaut wird; die übrigen gehören mehr zur Blumisterei. — Das Vaterland desselben ist Indien und Persien.

Man sät die Saamen am Ende des März in ein Mistbeet oder in Ermangelung desselben in Blumentöpfe und versetzt die Pflanzen im Mai, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, in gutes fettes Erdreich in einer sonnigen Lage. — Zur Saamenerziehung läßt man einige Pflanzen in

dem Mistbeete, oder versetzt sie einzeln in Blumentöpfe mit untersehten Wasserköpfen, wo sie hinter den Fenstern eines gegen Mittag gelegenen Zimmers ungleich besser gedeihen und größer werden, als im freien Lande. — Im Herbst werden die Stängel, so wie beim Majoran, abgeschnitten, getrocknet und in Bündel gebunden, zum Wintergebrauche aufgehoben.

Man benutzt die Blätter sowohl grün, als auch durre und klar gerieben, als Gewürze an Suppen, Saucen, in Würste, Pfannkuchen etc.

2) Dragun; Esdragon; Kaisersalat. — *Artemisia Dracunculus*. L.

Eine perennirende Pflanze, deren Blätter einen angenehmen aromatischen Geruch und Geschmack haben. Sie blühet im Julius und August, der Saame wird aber bei uns nicht reif.

Die Pflanze vermehrt sich durch ihre weit auslaufenden, sprossentreibenden Wurzeln sehr stark; man pflanzt sie daher lieber außer den regulären Beeten, an einen nicht geachteten schattigen Ort im Garten, da sie ohnehin den Schatten mehr als die Sonne liebt. — Da die ältern Pflanzen durch einen harten Winter leicht ruiniert werden, so muß man immer auf junge Pflanzen denken, die man hinreichend durch Wurzelaufläufer erhält und im Frühjahr an den Ort ihrer künftigen Bestimmung versetzt. Daß dieser Ort wenigstens alle 3 Jahre verwechselt, oder die alte Stelle mit gutem verwittertem Dünger erfrischt werden muß, versteht sich von selbst.

Außer dem Gebrauch der Blätter als Gewürz zu Reducersuppen, frühzeitigen Gemüsen etc. benutzt man sie auch, nebst denen des Borrago, der Kresse, des Löffelkrauts und Pimpinells, des Sauerampfers

und Kerbels, der zerspaltenen Stängel des Fenchels und junger Zwiebelschloten, mit Essig und Baumöl zugerichtet, zu Küstersalat. Man macht auch einen gewürzten Essig und Speisen davon.

3) Majoran; *Origanum majorana*. L.

Ein bekanntes einjähriges Sommergewächs, das aus dem südlichen Europa zu uns gekommen ist, und dessen Saame seine Keimfähigkeit höchstens 2 Jahre behält.

Zur Saat gräbt und düngt man das Beet entweder schon im Herbst, oder im Frühjahr, so bald sich die Erde bearbeiten läßt, damit sich die letztere vor der Saat gehörig wieder setzen kann. Zu Ende des Aprils, oder überhaupt, wenn keine Fröste mehr zu fürchten sind, wird der kleine Saame, mit 5 Theilen klarer trockner Erde vermischt, aufgesät und mit dem Rechen so flach eingeharkt, daß er höchstens nur eines Messerrückens dick mit Erde bedeckt wird; um der Oberfläche der Erde die nöthige Feuchtigkeit zu erhalten und die aufgewachsenen zarten Pflänzchen gegen die brennenden Sonnenstrahlen zu schützen, bestreut man das Beet 1 Zoll hoch mit klarem, leichtem Strohdünger und erhält diesen bei trockner Witterung durch öfteres Weispriegen mit Wasser gehörig feuchte. Wenn die Pflanzen einige Zoll erwachsen sind, so werden sie anderweitig auf ein fettes lockeres Beet 6—8 Zoll weit verpflanzt und bedürfen nun, außer dem Säen, keiner weiteren Wartung. — Dies ist die Behandlungsweise, wenn der Majoran, des Verkaufs der Pflanzen oder des getrockneten Krautes wegen, im Großen angebaut wird; für den Hausbedarf hingegen ist es schon hinreichend, wenn man etwas Saamen in einen transportablen Kasten, in Blü-

mentöpfe, oder in ein Mistbeet sät, in welchem Fall die Saat auch schon im März und das Versetzen der Pflanzen ins Land im Mai geschehen kann. — Im Herbst wird das Kraut abgeschnitten, in kleine Bündel gebunden und auf einem luftigen Boden zum Trocknen aufgehängt; von der ins Mistbeet oder in Kästen gemachten früheren Saat, kann das Kraut, von der Zeit an, wo sich die Blütenknospen zeigen, zwei bis drei Mal abgeschnitten werden.

Die Erziehung des Saamens ist in unserm Klima mit Schwierigkeiten verbunden und er wird daher lieber aus Italien und Frankreich verschrieben; doch ist sie aber auch nicht unmöglich, wenn man dabei auf folgende Weise verfährt: Man sät im August etwas Saamen in Blumentöpfe und verzieht die aufgewachsenen Pflanzen so weit, daß die stehen bleibenden $1\frac{1}{2}$ Zoll Raum erhalten; man läßt nun die Pflanzen so lange im Freien stehen, bis sich starke Fröste einstellen, dann bringt man sie in ein Glashaus, oder andern frostfreien Ort, an die Fenster, wo sie hinlänglich Licht und bei günstiger Witterung auch Luft genießen können. Im März bringt man sie bei warmen Tagen nach und nach wieder an die freie Luft, und im Mai, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, werden sie zum Saamentragen in ein gut gedüngtes, sonnenreiches Beet 1 Fuß weit verpflanzt. Auch kann man einige Pflanzen von der gewöhnlichen Saat, nachdem ihnen im Herbst der größte Theil des Krautes abgeschnitten worden ist, in Blumentöpfe einsetzen und auf die eben beschriebene Art durchwintern.

Der Gebrauch des Majorans in der Küche ist allgemein bekannt; er ist aber auch officinell und wird von den Apothekern und den Drogisten gekauft. Wird er in der letztern Absicht angebaut, so

darf das Kraut nicht eher abgeschnitten werden, als bis die Blütenspitzen sich völlig ausgebildet haben: indem es hier mehr auf die Blumenknospen, als auf die Blätter ankommt.

Der perennirende Majoran (*Origanum Majoranoides*. Willd.) ist nicht viel besser als der gemeine, bei uns wild wachsende Dosten, und vertritt die Stelle des Sommer-Majorans, in Ansehung seiner aromatischen Kräfte, nicht zur Hälfte.

4) Rosmarin. — *Rosmarinus officinalis*. L.

Ein allgemein bekanntes, vom Orient und aus Spanien zu uns gekommenes Strauchgewächs, welches in unserm Klima eine Höhe von 6—8 Fuß erreicht.

Die Vermehrung desselben aus dem Samen ist unsicher und langweilig; besser ist die Fortpflanzung durch Stecklinge und Ableger. — Zu Stecklingen schneidet man im Frühjahr, wenn keine Fröste mehr zu fürchten sind, junge Zweige am Stamme ab, nimmt ihnen die untern Blätter und steckt sie einige Zoll tief in die Erde, wo sie im Schatten und bei gehörig unterhaltener Feuchtigkeit bald Wurzeln schlagen. — Zu Ablegern wählt man die untern Zweige am Stamme, schneidet sie, wie bei den Nelkensenkern, ebenfalls im Frühjahr, 1 Zoll lang ein und bringt den Einschnitt 2 Zoll tief in die Erde: entweder ins Land, oder, wenn der Senker höher am Stamme ist, in mit Erde gefüllte Anhängetöpfe; im September werden die Senker vom Mutterstamme abgeschnitten. — Die den Sommer über zu ihrer Erstarfung im Lande gestandenen Rosmarinstöcke müssen zeitig im Herbst mit so viel wie möglich Wurzeln ausgehoben und in Blumentöpfe gesetzt werden, damit sie sich in

selbigen noch vor dem Winter bewurzeln können, und in dieser Zeit stark begossen und im Schatten erhalten werden; haben sich durch das Letztere ihre niederhängenden, welch gewordenen Spitzen wieder erhoben, so bringt man sie auch wieder an freie Luft, so lange bis sich Fröste einstellen, da sie dann zur Durchwinterung in ein Glashaus oder an einen andern trocknen und frostfreien Ort gebracht werden. — Das Begießen darf im Winter nur nothdürftig und mit vieler Behutsamkeit geschehen, damit kein Wasser an Blätter und Stamm kommt; um das Letztere zu verhüten, zieht man rund um den Stamm herum in die Erde eine Furche, worein man das Wasser gießt. Besser ist es immer, wenn der Rosmarin im Winter mehr trocken, als feucht erhalten wird; denn so sehr er im Sommer Feuchtigkeit liebt, so empfindlich ist er dafür im Winter. — Die etwan im Keller durchwintereten Rosmarinstöcke werden im März vorher erst in eine Kammer gebracht, damit sie sich nach und nach wieder an Licht und Luft gewöhnen; im Monat Mai, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, setzt man sie dann wieder ins Land.

Der Gebrauch der Blätter des Rosmarin als Gewürz zum Einpökeln des Fleisches und zum Einmariniren verschiedener andern Speisen, ist allgemein bekannt. Außerdem ziehen auch Parfümierer und Apotheker aus Blüten und Blättern allerhand starke Essenzen, Oele &c. und sie werden daher von den Droguisen gerne gekauft und ziemlich gut bezahlt.

Die bekannten Varietäten der Rosmarin mit schmälern und bunten Blättern, sind mehr ein Gegenstand der Blumisterei.

5) Salbei. — *Salvia officinalis*.

Ebenfalls eine allgemein bekannte perennirende

Pflanze, deren Saamen 4 Jahre seine keimende Kraft behält und nach 10 Tagen aufgeht. — Einige Varietäten derselben mit weiß oder gelb gefleckten Blättern gehören in die Blumengärtnerei.

Der Anbau der Salbei geschieht auf verschiedene Weise. 1) Aus dem Saamen, den man im März in ein gut gegrabenes und gedüngtes Land sät; oder man legt die einzelnen Saamen sogleich 3 Zoll weit zur Einfassung der Rabatten, und verzicht alsdann die aufgegangenen Pflanzen, damit die stehen bleibenden 1 Fuß Raum erhalten; die ausgezogenen Pflanzen können anderweitig versetzt werden. Der Saame darf nur flach in die Erde kommen und die letztere muß bis zum Aufgehen des Saamens bei trockner Witterung feuchte erhalten werden. — Die Vermehrung geschieht ferner: 2) durch Wurzeltheilung im Frühjahr und Herbst, und 3) durch abgeschnittene Zweige, die man im Frühjahr an einem schattigen Orte in die Erde steckt und so lange fleißig gießt, bis sie Wurzel geschlagen haben. Unter allen diesen Vermehrungsarten bleibt die aus dem Saamen die beste. — Das Kraut der Salbei kann den Sommer hindurch einige Mal abgeschnitten werden; doch darf dies nicht später, als bis zu Ende des Augusts geschehen; weil die später verwundeten Pflanzen im Winter Schaden leiden würden. Das abgeschnittene Kraut wird zum Verkauf oder Gebrauch auf einem luftigen Boden getrocknet.

Zur Saamenerziehung werden einige Pflanzen ausgezeichnet, die man nicht wie die übrigen abschneidet; sie blühen dann im Junius und bringen im August reifen Saamen.

Der Gebrauch der Salbei in der Küche, ist allgemein bekannt.

6) Thymian. — *Thymus vulgaris*. L.

Eine perennirende Pflanze, deren 2 Jahre dauernder Saame nach 8 Tagen aufgeht.

Man behandelt die Pflanzen im Garten in allen Stücken so, wie bei der Salbei angegeben worden ist. — Nach der im Junius oder Julius erfolgten Blüte, muß man wohl Achtung geben, wenn sich die Saamenkörner braun färben; alsdann werden die Stängel behutsam abgeschnitten und sogleich auf Tücher oder Papier gebracht, damit der beste, leicht ausfallende Saame nicht verloren geht.

Man gebraucht den Thymian in der Küche, so wohl grün als getrocknet, als Gewürz an Saucen u. s. w.

7) Pfeffermünze. — *Mentha piperitis*. L.

Sie vermehrt sich durch ihre Wurzeln so häufig, daß sie auf den Beeten oft zur Last wird, und man pflanzt sie daher lieber an einem nicht geachteten Orte im Garten an; da sie ohnehin Schatten und Feuchtigkeit liebt, so gedeiht sie auch hier sehr gut. Zu neuen Anpflanzungen werden im Frühjahr, oder zu Ende des Augusts, die ältern Pflanzen zertheilt und die schönsten Wurzelsprossen an Ort und Stelle 1 Fuß weit versetzt. — Bis zu Ende des August kann das Kraut mehrere Male abgeschnitten und getrocknet werden.

Außer dem Gebrauche der Blätter zu Kräutertsuppen, Saucen etc. verfertigen die Zuckerbäcker auch die bekannten Pfeffermünz-Küchelchen davon, die wegen ihrer erfrischenden und magenstärkenden Eigenschaft auf Reisen im Sommer so beliebt sind. — Das

getrocknete Kraut kaufen Droguisten und Apotheker nach dem Gewichte.

hängen, wie bei andern Gewächsen gewöhnlich ist, so würde man gar keinen Saamen behalten.

8) Saturey; Batrey; Klein Pfefferkraut. —
Satureja hortensis. L.

Ein einjähriges Gewächs, dessen Saamen höchstens nur 2 Jahre seine keimende Kraft behält und nach 4 Tagen aufgeht.

Zur ersten Anlage säet man den Saamen im März oder April in gute gemeine Gartenerde und harkt ihn flach ein; die erwachsenen Pflänzchen versetzt man einzeln an den Rand der, mit Kohl und Kohlrabi bepflanzten Beete, wo sie unter dem Schatten der Blätter jener Gewächse sehr gut gedeihen. In der Folge vermehrt sich die Saturey durch ihren ausfallenden Saamen eben so sehr als die Dille, und man hat nicht weiter nöthig, eine neue Saat davon zu machen.

Der Saame reift im August und September und giebt die Zeit seiner Reife durch eine braune Farbe zu erkennen; man muß dann zur Einsammlung desselben die Stängel sehr behutsam abschneiden und sogleich auf Tücher oder Papier zum Abtrocknen legen, weil der Saame sehr leicht ausfällt; wollte man hier die Saamenstängel in Bündel auf-

Man benutzt die grünen Blätter und jungen Zweige der Saturey, grün und klein geschnitten, zu Kräutersuppen, Kräutersalaten und vorzüglich als Gewürz, an die grünen, zum Gemüse gekochten Phaseolen oder Bohnen, denen sie einen eigenthümlich guten aromatischen Geschmack mittheilen; daher auch der mehr gebräuchliche Name Bohnenkraut. Dürre und zu Pulver gerieben, dienen sie auch im Winter als Gewürz an Suppen, Saucen und eingemachte oder getrocknete Phaseolen. Auch soll es die Eigenschaft haben, an den Orten wo es hingestreut wird, die Flöhe zu vertreiben.

9) Safran. — *Crocus sativus*. L.

Leider wird dieser ergiebige Erwerbzweig der Gärtnerei in Deutschland (Oesterreich ausgenommen) noch gar nicht betrieben, ungeachtet gemachte Versuche, selbst in unsern Gegenden, die Möglichkeit eines guten Erfolgs bewiesen haben. — Eine ausführliche Anweisung zur Behandlungart des Safran finden die Leser des *N. L. Garten-Magazins* schon im III. Jahrgange desselben, S. 376 u. ff.

(Die Fortsetzung folgt.)

G a r t e n = M i s c e l l e n.

I.

Spaziergänge nach dem Blumenmarkte zu Paris; oder der Botanist der Jugend. *)

Die Blumen, diese flüchtigen Wunder der schönen Jahreszeit, entzücken gleichmäßig alle Völker der Erde. Der habfüchtige Chinese, der wirtschaftliche Holländer, vergessen ihre Berechnungen und Gewinnspähungen, jener, um einen Bengalischen Rosenstrauch, dieser, um eine gefüllte Tulpe zu ziehen; der Bewohner von Hindustan läßt das glänzende Menuphar sich auf sein schwarzgelbes Gesicht neigen; die schwarze Schöne von Congo umflieht ihre dunkel-schwarze Stirn mit Tuberosen, weißer als Schnee, und die stolze Spanierin von Lima würde den gothischen Reichthum ihrer Tracht ohne P un ch e r o (Strauß von wohlriechenden Blumen)

*) Unter dem Titel: Promenades au marché de fleurs ou le Botaniste du second Age hat Herr Poujoult zu Paris ein kleines, recht interessantes Werkchen geliefert; und Herr Malte-Brun begleitet die Anzeige desselben im Moniteur mit gegenwärtiger artiger Einleitung, welche auch unsern teutschen Lesern angenehm seyn wird.

D. S.

für unvollständig halten. Dieser unschuldige Prachtaufwand verdankt seine Entstehung nicht etwa unsern Launenspielen, die Natur selbst lehrt ihn uns; sie übertraf in diesem Stücke den kühnsten Ausschweifung unserer Einbildungskraft; unserm Gewerfleiß war es erlaubt, durch eine lange Pflege dem Kerne des Getraides reichlicheres Mehl, dem Apfel ein zarteres Fleisch, und der Pomeranze einen süßeren und gesünderen Saft zu geben, als die Natur ihnen bewilligte; aber in Betreff der Blumen sind wir zur Rolle bloßer Nachahmer herabgesetzt; denn, gestehen wir es nur, durch welche Verbindung unserer Künste und unserer Macht, könnten wir wohl die unerschöpfliche Zaubermacht überrücken, welche die Felsen Sibiriens mit einem Teppich von Cleandern mit goldener und purpurfarbiger Blüte bedeckte, welcher die Wüsten des südlichen Asiens mit einem Vorhange silberblättriger Proteen begränzt und den Enzian (gentiane) und die Sternblume (aster) neben ewigem Schnee blühen, oder selbst aus dem Stamme des, durch die Gluth des Wendezirkels geschwärzten und gleichsam verkohlten, Theobroma eine zarte Blume hervorsprossen läßt? Diese Kraft des Pflanzenlebens erstreckt sich sogar jenseits der Erde, auf welcher wir wandeln; das hohe Meer hat seine schwimmenden Wiesen; seine Gewässer verschwinden unter einem Teppich von Blumen und Grün, und die Nereiden können sich wie die Nymphen,

ihre Schwestern, mit Blumen aus ihrem Gebiete *) kränzen.

Je empfänglicher die Völkerschaften für das schöne Ideal waren, je mehr verfeinerten sie den Prachtaufwand an Blumen. Die Griechen und Römer wendeten diese glänzenden Frühlingsgeburt bei allen Festen ihres Gottesdienstes, bei allen Staatsfeierlichkeiten und bei allen besonderen Lustbarkeiten an.

Der Gebrauch, den Kopf, Hals und sogar die Brust **) während der letzten Handlungen eines fröhlichen Festes, wo man nach den eigentlichen Gerichten den Nachtschisch und seltene Weine aufsetzte, sich mit Kränzen von Rosen zu schmücken, ist aus den Liedern des Horaz und Anakreon zu allgemein bekannt, als daß eine umständliche Beschreibung nöthig wäre. Man trieb diese Art von Prachtaufwand sehr weit; die Betten, auf welchen die Gäste lagen, wurden mit einer Blumenschicht belegt; als man zu B a j á Feste auf dem Wasser gab, schien der ganze Eucriner See mit Rosen erfüllt zu seyn. ***) Um den Winter über dieser Frohgenüsse nicht beraubt zu seyn, brachte man in Treibhäusern durch Röhren, die durch heißen Wasserdunst erhitzt waren, eine künstliche Wärme hervor, in welcher die Lilien und Rosen im December-Monat blühen konnten. ****) S e n e c a kritisiert mit lächer-

*) *Fucus rosa marina. Gmelin.*

**) *Scholiast. Apollon. Rhod. ad Argonaut. II, v. 15. p. 159. edit. Lugduni Batav. 1641.*

***) *Sen. epist. 51.*

****) *Non vivunt contra naturam, qui hieme concupiscunt rosam? Fomentoque aquarum calentium et calorum apta mutatione, brunastitium, florem vernum exprimunt? Senec. ep. 132.*

licher Ziererei gegen diese Erfordernisse, welche Niemanden schaden und denen der heutige Pflanzenkenner den Vortheil verdankt, die ausländischen Gewächse studieren zu können, ohne sein Land zu verlassen. Die Römer, ohne sich an die strengen Schlüsse des heuchlerischen Philosophen zu kehren, vervollkommneten ihre Treibhäuser so sehr, daß man das Geschenk der Aegyptier verachtete und verschmähte, welche unter Domitians Regierung dem Hofe eine köstliche Huldbigung dargebracht zu haben glaubten, indem sie mitten im Winter zum Geburtstage des Kaisers Rosen sandten: so häufig waren in Rom die durch Kunst getriebenen Winterrosen! — In allen Straßen, sagt Martial*), athmet man Frühlingsgerüche, man sieht den Glanz frischer, in Kränze geflochtener Blumen. Sendet uns Getraide, Aegyptier, wir wollen euch Rosen schicken.

Die Römer zogen, wie wir, Blumen in Töpfen, welche auf ihren Fensterbänken standen; dies lehrt uns gleichfalls Martial, indem er zu einem prächtigen geizigen Gönner sagt:

„Ein größeres Land hab ich auf meinem Fensterbänke.“ **)

Die Aerzte und Naturforscher schrieben Abhandlungen, um die Blumengattungen zu bestimmen, welche sich zu festlichen Kränzen schickten und der Gesundheit nicht nachtheilig wären. ***) Der

*) *Mart. VI. epigr. 80. comp. XIII. epigr. 127.*

Domitian war am 23. October geboren.

**) *Rus est mihi majus in fenestra.*

***) *Mnesitheus und Callimachus. Vergleiche Plin; XXI. c. 3.*

Petersilie, dem Epheu, der Myrthe und Rose schrieb man die Eigenschaften zu, die Weindünste zu vertreiben,

Die rührendste Anwendung, welche man von den Blumen machte, war die, Gräber damit zu schmücken. Bei den Griechen wählte man hierzu vorzüglich Tausend schön und Myrthe; bei den Römern die Lilie, den Safran und die Rose. *) Die Asphodille stellte dabei die dem Pluto geheiligte Blume vor. Auch der Buchsbaum wurde dabei angewendet, wie wir aus dem lieblichen Epigramm ersehen, worin Martial das Grabmal seines geliebten Ulcianus schildert:

„Nicht ein vergänglichendes Denkmal lassenden
parischen Glanzmarmors seh ich dir, nein, sondern
leichten Buchsbaum und schattende Neben,
deren Grün sich durch meine Thränen erneut.“ **)

Die Alten erneuerten sorgfältig diese Blumen, Pflanzen und Gesträuche, welche den Aschenkrug mit einem ewigen Frühling umgaben:

Spirantesque crocos et in urna perpetuum ver.

Juv.

Wahrscheinlich säete man die Blumen nahe bei das Leichendental, selbst an die Stelle, wo man

*) P. Morestelli pompa feralis VIII. c. 14. 15.

**) Accipe non Pario nutantia pondera Saxo,
Quae cineri vanus dat ruitura labor,
Sed faciles buxos et opacas palmitis umbras
Quaeque virent lacrymis roscida prata meis.
Lib. I. epigr. 39.

N. Z. Gart. Mag. VIII. Jahrg. 8. St. August. 1811.

die übrige Asche lieh; *) man sah diese Blumen für heilig, für einen Ueberrest des Verstorbenen an. Diese rührende Vorstellung findet man verändert, ausgehnter und gereinigter in den Legenden der Heiligen wieder. Die Römer glaubten, diese fromme Sorgfalt sey den Abgeschiedenen sehr angenehm, daher sie in ihren Vermächtnissen ganze Gärten aussetzten, welche vorbehalten wurden, Blumen für ihr Grab zu liefern. **) Die stärksten Flüche bedrohten diejenigen, welche diese heiligen Pflanzstätten ruchtlos verlegen würden. Zuweilen hatte der Verstorbene verordnet, daß die Erben sich alljährlich zur Feier seines Sterbetags vereinigen und an seinem Grabe zu Mittag speisen sollten, wobei sie sich mit Rosen kränzten, die von der Pflanzstätte seines Grabes gepflückt wurden. Nicht alle frommen sitelichen Vorstellungen, welche die Alten mit diesem Gebrauche verbanden, sind genau bekannt. Wollten sie nur den Schmerz der Ueberlebenden durch das Bild der kurzen Dauer der schönen irdischen Dinge lindern? *Nimium breves rosae!* Wollten sie auf die Wettrenner anspielen, welche am Ziele ihrer Laufbahn zum Zeichen des Sieges mit Blumenkränzen gekrönt wurden? oder waren diese, auf den Gräbern verschwendeten, und durch den Meißel auf allen Leichensteinen wieder dargestellten, Blumen nur ein Opfer für die Götter der Unterwelt?

Die Türken, welche die römischen Proconsuls unter dem Namen der Pascha's, das Finanzsystem des Reichs in ihren willkürlichen Gütern

*) *Nunc non e tumulo fortunataque favilla
Nascentur violae?*

Pers. sat. I.

**) Man vergleiche die, in *Graevii thesaurō Rom. antiqui XII. 1073* angeführte Inschrift.

eingiehungen, und die Leibwache des Prätors in ihren Janitscharen beibehalten haben, die Türken sage ich, haben auch viele griechische und römische Gewohnheiten und besonders diejenige nachgeahmt, auf die Gräber ihrer Aeltern und Kinder eine Auswahl von Blumen zu pflanzen. Die Begräbnisplätze der Türken haben denen Herren Chateaubriand und Castellan den Anblick romantischer und malerischer Gärten gewährt. Die Griechen geben sich dieser rührenden Sorgfalt minder hin; doch pflanzen die von Kleinasien noch jetzt, nach dem Zeugnisse des General-Consuls von Sinope, Hrn. von Fourcarde, Asphobill und Myrthen auf die Gräber. Dieser Unterschied liegt vielleicht in der Verschiedenheit ihrer frommen Ansichten. Die ersten Christen ließen die Anwendung der Blumen bei Festen und Gräbern wegen der Aehnlichkeit nicht zu, welche sie mit der heidnischen Götterlehre hatte; Tertullian schrieb ein Buch gegen die Kronen- und Blumenkränze; *Element* von Alexandrien will nicht leiden, daß die Christen sich mit Rosen bekränzen, weil unser Herr Christus mit Dornen gekrönt gewesen sey. *) Aber nach und nach erschlaffte die übertriebene Strenge der Stäubigen und der christliche Dichter Prudentius scheut sich nicht, seine Brüder einzuladen, die Gebeyne, welche der Allmächtige einst wieder erwecken soll, mit Weiden zu bedecken und mit wohlriechendem Wasser zu begießen. **)

*) *Clem. Alex. Paed. 2. c. 8.*

**) *Nos tecta fovemus ossa
Violis et fronde sequenti,
Titulumque et frigida saxa
! Liquido spargemus odore.*

Hymn. in exeq. defunct.

Wenn die Alten einen so lebhaften und allgemeinen Geschmack an den Blumen zeigten, so ist es wahrscheinlich, daß sie dazu besondere Märkte hatten, ob wir gleich in den weitläufigen Beschreibungen des alten Roms nur einen Gemüfemarkt ausdrücklich angezeigt finden. Vielleicht gewährten aber die Blumenmärkte, wie der zu Paris, einen Spaziergang, der nicht sehr geeignet war, das leichte Bötkchen der schönen Welt anzulocken, dessen Lebensart der geistreiche Martial uns in so vielen Epigrammen geschildert hat. Die Müßiggänger von Rom versammelten sich in den Hallen, in den Vorhöfen der Häuser und bei den Kaufläden, welche das Marsfeld bedeckten: nirgends zeigt uns Martial die Stutzer seiner Zeit auf einem Blumenmarke lustwandelnd. Jedoch eine ähnliche Stelle könnte einen artigen Vereinigungsplatz darbieten, wenn man neben den weitläufigen Anpflanzungen dichter Bäume, Kaufläden und zierliche Aufsitze (*estrades*) sähe, vor welchen ein bedeckter langer Gang besüßlich wäre, welcher gegen Sonnenhitze, Regen und Sturm zur Zuflucht dienen könnte. Es wäre leicht gewesen, Paris einen nach dieser Vorstellung eingerichteten Blumenmarkt zu geben. Die elysäischen Felder böten den angenehmsten Platz dazu dar. Es scheint, als habe man die jetzige Stelle dazu gewählt, weil sie mehr im Mittelpunkte liegt; aber wir müssen es gestehen, daß dieser Markt, der im Winter dem Nordostwinde, im Sommer allen Sonnenstrahlen ausgesetzt ist, und durch Regengüsse überschwemmt oder vom Staube verdunkelt wird, einiger Verschönerungen bedürfte, wenn die Dertlichkeiten sie gestatten. Der geistreiche und geschmackvolle Mann, dem die Aufsicht dieses Verwaltungs-

zweigig übertragen ist, wird ohne Zweifel in seiner glänzenden Einbildungskraft und seinen weitläufigen Kenntnissen, der Frucht seiner zahlreichen Reisen, irgend ein Mittel finden, Floren einen würdigeren Tempel zu errichten.

So wie er ist, lockt der Blumenmarkt von Paris eine Menge Pariser und vornämlich Pariserinnen an, die ihr Geschmaç oder das Reich der Mode hingieht. Das Herz eines Botanisten hüpfet für Freude, wenn eine wohlgekleidete junge Frau oder ein Stutzerchen in grünem Kleide die lateinischen Namen der Pflanzen gekläufig hersagt, welche der thätige Kunstfleiß der Blumenhändler hier in verschiedenen Zusammenstellungen aussetzt.

Man kann nicht läugnen, daß seit einigen Jahren der Geschmaç an Blumen den der Pflanzenkunde erregt hat; und, durch eine natürliche Rückwirkung, haben die unter den Leuten von Welt verbreiteten Pflanzenkenntnisse den Geschmaç an den Blumen befestigt, ausgebreitet und erhoben. Jedes Haus ist ein Blumengarten und jeder Kopf eine kleine Bibliothek der Pflanzenkunde geworden. Es ist also eine schöne Sache um ein kleines Buch, welches der Mutter, die ihre Kinder auf den Blumenmarkt führt, um sich einen Strauß zur Verschönerung eines Familienfestes auszusuchen, oder dem Lehrer, der daselbst die Sträucher sucht, welche zur Verzierung des Saales bestimmt sind, worin er seine jährliche Prüfung hält, auf einem Spaziergange dahin zum Wegweiser dienen kann. Es ist gut, wenn sich etwas Unterrichts mit den Lustpartien verbindet. Aber der Verfasser der Spaziergänge auf den Blumen-

markt hat sich nicht darauf beschränkt, einige flüchtige und abgesonderte Begriffe von den Zierpflanzen zu geben; der zweite Titel seines Werkes verkündet ein höheres Ziel, und der Botanist der Jugend bietet der studierenden Classe der höheren Schulen wirklich einen kleinen, für die Mehrheit des Publicums hinreichenden Cours der Pflanzenkunde dar, welcher mit Klarheit und Genauigkeit geschrieben und mit historischen Zügen durchwebt ist, durch die allein eine physikalische Wissenschaft allgemeine Theilnahme erregen kann. Herr Poujoulx hat die Herren Jussieu und Jean Jacques Rousseau zu Führern gewählt; die Anleitung des Einen ist Ariadnens Faden, der ihn durch das blumige Irregerinde des Gewächereiches leitet; die Schreibart des Anderen, in den Briefen über die Pflanzenkunde, hat ihn gelehrt, das Hauptverdienst der feinnigen in einer zierlichen und gefälligen Einfachheit zu suchen. Mit allen diesen Vortheilen verbindet der Spaziergang auf den Blumenmarkt auch den, daß er dem Leser durch eine große Menge reiner und gut gezeichneter Kupferstiche zu Hülfe kömmt, welche die merkwürdigsten Pflanzen darstellen. Dieses Buch kann daher nicht nur zum Wegweiser auf dem Blumenmarke dienen, sondern es wird auch, bei einem Besuche im Pflanzengarten oder auf einer botanischen Streiferei, ein gutes Handbuch seyn.

Malte = Brun.

2.

Ueber den Genuß des Land- und
Garten = Lebens.

Fortsetzung von Seite 291.

(Mit 2 Kupfern, Tafel 32 u. 33.)

Das zweite Muster ist ein kleines Englisches Land- oder Gartenhaus, bei einer Stadt oder einem Dorfe, für eine schon etwas größere und reichere Familie, die darin den ganzen Sommer hindurch wohnen, und oft besuchende Freunde und Gesellschaft bei sich sehen will. Man sieht, daß das ganze Parterre zu diesem Zwecke bestimmt ist. Es hat eine Hauptthür zum Vorhaus mit der Treppe; und zwei Nebeneingänge, mit sogenannten Portiken bedeckt, unter welchen man nach Bedürfniß der Tageszeit, bei schönem Wetter in Gesellschaft frühstücken, oder Abends den Thee trinken kann. Das Parterre hat ferner:

- 1) des Hausmanns Wohnung, weil es beständig, auch im Winter bewohnt ist;
- 2) die Küche, in welcher sich gewöhnlich am Tage die Domestiken aufhalten; Speisekammer und Waschhaus;
- 3) ein größeres und kleineres Gesellschaftszimmer, davon das letztere vielleicht auch ein Wohnzimmer abgeben kann;
- 4) ein Speisezimmer, welches durch einen Nebeneingang eine nahe Verbindung mit dem Garten hat;
- 5) das Arbeits- oder Studierzimmer des Hausherrn, in einer ruhigen Lage, um nicht durch die Unruhe der kleinen Familie im zweiten Stocke

gestört zu werden; und mit einer schönen Aussicht nach dem Garten zu,

Man setzt voraus, daß die Hauptfronte des Hauses ihre Lage nach einer Straße zu hat, von welcher man vor das Haus anfahren, und an der Hauptthüre absteigen kann. Eben darum sind die beiden kleinen Plätze neben der Hausthür, welche die hervortretenden kleinen Pavillons bilden, mit eisernen Stateten verwahrt, um dieselben mit feinen Blumen zu decoriren.

Das Hauptstock des Hauses, welches bequem 3 bis 4 Zimmer enthalten kann, bewohnt die Hausfrau mit ihren Kindern; und in dem halben Dachgeschosse sind dann Kinderstube, Garderobe und Schlafkammern für die Domestiken angebracht. Diese innere Eintheilung wird sich der Besitzer, nach seinen häuslichen Bedürfnissen, selbst am besten machen können. Die nahe Lage vor der Stadt, oder einem Dorfe, macht, daß man mit allen Lebensmitteln, und anderen Bedürfnissen leicht aus derselben versehen werden kann.

Ein solches kleines Land- oder Gartenhaus, ist für den Bewohner einer großen gewerbreichen Handelsstadt, z. B. Hamburg, Leipzig, Frankfurt am Main, wo das Handelsgewerb Häuser, Menschen und Waaren oft fürchterlich zusammenbrängt, die Straßen verengt, und den Durchgang frischer Luft hemmt, ein sehr wichtiges und wohlthätiges Bedürfniß. Es ist allgemein bekannt, daß in solchen Städten Luft und Sonne nie in die engen Straßen, hohen Häuser, engen Höfe voll verpesteter Sticlufst, und die feuchten Gewölbe der Comptoirs und Waarenlager

eindringen kann; ja es ist ein trauriger Erfahrungssatz, daß man in dem Innern solcher Städte fast kein Kind gesund erziehen kann. Ebenso leidet die weibliche Gesundheit durch das beständige Einathmen feuchter und stockender Luft in den Häusern, fürchterlich. Junge blühende Mädchen, die in solche Städte heirathen, verblühen auffallend schnell, und verbleichen wie eine welkende Blume. Man sucht sich zwar mit den Kindern in solchen Städten dadurch zu helfen, daß man sie im Sommer mit ihren Wärterinnen halbe Tage lang vor die Thore auf die öffentlichen Promenaden schickt, und sie dort in freier Luft leben läßt; aber unberechnet, daß auch hier zwischen sumpfigen Canälen und sinkenden Stadtgräben die Luft auch nicht rein und gesund ist; so entbehrt ja die Mutter dadurch fast gänzlich die eigene Aufsicht

über ihr Kind, das oft einer gemeinen und niedrigen Diene ganz überlassen ist; und welchen Gefahren sind Kinder nicht an öffentlichen Plätzen ausgesetzt; und welche schlechte Sitten nehmen sie nicht oft dadurch an!

Wie glücklich ist nicht dagegen der Mann, der sein geliebtes Weib mit ihren Kindern für den ganzen Sommer in ein solches kleines Landhaus bringt; wo sie ihrer Kleinen in gesunder Luft selbst pflegen, und deren Geist und Leib zugleich ausbilden kann; wohin er, wenn seine sorgenvollen Geschäfte für den Tag in der Stadt beendigt sind, zu ihr fliehen, und in den liebevollen Armen seiner Familie die Lasten des Lebens vergessen, und sich für den folgenden Tag stärken kann. Diesen Segen und frohen Genuß gewährt ihm sein kleines Garten- oder Landhaus.

(Die Fortsetzung folgt.)

I n h a l t.

	Seite		Seite
IV. Blumisterei.		V. Gemüse-Bau im Garten und auf dem Felde.	
1. Darstellung aller bis jetzt in Europa bekannten, als eigne Arten wirklich bestehenden Heiden, und charakteristische Beschreibung vorzüglich schön blühender Arten dieser Gattung. (Beschluß.)	293	1. Vorläufige Nachricht von einer fast vollständigen Sammlung aller in Deutschland vorhandenen Ab- und Spielarten des Kürbis.	310
2. Bemerkungen über einige Zier-Pflanzen. Vom Hrn. Hauptm. Silber.		2. Uebersicht und Anleitung zur Kenntniß und zweckmäßigen Behandlung aller, in Deutschland bekannten Küchengewächse.	313
1. Tropaeolum majus fl. pl.	305	XI. Garten-Miscellen.	
2. Pclargonium Barringtoni.	306	1. Spaziergänge nach dem Blumenmarke zu Paris, oder der Botanist der Jugend.	323
3. Sisyrinchium Bermudianum.	307	2. Ueber den Genuß des Land- und Garten-Lebens. (Fortsetzung.) (Mit 2 Kupfern, Tafel 32 und 33.)	328
4. Grewia occidentalis.	308		
3. Zwei neue erotische Pflanzen.			
I. Stapelia pedunculata. (Mit Abbildung auf Tafel 30.)	309		
II. Rhodolaena altivola. (Mit Abbildung auf Tafel 31.)	309		

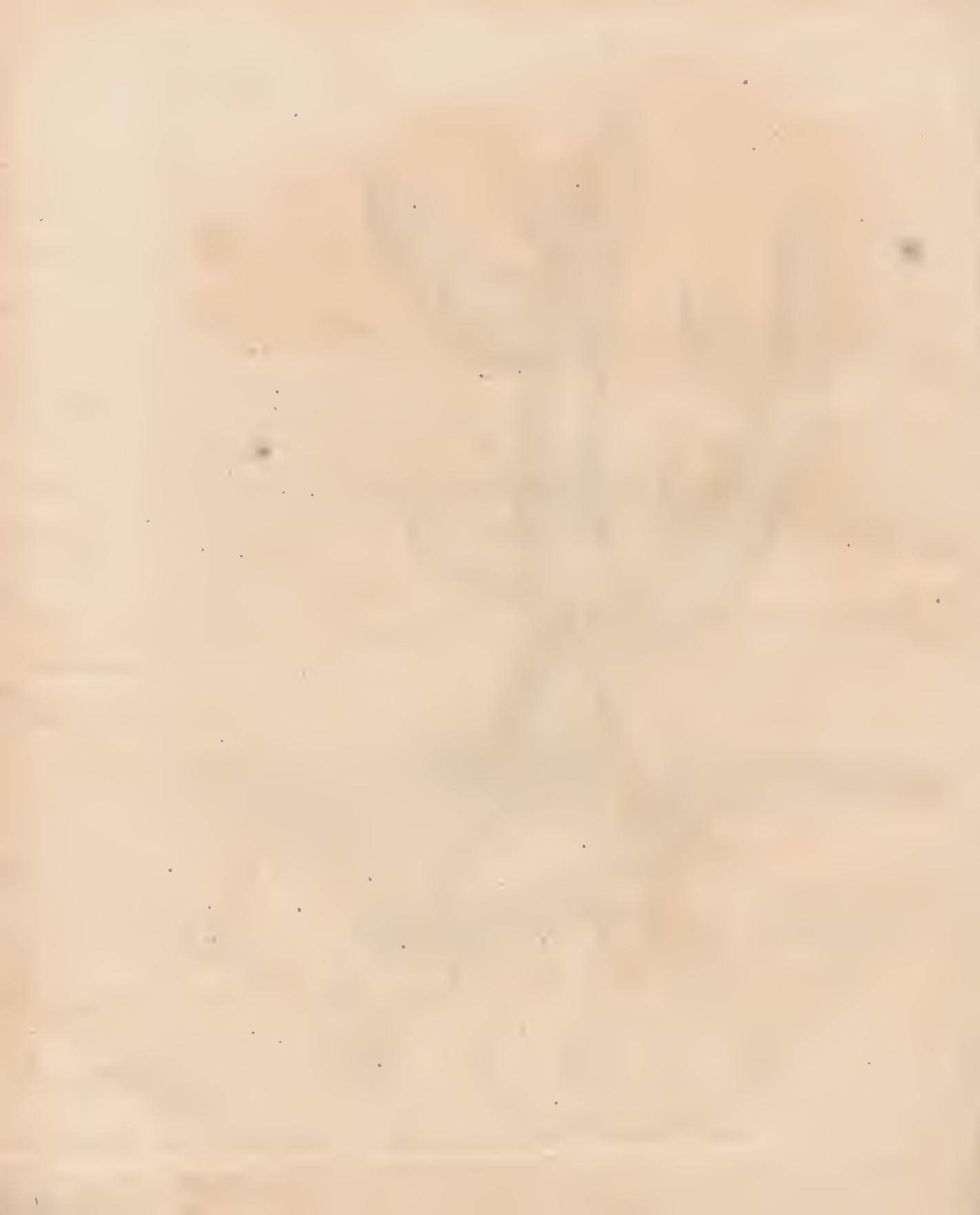
* * *

Zu diesem Hefte gehören folgende Abbildungen:

- Tafel 30. Stapelia pedunculata.
 — 31. Rhodolaena altivola.
 — 32 u. 33. Engl. Land- oder Gartenhaus.



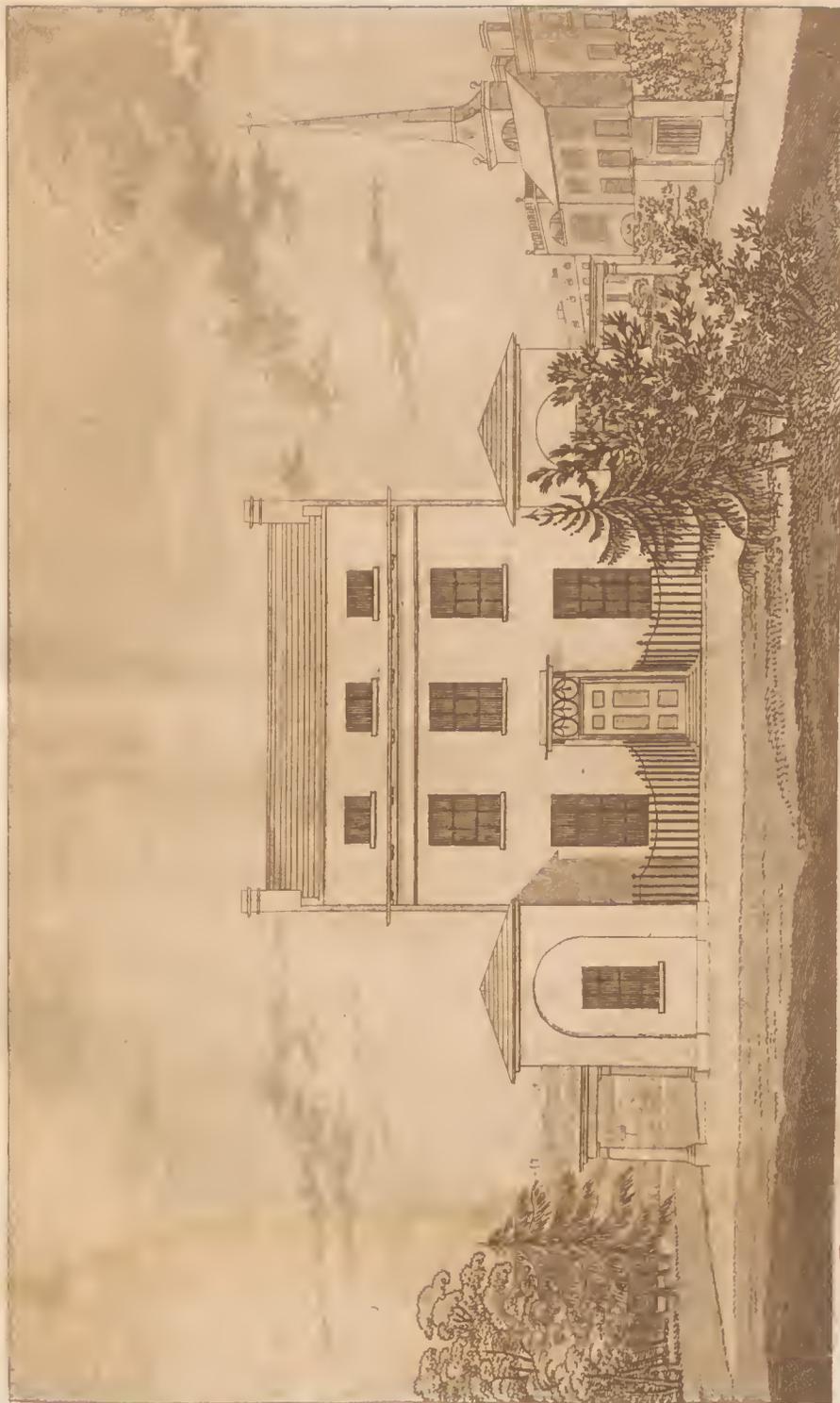
Stapelia pedunculata.





Cornell
University
Libraries

Rhodolaena altivola.

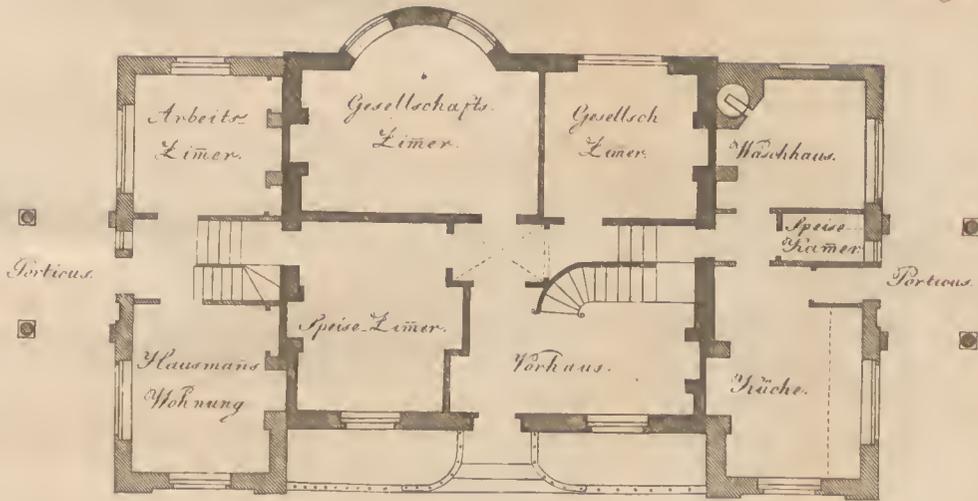


Kleines Land-oder Garten-Haus.

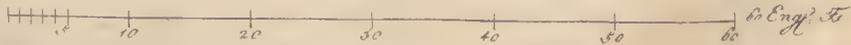
bequemere Nutt oder einem Dorfe



Grundriss.



Kleines Land- oder Garten-Haus
bey einer Stadt oder einem Dorfe.



Allgemeines Deutsches

G a r t e n - M a g a z i n .

Achten Jahrgang, IX. Stück. September 1811.

B l u m i s t e r e i .

I.

Zymum tristellatum,

eine neue Pier-Pflanze aus Madagaskar.

(Mit Abbildung auf Tafel 34).

Dieser zierliche Strauch hat cylindrische, aber sehr schwache, höchstens einen Zoll im Durchmesser starke Stämme, die aber dadurch, daß sie sich an andere Stämme anlehnen, öfters bis in die Gipfel der höchsten Bäume reichen. Die jungen Triebe sind mit vier, einander kreuzweise gegenüber stehenden Blättern quirlförmig besetzt, (Fig. 1.); an den erwachsenen Zweigen aber stehen die Blätter bloß paarweise gegen einander über. (Fig. 2.) Sie ha-

N. Z. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 9. St. Septemb. 1811.

ben eine horizontale Lage, und sitzen auf einem eigenen Stiele, an dessen Ende, oder da, wo das Blatt eingesügt ist, zu beiden Seiten ein Paar ziemlich ansehnliche Drüsen befindlich sind. Ihre Oberfläche ist hellgrün, glatt, mit wenigen Adern durchzogen, und ihre untere Fläche etwas blässer. An den Spitzen der Nester stehen die großen, schön gelben, und wegen ihrer sonderbaren Blumenblätter merkwürdigen Blumen in einer lockern Traube beisammen. Jede einzelne Blume hat ihren eigenen Stiel, der gegen einen Zoll lang ist; einen fünftheiligen Kelch, und fünf flache, herzförmige, auf einem dünnen Stiele sitzende Blumenblätter, deren Form mit der Pique in der französischen Karte ziemlich überein kommt. Schon diese, in dem Gewächereiche selten vorkommende Bildung macht gegenwärtigen Strauch merkwürdig; noch mehr aber

die sonderbare Form der Frucht. Diese besteht aus drei besondern, an dem Grunde aber mit einander verwachsenen Saamenkapseln, welche aus drüsigem Höchern hervorkommen. Jede dieser Saamenkapseln, die einen einzigen, rundlich-nierenförmigen Saamen enthält, und nicht aufspringt, ist mit sechs flachen, und hautartigen Anhängeln sternförmig gekrönt, und drei andere stehen mehr nach innen zu und breiten sich aus. (Fig. 3.)

Dieser Strauch ist um Foulepointe auf Madagaskar sehr gemein und blüht daselbst im Monat September. Die Eingebornen, welche ihn Bé-nounouc nennen, benutzen seine Früchte zur Lödrung des Ungeziefers. Ob er auch noch andern Nutzen leiste, ist nicht bekannt. — Er würde, wenn man ihn in Deutschland ziehen wollte, als ein, aus heißen Gegenden stammendes Gewächs, ein Treibhaus erfordern.

2.

Einige Bemerkungen über die Behandlung der Treibe-Blumen-Zwiebeln.

Die gewöhnlichsten Blumen, deren Zwiebeln im Winter zum Vergnügen getrieben werden, sind bekanntlich:

- 1) Hyazinthen, einfach und gefüllt; von 4 Hauptfarben, und verschiedenen Spielarten.
- 2) Tazetten, einfach und gefüllt, von verschiedenen Farben.

- 3) Narzissen, einfach und gefüllt, von verschiedenen Farben.
- 4) Jonquillen; einfach und gefüllt, von etlichen Nuancen.
- 5) Tulpen, einfach und gefüllt, von verschiedenen Farben.
- 6) Fritillarien, von verschiedenen Farben und Zeichnungen.
- 7) *Crocus vernalis*, von verschiedenen Farben.
- 8) *Amaryllis formosissima* und *reginae*.
- 9) Einige Iris-Arten.
- 10) Ranunkeln und Anemonen.
- 11) Martagons, von verschiedenen Farben.
- 12) *Colchicum vernum*.
- 13) Tuberosen.
- 14) *Galanthus nivalis fl. pl.* Gefüllte Schneeglöckchen.

Am besten bezieht man sie direct aus Holland von Haarlem, wo mehrere solide Blumisten sind. Die Bestellungen macht man zu Ende Julius, damit die Zwiebeln von dort aus im August und September versendet werden können, und noch zeitig genug zur Verpflanzung eintreffen.

Nicht alle Hyazinthen-Sorten lassen sich gut treiben, und man thut am besten, wenn man bei der Bestellung dem Blumisten die Wahl der Sorten selbst überläßt, und ihm nur bestimmt:

- 1) ob die Blumen zur Winterflor, oder für das freie Land im Garten dienen sollen;
- 2) daß er gute, recht starke, tragbare Zwiebeln schicke;
- 3) wie viel Geld man ungefähr anwenden will;

- 4) ob man mehr auf die Qualität als Quantität sieht;
- 5) daß man ihm nur ungefähr die Hauptgattungen, z. B. Hyazinthen, Tazetten, Tulpen, Torquillen u. s. w., wovon, und etwa wie viel man von jeder zu haben wünscht, angiebt.

Auf diese Art wird man von soliden Blumisten meistens gut bedient.

Man glaube nicht, daß man sich seine Treibe-Zwiebeln selbst ziehen könne; dazu muß man sie sich immer frisch aus Holland kommen lassen, wenn man gute Blumen haben will. Deutsche Hyazinthen von holländischer Abkunft geben nur gute Landblumen; die zuweilen bei guter Wartung auch fein ausfallen.

Man hüte sich, von gemeinen und besonders reisenden Handels-Gärtnern, Zwiebeln zu kaufen; weil man von ihnen meist mit Austerwaare betrogen wird. Solide deutsche Handelsgärtner beziehen selbst ihre Zwiebeln aus Holland; und geben in ihren Catalogen immer sorgfältig die deutsche Waare nur als Nummel für das Land, die Haarlemer Zwiebeln besonders an; bezeichnen auch bei letzten die Numer-Blumen, welche sich gut treiben lassen.

Man nehme aus Holland nie etwa wohlfeilen Nummel, denn dabei gewinnt man nichts, und man bekommt meist schlechtes Mittel-Gut und schwache Blumen. Aus Holland nehme man gewöhnlich gute Sortiment-Blumen, und Nummel aus Deutschland.

Zwiebeln, welche man treiben will, setze man so früh als möglich, noch vor Ende Septembers in

Töpfe, damit sie sich vor Eintritt des Winters gut bewurzeln, als welches auf die Flor den größten Einfluß hat. Kleine unglasurte Töpfe von 5 bis 6 Zoll Weite und 7 bis 8 Zoll Höhe, sind die besten, und nur eine Zwiebel hinein, in gute leichte, mit Sand gemischte Gartenerde gesetzt, und die Zwiebel gut mit Sande eingefüttert und bedeckt. Bis Froste eintreten, können die Töpfe an der Sonne in freier Luft stehen, und nur wenn sie sehr trocken sind, begossen werden. Wer Gelegenheit hat, kann sie alsdann im Garten in eine flache Grube, oder in ein leeres Mistbeet dicht an einander stellen, und sie etwa 8 Zoll hoch mit Laube bedecken; worunter sie sich vortreflich bewurzeln. So wie sie dann angetrieben werden sollen, nimmt man sie im Winter heraus, und bringt sie ins Gewächshaus oder Treibhaus, oder in ein warmes Zimmer. Außerdem aber müssen die Töpfe in eine frostfreie Kammer, oder trocknen Keller, oder Gemüsegewölbe gestellt, und nur wenn sie sehr trocken sind, ein wenig begossen werden, bis man sie antreibt; wo es dann am besten ist, wenn man ihnen Unterseß-Töpfe mit temperirtem Fluß- oder Regenwasser giebt. Man hüte sich die Zwiebeln, wenn sie zu treiben anfangen, im Zimmer oder Treibhause in zu starke Wärme zu bringen. Dies verhindert ihren Trieb, sie bekommen keinen Stängel, und die Blume bleibt auf der Erde sitzen, und kann sich nicht gehörig entwickeln; 8 bis 10 Grad Reaumur Wärme ist die beste Temperatur für sie. Bringt man die Zwiebeln vom November an nach und nach, und nur immer die, welche schon am stärksten gerückt sind, in die Wärme, so kann man den ganzen Winter hindurch, und bis die Hyazinthen zu Anfange März im freien Lande blühen, eine schöne abwech-

selbde Flor haben. Die abgeblühten Zwiebeln setze man nicht in die Kälte, sondern im Gewächshause unter die Stellage oder erhalte sie an einem frostfreien Orte, chae sie weiter zu begießen, bis zum Frühjahre, wo man sie aus den Töpfen nimmt, und sie in trockne Erde oder Sand einschlägt und da so lange liegen läßt, bis ihr Kraut völlig abgetrocknet ist, wo man sie sodann reinigt, in der Luft trocknet, und im Herbst dann zu Landblumen braucht.

Zu einer Frühlingsflor legt man die Blumenzwiebeln am besten folgendermaßen ins freie Land. Man faßt die abgetheilten Blumenbeete mit einem 6 Zoll hohen Bord von Brettern ein, und hebt daraus, noch vor eintretendem Froste, die Erde etwa $1\frac{1}{2}$ Fuß tief aus, belegt nun den Grund dieser Grube einen halben Fuß hoch mit dürrem Laube, welches man zusammen tritt, bringt darauf gute durchgeseibte milde, und mit einem Viertel feinem Flußsande gemischte Erde, bis etwa 4 Zoll unter der bretternen Einfassung; setz dann die tragbaren Zwiebeln 6 Zoll weit von einander darauf, umgiebt jede mit einer Hand voll klarem Flußsande, und bedeckt sie dann noch 4 Zoll mit der übrigen klaren Erde, bis an die bretterne Einfassung. Zur Sicherung gegen den eindringenden Frost, bedeckt man, wenn dieser eintritt, die Beete etwa einer Querhand hoch mit Laube, oder langem strohigen Mist; welche Decke man aber schon zu Ende Februars wieder wegnehmen muß, damit die Zwiebeln nicht zu früh darunter treiben. Diese Beete läßt man nun bei gutem Wetter offen stehen, bedeckt sie aber bei rauhem Wetter oder kalten Nächten, mit übergelegten Läden oder Brettern, um sie vor Nacht,

frösten zu sichern; und auf diese Art wird man auch im Freien eine schöne Flor erhalten. Aus diesen Beeten kann man auch schöne Blumen, mitten in ihrer Blüte, mit Vorsicht ausheben, und sie zur Verlängerung der Zimmerflor, in Töpfe verpflanzen. Was ich hier von Behandlung der Spazinthen gesagt habe, gilt gleichfalls von allen andern Blumenzwiebeln; und ich schreibe dies nicht für Gärtner, oder erfahrene Practiker, sondern für angehende Blumenfreunde, die ihre Blumenzwiebeln selbst behandeln wollen.

Unter den Tagotten = Arten ist die sogenannte Italiensche auch Marceller Tagette bei weitem die vorzüglichste, weil sie nicht allein gefüllt und weit reichlicher blüht, und einen vorzüglich angenehmen Geruch hat, sondern auch sich vor allen andern am frühesten treiben läßt, denn wenn man sie zeitig einsetzt, kann man sie schon im November in voller Blüte haben. Sie sind aber auch doppelt und dreifach so theuer, als die ordinären Holländischen.

Bei den Jonquillen muß man vorzüglich auf starke Zwiebeln sehen, weil sie sonst leicht untragbar sind, und man Zeit und Mühe umsonst damit verliert. Auch nimmt man lieber gefüllte Jonquillen zum Treiben; weil sie einen weit stärkern, orangeblütartigen Geruch haben.

Unter den Tulpen lassen sich bloß die sogenannten kleinen Früh tulpen, von verschiedenen Farben, und unter diesen wieder der sogenannte Duc van Tol am besten treiben. Von diesen kann man sich die Zwiebeln selbst ziehen. Die schönen gefüllten Tulpen zieht man im Freien, hebt sie

dann ohne Schaden in der Blüte aus, und setzt sie für die Zimmer-Flor in Töpfe.

sehr zeitig zur Blüte, wenn man sie frühzeitig einsetzt, und sie leidlich warm hält.

Die Fritillarien lassen sich nicht früh treiben, sondern kommen immer etwas später, im Februar, zur Blüte.

Von Ranunkeln lassen sich nur wenige Sorten treiben; am besten darunter der sogenannte Turban d'or.

Die Martagon, ebenso wie die Inberosen, kommen nicht im Winter, wohl aber im Frühjahr

Amaryllis formosissima und *A. reginae* kommt am besten zur Blüte, wenn man die Zwiebel im Winter warm legt, und sie vor dem Einsetzen in den Nsch, erst 1 Zoll lang treiben läßt, und dann erst in die Erde bringt.

B.

Gemüse-Bau im Garten und auf dem Felde.

I.

Uebersicht und Anleitung zur Kenntniß und zweckmäßigen Behandlung aller, in Deutschland bekannten Küchengewächse.

(Fortsetzung von S. 322.)

B. Gewürzpflanzen, deren Saame als Gewürz benutzt wird.

10) Dill; Dille. — *Anethum graveolens*. L.
Ein bekanntes Sommergewächs, dessen Saame

meine feine keimende Kraft 3 Jahre behält und nach 6—8 Tagen aufgeht.

Der Dill ist ein unentbehrliches Gartengewächs, das aber durch seinen leicht abfallenden Saamen bald zum lästigen Unkraut wird, und deswegen auch selten in einem Garten fehlt; zur ersten Anlage sät man daher im Frühjahr den Saamen am besten an eine abgesonderte Stelle im Garten, wo sich dann der Dill von selbst fortpflanzt, wenn das abgeräumte Beet nur im Herbst oder Frühjahr gehörig umgegraben wird. — Um Saamen zu gewinnen, muß man zur Zeit der Reife (im Julius)

fters darnach sehen und die Dolben einzeln abschneiden, so bald sich der Saame nur braun färbt; denn wollte man die völlige Reife desselben abwarten, so hat ihn indessen der Wind hinweg geführt.

Der Gebrauch des Dillsaamens sowohl, als des jungen Krautes im Frühjahr, ist allgemein bekannt.

11) Der Fenchel. — *Foeniculum*. L.

Eine zweijährige Pflanze, deren Saamen seine keimende Kraft 4 Jahre behält und nach 3 Wochen aufgeht. — Im Garten wird vorzüglich der italienische (Veroneser, Vologneser) Fenchel (*Foeniculum dulce*) gezogen, der sich durch weit stärkere Stängel und größeren Saamen auszeichnet.

Man sät den Saamen im April in gut gegrabenes und gedüngtes, an einer warmen und sonnenreichen Lage gelegenes Land und versetzt dann die erwachsenen Pflanzen 2 Fuß weit in gleiches Erdreich; im Herbst wird die Erde an die Pflanzen gehäufelt und erstere noch mit strohigem Mist bedeckt, um die Pflanzen gegen den Winterfrost zu schützen. Im folgenden Frühjahr wird diese Bedeckung wieder abgeräumt, und die Pflanzen treiben dann ihre Stängel, die im August blühen und reifen Saamen bringen.

Die Erziehung des Saamens vom italienischen Fenchel ist also in unserm Klima möglich, aber nach einigen Generationen artet er aus und giebt in Ansehung der Stärke der Stängel und Größe des Saamens nur unsern gemeinen Fenchel; es ist daher nöthig, wenigstens im dritten Jahre,

zur neuen Saat italienischen Saamen zu nehmen, den man am sichersten bei den Droguisten und Apothekern ächt bekommt. — Auch dauert die Pflanze wohl 3—5 Jahre, aber sie treibt dann viel schwächere Stängel und der Saame wird zunehmend kleiner; es ist daher am besten, sie nur 2 Jahre zu cultiviren und jährlich junge Pflanzen nachzuziehen.

Man gebraucht sowohl den reifen, als unreifen Saamen des teutschen und italienischen Fenchels, als Gewürz zum Einmachen verschiedener Früchte ic. Vorzüglich wird aber der italienische Fenchel seiner jungen Stängel wegen gezogen, die im Frühjahr, wenn sie 8—9 Zoll hoch erwachsen sind, zum Bleichen mit Erde angehäufelt, dann abgeschnitten, gespalten und roh oder abgekocht mit Essig, Pfeffer und Baumöl zugerichtet, oder gleich den Pfeffergurken eingemacht werden. Die Stängel werden in gutem Boden, und wenn sie im Winter auf die oben angegebene Art bedeckt werden, oft 2 Zoll stark; Reichert schreibt sogar, daß er sie von Armes Dicke gezogen habe. — Außerdem wird der Saame auch von Sapidatoren und Destillateurs zum Ueberzuckern und zur Bereitung verschiedener Liqueurs benutzt.

12) Senf. — *Sinapis*. L.

Ein Sommergewächs, dessen Saame seine keimende Kraft 3 Jahre behält und der nach 4 Tagen aufgeht. — Die bekannten Arten des Senfs sind:

- a) der schwarze (oder braune) Senf. *Sinapis nigra*. L.
- b) der weiße (oder gelbe) Senf. *Sinapis alba*. L.

Der letztere, dessen Vaterland das südliche Europa ist, wird zuweilen von den Handelsgärtnern auch englischer Delfensenf genannt, um einen bessern Preis dafür zu bekommen; der sogenannte englische Delfensenf ist aber nichts anders, als der längst bekannte gelbe Senf. Die Saamen von diesem sind milder als vom braunen Senf und geben auch ein schöneres Mehl; sie werden daher vorzugsweise zum Einmachen benutzt.

Man sät den Saamen im April auf ein Land, welches im vorigen Jahre gedüngt worden war, so dick, daß die Pflanzen einige Zoll Raum bekommen; in der Folge werden diese aber so weit verdünnt, daß die stehengebliebenen Pflanzen 1—1½ Fuß Raum haben, um sich mit ihren Zweigen ausbreiten zu können. Die ausgezogenen jungen Pflanzen kommen ihrer Blätter wegen zum Gebrauch in die Küche. — Um den sogenannten englischen Delfenssaamen (d. h. rechte große Saamendörner des gelben Senfs) zum Verkauf zu bauen, müssen die Pflanzen in guten Lockern und noch Düngung habenden Boden, wenigstens 2 Fuß von einander entfernt stehen und, eben so wie Kohlgewächse, einige Mal behackt werden; auf diese Art vermehrt sich ein Saamenkorn bis tausendfältig. — Im August wird der Saame reif, und da die Schoten des Senfs nicht so, wie die des Rübsaamens aufspringen, so kann man ihn bis zur völligen Reife im Lande stehen lassen; er wird dann auf die bekannte Weise eingeerntet, ausgeklopft, gereinigt, an einen luftigen Ort dünn aufgeschüttet und öfters gewendet.

Gebrauch: Das junge Kraut des Senfs wird im Frühjahr entweder für sich allein, oder

unter den Schnittkohl als Gemüse zugerichtet, oder mit Essig, Baumöl und Pfeffer als Salat verspeiset; in allen diesen Fällen ist es vorzüglicher, als das Kraut des Rübsen, welches man gewöhnlich auf gleiche Art benutzt. Außerdem und hauptsächlich wird aber der Senf des Saamens wegen angebaut und auf folgende Art zubereitet: Der Saame wird zu feinem Mehl gestoßen, und mit gutem Weinessig in einer Reibechaale, mittelst einer hölzernen Reibekeule zu einem Brei gerieben, den man zum Gebrauch mit etwas Zucker verlüßt; dies heißt im eigentlichen Sinn der eingemachte Senf. — Zur Bereitung des sogenannten Möst- rich oder Moustard (Franz. Moutarde) nimmt man Weinmost, der mit etwas Mantwurzel und frischen reifen Quitten abgekocht und so mit dem Senfmehl zu einem Brei gerieben wird. Um diesem wie jenem die Bitterkeit zu benehmen, löst man in der Masse einige glühende Kohlen oder einen glühenden Stahl ab, und bewahrt dann den so bereiteten Senf in irdenen Büchsen, oder in kleinen Fäßchen von Eichenholz.

13) Kümmel; Garbe. — *Carum Carvi*. L.

Ein allgemein bekanntes, zweijähriges Gewächs, welches des Saamens wegen im Felde, mehr aber der Wurzel wegen in den Gärten angebaut wird. Einige Schriftsteller haben den sogenannten Gartenkümmel zu der Gattung *Cuminum* L. gezählt; er ist aber mit dem Feld- und Wiesenkümmel ein und dieselbe Pflanze und nur die Cultur macht den Unterschied.

Bei dem Anbau des Kümmels im Küchengarten (wovon hier nur die Rede ist) verfährt man

eben so, wie mit der Erziehung des Selleris; ein lockeres, fettes Land und öfteres Wecheln, sind dabei Hauptbedingnisse. Im Spätherbste werden dann die schönsten Wurzeln zum Verspeisen angehoben, und die geringern läßt man, zur Erziehung des als Gewürz nöthigen Saamens, den Winter hindurch in der Erde.

Der Gebrauch des Saamens als Gewürze an mancherlei Speisen, in den Käse zc. ist allgemein bekannt. Die Wurzeln kommen, als Gemüse gekocht, den Zuckerwurzeln an Wohlgeschmack bei, und werden auch, abgekocht und mit Essig, Baumöl und Pfeffer zugerichtet, als Salat gespeist. Das junge Kraut dient im Frühjahr, mit andern schon genannten Suppenkräutern, zu grünen Suppen.

14) Deutsche Würze; teutsche Cardemomen.

Mit diesem Namen haben einige speculative Handelsgärtner den längst bekannten gemeinen Schwarzkümmel (*Nigella sativa*. L.) belegt, um die Preise für 1 guten Groschen verkaufen zu können; in einem teutschen Catalog findet sich dafür sogar der französische Name Tous des pieces, welches vermuthlich heißen soll: Toute des epices. — Der Schwarzkümmel ist ein Sommergewächs, das aus Aegypten und der Insel Creta zu uns gekommen ist, und dessen Saame seine keimende Kraft 3—4 Jahre behält.

Man säet und behandelt ihn im Garten wie den Dill, und wo er einmal angebaut gewesen ist, da pflanzt er sich auch durch den ausfallenden Saamen häufig von selbst fort. — Geruch und Geschmack des Saamens sind stark aromatisch, aber

als Gewürz wird der Schwarzkümmel wohl nie allgemeinen Beifall erhalten. "

15) Anis und 16) Koriander

sind auch würzhafte Sämereien; sie werden aber nicht im Küchengarten, sondern auf dem Felde angebaut; ihre Erziehung gehört also nicht hieher.

C. Solche Pflanzen, deren Wurzeln theils als Würze der Speisen, theils zu Saucen benutzt werden.

Sie sind:

17) Meerrettig; Kreen. — *Cochlearia armoracia*. L.

Ueber die Behandlung desselben s. das *N. T.* Garten = Magazin Jahrg. VII. S. 379 u. ff.

18) Lauch. — *Allium*. L.

Die verschiedenen Arten und Abarten des Lauchs und ihre Cultur, sind ebenfalls schon im *N. T.* Garten = Magazin Jahrg. II. S. 389 u. 443 abgehandelt worden, und es bedarf also hier keiner Wiederholung.

(Die Fortsetzung folgt.)

2.

Beiträge zur Cultur einiger Gemüse = Pflanzen; nämlich:

- 1) der großen Gartenbohnen, 2) des Spinats, 3) des Römischen Kohls und 4) der Belziger Rübchen.

I. Die großen Gartenbohnen, Puffbohnen. (*Vicia Faba*)

sind gewiß für jeden unverdorbenen Gaumen ein sehr wohlschmeckendes Gemüse, und verdienen deshalb sowohl, wie wegen ihres zeitigen Gebrauchs in jedem Gemüse-Garten gepflanzt und mit Sorgfalt cultivirt zu werden. In Aegypten und an den persischen Gränzen am kaspischen Meere werden sie wildwachsend angetroffen. Ihren Geschlechtskennzeichen nach gehören sie in die siebenzehnte Classe des Linné'schen Pflanzen-Systems und zwar in die dritte Ordnung zur Familie der Wickeln. Sie haben einen krautartigen, geraden, aufrechtstehenden, $1\frac{1}{2}$ —4 Fuß hohen viereckigen Stängel, an welchem die länglichrunden, glänzend-glatten, ganzrandigen Blätter zu 2, 3 oder mehreren Paaren wechselseitig auf rinnenförmigen Stielen sitzen, welche sich in einfache Spizen ohne Gabeln endigen. Die angenehm duftenden Blüten gehören zu den Schmetterlingsblumen und sitzen zu 5 bis 8 in den Blattrinkeln auf einem gemeinschaftlichen ganz kurzen Stiele; das Fähnchen ist weiß, nach unten wenig röthlich, die Flügel und Schiffchen sind ebenfalls weiß, wovon erstere in der Mitte einen schwarzen sammtartigen Fleck ha-

ben. Der Fruchtknoten ist an der Grundfläche mit einer schild- oder zungenförmigen Drüse umgeben. In der Saomenhülse liegen 2, 3 bis 4 Bohnen, die in Ansehung der Größe und Farbe verschieden sind. Man hat nämlich folgende Ab- und Spielarten:

- 1) Die Windsorbohne (Engl. Windsor Bean.) hat bisher immer den ersten Rang behauptet. Sie wird 3 bis 4 Fuß hoch, hat krumme Hülsen und in jeder nur zwei sehr große Bohnen von bräunlicher Farbe, die bei aller ihrer Größe dennoch äußerst zart und wohlschmeckend sind.
- 2) Die Sandwichbohne kommt jener an Größe fast gleich, trägt auch eben so reichlich, steht ihr aber an Wohlgeschmack nach.
- 3) Die Mazagan-, Mayazah- oder Portugiesische Bohne stammt aus einer portugiesischen Colonie in Afrika, gleich an der Meerenge von Gibraltar, ab. Sie ist beträchtlich kleiner, als die vorige, wird aber zeitig, oft schon im Mai essbar.
- 4) Die Lockerbohne ist größer und trägt sehr reichlich, doch ist sie nicht so wohlschmeckend und etwas spröde.
- 5) Die breite spanische Puffbohne ist sehr tragbar, wird zeitig zum Genuß tauglich und hat einen angenehmen Geschmack.
- 6) Die kleine spanische Bohne, der vorigen in Allem ähnlich, nur in der Größe verschieden. Man kann sie zu Einfassung der Gartenbeete gebrauchen.

7) Die grüne Mailändische Puffbohne, ist allen bisher genannten vorzuziehen. Der Stängel wird 2 bis $2\frac{1}{2}$ Fuß hoch, und die Bohnen, welche auch reif und dürrer eine grüne Farbe haben, kommen an Größe der Sandwichbohne gleich. Sie läßt sich in Allem eben so wie die Erbsen benutzen, und kann sowohl grün, mit Erbsen und jungen Möhren vermischt, als auch dürrer, ganz und durchgeschlagen als Brei und in Suppen genossen werden und ist in letztern Betracht den Erbsen noch vorzuziehen. Sie trägt sehr reichlich und ist frühzeitig zu haben.

Sehr guten Boden verlangen die Gartenbohnen eben nicht, auch würden sie in fettem und frischgedüngtem mehr in die Stängel und das Laub wachsen, als Blüten und Saamen ansetzen; allein ganz mager darf das Erdreich auch nicht seyn, weil sie sonst leicht ausarten und von Jahr zu Jahr kleiner werden. Man will bemerkt haben, daß auf diese Art die große Sandwichbohne bis zur gemeinen Pferde- oder Saubohne (*Vicia faba minor s. equina*) zurückgekehrt sey. Der angemessenste Boden für sie ist derjenige, welcher bei guter Besserung bereits zweimal getragen hat. Man pflanzt solche, sobald man des Frostes wegen in die Erde kommen kann, und fährt damit von 14 Tagen zu 14 Tagen bis zu Ende des Mai fort. Die gewöhnliche Entfernung, in der sie von einander gepflanzt werden müssen, ist 12 bis 14 Zoll. Es ist sogar vortheilhafter, sie noch weiter von einander zu pflanzen, denn sie setzen auf diese Art weit mehr Blüten an, die meist alle, weil Luft und Sonne besser einwirken können, befruchtet werden, welches

aber nicht geschieht, wenn sie zu enge stehen. Viele halten zwar diese weite Pflanzart für eine Verschwendung des Raums; allein dies ist sie wirklich nicht, denn man kann sich durch Versuche überzeugen, daß ein weitläufig mit Bohnen bepflanztetes Beet mehr einbringt, als ein anderes, auf welchem die Bohnen sehr enge stehen. Uebrigens kann man die Zwischenräume auch noch besonders benutzen, um Radies und Salat darauf zu seten; doch muß solches ganz dünne geschehen, damit man durch diese Pflanzen nicht an der Auflockerung des Bodens mit dem kleinen Gartenhäckchen verhindert werde.

Das Geschäft des Pflanzens kann mit dem gewöhnlichen Pflanzstocke verrichtet werden, doch pflegen sich einige auch — damit sie alle zu gleicher Zeit aufgehen sollen — eben so wie bei den Steigs- und Buschbohnen einen eigenen Pflanzler dazu einzurichten, wiewohl im Grunde wenig Zeit damit gewonnen wird. Die vortheilhafteste Art, diese Bohnen zu ziehen, ist wohl diese, daß man sie unter die Früh-Carotten pflanzt. Ich pflege dabei folgendergestalt zu verfahren: Zu Ausgang des Novembers und so lange der Boden noch nicht verschlossen ist, säe ich die Carotten ganz dünne auf $3\frac{1}{2}$ Fuß breite, sonnige Beete, und küble sie wie gewöhnlich ein. Schmilzt im Februar, wie oft geschieht, der Schnee, so streue ich auf eben diese Beete, aber ganz einzeln, etwas Salat und Radies und bedecke den Saamen mittelst eines Drahtsiebes mit klarer trockener Erde. Sobald ich nun zu Anfang des März mit dem Pflanzstocke in den Boden kommen kann, pflanze ich die Bohnen nach der Schnur in 3 Reihen, $1\frac{1}{2}$ Fuß weit von einander darauf. Der Salat und die Radiese sprossen nun

zuerst hervor, und thun, weil sie zeitig wieder wegkommen, den Bohnen und Carotten wenig Schaden: diese aber werden von Unkraut gereinigt, und da sie sehr dünne stehen, hindern sie das Auflockern des Bodens um die Bohnen herum nicht.

Die zweite Pflanzung der Bohnen fällt in den April, wenn die erste bereits aufgegangen ist, und zwischen diese pflanze ich immer Rabiese zu säen, wenigstens glaube ich das Land nicht besser benutzen zu können. Zwischen die dritte Pflanzung aber, welche gegen den Anfang des Mai-Monats fällt, können gegen die Mitte des Junius Winterrettige gepflanzt werden. Diese pflegen sich zwar etwas zu breiten; da aber solches erst gegen den Anfang des August geschieht, so thun sie den Bohnen keinen Schaden.

Was die übrige Wartung der Gartenbohnen betrifft, so sind solche bloß vom Unkraute rein zu halten und ein- oder zweimal zu behacken. Das letzte muß aber bei trockener Witterung geschehen, weil man sonst Gelegenheit zur Fäulniß giebt, indem sie die Masse eben so wenig, als die Steigbohnen vertragen können.

Sobald die Bohnen zu blühen anfangen, muß man ihnen die Spitzen ausbrechen. Durch diese Operation werden die Pflanzen gehindert, noch höher empor zu schießen, und der mit Hestigkeit gerade aufwärtssteigende Nahrungsaft aufgehalten und genöthigt, die untern Blüten, die außerdem unfruchtbar abfallen würden, zu versorgen, so daß diese nun auch Hülsen ansetzen und Früchte bringen. Dem ersten Anscheine nach sollte man glauben, als thue ein solches Abköpfen dem reichern Ertrage der

Pflanzen Schaden; allein es bewirkt gerade das Gegentheil, wie sich Jeder durch einen Versuch leicht überzeugen kann; auch werden die Bohnen ungleich größer und vollkommener, wie denn überhaupt die ganze Pflanze mehr Kraft davon bekommt, so, daß sie nicht leicht von Blattläusen, die bei trockener Witterung zu Tausenden die obern Spitzen besagen und keine Blüte zur Vollkommenheit gelangen lassen, befallen werden.

Zur Erziehung des Saamens ist Jedem zu rathen, ein eigenes Beet stehen zu lassen, weil man sonst nur gar zu leicht um die gute Art kommt; denn zur Speise werden immer die besten Hülsen ausgebrochen, und zuletzt behält man weiter nichts, als einen kleinen magern Ausschuß. Wer indessen die große grüne Mailändische Sorte bauet, die auch dürre ein sehr wohlschmeckendes Gericht liefert, wird immer diese gute Art in ihrer Vollkommenheit behalten, wenn er die größten und schönsten Bohnen zur Saat auswählt. Die Reife der Bohnen verrieth sich durch das gänzliche Absterben der Stängel und die schwarze Farbe der Hülsen.

Gewöhnlich werden die Puffbohnen, wenn sie noch jung und zart sind, mit grünen Erbsen und jungen Möhren verspeist. Viele lassen sie aber auch ziemlich groß werden und ziehen ihnen vor dem Kochen die Haut ab. Daß sie dadurch an Wohlgeschmack gewinnen, ist nicht zu kugnen, nur ist das Geschäft für die Köchin etwas mühsam. Eine vorzüglich leckerhafte Zubereitung ist auch diese: Die jungen Bohnen werden zuerst gedreht und dann mit Fleischbrühe gekocht. Hierauf wird Mehl mit Butter recht braun geröstet und dieses mit Essig ver-

dünnt zu den gekochten Bohnen gethan. Sie erhalten davon einen angenehmen säuerlichen Geschmack, und gewähren mit gekochtem geräuchertem Schweinefleisch einen sehr angenehmen Genuß.

II. Der Spinat (*Spinacia oleracea* L.)

gehört ebenfalls zu den trefflichsten Gemüsepflanzen, denn er versorgt die Küche gleich vom ersten Frühjahr an mit dem gesundesten und wohlschmeckendsten Gerichte. Noch kennt man das eigentliche Vaterland desselben nicht, doch behauptet man, er sey von Spanien aus in die übrigen europäischen Länder verbreitet worden. Er gehört in die vierte Ordnung der zwei und zwanzigsten Classe des Linné'schen Pflanzen-Systems, denn er wächst in getrennten Geschlechtern, so daß einige Pflanzen bloß männliche, andere hingegen bloß weibliche Blüten tragen. Jene haben einen fünftheiligen Kelch ohne Krone, und in jeder stehen fünf Staubfäden; der Kelch der weiblichen hingegen ist vierspaltig und mit vier Griffeln versehen, unter welchen der Fruchtknoten sitzt. In dem verhärteten Kelche der letztern liegt nur ein Saamenkorn. An den krautartigen glatten, 1 bis 2 Fuß hohen Stängeln sitzen die spießförmigen glatten Blätter auf ziemlich langen Stielen. Man kennt davon zur Zeit drei Abänderungen:

- 1) mit schmalen, mehr spitzigen Blättern und facheligem Saamen (*Spinacia aculeata*);
- 2) mit glattem Saamen und breiten, mehr runden Blättern (*Spinacia inermis*);
- 3) mit noch breiteren Blättern, staudenartig wachsend, und glattem zugespitzten Saamen. (*Spinacia frutescens*).

Sie sind alle jährige Pflanzen, und an Geschmack einander völlig gleich; doch behauptet man, wiewohl ohne Grund, daß die erste Sorte die Kälte des Winters besser vertragen könne. Die Eintheilung in Sommer- und Winterspinat hängt lediglich von der Zeit des Säens ab.

Der Spinat verlangt einen fetten lockern Boden und eine sonnige Lage. Man kann das Land dazu entweder gleich vorher mit altem verrotteten Mist recht stark düngen lassen, oder man sät den Saamen auf ein Beet, das im vorigen Jahre recht gut gedüngt worden ist. Ueberhaupt braucht man sich nie zu fürchten, daß das Land zu fett seyn möchte, denn da er so oft abgeschnitten wird, braucht er, um sich zu erholen, Nahrung. Die Aussaat muß zu verschiedenen Zeiten im Jahre vorgenommen werden, wenn man die Küche beständig damit versorgen will. Verlangt man ihn so früh im Jahre als möglich, sobald nämlich der Schnee wegschmilzt, also schon im Februar und vielleicht noch früher, so muß man den Saamen schon in der zweiten Hälfte des August säen, damit er sich hinlänglich bewurzeln und zur glücklichen Ueberstehung des Winters Stärke sammeln könne. Es giebt seltene Ausnahmen, wo man ihn später säen kann, und doch wird er, wenn ihn auch der Frost nicht überreilt, von Insecten weggestressen, so daß man nachher im Frühjahr das Nachsehen hat. Die Meisten pflegen ihren Spinat in Reihen zu säen, und dies hat den Nutzen, daß man ihn leicht vom Unkraute rein halten und gemächlich abschneiden kann: dagegen hat es aber auch wieder den Nachtheil, daß sich die Pflanzen nicht gehörig bestocken und ausbreiten können, sondern sich über einan-

der legen und dann bei nasser Witterung verfaulen. Man thut daher weit besser, man sät ihn aus freier Hand und zwar so dünne, daß die Pflanzen etwa 3 bis 4 Zoll weit von einander zu stehen kommen; ja die oben angeführte dritte Sorte, muß noch weit dünner gesät werden. Man glaube nicht, daß eine so dünne Auesaat eine Verschwendung des Bodens sey; die Erfahrung wird zeigen, daß er dabei am besten gedeihet, sich bestreckt und so stark wird, daß er hernach die Kälte des Winters, ohne weitere Bedeckung, als die der Schnee ihm giebt, aushalten kann. Freilich pflegen immer auch einige Pflanzen während des Winters oder mit kommenden Frühjahr auszugehen, allein dieser Unfall wird dem Spinat, welcher zu dicker gesät worden ist, viel häufiger begegnen, als dem, welcher zu dünn gesät ist; ja man wird von jenem oft kaum die Hälfte behalten, wenn man von diesem kaum einige schwache Pflanzen verliert. Sollte daher die Auesaat zu dicker gerathen seyn, so wird man alle Mal wohl thun, wenn man die Pflanzen nach dem Aufgehen ein wenig verzieht.

Wenn nach der Auesaat etwas feuchte Witterung folgt, und die Wärme auch noch während der Nächte eine ziemliche Zeit fortdauert, so wird der Spinat, nach einer Zeit von ungefähr 6 bis 8 Tagen, aufsprossen und lustig wachsen: sollte hingegen Dürre eintreten, so muß man das Aufgehen und den Wachsthum des Saamens durch fleißiges Begießen befördern. Alles kommt darauf an, daß sich der Spinat noch vor Winters recht fest bewurzelt. Fehlt dies, so wird ihm zwar die Winterkälte nichts schaden, aber die Frühlingsfröste werden ihn dagegen aus dem Boden ziehen, so daß er hernach

verwelket und haufenweise abstirbt. Durch strenge Aussicht kann freilich diesem Uebel einigermassen begegnet werden, wenn man nämlich jede Pflanze, sobald man gewahr wird, daß ihre Wurzeln ganz, oder zur Hälfte entblößt sind, wieder fest drückt; allein dies ist immer mit vieler Mühe verbunden, und wenn es einmal versehen wird, so ist weiter keine Hülfe zu hoffen. Indessen kann diesem Unfälle auch dadurch vorgebeugt werden, daß man den Saamen einsüßelt, gerade so, wie man Carotten einzusüßeln pflegt. Auf diese Weise bekommt das Land eine gewisse Festigkeit, daß es sich hernach von der Winterfeuchtigkeit nicht mehr ziehen kann, wovon die Wurzeln gemeinlich entblößt werden.

Sobald der Spinat ein wenig erwachsen ist, muß man ihn vom Unkraute reinigen. Dies kann und muß eigentlich noch vor Winters geschehen. Sollte es inzwischen, anderer Geschäfte wegen, unterblieben seyn, so muß es gleich im Frühjahr nachgeholt werden, sobald die Beete hinlänglich abgetrocknet sind. Zu gleicher Zeit kann man auch das Erdreich mit dem kleinen Körstchen ein wenig auflodern, damit Luft und Sonne und allenfalls ein warmer Regen leicht eindringen können, doch ist dabei die nöthige Vorsicht zu gebrauchen, daß die Wurzeln der Spinatpflanzen nicht gelüftet oder gar losgerissen werden. Fängt der Spinat an sich zu breiten, so muß er da, wo er zu dicker steht, noch ein wenig verzogen werden, denn man wird immer finden, daß er freudiger und üppiger wächst, mithin öfterer abgeschnitten werden kann, wenn die Pflanzen genug Raum haben, als wenn sie einander drängen.

Der Winterspinat kann bis gegen den Mai genutzt und abgeschnitten werden, dann aber fängt er an, in Saamen zu schießen. Wer ihn daher noch später genießen will, muß den Saamen zu Anfange des März, sobald man in den Boden kommen kann, säen. Im Ganzen unterscheidet sich die Behandlung des Sommerspinats in nichts von der Behandlung des Winterspinats, denn er muß ebenfalls, wenn er bald aufkommen und benützt werden soll, ziemlich dünne gesät werden, und zwar auf ein feuchtes Beet, weil er sonst zu schnell in Saamen schießt. Bei alle dem kann man ihn doch nicht mehr als zweimal abschneiden, wiewohl man daran völlig genug haben wird, weil nun Erbsen und andere Gemüsearten seine Stelle ersetzen. Zum Herbstgebrauch kann man endlich noch eine dritte Aussaat im Julius machen. Man kann dazu ein Beet nehmen, das eben von Frühherbsen geräumt, und frisch gegraben und gut gedüngt worden ist. Der Nutzen davon ist zwar nicht sehr groß, denn ist das Jahr dürr und heiß, so pflügt er schnell zu spindeln und in Saamen zu schießen; doch kommt Alles auf gut Glück an, und man kann auch durch häufiges Begießen den Trieb in Saamen zu gehen, etwas aufhalten. Eben dieses Triebes wegen ist es auch nicht rathsam, den Saamen vom Sommerspinat aufzunehmen. Viel bessern Saamen erhält man vom Winterspinat, der gemeinlich im Mai zu spindeln anfängt. Es ist aber durchaus nöthig, wenn er zur möglichsten Vollkommenheit gelangen soll, daß man das Beet noch einmal überziehe, so daß die Pflanzen gerade doppelt so viel Raum behalten als vorher, mithin 8 bis 10 Zoll von einander abstehen; nur ist bei diesem Geschäfte alle Vorsicht anzuwenden, daß nicht zu viel männliche Pflanzen ausgezogen werden, son-

tern eine verhältnißmäßige Anzahl stehen bleibe, damit die Befruchtung nicht gehindert werde, sondern leicht und sicher von Statten gehen könne. Mit zunehmender Schwere des Saamens pflegen sich die Stängel zu neigen, auch wohl gar auf den Boden zu legen, und dies hat den Nachtheil, daß die Vögel den reisenden Saamen, dem sie außerordentlich nachstellen, leichter ausdreschen und verzehren können. Um nun solches zu verhindern, können die Büsche entweder an eingesteckte Stäbe gebunden werden, oder man kann auch, wenn sie in gerader Linie stehen, schwache Stangen über das Beet ziehen, und diese an eingeschlagene Pfähle binden. Aber eben um der Vögel willen ist es nicht rathsam, den Saamen auf dem Lande ganz reif werden zu lassen, sondern man thut besser, wenn man ihn, sobald sich die Stängel verfärben und gelb werden, abschneidet, und auf einem luftigen Boden nachreifen läßt; doch ist auch hier wieder Aufmerksamkeit nöthig, indem ihm die Mäuse eben so begierig nachgehen als die Vögel. Indessen hat man nicht nöthig, ihn alle Jahre aufzunehmen, denn er behält seine Keimkraft 5 bis 6 Jahre.

Man hat auch noch eine Sorte englischen Spinat (*Rumex Patientia*), er gehört aber zu den Ampfer-Arten, ob er gleich eben so genutzt werden kann. Einige ziehen ihn sogar dem wirklichen Spinat vor. Man kann ihn alle Monate abschneiden und er bestaudet sich immer mehr. Seine medizinische Kraft wird sehr gerühmt. Er gehört in die dritte Ordnung der sechsten Classe des Linnéschen Sexualsystems. Der Stängel wird 3 bis 4 Fuß hoch, steht aufrecht, und ist etwas ästig und gesurcht. Die Blätter sind eirund, lanzetförmig, ganzrandig, glatt und sitzen auf scheidenförmigen Stielen. Die

Blüten sind alle Zwitter und sitzen an den Spitzen der Stängel und Zweige. Der Kelch ist doppelt, die äußern Blättchen desselben sind klein vertieft, die innern röthlich oder schmutziggrün, nur eins ist mit einem Köndchen versehen. Die sechs Staubfäden sind kurz, haarförmig, haben oben gelblichweiße Beutelchen und stehen um drei Griffel mit geschlitzten Narben. Der Saame ist dreieckig und wird vom Kelche fest umschlossen. Man giebt insgemein Italien für das Vaterland des englischen Spinats aus, doch trifft man ihn auch hin und wieder in Teutschland wildwachsend an.

In der Cultur hat der englische Spinat nichts besonders. Man kann ihn zu jeder Jahreszeit säen, und zwar entweder in Reihen wie Schnittkohl, oder, welches noch besser ist, auf kleine Beete und versetzt hernach die Pflanzen, wenn sie etwas erwachsen sind, 6 bis 8 Zoll weit von einander. Einige brauchen ihn zur Einfassung der Rabatten, man thut aber besser, wenn man ihn auf eigene Länder verpflanzt. Er dauert mehrere Jahre, pflügt zwar im Winter zu verschwinden, sproßt aber mit kommendem Frühjahr wieder hervor. Die alten Stücke können, eben so wie der Saucampfer, im April oder August zertheilt und umgelegt werden; doch kann man auch alle drei Jahre einige Büsche Saamen tragen lassen und ihn durch eine neue Ausfaat vermehren. Er blüht im Junius und im Julius reift der Saame. Da er so ergiebig ist, so reicht ein mäßiges Beet hin, eine Familie das ganze Jahr mit frischem Gemüse zu versehen. Er läßt sich aber auch als Salat gebrauchen. Auch

III. der Weiskohl oder römische Kohl, in- gleichen Bete (*Beta cicla*. L.)

genannt, giebt ein sehr gesundes und schmackhaftes Gemüse, und verdient keineswegs aus unsern Gärten verwiesen zu werden. Es gehört dieses Gewächs zur zweiten Ordnung der fünften Classe des Linnéischen Sexualsystems und ist eine Art des Mangolds, der in den neuern Zeiten durch die Versuche Zucker daraus zu gewinnen, so viel Wichtigkeit erlangt hat. Von dem gemeinen Mangold (*Mangold rübe*, *Beta vulgaris*) dessen verschiedene Abarten alle große fleischigte Wurzeln haben, welche theils zur Speise, theils zur Kaffee- und Zuckerbereitung, theils auch zum Viehfutter benutzt werden, unterscheidet sich diese Art dadurch, daß sie nur kleine Wurzeln treibt, welche selten die Dicke eines Daumens überschreiten. Es giebt davon drei Varietäten:

- 1) Grüne Bete, grüner Mangold (*Beta communis* s. *viridis* Bauh.)
- 2) Weiße Bete. (*Beta alba* s. *pallascens*, *cicla officinarum*. Bauh.)
- 3) Schweizer-Mangold, Römische Bete, Cardanens-Bete, Römischer Kohl. (*Beta maxima Helvetica*, *caule latissimo* Boerhav.) Dieser hat weiße Wurzeln, sehr große blaßgrüne, länglicht lanzetförmige Blätter mit 3 Finger breiten Stielen und schneeweißen Rippen, welche am Stängel platt aufsitzen, und übertrifft an Zartheit und Geschmack beide vorhergehende Sorten, besonders wenn er mit grünen Erbsen vermischt wird.

Der Weiskohl liebt einen fetten lockern Boden und viel Sonne. Man legt den Saamen gegen die Mitte des Aprils zwei Zoll weit von einander in kleine Grüstchen, die man mit dem Gartenhäckchen nach der Schnur macht, und bedeckt ihn einen Zoll hoch mit Erde. Bei günstiger Witterung sprossen die jungen Pflanzen nach 6—8 Tagen hervor und müssen nun, wenn sie ein wenig erwachsen sind, vom Unkraute rein gehalten werden. Sobald sie 5 bis 6 Blätter bekommen haben, werden sie, abwechselnd mit Salat, auf ein fettes, sonnenreiches Beet einen Fuß weit verpflanzt, so daß sie volle zwei Fuß von einander abstehen. Dieser Raum ist nothwendig, weil sie sich in der Folge gar sehr breiten. Fleißiges Säen und wiederholtes Auflockern des Bodens mit dem Gartenhäckchen befördert das Wachsthum und Gedeihen der Pflanzen außerordentlich. Den Salat rückt man, so wie er Köpfe bekommt, weg, und verschafft dem Weiskohle dadurch immer mehr Raum. Zum Gebrauch für die Küche werden nur die größern Blätter ausgebrochen. Einige pflegen sie auch, in der Absicht sie zu bleichen und schmackhafter zu machen, mit Bast oben ein wenig zusammen zu binden. Je öfter er aber abgeblattet wird, desto schöner werden die Blätter zum Küchengebrauch. Er dauert den ganzen Sommer hindurch, und giebt, wenn man ihn nicht mehr benutzen will, ein vortreffliches Futter für das Vieh. Im Herbst werden diejenigen Pflanzen, welche man zum Saamentragen bestimmt hat, aus dem Boden genommen und in einem trockenen Keller soweit in Sand gesetzt, daß sie nur mit dem Kopfe hervorragen; im Frühjahr aber pflanzt man sie auf ein recht sonniges Beet. Die Saamenstän-

gel werden oft Manns hoch und drüber, und müssen, damit sie der Wind nicht umwerfen kann, an Pfähle gebunden, im September aber, wo der Saame zu reifen pflügt, abgeschnitten werden, damit sie auf einem luftigen Boden noch nachreifen und hernach ausgeklopft werden können. Der Saame dauert vier Jahre und muß vor den Mäusen sorgfältig verwahrt werden.

Endlich muß ich hier auch noch

IV. einer Art Rüben

gedenken, die ich erst vor einigen Jahren unter dem Namen der Belziger Rüben habe kennen lernen. Sie scheinen bloß eine Varietät der Märkischen oder Teltower Rüben zu seyn, doch sind sie dem Ausarten weniger unterworfen. Nach einer Nachricht des Herrn Superintendent Klossch in den Halbjahr-Beiträgen des verstorbenen Commissions-Rathes R i e m (erste Lieferung. 1804. S. 61 u. ff.) werden diese Rüben zwar allgemein, sowohl bei der Stadt B e l z i g im Wittenberger Kreise des Königreichs Sachsen, als in den nahe darum gelegenen Dörfern reichlich gesät und gewonnen, sind aber ein vorzüglicher Nahrungszweig des Dorfes Großpriesen, als an welchem Orte sie in mehreren Wispeln erbauet werden und von so guter Qualität sind, daß sie den Teltower Rüben wenig nachgeben und daher häufig auswärts versendet werden.

„Der Saame wird, gleich andern Rübesaamen von diesen Rüben hier selbst erbauet. Im Kleinen geschieht die Ausaat fast zu allen Jahres-

zeiten, in größern Quantitäten aber um Jacobi herum. Frühzeitig wird der Saame derselben, schon im März und im Anfange des April, unter den Mohn und die Mohrrüben, und etwas späterhin unter den Hirsen sparsam gestreut.

„Diese frühzeitigen Rübchen kommen zwar, dem Geschmack nach, den Herbstrübchen bei weitem nicht bei, indem solche, da sie dermaßen in verschiedenem Acker gesät werden, nicht nur stärker wachsen, sondern auch einen mehr rübenartigen Geschmack annehmen; sie sind aber um deswillen sehr vortheilhaft, weil die im März gesäeten schon zu Johannis, beim Mangel mehrerer Unterfrüchte, eine sehr gute Zukost zu Schöpfen-, Schweine- und anderem Fleische geben; die nachher im Mai unter den Hirsen gesäeten aber, zu Beköstigung des Gefindes in der Aendte, sehr gut benutzt werden können. — Hiernächst verschaffen sie, ohne Schaden der Hauptfrucht, eine doppelte Benutzung des Ackers, und verhelfen dem armen Bürger und Landmanne, durch deren Verkauf, zu den ersten Einnahmen von seinen erbauten Früchten. Die Herbstrübchen, so zwar hier und da im Kleinen, vorzüglich aber in dem Dorfe Großpriesen, in großen Quantitäten gesät werden, zeichnen sich vor jenen durch ihre Kleinheit, Härte des Fleisches und guten Geschmack gar sehr aus. Daß aber unter denselben die Großpriesener den allgemeinen Vorzug haben, davon ist die Ursache nicht sowohl in der Art der Bestellung, als in der Beschaffenheit des Ackers zu suchen. Denn anstatt, daß zu den Frühjahr- = Rüben gewöhnlichermäßen das Land 4 graben wird, so werden die Herbstrüb-

X. J. Gart. = Mag. VIII. Jahrg. 9. St. Septemb. 1811.

chen in Großpriesen bloß in dreimal gepflügtem Acker untergepflügt und bedürfen, da sie selten ausgejäet werden, sonst wenige Wartung und Pflege. Weil nun der Acker, in welchen sie daselbst gesät werden, in einem so schlechten kiecartigen und kalten Sandboden besteht, daß sich bei der besten Pflege, ein sehr geringer Ertrag von Rode- oder Rauchhafer erwarten läßt: so wächst theils wenig Unkraut in demselben; theils aber ist eben dies die Ursache der vorzüglichen Kleinheit, Härte und des guten Geschmacks der darinnen erbauten Steckrübchen.

„Mit diesen besäen nun die zahlreichen Einwohner große Flächen Landes, und ziehen aus dem Verkaufe derselben, da der Scheffel Wittenberger Maßes mit 1 Mhlr. bis 1 Mhlr. 8 gr., zeitlich verkauft worden, einen sehr ansehnlichen Gewinnst. Denn da diese Rübchen eine Lieblingskost in hiesigen Gegenden sind, auch stark auswärs versendet werden: so ist der Vertrieb derselben sehr stark, und man muß in Herbstzeiten zeitige Vorkellungen machen, wenn man sie in Scheffeln erhalten will. Da eine erfahrne Hausmutter selbige auf sehr mannichfaltige Art bei Fleisch und Fischen zu benutzen und ihren Geschmack zu erhöhen weiß, auch diese Rübchen, wenn sie abgeköpft und in Gefäße in vorher getrockneten Sand eingelegt, in unten Kellern verwahrt werden, bis zu Ostern brauchbar erhalten werden können, so verdienen es dieselben, daß der Oekonom seine Aufmerksamkeit darauf richtet und wäre es wohl der Frage werth: ob nicht manche, für unbrauchbar geachtete, unfruchtbare und kiecartige Sandfelder, besonders wenn sie kalter Natur sind,

zu Erbauung derselben vortheilhaft angewendet werden könnten." —

auf abgeleerten Erbsenbeeten, doch habe ich sie auch auf Bohnensfeldern mit großem Vortheil gezogen.

U w.

In Gärten werden diese Rübschen auf den magersten Boden gesät, und sie gedeihen am besten

Ep.

O b s t = C u l t u r.

r.

Ueber die Verbesserung der Obstbäume und ihrer Tragbarkeit.

Man hat schon manche Versuche gemacht und angerathen, wie die Obstbäume verbessert und tragbar gemacht werden können, und wenn man im ersten Falle große Fortschritte gethan, so ist man doch im zweiten Falle sehr zurück geblieben. Es ist wahr, der Obstbaum wird jetzt weit besser behandelt, als zu Zeiten unserer Väter, nämlich da, wo er beliebt und als Nahrungszweig eingeführt worden ist. Man pflanzt nicht mehr bloß einen Obstbaum, sondern man sucht auch unter den bekannten Sorten die beste, wenigstens die beliebteste aus; man pflanzt nicht mehr, um nur viel gepflanzt zu haben, so enge als möglich, sondern

man giebt ihm auch mehreren Raum, daß Luft und Sonne auf ihn wirken können; man beobachtet sein Wachsthum, reinigt seine Krone von überflüssigen und dünnen Aesten, nimmt Rücksicht auf den Boden, in welchem der Baum, wegen seiner Sorte gut fortkommen kann, umgräbt und düngt dessen Wurzeln; und dabei ist schon viel gewonnen für Besserung seines Baues und seiner Früchte, auch zum Theil für Tragbarkeit oder daß er fleißig und viele schöne und große Früchte bringe. Was das letzte anbelangt: schöne und große Früchte zu bringen, wozu man schon durch die gewöhnliche Cultur des Baumes einigermaßen gelangen kann, so finde ich, daß der in Frankreich durch die Obst-Cultur berühmt gewordene Art Schaboli in seiner theoretischen und praktischen Abhandlung vom Gartenbau, Band I. Seite 374 unter dem Artikel, Pfropfen, folgenden Vorschlag thut:

„Jeder, der überaus große Früchte haben will,

darf nur alle Jahre den nämlichen Baum, an dem Triebe des neuen Pfropfreises pflropfen, indem er immer die Gattungen des Pfropfreises ändert, und nach Verlauf von 9, 10, 11 oder 12 Jahren, werden die Früchte, welche an dem letzten Pfropfreise kommen werden, zum Erstaunen groß seyn. Die Erfahrung, seht er hinzu, bewähret diesen Punkt. Es sind mehr als einmal, und besonders von dem Verfasser des gegenwärtigen Buchs (dem Abt Schabol) bis auf neunmalige Erfahrungsbefuche angestellt worden, und bei den letzten hat er ungeheuer große Früchte erhalten."

Ob wohl irgend ein Pomolog ihm diese Befuche nachgemacht, und gleichen Erfolg gehabt hat? dies wäre ich zu wissen begierig. Ich kann nicht glauben, daß ein so angesehenener Mann bei dem ehemaligen königl. Hof in Paris, der sich an die Spitze der Pomologen zu der damaligen Zeit hinzustellen suchte, so etwas nicht mit Grund der Wahrheit gesagt haben sollte. Dieses Vorgeben verdient Aufmerksamkeit und nähere Untersuchung, das, wenn es sich bestätigte, noch einen großen Schritt zur Verbesserung des Obstes, in Ansehung seiner Größe, ob auch Güte, weiß ich nicht, thun läßt. Nur sehe ich nicht ein, worin hier der Grund liegen könne, worüber uns der Herr Abt seine Gedanken näher hätte eröffnen sollen.

Indessen hat mich dieses auf eine andere Betrachtung geleitet: warum wohl so manche Obstbäume, aller Cultur ungeachtet so spät, so wenig und wohl gar nicht tragen. Der Borsdorfer Apfel zeichnet sich in Ansehung seines spätern Ertrags an sich aus, ich habe aber einen dergleichen

in meinem Pfarrgarten, den ich bei meinem Eintritt ins Pfarramt erkaufte, der beinahe nun 40 Jahre gestanden hat und gar nicht trägt, denn die wenigen Krüppel, die er bisweilen bringt, sind für keinen Ertrag zu achten; während ein anderer, nicht weit von ihm stehender und vor ungefähr 10 Jahren aus meiner Baumschule gepflanzter, beträchtlich, zumal in diesem Jahre, zu tragen anfängt. Vielleicht und beinahe mit Gewißheit könnte ich behaupten, daß der Grund davon in der Unterlage zur Veredelung liege.

Nachdem mir jener faule Baum nach 20 und mehreren Jahren nicht tragen wollte, und ich schon damals die Ursache seiner Untragbarkeit in der Unterlage vermuthete, so ließ ich, da bei seiner Umgrabung ein wildes Reis aus einer Wurzel nahe am Stamm, aufgeschossen war, dieses Reis einige Jahre in die Höhe gehen, wo es die Stärke eines Rechenstiels erhalten und eine kleine Krone gemacht hatte. Hier sahe ich an seinen Blättern, die gewaltig gegen die Blätter des Borsdorfer-Apfelbaums abstachen, daß die Unterlage derselben von der Sorte eines sauren Apfelbaums, vielleicht des grünen Pauliners seyn mußte, dessen Säfte die des Borsdorfer-Apfelbaums, die so viel Süßes haben, nicht annehmen oder sich nicht mit ihnen amalgamiren. Ich wartete zwar noch einige Jahre, ob dieser Ausproßling etwa eine Blüte und Frucht von ungefähr hervorbringen möchte, da dieses aber nicht geschah und ich glaubte, es möchte dem Brume zu viel Nahrungsfaft entgehen, so hieb ich ihn wieder ab, und der Baum hat sich seitdem bis jetzt noch nicht gebessert, er soll also künftigen Herbst das nämliche Schicksal erleiden.

Nicht dieser einzige Baum hat mich auf diese Gedanken gebracht, sondern ich glaube es noch bei mehreren bemerken zu können. Wie gut wäre es, wenn es zur allgemeinen Regel gemacht würde, die Edelreiser auf Kernreiser zu setzen, die aus den Kernen der zu veredelnden Sorte entstanden wären; wenigstens würde es durchaus nichts schaden, und der auf diese Weise zu erwartende Vortheil einer bessern Tragbarkeit des Obstbaumes, würde sich vielleicht finden und meine Vermuthung bestätigt werden.

Sidler.

2.

V e r s c h i e d e n e

O b s t b e n u t z u n g s = A r t e n.

A. Sülzebirnen zu machen.

In Sangerhausen und dortiger Gegend, ist diese Manier schon lange im Gebrauch gewesen, um Birnen für die Zeit, wenn dergleichen nicht mehr frisch zu haben sind, aufzubewahren, und es wird daselbst jährlich eine große Quantität eingemacht und mit Wohlgeschmack genossen.

Das Verfahren besteht in Folgendem: um Michaelis zeitige und eßbare Birnen werden, wenn sie einige Zeit gelegen und gelb geworden, dazu gebraucht. Zum Einmachen bedient man sich vorzüglich reinlicher Fässer. Weinfässer, wovon der Wein vor kurzem abgezogen, sind dazu am besten,

Die Birnen werden sorgfältig aufgesucht und alle baumfleckige und beschädigte zurück gelassen. Dann wird der Boden des hierzu bestimmten Fasses einen Zoll hoch mit Fenchelstroh, welches in Stückchen, die eines Fingers Länge haben, geschnitten wird, bestreut; dieses Fenchelstroh muß noch frisch und grün, ebenfalls rein und durchaus keinen Moder- oder sonst unangenehmen Geruch haben. Die Birnen setzt man alsdann auf ihre Blumen (Knepfe) auf dem Boden des Fasses herum, und fährt damit so lange fort, bis derselbe bedeckt ist. Die zweite Schicht setzt man alsdann mit den Stielen zwischen die Stiele der ersten Schicht. Die dritte Schicht wird wieder mit den Stielen zwischen die Blumen der zweiten gesetzt, und nun fährt man in diesen schichtweisen Lagen fort, bis das Faß voll ist. Sind vier bis sechs Schichten gesetzt, so streut man wieder etwas Fenchelstroh dazwischen, und ist das halbe Faß gesetzt, so pflegt man Anis dazwischen zu streuen, dies giebt den Birnen einen lieblichen und süßen Geschmack. Ist das Faß voll, so wird oben darauf wieder Anis und Fenchelstroh gestreut; doch kann auch der Anis, wenn das Süße nicht gefällt, wegbleiben. Das ganze Faß wird sodann mit reinem Brunnenwasser angefüllt, und um das Eindringen der Luft zu hindern, mit einem Deckel, welcher aber auf dem Fenchelstroh aufliegen muß, bedeckt, und mit einem Gewichte beschwert, und so wäre die ganze Sache gemacht. In einigen Tagen wird man einen Abgang von Wasser, der sich in Stroh und Birnen gezogen, bemerken, diesen muß man sogleich wieder ersetzen, und dann und wann nachsehen, ob noch Wasser mangelt, denn das Wasser muß beständig einen halben bis ganzen Zoll über den Deckel stehen. Nach

vier bis sechs Wochen sind sie eßbar, erhalten sich aber auch in dem nämlichen Geschmack und Güte bis Ostern, ja bis Pfingsten. Bei der Person, die sie aus dem Fasse nimmt, muß ebenfalls die größte Reinlichkeit herrschen. Das Wasser, welches durch die Abnahme der Birnen wächst, muß immer abgeschöpft werden, damit es oberwähnte Höhe behält, auch muß man den Deckel mit mehreren Gewichte beschweren, damit die Birnen nicht durch das Wasser gehoben werden, und die Luft eindringen kann. Reinlichkeit ist immer das erste Erforderniß; denn man kann Alles noch so gut machen, und läßt man diese fehlen, so gehen sie, gleich wie beim Eindringen der Luft, in saure Gährung über und verderben. Das Schock solcher Birnen, welches im Herbst nicht 1 Groschen kostet, wird im Frühling für 6 bis 7 Groschen verkauft. Hieraus erhellet der Vortheil, den diese Obstbenutzung hat, wie auch der gute Geschmack, den die Sülze-Birnen dort finden müssen.

B. Senfbirnen einzumachen.

In mehreren Gegenden Nieder = Deutschlands macht man im Herbst Birnen mit Senf ein, die entweder als Beissen, etwa wie hier die eingemachten Gurken genossen, oder vom Landmanne statt der Butter zum Brode gegessen werden, und vom Herbst bis zum Frühling als eine erfrischende wohlschmeckende Speise allgemeinen Beifall finden, so daß die Nachahmung auch in hiesiger Gegend empfohlen zu werden verdienen möchte.

Man nimmt dazu gute, recht reife Kochbirnen; kocht selbige mit der Schale, in Wasser, so daß sie zwar durchgekocht, aber nicht ganz weich werden, oder aufplagen. Sie werden hierauf vom Feuer ge-

nommen, das Wasser abgegossen, und nachdem sie kalt geworden sind, in große Steintöpfe oder reinliche Fässer eingelegt und schichtweise mit ganzen Senfskörnern bestreut, sodann mit abgekochtem und wieder erkaltetem Essig übergossen, so daß die oberste Schicht davon bedeckt wird, und zum Gebrauch aufbewahrt. Einige nehmen statt des ganzen Senfs das gemahlene Pulver desselben, feuchten dieses mit Essig und einem Theil des gekochten Birnsaftes zu einem Brei an und belegen damit die oberste Birnschicht in dem Gefäße. Nach einigen Wochen bekommen die Senfbirnen ihren eigenthümlichen Geschmack und erhalten sich lange unverändert.

Br.

3.

Des Herrn Doctors F. B. van Mons zu Brüssel neue Obst = Sorten.

(Mit Abbildungen auf Tafel 35, 36 u. 37.)

(Von dem Herausgeber des A. T. Garten = Magazins.)

Die Leser des A. T. Garten = Magazins werden wissen, daß der verdienstvolle Naturforscher und Pomolog, Hr. Dr. van Mons zu Brüssel, mir unterm 15ten Mai 1809 über mehrere Gegenstände der Pomologie schrieb, und unter Andern die Zeichnungen von 9 ganz neuen Birn- und Apfelsorten, welche er ohne Veredelung, bloß aus Kernen, gezogen habe, zuschickte.*) Er sagte mir dabei Folgendes:

*) A. T. Gart. Magaz. 1809. S. 217.

„Da ich mich in dem Falle befinde, eine große Menge neuer Früchte für die neue Ausgabe von Dühamel's Werke zeichnen zu lassen, so würde ich mir ein Vergnügen daraus machen, wenn es anders Ihnen angenehm wäre, Ihnen Copien von diesen colorirten Zeichnungen mitzutheilen, die so ann in Ihrem Garten-Magazine, mehrere Monate früher als in Dühamel's Werke erscheinen würden. Ich habe gegenwärtig die 1) *Beurré Hardenpont de printems*; 2) *Beurré Napoléon*; 3) *Charles d'Autriche*; 4) *Beurré Sickler d'hiver*; 5) *Beurré Theufs d'hiver*; 6) *Beurré Comu d'automne*; 7) *Beurré Duquesne d'été*; 8) *Beurré Diel d'hiver*; 9) *Beurré Bosc*; 10) *Beigumotte Thouin*; 11) *Beurré Bote d'automne*; 12) *Fondante Sickler*; 13) *Calville Bote*; 14) *Reinette Baumann*. — Alle diese Obstsorten sind hier aus Kernen gezogen worden, und zeichnen sich in jeder Hinsicht in allen ihren Eigenheiten so vorzüglich aus, daß vor ihnen die *Beurré gris*, die *St Germain* u. s. w. in die zweite, wo nicht in die dritte Classe zurückweichen müssen. Ich hoffe dieses Jahr die *Josephine*, die i. J. 1807 gewonnen wurde, zeichnen lassen zu können. Die *Beurré Napoléon*, vom Jahre 1808 ist ein Wunder von Vollkommenheit.“

Von obgenannten 14 Obstsorten schickte mit Herr Dr. van Mons von Nr. 1. 2. 3. 5. 6. 8. 9. 12 14. die colorirten Zeichnungen, aber nur von Nr 5 die charakteristische Beschreibung mit ein. Ich habe alle diese schönen Zeichnungen für das Garten-Magazin

stehen lassen, und Nr. 5. die Theuffens-Birn, bereits im vorigen Jahrgange 1810, S. 111. und auf Tafel 11. geliefert; auch Hrn. Dr. van Mons seitdem ein Paar Mal erinnert und gebeten, mir die Charakteristik der übrigen Sorten zu schicken, um sie den Lesern des *U. Z. Gart. Mag.* mittheilen zu können. Da ich aber leider hierauf noch keine Antwort erhalten habe, und befürchte, daß diese interessante Entdeckung neuer Obstsorten zu alt werden, und bei den Pomologen in Vergessenheit gerathen möchte, so habe ich mich entschlossen, die noch vorräthigen Zeichnungen der übrigen 8 Sorten, den Lesern des *U. Z. G. M.* noch im heurigen Jahrgange mitzutheilen, damit sie diese Prachtstücke, wenigstens der Ansicht nach, kennen lernen, und, wenn sie sich näher darüber zu unterrichten wünschen, vielleicht selbst mit Hrn. Dr. van Mons in Brüssel in Correspondenz treten mögen. Ich werde übrigens es nochmals versuchen, von Hrn. Dr. v. Mons die Charakteristik derselben, und die Beschreibung, wie diese schönen neuen Obstsorten dort aus Kernen gewonnen worden, zu erhalten, und sie dann im *U. Z. G. M.* noch nachtragen.

Ich liefere also im gegenwärtigen Hefte die Abbildungen:

- 1) von der Hardenpont = Birn (*Beurré Hardenpont*) Taf. 35.
- 2) von der Napoleons = Birn. (*Beurré Napoléon le grand.*) Taf. 36.
- 3) vom Carl von Oesterreich. (*Charles d'Autriche*) Taf. 37.

und werde die übrigen noch in der Folge geben.

D. H.

G a r t e n = L i t e r a t u r.

Neu erschienene Garten- und botanische Schriften der Leipziger Michaelis-Messe 1811.

gewöhnlich zur Blüte und Fruchttragung zu bringen, durch probemäßige Beweise aufgestellt. Als 2te Lieferung der Blumen- und Baumgärtnerei, 8. Ebendasselbst, Ebendieselben.

Bouché, C. P., der Zimmer- und Fenstergarten: Oder kurze und deutliche Anleitung, die beliebtesten Blumen und Stierpflanzen in Zimmern und Fenstern ziehen, pflegen, und überwintern zu können. Nebst einer Anweisung zur Blumentreiberei und zu einer für alle Monate geordneten Behandlung der in diesem Werke vorkommenden Gewächse. Zweite verbesserte und sehr vermehrte Ausgabe. 8. Berlin, Maurer.

Crome, Dr. G. C. W., der Boden und sein Verhältniß zu den Gewächsen, oder: Anweisung den Boden, vorzüglich vermöge der darauf wildwachsenden Pflanzen, kennen zu lernen und seinen Werth zu beurtheilen, nebst einer Beschreibung der Mergelarten, Moderarten und der Torflager. In vorzüglicher Hinsicht auf die Landwirthschaft bearbeitet, gr. 8. Hannover, Gebr. Hahn.

Coulon, M. S. von, verjüngte Blumen- und Baumgärtnerei, oder Unterricht, Blumen, und Bäumchen, in zwei Zoll hohen Töpfchen zu ziehen, zur angenehmen und nützlichen Unterhaltung, aus eigener Erfahrung und nach eigener Erfindung mitgetheilt. 1ste Liefer. mit der Abbildung eines Blumentisches. Zweite Aufl. 8. Straubing, Heigl u. Comp.

Ideenmagazin für Liebhaber von Gärten, engl. Anlagen u. s. w. herausgegeben von Dr. F. G. Baumgärtner, 60. Heft; oder neues großes Ideenmagazin, 12ter Heft, mit 10 Kupf. Fol. Leipzig, Baumgärtner'sche Buchhandlung.

Kabinet, pomolog., enthaltend alle im Deutschen Obstgärtner und Gartenmagazin beschriebenen Obstfrüchte Deutschlands, über die Natur selbst geformt, in Wachs mit möglichster Treue nachgebildet, unter Aufsicht von F. B. Siedler. 26ste Lieferung in einem Kästchen. Weimar, Landes-Industrie-Comptoir.

Der selbe, eine neue, besonders aus der Naturkraft erhobene Behandlung, in der Kälte ohne Beheizung auf einem gewöhnlichen lichten Zimmer die schönsten Scherben-Obstbäume früher als

- Krause's**, Ludw. Ph., kluger und sorgfältiger Gärtner, oder Handbuch für Gärtner, worin die Bestellung eines Gartens und die Behandlung aller Gartengewächse, Blumen u. deutlich gelehrt wird, aufs neue verbessert und herausgegeben von Prof. M. F. G. Leonhardi. Zweite umgearbeitete und vermehrte Aufl. Mit Kupf. gr. 8. Leipzig, Hinrichs.
- Küchen-, Obst- und Blumengärtner**, der, oder Anleitung, die in allen Jahreszeiten vorkommenden Gartengeschäfte, auf die vortheilhafteste Weise zu verrichten. Mit einigen Kupfertafeln, 12. (Leipzig, Bruder in Commission)
- Scheerer**, Dr., F. B. v., über die Anpflanzung des Tabaks, Art u. Weise, wie man denselben bearbeiten müsse, 8. Tübingen, Heerbrandt.
- Schluhrs**, Chr., botanisches Handbuch der mehrtheils in Deutschland wildwachsenden, theils ausländischen, unter freiem Himmel ausbauenden Gewächse. Neue Ausgabe, in Heften 25 bis 28ter Hest. Mit illum. Kupf. gr. 8. Leipzig. Fleischer der jüngere.
- Sturms**, F., Deutschlands Flora, in Abbildungen nach der Natur mit Beschreibungen, 1ste Abtheilung, 3ter Hest. Taschenformat. Nürnberg, Verfasser. (Felscher in Commission.) Auch unter dem Titel: Die Wälder Deutschlands.
- Trattinik's**, Leop., Archiv der Gewächskunde. 1ste Liefer. mit 50 Abbildungen auf 59 Tafeln gr. 8. Wien, Schaumburg u. Comp.
- Wendland's**, J. C., Sammlung ausländischer und einheimischer Pflanzen, mit ihrer Abbildung, Beschreibung und Cultur, 3ter Band, 1stes Hest. Mit illum. Kupf. gr. 4. Hannover, Gebr. Hahn.
- Flore Portugaise, ou description de toutes les plantes qui croissent naturellement en Portugal, avec figures color., 5 planches de terminologie et une carte; par J. C. Comte de Hoffmannsegg et Prof. H. F. Link. Cah. 1 — 8me. Fol. roy. (à Berlin, Maurer en Commission.)*
-

G a r t e n = M i s c e l l e n.

I.

Verschiedene Ansichten der Gartenbenutzung.

Jeder Gärtner, er sey es von Berufs wegen, oder aus Liebhaberei, macht es sich zur Ehre und zur Freude, von dem Aufwande seiner Zeit und seiner Mühe den möglichsten Nutzen zu ziehen. Dazu verhilft ihm nicht so wohl die ämliche Geschäftigkeit, mit der er unermüdet in seinem Garten arbeitet, als vielmehr das ruhige Nachdenken und das stille Ueberlegen, dem er sich zu jeder Jahres- und Tageszeit, in seinem Hause, wie in seinem Garten überlassen kann, auf welche Weise er Alles zum Besten einrichten, und in welcher Ordnung und zu welchen Absichten er seine Arbeiten vornehmen will. Zu der Anstellung solcher lehrreichen Betrachtungen, bieten sich ihm verschiedene Ansichten seines Gartens dar, die ihn zu besonderer Aufmerksamkeit reizen.

Ansicht des Raumes.

Die möglichste Raumbenutzung verspricht dem Gartenfreunde den ersten Gewinn von seiner Arbeit. Was Andere in gleichem Raume ziehen, das kann der verständige und überlegende Gärtner seinem gegebenen Raume zehnfach abgewinnen. Stellung und Ordnung der Gewächse nach ihrer Größe und Verschiedenheit, nach ihrer Verbreitung unter und über der Erde, nach ihrem Bedürfnisse von Licht und Luft,

und Wärme, nach ihrem Vermögen zu tragen, wenn man sie wuchern läßt oder einschränkt, nach der jedesmaligen bequemen Lage des Orts und den vorhandenen Mitteln zur Forthülfe (Nähe des Wassers, der Düngung, der Unterstützungs- Werkzeuge ic.) mit beständiger Rücksicht auf das, was sie jetzt oder nach einigen Wochen und Monaten seyn werden. — die Alles verhilft dem Gärtner zu den Vortheilen der Benutzung, die dem Unverständigen oft wie ein Wunder vorkommt.

Ansicht der Gewächsorten.

Den Gartenfreund bestimmt die Vorliebe zu dieser oder jener Art von Gewächsen. Ihn bringt dem größten Vortheil das, was ihm das meiste Vergnügen gewährt. Doch kann es ihm wenig Vergnügen machen, wenn er sich fruchtlos abmüht, eine Pflanze zu bauen, die ihn noch nicht ein einziges Mal recht gerathen ist. Der Fehler läßt sich vielleicht entdecken und verbessern. Besser aber ist es doch, von seinem Eigensinne abzulassen, und das, was sich vom Boden von der Lage, vom Klima, von der Witterung, von der äußerst geschickten und behutsamen Behandlung schwer erzwingen läßt, lieber mit etwas Anderem zu vertauschen, wovon man sicher ist, daß es den Fr.iß und die Sorge reichlich belohnen werde. Dem Gärtner von Profession bleibt in diesem Falle keine Wahl. Er muß aufs Nützlichste zuerst, d. h. aufs Einträglichste sehen, genaue Rechnung führen über Zeit, Mähe,

Auslagen, Tagelohn und andere Kosten, und ein umherschauendes Auge für den besten Vertrieb und Absatz seiner Producte haben.

Ansicht der Pflege.

Nichts ohne Mühe, sagten die Alten; aber auch nichts ohne Kenntniß und Geschicklichkeit und Uebersetzung. Ein gelehrter Gärtner meint Alles zu wissen, wenn er einmal in Wien oder in Paris gewesen ist. Um die weitem Fortschritte der Gartenwissenschaft kümmert er sich wenig. Bücher sind ihm zu kostbar und es verdrießt ihn zu lesen. Der Liebhaber dagegen sucht zu viel in Büchern und läßt die Vortheile aus der Acht, die ihm das Anschauen geben könnte. Wenn aber auch beide alle zur Variencultur erforderlichen Kenntnisse besäßen, so dürften sie darum doch nicht aufhören, durch unermüdete Versuche Alles zu erproben und immerwährende Rücksprache zu nehmen mit ihrer Lust und ihren Kräften, die nicht zu jeder Zeit gleiche Aufmunterung genießen, und nicht überall die nöthigen Mittel zu ihrer Unterstützung finden.

Ansicht der Bewahrung.

Nichts ist so niederschlagend für den Arbeiter, als eine vergeblich angewandte Mühe. Der Gärtner findet Gelegenheit im Ueberflusse zu erfahren, daß man nicht vorsichtig genug in der Beschützung und Erhaltung des mühsam Erlangten seyn kann. Ein Augenblick, eine Kleinigkeit kann ihn um alle Früchte und Belohnung seiner Mühwaltungen bringen. Dergleichen Verwahrlosungen wird man ihm gern das erste und zweite Mal verzeihen; aber wenn sie zehn Mal wieder kommen und er in dem Augenblicke, wo ihm ein geringer Schaden zugesügt wird, das Edelere

und Bessere nicht vor einem größern Schaden verwahrt, dann ist er nicht mehr zu beklagen, und er darf sich nicht verwundern, wenn er mit jedem Jahre immer weniger Vergnügen an seiner Beschäftigung findet.

Ansicht der Vermehrung.

Die Pflanzenwelt ist gemacht dazu, ihre Producte zu vervielfältigen. Die seltenste Pflanze kann zum Unkraute werden, wenn sie mit Leichtigkeit wuchert. Auf die Vermehrung der Gewächse muß der Gärtner ein immer wachsameres Auge haben. Was in der einfachen Zahl Nutzen bringt, das bringt zwiefachen Nutzen in der verdoppelten Zahl. Der geringste Nutzen wäre, das Ueberflüssige in gute Erde zu verwandeln. Der Verständige aber wird niemals eine Pflanze darum geringer achten, weil sie in seinem Garten zu gemein geworden ist. Er wird vielmehr darauf bedacht seyn, alle übrige Pflanzen mit gleicher Leichtigkeit zu vermehren, um, wenn er selbst in solcher Menge sie nicht bauen will oder kann, doch wenigstens Andern damit dienen zu können. An die vorzügliche Vermehrung des Kostbaren und Seltenen, braucht man ihn wohl nicht zu erinnern; eher dürfte man ihm zu Gemüthe führen, daß Mancher schon sich um den Besitz von seinen Lieblingen dadurch brachte, daß er vorsätzlich die Pflanze nicht vermehren wollte, damit sie immer eine seinem Garten eigenthümliche Seltenheit bleiben möchte.

Ansicht der Veredlung.

Was die Veredlung thun könne, wird nirgends so sichtbar, als in der Pflanzenerziehung. Schon diese Wahrnehmung sollte den Gartenfreund bewegen, mit großer Sorge darauf zu denken, wie er an die Stelle

seiner vorhandenen Gewächse mit jedem Wechsel bessere und edlere bringen wolle. Gleiche Mühe, gleichen Zeitverlust kosten ihm die einen, wie die andern. Wo jetzt die Hauebutte wuchert, kann eine Rose von seltner Schönheit blühen; und der nämliche Apfelsbaum, der jetzt nur Essig liefert, kann Früchte tragen, welche theurer bezahlt werden, wie ein ganzes Feld voll Gemüse. Warum nimmt der Gärtner keine Kunde von den neuerfundenen köstlichen Obstsorten? Warum scheut er die geringe Mühe, seine Gegend mit einer seltenen Gewächsgattung zuerst zu bereichern? Warum liegt ihm so wenig daran, das Gemeine zu veredeln, und das Veredelte durch fortgesetzten Fleiß zum zweiten und dritten Male zu veredeln, da ihm die Erfahrung doch den Nutzen und Gewinn von dieser kleinen Mühe so augenscheinlich zeigt.

Ansicht des Gebrauchs.

Kein Gärtner rühme sich ein Pflanzenkünstler zu seyn, der von seinen Gewächsen nur einen einfachen Nutzen zieht. Gewöhnlich ist es die Blume oder Frucht, die der Gärtner an seiner Pflanze zu erziehen sucht. Und doch giebt es nicht eine Pflanze auf dem Erdboden, die nicht in jeder Zeit des Wachstums, man könnte sagen, nach allen ihren Theilen von dem Verständigen zu benutzen wäre. Ein einziges Blättchen von ihr kann oft ein ganzes Zimmer mit Wohlgeruch erfüllen, ein Tropfen Saft kann Linderung der Wunde und Farbestoff dem Künstler geben. Ihre Wurzeln, ihre Blätter, ihre Rinde, die sich so leicht bewahren lassen, können dem Arzte, wie dem Naturforscher gleich willkommen seyn. Eine unfeilige Verteilungswuth heißt uns Alles abstreifen und für Abfall erklären, was man, wenn es auf dem Erdboden nicht vermodern soll, dem Viehe zum Fut-

ter hinstreut, oder die gefräßigen Vögel aufspicken läßt. Eine ganze Pflanzung der schönsten Obstbäume war dem Kanarienvogel zugebacht, die jetzt zur Freude ihres Erretters ein liebliches Nest befruchten werden.

Am verderblichsten für die Pflanzen wird der gemeine Begriff von Aerdte. Vor und nach dieser Zeit achtet man die Pflanzen nicht, obwohl man hundertfältig Aerdten könnte, wenn man dem Vorurtheile entsagen wollte, daß man nur ein Mal Aerdten müsse.

5.

2.

Pflanzenwechsel im Raume.

Die Feldeultur hat unser Auge an das Gleichförmige im Raume gewöhnt. Unübersichtliche Strecken Landes tragen nichts als Korn; ungemessene Felder nichts als Kartoffeln, Tabak u. s. w.

Die Methode hat ihre große Gemächlichkeit im Sden und Aerdten. Aber wenig Angenehmes für's Auge und bei weitem nicht das Einträglichste für den Gewinn.

Im Garten, wo man viel im beschränkten Raume zieht, werden alle Plätze ausgespart und benutzt. Da wechselt eine Frucht mit der andern; da sieht man Saat und Pflanze und Gewächs auf einer Terrasse; da läßt das Höhere dem Niederen Platz und das Abgängige dem Ankommenden.

Und dennoch benutzt man auch im Garten bei weitem noch nicht genug den Vortheil des, dem Auge

so gefälligen Wechsels im Raume. Immer noch werden ganze Felder mit Erbsen und Bohnen bepflanzt, so viel auch die Erfahrung lehrt, daß, je weiter eine Pflanze von der andern absteht, je loser, luftiger und spärlicher der Saame ausgestreut wird, desto reichlicher sey der Ertrag. Wie thut es dem Auge so wohl, eine Kabatte zu sehen, auf welcher gelber und rother Salat, grüner und brauner Kehl in bunten Reihen mit einander wechseln. Wie angenehm nimmt sich eine Reihe Chalotten zwischen Selleriepflanzen aus, wie gefällig wirkt die Einfassung von Schnittlauch oder Erbseistauden oder Spanischer Kresse, gehalten gegen ein ganzes Feld von Karotten oder grüner Petersilie. Schon der Landmann besteckt die Ränder seiner Felder mit einzelnen Reihen von Bitterbohnen, Braunkohl oder Salat, und freut sich des Gewinns bei seiner Aernde. Warum lehren uns diese Erfahrungen nicht eine bessere Vertheilung der Gewächse? Einige darunter sind groß genug, um ganz allein auf einem freien Raume zu stehen; viele andere dagegen eignen sich zur Reihenverpflanzung. Von der ersten Art sind alle große Saamenstauden. Schon um der nachtheiligen Saamenvermischung vorzubeugen, sollte man sie abgesondert und in weiter Entfernung von einander pflanzen, noch mehr um des Ertrages und eben so wohl um des Ansehens willen, wenn man das Auge durch eine angenehme Abwechslung vergnügen will. Von der letztern Art sind alle kleineren Gewächse, die entweder gar nicht verpflanzt werden, oder die man nicht ohne Beschwerde auf verschiedene Felder vertheilen könnte.

Billig sollte man den erstern, die gewöhnlich auch zuerst im Frühjahre ausgestellt werden, ihren Platz auf der Mitte der Gartenabtheilungen anweisen, während man den umliegenden Raum verhältnißmäßig

für niedere Gewächse bestimmte. Diese pflegt man ohnehin nicht in die Mitte zu stellen, da wo mehrere Pflanzen, wie z. B. auf Blumenbeeten mit einander abwechseln. Nur beobachtet man im Gemüsegarten weit seltener die Abfaltungen, die man bei jeder andern Anlage zu beobachten schon gewohnt ist. Ein Theil der Schuld mag immer in der geraden Abtheilung der Felder liegen, an welche der Gemüsebau sich durch alte Gewohnheit gebunden hat; einen andern Theil der Schuld trägt die Gemächlichkeit im Pflanzen, die ihre Arbeit in immer gleicher Wiederholung schneller vollendet, als wenn sie Räume suchen und Räume sparen müßte. Was die Gewohnheit anbetrifft, so wird sich kein Vernünftiger zu ihrem Sklaven machen, so bald er sich einmal nur von etwas Besserem hat überzeugen lassen. Zur Ueberzeugung führt nichts schneller als Erfahrung. Zu wünschen wäre es aus diesem Grunde, daß alle schulgerechte Gemüsegärtner nur einmal in die Gärten kommen möchten, wo die Gemüße einen Theil der Englischen Anlagen ausmachen und dem zu Folge nicht in gerader Linie, sondern in gefälligen Rundungen und Wendungen gezogen werden, wie es die Schlangenlinien der Einfassung gebieten. Nach solchen Linien zu pflanzen versteht nun freilich der gemeine Gärtner nicht, der muß die Schnur zur Hand nehmen und anders als geradlinig läßt sich diese nicht ausspannen. Der Gärtner von Geschmack hingegen entwirft mit leichter Hand den Schwung, der ihm die Stellung seiner Pflanzen vorgezeichnet und zieht die Parallelen in gebogener Linie nach dem Augenmaße so richtig, als hätte er sie mit dem Zirkel abgemessen. Dadurch gewinnt er für die Absicht seines Pflanzens, wie für das Ansehen seines Gartens Vortheile, die kein gemeiner Gärtner kennt. Was aber die Gemächlichkeit betrifft, so leidet diese wenig

bei dem vorbedachten Ueberschlagen der Stellen, die man für andere Gewächse aussparen will. Man wird im Pflanzen und im Hernden weit mehr Vergnügen und Erholung finden, wenn man von einem Abschnitte zum andern fortschreiten kann, als wenn man auf der geraden Fläche das bloße Einerlei nur immer vor den Augen sieht.

Wie unzwecmäßig diese Flächenereinfalt sey, beweist schon die Natur der Pflanzen. Da giebt es einige, die in der Höhe sich verbreiten, andere, die den Boden decken. Die ersten lassen einen leeren weiten Raum unter sich, wenn sie mit ihren Blättern nicht allzubicht zusammen stoßen sollen. So lange sie noch nicht völlig ausgewachsen sind, benugt man diesen freien Raum zum Auflockern des Bodens an ihren Wurzeln; sobald sie aber größer worden sind, haben sie das ganze Feld wie mit einem Teppiche überzogen. Hätte man sie von einander völlig abgesondert, oder doch nur hinter, nicht neben einander gestellt, so behielte man die nöthige Freiheit, sie von der Seite aufzulockern und dadurch ihre Fruchtbarkeit und ihr Gedeihen bis zum letzten Grade ihrer Reife zu befördern. Ferner unter den Gewächsen gleicher Art, werden einige früher, andere später reif, einige werden früher, andere später ausgezogen (nicht zu gedenken, daß bisweilen unter den Pflanzen einige ausbleiben, andere durch Zufall ausgehen und in ihrem Wachsen gehindert werden, wodurch allemal misfällige Lücken entstehen, die zur Plage der Gärtner und bisweilen ohne Erfolg wieder ausgefüllt werden sollen). Von allen diesen Uebeln kennt der überlegte Pflanzenwechsel im Raume nichts. Ihm zufolge war jeder Pflanze zwar nach ihrem Wuchse ihre Stelle mit Vorbedachte angewiesen; doch war es kein Schade, wenn die Ausspflanzung mißrieth. Eine Pflanze anderer Art konnte leicht die er-

ledigte Stelle einnehmen, ohne darum die Wirkung der schönsten Gruppierung zu zerstören, die oft noch durch ein Ungefähr verschönert wurde.

Ist braucht der Gärtner Raum für eine Pflanze, die er nach seiner ersten Ausspflanzung erhält. Dem, der an die gefüllten Reihen und Glieder seiner Beete nicht gebunden ist, wird überall ein solcher Raum verstattet. Der andere muß ein eignes Beet bereiten, wenn er noch etwas nachpflanzen will.

Wehl wird zum Pflanzenwechsel auch manche andere Sorge noch erfordert, deren der gemeine Gärtner sich überhoben sieht. Es bleiben die Ranken der Gurken nicht auf dem Boden liegen, wo sie vergebens ihre Klammern ausstrecken, sich an einem Stäbchen fest zu halten; dagegen verkrüppelt und verfault auch keine auf feuchter Erde; sie hängt in freier Luft an ihrer Stütze und erlangt ohne Hinderniß ihre Ausdehnung und ihre Farbe. Es nimmt die Bohne nicht der andern Bohne das Licht und die Sonne und den freien Zugang des Gärtners, der sie pflücken will. Der Saamenstängel des Lattichs, dessen Wurzel wenig Raum verlangt, breitet sich zu einem Baume aus und trägt für eine ganze neue Ausfaat Frucht. Wird eine Pflanze ihrer Nachbarschaft beraubt, so wird zugleich der Umfang ihrer Wurzel oder ihrer Knollen aufgelockert, und es giebt keine Zeit im Jahre, wo nicht der leere Platz von Stund an wieder ausgefüllt werden könnte. Neben den Sommerfrüchten steht schon die Winterfaat und neben der Winterfrucht die Sommerpflanze. Für ihre Nahrung hat der Gärtner schon durch Auserog guter Erde gesorgt, er braucht nicht ganze Felder veröden zu lassen, um sie von neuem wieder mit guter Düngung zu befruchten.

3.

Vom Erhöhen und Vertiefen des
Gartenbodens.

Wie mancher Vortheil in der Gartenkunst wird von den Gartenfreunden noch entdeckt, und von den Gärtnern oder Gartenkünstlern angenommen werden, wenn der Gewinn, den man davon erhält, erst durch den Augenschein erkannt, und durch eigenes Erproben sich bewähren wird.

Alle unsere Gärten gleichen einer geraden Fläche. Die wenigen Ausnahmen, die die Natur gemacht, oder die Kunst in Englischen Gärten nachgestümpert hat, verdienen kaum in Rechnung gebracht zu werden.

Und doch wußte jeder Gärtner lange schon, daß von der Lage, oder Abhängigkeit des Gartengrundes nach dieser oder jener Seite hin, von der Höhe oder Tiefe seiner Gartenbeete, und der dadurch bewirkten stärkern oder geringern Feuchtigkeit des Erdreichs, das Gedeihen seiner Gewächse nicht wenig abhängig war. Und jeder Pflanzenkenner weiß, daß in der Tiefe und an verborgenen Stellen Gewächse gedeihen, die auf der Höhe nicht gefunden werden, und daß man im Gegentheile von der Anhöhe Gewächse erhält, die im niedern Grunde nicht fortkommen würden.

Schon um dieser Wahrnehmung willen, sollte jeder Gärtner froh seyn, wenn sein Garten von Natur aus die Anlage zu beiden hätte; Berg und Thal, Höhe und Tiefe sollte ihm willkommen seyn,

denn beides zu befruchten steht in seiner Macht. Und hat der Gärtner nur einen halben Sinn für das, was wahrhaft schön ist und dem Auge wohlgefällt, wenn der Verstand es zu denutzen weiß, so wird er gern zuschreiben seyn, daß die Natur ihm schon vorbereitet hat, was bei der künstlichen Anlage mit vieler Mühe und schweren Kosten erst erschaffen wird.

Statt dessen läßt man, wenn ein Stück Land zum Garten zugerichtet werden soll, vor allen Dingen den Boden ebnen. Die Höhen werden abgetragen, wenn auch das Erdreich immer schlechter wird, je tiefer man die vegetabilischen Präparate von der Oberfläche wegräumt. Die Niederungen werden ausgefüllt, wenn auch die beste Erde darüber verschüttet, oft gar mit Steinen ausgefüllt werden sollte. Dann wird geharkt und dann wird abgezirkelt; und Alles geht dann nach der Schnur. So ist es schön, und anders kann es weder geschehen, noch bequem seyn zum Bearbeiten. Der strengsten Regelmäßigkeit wird Alles unterworfen, als wenn kein Kraut gedeihen und kein Bäumchen wachsen könnte, wenn es nicht in Reih und Gliedern steht. Doch davon ein ander Mal; jetzt haben wir es einzig nur mit der Erdoberfläche zu thun.

Oft sah ich schon einen Haufen aufgeworfener Erde, die geräutert und durchs Sieb geworfen werden sollte, vom üppigsten Unkraute überzogen. Einmal nur sah ich einen solchen Erdhaufen von einer Bohnenlaube bedeckt und mit Kürbisranken umflochten. Bohnen und Kürbiskerne hatte man freilich nur dahin gestreut, um den Uebelstand zu verbergen. Aber beides wuchs so ausgelassen und

trug so reiche Früchte, daß man jährlich den Versuch mehr um des Vortheils, als um der Schönheit willen wiederholte. Mir gefiel die Anlage mehr um der Schönheit willen. Der schöne Kranz von Kürbisranken hatte nirgends für mein Auge eine so gefällige Wirkung hervorgebracht. Ich sah zum ersten Male, wie der Anblick einer begrünten Fläche, die sich dem Auge in einer schrägen Richtung nähert, einen weit befriedigendern Eindruck zurückläßt, als die geraden Beete, die sich kahl verflachen.

Muß denn die Erde immer nur sich nach dem Horizonte richten, dacht' ich. Die Weilchenhügel meiner Kindheit standen vor meiner süßesten Erinnerung. Ich dachte mir die Weilchen auf einem flachen Felde, und aller Zauber war verschwunden.

Ich fand in meinem Garten einen schrägen Platz. Daß ich ihn ebenen müßte, war mir ausgemacht. Doch scheute ich die große Mühe, und gedachte erst nach und nach beim Umgraben das Erhabne mit dem Niedern auszugleichen. Vor Allem aber schien es mir nöthig, Wege durchzugiehn. Die können unterdessen in gleicher Höhe, vollkommen waagrecht durchs Land gezogen werden. Der Boden wurde also da vertieft, wo er für diesen Zweck zu hoch war. Die Pfade wurden durchgeschnitten. Auf beiden Seiten wird die Erde aufgeworfen. Mich übereilt die Zeit. Ich muß die aufgeworfene Erde für gegrabene nehmen und sie mit Pflanzen besetzen, wenn sie nicht ungenutzt den halben Sommer liegen bleiben soll. Natürlich war es, daß die Pflanzen nirgends besser wuchsen, als in der aufgehöhten Erde, der eine umgegrabene fruchtbare Erde schon zum Grunde lag. Was aber

doppelt mich erfreute, war die Erneuerung des Bildes vom Weilchenhügel. Wenn ich auf tiefem Wegen jetzt durch meine Pflanzung gieng, so kam mir schmeichelnd jedes Blatt entgegen, zu dem ich sonst mich erst herunter bücken mußte, wenn ich es recht betrachten wollte. Nicht minder als dem Auge, war der Hand die Pflanze näher. Und wie malerisch gruppierte sich das Ganze! Mit welcher Anmuth verlor sich der geschlungene Weg in einiger Entfernung hinter diesen Blumenhügeln! Nur ein wenig Nachhülfe, so erblickte ich hier das Bild zu der schönsten Anlage, wie sie die Kunst so oft im Großen versucht.

Doch abgezogen von der Kunst, die nur das Schöne sucht, verweile die Betrachtung nur bei den Vortheilen, die durch das willkürliche Erhöhen und Vertiefen des Gartenbodens gewonnen werden. Eine tiefe Furche auszugraben, um Winterpflanzen einzusetzen, oder der Rabatte eine schräge Richtung gegen die Sonne zu geben, oder das Blumenbeet mit einem hochgewölbten Rücken zu versehen, das ist nichts Ungewöhnliches im Garten. Aber einem ganzen Felde die Richtung gegen die Sonne zu geben, die seinen Pflanzen wohlthun würde; oder eine ganze Tiefe auszugraben, um darin Gewächse zu erziehen, die das Niedere und Feuchte lieben, um ihren Vord mit rankenden Gewächsen einzufassen, die, statt ein ganzes breites Beet zu überziehen, sich ohne Raumverlust herunter senken können, und die ausgegrabene Erde zur mildesten Verarbeitung in großen Hügeln aufzuhäufen, sie mit Düngererde zu vermischen und davon nach Willkür im ganzen Garten Gebrauch zu machen — das wäre wohl zu viel gewagt, das würde

den schönen Garten ganz verunstalten. Ja freilich verunstalten, so lange man das Zwecklose in diesen Anstalten sähe! Wenn aber der Gartekünstler bei diesem Verfahren zugleich den Sinn fürs Schöne, wofür doch jedes Auge empfänglich ist, erwecken und verfeinern könnte; wenn er, wohl wissend, was er thun wolle, die Wirkung des Erhöhens und Vertiefens in Verbindung mit dem, was er daraus zu machen gedächte, schon vorher richtig berechnet und das Grabseit darnach beschieden hätte; wenn er die Abweichung von der schnurgeraden Linie, die er sich doch bei der Anlage mancher Nebengänge und bei der Pflanzung auf gekrümmten Rabatten ohne Nachtheil für die Bearbeitung erlaube, nun auch mit Einsicht und Geschmack auf den weit interessanteren Wechsel der Höhen und Tiefen anwenden, und damit noch den besondern Nutzen einer überlegten Vertheilung der Gewächse, die das Trockne oder Feuchte lieben, verbinden wollte — wer möchte ihn darüber tabeln?

Aber auch die Vortheile müssen wir näher ins Auge fassen, die aus einer solchen Umarbeitung des Bodens erwachsen würden. Man läßt rajolen, um die Erde wieder dahin zu werfen, wo sie vorher gelegen hatte — oft ohne alle Aussonderung der Theile, die den Pflanzen schädlich sind. Ganz anders wirkt die umgegrabene Erde, wenn man ihr eine andere Stelle giebt. Einem wahren Mißbecte wird der ausgegrabene Boden gleichen, wenn man ihn mit einer guten, lockern Erde füllt, und nach einer kurzen Verwitterung hat die ausgegrabene Erde außer der Atmosphäre so viel Licht- und Sauerstoff eingesogen, daß man sie im nächsten Jahre fast so gut, als Düngererde wieder brauchen kann. Nichts beför-

dert diesen Austausch mehr, als der vorgeschlagene Wechsel. Dadurch wird man mit seiner Erde erst bekannt. Eine Grube, die in einem meiner ehemaligen Gärten gegraben werden mußte, entdeckte mir ein ganzes Lager von Mergel, welcher zur Vermischung mit der Felderde, theuer verkauft werden konnte. Jeder Pflanzkennner weiß, daß eine bloße Vermischung verschiedener, wenn auch nur geringer Erdarten, an sich schon fruchtbar macht, wie viel mehr die Vermischung verschiedener fruchtbarer Erdarten, die bis in ihren Grund verbessert werden.

Aber welche Mühe, wenn man die gerade, flache Erde absichtlich verkrümmen und verbuckeln wollte? Mühe mag es wohl gekostet haben, in einer der schönsten Anlagen bei Dessau einen Berg auf gerader Fläche so hoch aufzuthürmen, daß man vom Gipfel über alle Bäume und Tiefen hinweg, den freien Lauf der Erde sehen kann. In dem nachbarlichen Walde, dieses von Menschenhänden erschaffenen Berges, giebt es ganze Berggrücken mit Fichten und Laubholz bewachsen. Hohlwege und Schluchten, worüber die Alterthumsforscher nach Jahrhunderten streiten werden, ob sie die Natur oder die Kunst hervorgebracht habe. Eine solche Mühe verlangen wir nicht von unsern Fruchtgärtnern. Sie müssen ihre Wege reinigen, sie müssen ihre Rabatten mit guter Erde füllen. Steine müssen sie ausgraben und Unkraut auswurzeln. Dieses Alles macht zwar Mühe aber es belohnt sich auch mit Wucher. Laßt sie einmal nur den Spaten, den sie niederstossen und mit Erde füllen, statt umzuwerfen, auf die Seite legen; so ist der Anfang mit Erhöhung und Vertiefung schon gemacht; so

wächst auf jener Stelle, wo sie die Erde ausgeschöpften, in den nächsten Wochen kein Unkraut mehr, und jenes, was sie herausgeworfen haben, vertrocknet auf dem lockern Boden und löst sich mit der größten Leichtigkeit zusammen haken, was bei der schlechthin umgestürzten Erde niemals Statt finden kann. Laßt nun von Schritt zu Schritt den Arbeiter so fortfahren, stellt ihm die Erdkarre zur Seite, damit die ausgegrabene Erde weiter fortgeführt werde. Betrachtet den vertieften Boden als neues Feld und den erhöhten als verbessertes. Dann macht aus diesem und aus jenem, was euch gefällt. Grabt tiefer, wenn es nöthig ist, bringt gute Erde darauf, viel oder wenig, nehmt von dem aufgeworfenen einen Theil zur Mischung unter andere Erde an einer andern Stelle. Je mehr ihr tauscht, je öfterer ihr das Verbundene trennt, je länger und weiter ihr den Boden selbst verpflanzt, um desto mehr befruchtet ihr den Garten. Das nämliche Gewächs auf einer Stelle verringert sich mit jedem Jahre. Der Pflanze, wie dem Menschen thut es wohl, verfehlt zu werden. Warum vergaßen wir bisher, daß auch der Boden sich verfehlen läßt!

h.

4.

Geschmack an schöner Natur.

Es ist so zur Gewohnheit geworden, an etwas Geschmack zu finden, daß Alles schmecken muß in unsern Tagen, wenn es gefallen soll. So fin-

N. X. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 9. St. Septemb. 1811.

den wir Geschmack an der Lectüre, Geschmack am Singen und Tanzen, Geschmack am Zeichnen, sogar am Geschmack selbst finden wir Geschmack. Nach dieser Redeweise giebt es bisweilen auch einen Geschmack an schöner Natur. Man ehret sich dessen und huldigt ihm auf Reisen, in Landhäusern und Gärten und in der Landschaftsmalerei, obwohl nur Wenige den Kern von diesem Geschmacke gekostet haben.

Das Schöne vergnügt, wo man es findet. Doch findet man es selten da, wo es die Mode nicht für schön erklärt. Erst muß ein Anderer, dem wir Geschmack zutrauen, uns sagen, was schön und nicht schön sey, wenn unsere Augen und Ohren Etwas für schön erkennen sollen. Häßlich ist der Morgenthau, der uns die Füße nezt, so lange kein Lieblingsdichter von den Diamanten und Rubinen spricht, womit er die Wiese schmückt. Häßlich ist der kühle Abend, der uns den Schnupfen zuzieht, so lange wir nicht in schöner Gesellschaft, die sich bis in die Nacht verspätete, den stillen Abend rühmen hörten. Nur eines gebietenden Aufrufs bedarf es, so findet der Mensch Alles schön, herrlich, prachtvoll und unvergleichlich in der Natur, von der Cedee an bis zum Ysop. Vorher schien ihm jeder Ginster nur ein Besenstrauch zu seyn.

Um vergnüglich zu leben, muß man sich durchaus gewöhnen, viele Dinge schön zu finden, die vom gemeinen Menschen oft für nichts geachtet werden. Um besten wäre es freilich, wenn wir am Ende Alles schön finden könnten, was über und unter der Sonne zum Vorschein kommt; und ich meine, das wäre so unmöglich nicht, wenn nur dem

Ecc

Menschen erst die rechte Stimmung dafür gegeben werden könnte. Um aber diese zu erlangen, dazu bedarf es vieler Vorbereitungen, die nicht immer getroffen werden mögen. Der Gewinn ist also schon bedeutend, wenn der Mensch nur erst dahin gebracht werden kann, daß er an einigem Gefallen findet, so lange die Erfahrung lehret, daß es Personen in Menge giebt, von denen es scheint, daß sie an gar nichts Gefallen finden wollen. Wir lassen diese Menschen, und halten uns an die gutmüthigen Seelen, die uns versichern, daß sie an keiner Sache so viel Geschmack fänden, als an der schönen Natur, und die uns hoffentlich die Hände dafür drücken werden, daß wir uns ihnen, als unsern Wahlverwandten, wo nicht zum Wegweiser auf ihrem Wege, doch zum Begleiter anbieten wollen.

Auch wie lieben die Natur, doch nicht ohne die innigste Ueberzeugung, daß sie wahrhaftig schön und liebenswürdig sey. Lassen wir uns also erst einmal darüber aus und fragen die vorgebliehen Freunde der Natur, was sie denn eigentlich so schön und liebenswürdig an ihrer Freundin finden. Sie werden uns einige dichterische Stellen recitiren, ein Paar hübsche Landschaften in ihrem Puzzimmer zeigen und eine malerische Beschreibung von Schweizergegenden lesen lassen. Das also war die Natur? ich meinte, das wäre die Kunst und euch würde ganz anders zu Muthe seyn, wenn ihr wie Genssen über die Felsen klettern solltet, die mit dem Auge, wie mit der Einbildungskraft sich so leicht und gefahrlos überspringen lassen. Dagegen höre ich euch über den langweiligen Spaziergang schmähen, den ihr über die benachbarten Wiesen gemacht habt. War denn das keine Natur, die ihre Baumwipfel

in dem Teiche spiegelte, und im Gehölze der Kiefern ihre Nadeln austreute und mit trübem Gewölke euch den Himmel überzog, der euch bange vor dem Regen machte? Auch in eurem Wohnzimmer saub ich die Natur auf Blumentöpfen thronen, ich sah sie an der Wand im Schattenspiele der halben Erleuchtung durch die Fenster, ich hörte sie im lustigen Geschrei der Kinder, die mit ihren Puppen spielten.

Von dem Allen wußtet ihr nichts. Ihr hieltet das entweder für keine Natur, oder wenn ihr es dafür erkennen mußtet, so war sie euch doch nicht schön genug. Mir aber war sie schön, weit schöner, wie der Farbenstrich des Malers, schöner wie die Strophe des Dichters. Woher kommt diese Verschiedenheit der Wahrnehmung? Es wird mir schwer werden, euch das Geheimniß zu erklären. Ihr habt die Natur in eurem Leben nie gesucht. Zuweilen seyd ihr wohl darauf gestoßen worden, aber immer nur theilweise und fragmentarisch, und beinahe jedesmal mit Hülfe der Kunst. Das werdet ihr nicht glauben wollen. Nun so sagt mir, hat euch als Kindern das Gesicht von eurer kleinen lieblichen Schwester besser gefallen, wie das Gesicht von eurer Puppe? Hat der Gesang der Nachtigallen euch jemals so angerührt, wie eine Tanzmusik? Hat euch der Regenbogen mehr entzückt, wie ein gemaltes Stück von Siz? Der Rasen weicher euch gebettet, wie ener Polsterstuhl? Habt ihr eben so gern Moose gesammelt, wie Blumen oder Muscheln? Hat euch der Regen jemals wohlgethan? Habt ihr des brausenden Windes euch erkeut, wenn das Gewitter anzog, oder des rollenden Donners und der geschlängelten Blitze? Habt ihr mit zarter Fußsohle den weichen Klee ge-

drückt, oder euch im warmen Sande gebadet? Habt ihr euch in die kühle Flut gestürzt? Habt ihr den höchsten Gipfel des steilen Felsens erklommen, um eine neue Umsicht zu gewinnen? Seyd ihr durch Sonnenbrand und Sturm bis auf den Berg gestiegen, der die Ruine auf der Stirne trug? Habt ihr der Mahlzeit vergessen im irrsamen Walde und des Schlummers bei der aufsteigenden Morgenröthe? Habt ihr den Frost verachtet im Winter, um Eiszacken zu sehen und das Schneegestöber, um die Krystallisation der Dünste zu betrachten? — O der Fragen sind schon zu viel. Ihr steht betroffen da, als wolltet ihr von uns vernehmen, ob denn das Alles zur Liebe der Natur gehöre? Euch wurde die Sache gemächlicher gemacht. Die Blumen wurden euch ins Haus gebracht. Die Wasserfälle, so breit es der Raum verstattete, sprudelten in eurem Garten, die Kanarienvögel sangen in euren Käfigen. Moos und

Pflanzen aller Art legte man in euer Herbarium oder in ausgesuchten Modellen auf euren Sticrahmen. Felsenklippen und Regenbogen wurden an die Wand gemalt und schöne Gesichter in Gyps gegossen oder in den Ring geschnitten. Was nur immer sonst noch zu erdenken war, das wurde gethan, um euch vergessen zu machen, daß dieses Alles weit vollständiger und wohlfeiler in dem großen Vorrathshause anzutreffen sey, woraus man euch nur das Nöthige nach Belieben hervorlangte, und selten ohne es mit gutem Vorbedachte noch verschönert und verziert zu haben. So lerntet ihr das für die Natur annehmen, was von der Natur sich nur den Schein erborgt hatte, und so glaubt ihr noch bis diese Stunde, euren Geschmack durch diese Vorliebe veredelt zu haben, die im Grunde betrachtet, weiter nichts als eine Aferliebe ist.

Horstig.

I n h a l t.

	Seite		Seite
IV. Blumisterei.		2. Verschiedene Obstbenutzungsarten.	350
1. <i>Zymum tristellatum</i> , eine neue Bierpflanze aus Madagaskar. (Mit Abbildung auf Taf. 34.)	331	3. Des Herrn Doctors J. B. van Mond zu Brüssel neue Obstsorten. (Mit Abbildungen auf Tafel 35, 36 u. 37.)	351
2. Einige Bemerkungen über die Behandlung der Treibe- Blumen- Zwiebeln.	332	X. Gartenliteratur.	
V. Gemüsebau im Garten und auf dem Felde.		Neu erschienene Garten- und botanische Schriften der Leipziger Michaelis-Messe 1811.	353
1. Uebersicht und Anleitung zur Kenntniß und zweckmäßigen Behandlung aller, in Teutschland bekannten Küchengewächse. (Fortsetzung.)	335	XI. Gartenmiscellen.	
2. Beiträge zur Cultur einiger Gemüsepflanzen.	339	1. Verschiedene Ansichten der Gartenbenutzung.	355
VI. Obstcultur.		2. Pflanzenwechsel im Raume.	357
1. Ueber die Verbesserung der Obstbäume und ihrer Tragbarkeit.	348	3. Vom Erhöhen und Vertiefen des Gartenbodens.	360
		4. Geschmack an schöner Natur.	363

* * *

Zu diesem Hefte gehören folgende Abbildungen:

Tafel 34. *Zymum tristellatum*.

— 35, 36 u. 37. Birnsorten.



Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 3.



Lonicera tectorum.



Cornell
University
Libraries

Die Wardenpont-Pirn.



A.T. Gart. Mag. 1818.

Taf. 36.



Die Napoleons Birn.



A.T. Gart. Mag. 1819.

Taf. 37.



Carl von Oestreich.

Allgemeines Deutsches

G a r t e n = M a g a z i n.

Achten Jahrgangs, X. Stück. October 1811.

B l u m i s t e r e i.

Der Blumisten = Kalender

oder

monatliche Berrichtungen im Blumengarten, mit Angabe der in jedem Monat blühenden, vorzüglichsten, sowohl im Freien als in den Glashäusern vegetirenden, exotischen Pflanzen.

E i n l e i t u n g.

Wir haben Gartenkalender für Gemüse- und Obstgärtnerei, aber, so viel ich weiß, noch keinen für den Blumengärtner; denn Seidel's Blumen-gärtner-Kalender (Wehlar, 1790) entspricht seiner Bestimmung zu wenig und beschränkt sich haupt-

sächlich nur auf die Behandlung der allgemein bekannten Blumenpflanzen und auf die botanische Beschreibung einiger Hundert Gewächse: wobei noch überdies die neuesten und jetzt beliebtesten Blumenpflanzen entweder übergangen worden, oder zu jener Zeit noch nicht bekannt gewesen sind. Bei dem jetzt so weiten Felde der Blumisterei (da das Blumen-Lexicon nur allein gegen 800 Gattungsnamen von Bierpflanzen enthält, die in Deutschland eingeführt sind) und der großen Mannichfaltigkeit der Behandlungsarten in Bezug auf die Verschiedenheiten der Gewächse, wird daher gewiß jeder Blumenfreund das Bedürfnis einer Schrift empfinden haben, die ihn jeden Monat an die Geschäfte erinnert, die in demselben zu verrichten sind, und die dem Anfänger in der Blumisterei zugleich eine kurze Anweisung zur Behandlung der verschiedenen

K. A. Gart. = Mag. VIII. Jahrg. 10. St. October 1811.

Dbb

Blumenpflanzen ertheilt. Dies nun soll der Zweck des gegenwärtigen Versuchs eines Blumenkalenders seyn, den ich nächstens in einer besondern Schrift weitläufiger ausführen werde, und der dann in Verbindung mit dem, im Verlage des H. E. priv Landes-Industrie-Comptoirs zu Weimar erschienenen Blumen-Lexicon, für Dilettanten in der Blumisterei die Stelle einer blumistischen Handbibliothek ersetzt. — Die Angabe der in jedem Monat blühenden vorzüglichsten Blumengewächse wird, besonders in Hinsicht auf ästhetische Anordnung derselben unter einander, den Blumenfreunden hoffentlich auch angenehm und nützlich seyn; um dabei zugleich eine kurze Charakteristik der weniger bekannten Pflanzen beizufügen, habe ich mich folgender Zeichen bedient:

1) In Bezug auf die Dauer der Pflanze die allgemein angenommenen Zeichen; als:

a) Sommergewächse: ☉. — Ist diesem noch das Folgende beigefügt (☉ ♂), so bezeichnen beide solche Pflanzen, die zwar schon im ersten Jahre blühen, aber erst im zweiten Jahre ihre höchste Vollkommenheit erreichen. — Sommergewächse, die ich unter die Orangerie-Hauspflanzen geordnet habe, stammen aus wärmeren Ländern und müssen daher, wenn sie im ersten Jahre blühen und reifen Saamen bringen sollen, zeitig im Frühjahr in ein Mistbeet oder in Blumentöpfe gesät und überhaupt als Topfpflanzen behandelt werden; oder man sät die Saamen erst im Junius und durchwintert die Pflanzen zur vollkommenern Blüte im folgenden Jahre: z. B. *Trachelium coeruleum*. L.

b) Zweijährige Gewächse: ♂. — die erst im 2ten Jahre blühen und Saamen bringen.

c) Perennirende Gewächse: ♀. — deren Wurzel bleibend ist. Sie sind entweder Sp. (sprossentreibend); oder Kn. (Knollengewächse); oder Z. (Zwiebelgewächse).

d) Sträucher und Bäume: ♀. — Baumartige Gewächse sind überdies noch mit B. bezeichnet.

2) In Bezug auf die Farbe der Blumen bezeichnen: w. weiß; r. roth; bl. blau; br. braun; gl. gelb; gr. grün. Bunte Blumen, z. B. roth mit gelb, bezeichnen r. mit gl. u. s. w.

3) Die Höhe der Pflanzen wird bezeichnet: die nicht über $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch sind, mit n.; die 2—3 Fuß hohen, mit m.; und was über 3 Fuß hoch ist, mit h.; Pflanzen, mit niederliegendem Stängel mit kr., und kletternde oder rankende Pflanzen, mit kl.

4) Pflanzen, die sich in ästhetischer Hinsicht vorzüglich empfehlen, bekommen die Zeichen: * schön; ** sehr schön, oder Prachtblumen.

Eine weitläufigere botanische Beschreibung der Pflanzen würde mich über den vorgehabten Zweck — bloße Angabe der Blütezeit und des Habitus der Pflanzen, in Beziehung auf ihren ästhetischen Werth — hinaus geführt haben; Blumenfreunde, die sich näher damit bekannt zu machen genöthigt sind, verweise ich deshalb auf das oben erwähnte Blumen-Lexicon, oder auf Dietrich's Lexicon der Botanik. — Allgemein bekannte Landpflanzen,

wie z. B. Aster, Wicken u. s. w. habe ich zur Ersparung des Raums in die Angabe der Blütezeit gar nicht aufgenommen.

Fena, im October 1811.

Theodor Theuß.

* * *

Blumisten = Kalender.

Januar.

I. Einrichtungen in diesem Monat.

In diesem und dem folgenden Monate ruht gewöhnlich die Vegetation im Freien, und außerdem, daß bei günstiger Witterung die Erdmagazine umgearbeitet werden können, giebt es hier nichts zu thun; aber desto mehr wird die Thätigkeit und Aufmerksamkeit des Gärtners und Blumenfreundes auf die in den Glashäusern, Zimmern und andern Winterbehältern stehenden Pflanzen in Anspruch genommen.

Das Treibhaus und das minder warme Blumenhaus erfordern in diesem und dem folgenden Monat vorzüglich viel Sorgfalt, um den nöthigen Grad von Wärme in einer steten Gleichheit, jenes zu 15—18 Grad R., letzteres zu 8—10 Grad Reaumur, zu erhalten; indem zu viel und zu wenig, den darinnen befindlichen, aus heißern Gegenden zu uns gekommenen und daher sehr zärtlichen Pflanzen, gleich nachtheilig ist. Es ist deswegen eine nicht genug zu empfehlende Regel: lieber oft und wenig auf ein Mal zu heizen und dabei das im Treibhause frei hängende Thermometer fleißig zu beob-

achten, als wenn man der Bequemlichkeit wegen auf ein Mal zu stark feuert um mehrere Stunden Ruhe zu haben. Diese Aufmerksamkeit auf den Stand des Thermometers ist vorzüglich nach Sonnenuntergang und des Morgens früh sehr nöthig. — Da die Vegetation der meisten Treibhauspflanzen im Winter nicht stille steht, so darf es der Erde auch nicht an der nöthigen Feuchtigkeit fehlen; das hierzu erforderliche Wasser muß stets im Treibhause stehen, damit es den Grad von Wärme hat, den die Pflanzen genießen; das Begießen darf aber auf der andern Seite auch nicht übertrieben werden, welches ungleich mehr schaden würde als Trockenheit. — Aus eben dem Grunde der fortdauernden Vegetation, muß den Pflanzen auch das zu ihrem Gedeihen so nöthige Licht gegeben werden, so oft es die Witterung erlaubt.

Hyazinthen, Tulpen, Crocus, Squillen, Ranunkeln und Anemonen, die im vorigen Herbst zum Treiben eingeseht wurden und deren Blumenknospen sich nun zeigen, müssen im Treibhause sowohl, als in den beheizten Zimmern in die Höhe an die Fenster gebracht werden, damit sie die Sonnenwärme genießen. Das Begießen dieser Pflanzen darf nur sparsam geschehen; es ist besser, täglich und wenig Wasser auf ein Mal zu geben, als wenn man nur alle 3—4 Tage und auf ein Mal zu viel gießt. — Ein Gleiches gilt auch von *Amaryllis formosissima*, deren Zwiebeln im Sommer aus dem Lande aufgenommen und im vorigen Monate zum Treiben eingeseht wurden. Siehe hierüber die Monate September und December. — Rosen, Syringen und andere holzige Sträucher, die zur Blüte im Winter getrieben wer-

den, erfordern mehr Feuchtigkeit, als die Zwiebelgewächse. — Ein Mehreres über die Behandlung des Treibhauses und der darin enthaltenen Gewächse ist bereits im V. B. des *A. Z., Gart., Mag., S. 50 ff.* sehr gründlich angegeben.

Das Draugeriehaus (auch Gewächshaus genannt) enthält mehrentheils nur solche Pflanzen, die wir gegen Frost schützen, erhalten, aber nicht wie im Treibhause ihre Vegetation befördern wollen; man unterhält hier also auch nur 1—4—8 Grad Rea um. Wärme, je nachdem die Temperatur der äußeren Atmosphäre wärmer oder kälter ist, und wobei man ebenfalls den Thermometer zu Rathe ziehen muß, um nicht zu viel oder zu wenig zu thun. — Da bei diesem Wärmegrade, in Verbindung mit der eingeschlossenen und mit Dünsten gesättigten Luft (weil in diesem Monate die Bitterung selten so ist, daß man die Luftzüge öffnen kann) noch weniger Feuchtigkeit consumirt wird, als im Treibhause, so muß auch das Begießen überhaupt seltener und nur zur höchsten Nothdurft geschehen. Succulente Gewächse, als z. B. Cactus, Aloe u. s. w. kann man in diesem und dem folgenden Monate lieber ganz trocken halten; dahingegen müssen die in der Höhe und an den Fenstern stehenden, und also Luft und Licht mehr ausgesetzt, blühenden Pflanzen, als z. B. Winterleucocyen, Monatsrosen, Niesede u. s. w. etwas mehr begossen werden, als jene, die mitten im Hause auf der Stellage oder hinter und unter derselben stehen. Den meisten Gewächsen ist es nachtheilig, wenn in dieser Zeit der Ruhe Wasser an den Stamm kommt; man thut also sehr wohl, um den Stamm herum in der Erde eine Furche zu ziehen und in diese das

Wasser zu gießen. Hat sich, aller Voricht im Begießen ungeachtet, Moder oder Moos auf der Oberfläche der Erde erzeugt, so muß diese mit einem hierzu schicklichen Instrument aufgelockert und die Pflanze dem Fenster näher gebracht werden, damit die überflüssige und verdorbene Feuchtigkeit ausdunstet. Auch hier muß das zum Begießen nöthige Wasser einige Tage vorher in das Glashaus gebracht werden, damit es die Temperatur des Hauses bestimmt. — Reinlichkeit ist eine Hauptbedingung, um die Pflanzen im Glashause gesund zu erhalten. Staub ist hier nicht zu fürchten, desto eher aber das Verderben einzelner Pflanzentheile und Erzeugung verdorbener Luft und schädlicher Insekten. Findet man also gelbe abgestorbene, oder gar schon faulende Blätter und Zweige an einer Pflanze, so müssen diese abgenommen und entfernt und die kränkeltnde Pflanze der Luft und dem Lichte näher gebracht werden, damit das Uebel nicht weiter um sich greift. Bei einfallendem Thauwetter öffnet man in den Mittagstunden die Luftzüge und die Thür des Hauses, um der mit schädlichen Dünsten geschwängerten Luft Ausgang zu verschaffen und frische atmosphärische Luft zuzubringen. Es ist daher sehr nöthig, in der Decke des Gewächshauses Luftlöcher anzubringen. Gewächse, die mit der so schädlichen Drangentlaus behaftet sind, müssen von den übrigen entfernt werden, damit sich dieses Insekt nicht weiter ausbreitet; vermittelst eines wollenen, in einen starken Absud von Wermuth getauchten Lappens, streicht man die Drangentläuse ab und vernichtet ihre Brut.

Die im Treibhause zur Blüte gebrachten Zwiebelgewächse stellt man nun, an einem dazu günstigen Tage und in den Mittagstunden, in das

Orangeriehaus auf die untern Stellagen am Fenster, um bei dem hier gemäßigten Wärmegrade sie länger in Flor zu erhalten. — Sollte gewisser Umstände wegen die Ausfaat des Kurikelsaamens in den Monaten November und December unterbleiben seyn, so kann sie noch in diesem Monat in Kästen oder Blumentöpfe geschehen; die Verfahrungsart hierbei sehe man im Monat December. Die in Töpfen und im Glashause, oder in frostfreien Zimmern zur Durchwinterung stehenden ältern Kurikelpflanzen, dürfen so wenig wie möglich warm gehalten, sondern müssen vielmehr, so oft es die Witterung erlaubt, der atmosphärischen Luft ausgefetzt werden; durch eine entgegengesetzte Behandlung erhält man zwar frühzeitige Blumen, aber sie sind sowohl an sich selbst, als in der Farbenmischung unvollkommen. Ein Gleiches gilt auch von den Nelken, die hier nur durchwintert, aber nicht getrieben werden sollen.

Die im Keller zur Durchwinterung stehenden Pflanzen erfordern, aus, im October anzugebenden, Gründen, noch mehr Aufsicht, als jene im Orangeriehause. — Das Begießen ist hier, zumahl wenn die Pflanzen mit ihren Töpfen auf der Erde in einem Sandbeete stehen, fast gar nicht nöthig; tritt aber dennoch der Fall ein, daß das Erdreich zu trocken wird, so muß man sich vorzüglich in Acht nehmen, kein Wasser an den Stamm zu bringen, und zu dem Ende die oben angegebene Furche um denselben ziehen, die das Wasser vom Stamme ableitet. Erzeugt sich dennoch Moder an den Stämmen, so muß dieser mit einem trocknen wollenen Lappen abgerieben und ja nicht etwa mit Wasser abgewaschen werden, wie einige Schriftsteller em-

pfehlen. — Fällt anhaltendes Thauwetter ein, wobei es gewöhnlich in den Kellern näßt, so darf man sich die Mühe nicht verbrießen lassen, seine Pflanzen herauf und an einen trocknen Ort (nicht ins Freie) zu bringen, wo man sie so lange stehen läßt, bis sich wieder Froste einstellen; freier Luftzug durch Deffnen der Fenster und Thüren muß aber an diesem Orte vermieden werden, weil eine solche schnelle Veränderung auf den Zustand der Pflanzen schädliche Wirkungen haben würde. — Das Weini-gen der Pflanzen von abgestorbenen oder faulichten Theilen ist hier vorzüglich nothwendig. — Insekten erzeugen sich im Keller selten an den Gewächsen, desto gefährlicher sind ihnen aber Ratten und Mäuse.

II. Blühende Pflanzen in diesem Monat.

- 1) Im Treibhause blühen, außer mehreren getriebenen Zwiebelgewächsen, auch die *Camellia Japonica*. h. m. r. groß. **. und *Hemimeris coccinea*. h. m. r. **. Beide können aber auch im Orangeriehause durchwintert werden, da sie dann erst im Sommer blühen.
- 2) Im Orangeriehause blühen: *Aloe ferox*. 4. n. r. — *Erica cernua*. h. n. r. *. und blüht bis März. — *Erica fascicularis*. h. m. r. mit gr. groß. **. — *Erica ignescens*. h. m. gl. mit r. groß. **. — *Erica perspicua*. h. m. w. *. blüht bis März. — *E. Petiverii*. h. n. br. *. blüht bis Mai. — *Erica Plukenetii pinea*. h. n. r. groß. **. — Außer diesen auch mehrere Blumenpflanzen, deren Blütezeit schon im October, November und December begann und die sich dort angegeben finden; *Cyclamen Europaeum*

(Siehe *N. Z. Garten-Magazin* Bd. II. S. 255); *Cyclamen coum*. 4. n. r. * und mehrere minder geschätzte und allgemein bekannte Blumenpflanzen.

* * *

Februar.

I. Verrichtungen in diesem Monat.

Da der Februar in der Regel mit zu den kältesten Monaten in unserm Klima gehört, so gilt davon Alles, was bereits im vorigen Monate gesagt worden ist. Zuweilen zeigt sich aber auch dieser Monat für die Pflanzenwelt sehr günstig; und in diesem Falle können im Freien die Arbeiten schon begonnen werden, die sich im folgenden Monate angegeben finden. — Die für Topfpflanzen und die Mistbeete im Herbst schon bereitete Erde, wird jetzt zum letzten Male umgearbeitet und zum Gebrauche in völligen Stand gesetzt. — Bei offenem Boden können die Saamen von Rittersporn, Wicken und andere harte Saamenkörner schöndlühender, und an unser Klima gewöhnter, Sommergewächse, auf den Rabatten soaleich an Ort und Stelle gebracht werden, wo sie im Sommer blühen sollen. — Für die im künftigen Monat anzustellenden Mistbeete sind jetzt die nöthigen Verrichtungen zu machen. — Die für Ranunkeln und Anemonen bestimmten und im künftigen Monate damit zu bepflanzen den Beete, müssen jetzt bei günstiger Witterung umgearaben und mit kurzem, verwittertem Dünger gedüngt werden; ist das Erdreich im Garten sehr schwer und bindend, so ist die Zuzumischung eines Theils Flußsand für das bessere Gedeihen der Pflanzen sehr ersprießlich: so wie im

Gegentheile ein zu trockner (sandiger oder kiefiger) Boden durch eine Beimischung von alter Lehmwand, verwittertem Leichschlamme u. s. w. verbessert wird.

Im Treib- und Drangeriehaufe geht die Geschäfte des vorigen Monats fort, die hauptsächlich in Aufmerksamkeit auf die Witterung und den Stand des Thermometers bestehen: um bei zunehmender Kälte den gehörigen Wärmegrad zu erhalten, und bei einfallendem Thauwetter am Tage die Luftzüge zu öffnen. — Einige aus heißeren Gegenden zu uns gekommenen Sommergewächse, deren Saamen späte reifen oder langsam aufgehen, z. B. *Momordica Balsamina*, *Nolana prostrata* u. s. w. werden zu Ende dieses Monats in Töpfe gesetzt und bis zum Aufgehen der Saamen warm gehalten.

II. Blühende Pflanzen.

Außer denen im vorigen Monat genannten Gewächsen blühen jetzt:

- 1) Im Treibhaufe zweiter Abtheilung: *Amaryllis reginae*. 4. z. r. *.
- 2) Im Drangeriehaufe: *Erica procera*. 4. h. gl. groß **; verschiedene *Cyclamen*arten; Tulpen, Hyacinthen, *Crocus vernus* und mehrere, im Herbst in Töpfe gesetzte Zwiebelgewächse.
- 3) Im Freien können *Helleborus hyemalis* und *H. niger* blühen, wenn die Witterung dazu günstig ist.

* * *

März.

I. Verrichtungen in diesem Monat.

Gewöhnlich tritt mit dem Anfange desselben gute Frühlingswitterung ein, womit sich die

Schäftigungen des Blumenfreundes im freien Garten erneuen.

Das Erste, was man hier zu thun hat, ist das Anstellen der Mistbeete, zur Saat solcher einjährigen Blumenpflanzen, die man entweder früher blühend haben will, oder deren Saamen spät reifen und die daher zeitig gesät werden müssen u. s. w. So nachdem man früher oder später in dieselben säen will, wird früher oder später geheigt: so, daß das Mistbeet immer 14 Tage vor der Saat völlig zubereitet ist. Ist der frische, strohige, mehr trockne als nasse Pferdemist 2 Fuß hoch in die Grube eingetreten, so wird der Mistbeetkasten sogleich aufgesetzt und mit Fenstern und Strohmatteu bedeckt, damit sich der Mist bald erwärmt; nach 10 bis 14 Tagen hat er den höchsten Grad der ihm möglichen Wärme erreicht, und nun wird die im Herbst zubereitete Erde 8 bis 12 Zoll hoch darauf gebracht und das Mistbeet abermals sogleich wieder bedeckt. Binnen 3 Tagen — während welcher Zeit die Fenster am Tage mehrmals gelüftet werden müssen, um den sich erzeugenden Dünsten Ausgang zu verschaffen — ist auch die Erde durchwärmt und das Mistbeet zur Saat oder Pflanzung völlig bereit. In den ersten 8 Tagen nach der Saat muß das öftere Lüften der Fenster am Tage, zur Entfernung der Dünste, fortgesetzt werden; man läßt aber dabei die Fenster nur einige Minuten offen, damit dem Beete nicht zu viel Wärme entgeht, und öffnet lieber öfterer.

Die Blumenbeete und Rabatten sind bei offenem und abgetrocknetem Boden vermittlest des kleinen Gartenkastens oberflächlich aufzuharken und vom Unkraute zu reinigen. Pflanzen, die der

Frost aufgezogen hat, werden bei dieser Gelegenheit wieder angebrückt; und perennirende Pflanzen mit zaseriger Wurzel, wenn sie 3 Jahre an einer Stelle gestanden haben, zertheilt und die kräftigsten jungen Wurzelschossen, entweder anderweitig verpflanzet, oder am vorigen Orte mit frischer Erde versehen. In die leeren Zwischenräume, die mit Sommergewächsen bepflanzt oder besät werden sollen, harkt man etwas kurzen verrotteten Dünger mit ein, und verbessert das Erdreich, wenn es nöthig ist, durch Zumischung anderer schicklicher Erdarten.

Sind die Hyazinthenbeete vor dem Winter mit Laub bedeckt worden (welches ich aber nicht gut heißen kann, sondern lieber eine, 1 Fuß vom Boden erhöhte, breitere Bedachung empfehle, um die Masse abzuhalten, ohne welche die Zwiebeln vom Froste gar nicht leiden), so muß dieses jetzt weggeschafft und die Oberfläche der Beete ebenfalls aufgeharkt werden, damit die überflüssige und den Zwiebeln so nachtheilige Feuchtigkeit eher verdunstet und vertrocknet. Auch muß ein solches, mit Laub bedecktes gewesenes Beet, in den Mittagsstunden durch vorgehängte Bast- oder Strohmatteu eine Zeit lang vor den Sonnenstrahlen geschützt werden, die den durch die Bedeckung verweichlichten und gelb gewordenen Trieben höchst nachtheilig sind. Ein Gleiches gilt auch von den, mit Anemonen und Ranunkeln im Herbst beplanten Beeten, die bei dem Aufharken der Oberfläche zugleich mit etwas kurzem verrottetem Dünger versehen werden können, wo, durch die Flor verschönert wird. — Tulpen, Narzissen, Jonquillen u. s. w. bedürften vor dem Winter weder einer Bedeckung mit Laub, noch einer breiteren Bedachung gegen die Masse; man hat

hier also nichts weiter zu thun, als die Oberfläche der Beete aufzuharken, um die Erde für den Einfluß der äußeren Atmosphäre empfänglicher zu machen, und bei dieser Gelegenheit das etwa entstandene Unkraut zu entfernen.

Die im vorigen Jahre aus Saamen gezogenen, und auf ein besonderes Beet versetzten, Nelkenpflanzen müssen durchsehen und diejenigen, deren Wurzeln durch den Frost von Erde entblößt sind, wieder mit Erde bedeckt und behutsam angeedrückt werden. Man reiniget sie bei dieser Gelegenheit von den gelben, abgestorbenen Blättern, und das Land vom Unkraute. Dasselbe gilt auch von den im Lande stehenden Wurkeln, die man überdies noch, nachdem das Land aufgeharkt und vom Unkraute gereinigt worden ist, mit klarem, ganz verwittertem Rindermist überdüngt.

Bei trockner und guter Witterung werden nun auch die Ranunkeln- und Anemonenwurzeln gelegt; beide verlangen ein gutes lockeres, dabei aber auch kräftiges Erdreich. Die dazu bestimmten und schon im Herbst gedüngten, oder noch jetzt mit klarem verrotteten Rindermiste (frischer Mist ist den Wurzeln schädlich) leicht zu düngenden Beete werden gleich geharkt, vermittlest eines Brets etwas feste gereten und auf denselben 6 Zoll von einander entfernte Furchen gezogen, in welche die Wurzeln, ebenfalls 6 Zoll von einander entfernt, so tief gelegt werden, daß sie 1 Zoll hoch mit Erde bedeckt sind. Einige wollen, daß die Wurzeln vorher eingequell werden sollen; ich halte es aber für besser, wenn man sie trocken legt und lieber bis zum Aufkeimen täglich 7 der Erde begießt, wobei die offen gelassenen Fur-

chen gute Dienste leisten. Da diese Gewächse viel Feuchtigkeit lieben, so muß bei anhaltender trockner Witterung das Begießen fortgesetzt werden.

Vorzüglich beschäftigt jetzt auch den Blumenfreund die Saat der Sommergewächse; die vorzüglichsten derselben, die jetzt gesät werden, sind:

1) In das Mistbeet, oder in Kästen und Blumentöpfe, die an frostfreien und der Mittagssonne ausgesetzten Orten, hinter die Fenster gestellt werden: *Amaranthus tricolor*. *. *Aster Sinensis*, nur vorzüglich schöne Varietäten, von welchen man mit Sicherheit reifen Saamen ziehen will. *Athanasia annua*. *. *Celosia cristata*. (Toppfl.). *Cheiranthus annuus*. *Gomphrena glahosa*, fl. alb. et rubr. *. *Hibiscus Abelmoschus*. *. *Ipomea coccinea*. *. *Ipomea Quamo-clit*. *. (wird als Toppflanze behandelt). *Lavatera flava*. *Martynia annua*. *Mesembrianthemum cristallinum*. *Mimosa pudica* (beide Toppflanzen). *Momordica Balsamina* (verträgt weder das Versetzen noch Wind und Regen und muß daher als Toppflanze hinter Glas gezogen werden). *Nolana prostrata* (Toppflanze). *Ricinus Americanus*. *Senecio elegans* (wird als Toppflanze behandelt). *Trachelium coeruleum* (Toppflanze). *Zinnia elegans*.

2) In freies Land, entweder auf Saamenbeete, oder sogleich an Ort und Stelle: Levcojen, Atern, Rittersporn, Mohn, Wicken, Chineser Nelken, und mehrere weniger zärtliche Sommergewächse, die in den folgenden Monaten, zur Zeit ihrer Blüte genannt, oder die als allgemein bekannt, hier über-

gangen werden. — Als allgemeine Regel ist hierbei anzunehmen: daß alle Gewächse, die sich durch den ausfallenden Saamen im Lande vermehren, auch so früh wie möglich in freies Land gesät werden können.

In den Treibhäusern unterhält man fortwährend, jetzt und auch in den folgenden Sommermonaten, den nöthigen Grad von Wärme; daß man sich dabei in Ansehung der Feuerung nach der Beschaffenheit der äußeren Temperatur richten muß, worüber der Thermometer entscheidet, versteht sich schon von selbst.

Im Orangeriehause hört das Heizen nun gänzlich auf und man giebt dagegen den Gewächsen bei frostfreier Witterung, durch Öffnen der Fenster am Tage, so viel wie möglich Luft: theils um das frühzeitige Treiben derselben zu verhüten, theils um sie nach und nach an ihren künstlichen Stand im Freien zu gewöhnen. — Ein Gleiches gilt auch von den in frostfreien Zimmern durchwinterten, Gewächsen. — Die im Keller stehenden Leucopen, Nelken, Rosmarin u. s. w. bringt man jetzt wieder ans Licht; aber ja nicht gleich ins Freie oder an die Sonne, sondern vorerst in eine Kammer, oder an einen andern trocknen und geschützten Ort, wo man ihnen nach und nach mehr Luft und Licht giebt.

Allen im Hause überwinterten perennirenden Topfgewächsen mit zarten Wurzeln, giebt man nun an warmen schönen Tagen frische Erde, und nach Erforderniß auch größere Blumentöpfe, damit sie zur Zeit des Triebes, K. Z. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 10. St. October 1811.

oder des erneuerten Wachstums, auch mit hinreichender Kraft unterstützt sind. Man stürzt zu dem Ende die Pflanze mit dem ganzen Erdklumpen behutsam aus, schneidet am Fuße des letztern 1½ Zoll Erde mit sammt den Wurzeln ab, und bricht von der Oberfläche, am Stamme, 1½ Zoll hoch Erde mit den Fingern aus, ohne hier die Wurzeln zu beschädigen. In den Topf wird nun — nachdem man die Abzugelöcher mit kleinen Topfscherben belegt hat, um das Durchfallen der Erde zu verhindern, ohne den Abfluß des Wassers zu hemmen — 2 Zoll hoch gute frische Erde gethan und angebrückt; dann setzt man die Pflanze mit ihrem Erdballen wieder ein und füllt den obern leeren Raum ebenfalls mit frischer Erde an. Durch das Beschneiden der Saugwurzeln, wird die Pflanze zu vermehrter Thätigkeit gereizt, und dies, in Verbindung mit der erneuerten Erde, befördert das Wachstum derselben ungleich. Daß bei dieser Gelegenheit die Pflanze von abgestorbenen Theilen gereinigt und von den überflüssigen Wurzelschossen (die man zur Vermehrung der Art anderweitig verpflanzt) befreit werden muß, setze ich als bekannte Dinge voraus. — Da die bisher stillgestandene Vegetation dieser Pflanzen nun wieder in Thätigkeit kommt, und auch durch den vermehrten Zutritt der atmosphärischen Luft die Erde mehr Feuchtigkeit ausdünstet: so versteht es sich von selbst, daß nun auch das Begießen fleißiger geschehen muß, wozu in jetziger Jahreszeit, und da die Gewächse noch im Hause stehen, die Mittagsstunden die schicklichsten sind.

Alle getriebene und verblühte Zwiebelgewächse, die außerdem im Freien ausdauern, werden jetzt mit sammt der Erde aus den Töpfen
Ere

gestürzt und ins Land versetzt, damit die Mutterzwiebeln sich wieder erholen und die an denselben angelegte junge Brut zum fernern Wachstume die nöthige Nahrung bekommt.

In der letzten Hälfte dieses Monats und bei guter Witterung, werden die in Töpfen stehenden und im Hause durchwinterten Stüchblumen von Aurikeln und Nelken wieder in den freien Garten gebracht und vor der Hand an einen Ort gestellt, wo sie gegen Nord- und Ostwinde, so wie gegen Regen und Mittagssonne durch eine Bedachung geschützt sind; alle im Winter abgestorbene Blätter werden bei dieser Gelegenheit abgenommen und die Oberfläche der Erde 1 Zoll tief behutsam aufgelockert, ausgeworfen, und mit so viel guter frischer Erde ersetzt. — Eben so kann auch der in Töpfen stehende Laak (Cheiranthus Cheiri) ins Freie gebracht werden; nicht aber die Winter-Levkoyen, als welche für die im März gewöhnlich herrschende scharfe Luft sehr empfindlich sind.

Den blühenden Monatsrosen und getriebenen Centifolien giebt man bei guter warmer Witterung, im Hause oder in den Zimmern, so viel wie möglich Luft und Licht, wodurch ihr Flor verschönert und verlängert wird. — Die abgeblühten Zweige der Monatsrose verschneidet man auf 2 bis 3 Augen, damit sie junges Tragholz treiben, und giebt dem Stamme frische Erde und nach Befinden einen größern Topf. — Die abgeblühten Centifolienstämme werden ebenfalls verschritten und am Ende dieses Monats, wenn es die Witterung erlaubt, zu sammt dem Topf ins freie Land gesetzt. — Rothe, weiße und gelbe Centifolien, die

im künftigen Winter getrieben werden sollen und wozu man die jungen zwei- und dreijährigen Wurzelstossen nimmt, werden jetzt in Töpfe gesetzt, damit sie sich den Sommer über gehörig bewurzeln können.

II. Blühende Pflanzen in diesem Monat. *)

Es blühen gewöhnlich in diesem Monat:

1) Im Treibhause, erste Abtheilung:

Limodorum Tankervilleae. 4. Z. m. r. Blumenähre. *

Phyllanthus speciosus. 5. m. gl. Die Blumen entspringen am Rande der immergrünen Blätter fast das ganze Jahr hindurch.

*) Ich habe hierbei noch zu erwähnen, daß die nachfolgenden blühenden Pflanzen nicht immer an den angegebenen Orten stehen müssen, sondern daß ich durch die letztern nur den Wärme grad bezeichne, den sie erfordern. Nämlich die, unter die erste Abtheilung des Treibhauses geordneten, Pflanzen verlangen eine beständige Wärme von 13 bis 17 Gr. Reaumur; die der zweiten Abtheilung, 8 bis 12 Gr. Reaum., und welche auch im Sommer in dem sogenannten Sommerkasten, oder an jedem anderen, an der Mittagsseite gelegenen Ort hinter Glas gehalten werden können; die des Orangeriehauses sind solche Pflanzen, die an frostfreien trocknen Orten durchwintert seyn wollen, die man aber im Sommer im freien Garten auf die Stellage stellt, oder nach Befinden der Umstände auch wohl ins Land setzt. Sommergewächse, die ich unter die Orangeriehauspflanzen geordnet habe, sind solche, deren Saamen zeitig im Frühjahr in Blumentöpfe oder Mistbeete gesät werden, und die man also auch bis zur Reife der Saamen gegen Frost schützen muß.

D. Berf.

2) Im Treibhause, zweite Abtheilung:

Glycine bimaculata. \mathfrak{h} . m. kl. bl. Blumen-
traube *. blüht bis Mai,

Lobelia Surinamensis. \mathfrak{h} . m. r. mit gl. groß. *.

Plumbago rosea. *. \mathfrak{S} . das \mathfrak{N} . \mathfrak{L} . Gart. Mag.
V. \mathfrak{S} . 205. tab. 13.

3) Im Drangeriehause:

Aitonia Capensis. \mathfrak{h} . m. r. blüht fast das ganze
Jahr.

Amaryllis atamasco. \mathfrak{A} . z. n. w. groß. — Blüht
unter einer Bedeckung im Freien im April
und Mai.

Camellia Japonica. \mathfrak{h} . st. h. r. *. Siehe \mathfrak{N} . \mathfrak{L} .
Gart. Mag. VII. \mathfrak{S} . 219. tab. 21.

Erica arborea. — *E. glandulosa*. — *E. gran-*
diflora. — *E. obliqua*. — *E. Patter-*
sonia. — *E. persoluta*. — *E. ramosis-*
sima. Die Charakteristik derselben findet man
im 6. und 7. Heft dieses Jahrgangs des \mathfrak{N} .
 \mathfrak{L} . Gart. Mag.

Erodium Chamaedryoides. \mathfrak{A} . n. w.

Hypericum Balearicum. \mathfrak{h} . m. gl. Immer-
grün und blüht fast das ganze Jahr.

Phylica cylindrica. \mathfrak{h} . m. Blumenähre w. *,
Immergrün.

Phylica ericoides. \mathfrak{h} . m. Blütenköpfe w.
Immergrün und blüht im Herbst zum zwei-
ten Male.

Spielmannia Africana. \mathfrak{h} . h. w. mit bl., wohl-
riechend und blüht fast das ganze Jahr.

Wachendorfia thyrsoflora. \mathfrak{A} . z. h. Blüten-
traube gl. *.

4) Im Freien:

Anthericum serotinum. \mathfrak{A} . z. n. w. und r.

Anemone hepatica und *nemorosa*.

Bulbocodium vernum. \mathfrak{A} . z. n. einblümig. r. *.

Gentiana verna. \mathfrak{A} . n. einblümig bl. **. blüht
zuweilen im Herbst zum zweiten Male.

Außer diesen noch *Crocus*, *Primeln*,
gemeine Märzblumen, gefüllte Schne-
glöckchen, *Fumaria bulbosa*, *Potentilla*
verna, u. s. w.

* * *

A p r i l.

I. Verrichtungen in diesem Monat.

Sie sind im freien Garten überhaupt die-
selben, die schon im März angegeben sind, und
die man entweder jetzt vollends beendigt, oder
wenn die Witterung im März sehr ungünstig war,
jetzt erst beginnt.

Am Ende dieses Monats können nun auch bei
guter trockner Witterung noch Sommerleucocoen
in freies Land, auf ein, gegen Nord- und Ost-
winde geschütztes Saamenbeet gesät werden, wel-
che im Herbst vorzüglich schön floriren, aber sel-
ten reifen Saamen bringen. — Von den im
Februar und im Anfange des März in Töpfe, Kä-
sten oder Mistbeete gesäeten Sommerleucocoen hebt
man jetzt die stärksten Pflanzen aus und versetzt sie
einzeln in Töpfe, oder $1\frac{1}{2}$ Fuß weit auf ein dazu
bestimmtes, mit kurzem verrotteten Dünger gedüng-
tes Beet. — Gegen die den Pflanzen so schädlichen
See 2

Erdflöhe, weubet man die nöthigen Verschönerungsmittel an, deren sich in diesen Blättern eine Menge angegeben finden. — Auf gleiche Weise und zu gleicher Zeit werden nun auch andere Sommergewächse gesät und behandelt, die keinen Frost vertragen können, und deren Saame, auch bei einer späteren Saat, in unserm Klima zeitiget; bei welchen das Letztere der Fall nicht ist, die sind schon in den vorigen Monaten in Töpfe gesät worden, und zum Theil jetzt zum Versehen stark genug.

Kanunkeln und **Anemonen** können auch jetzt noch gelegt werden, wenn es ungünstige Witterung, oder andere Umstände in dem vorigen Monat nicht erlaubten, oder wenn man mit gutem Vorbedacht sie später als gewöhnlich blühend haben will. — Die im Herbst gelegten Wurzeln dieser Pflanzen, blühen gewöhnlich in diesem Monate, und man verlängert ihre Flor, wenn man sie durch vorgehängte Matten in den Mittagsstunden gegen Sonnenhitze, und bei anhaltendem Regenwetter durch eine Bedachung gegen zu viele Nässe schützt; so wenig aber den Blumen die Nässe zuträglich ist, so vielmehr erfordern die Wurzeln Feuchtigkeit, und man darf daher bei trockner Witterung das Begießen derselben ja nicht versäumen. — Auch die nun im Lande blühenden **Hyacinthen** und **Aurikeln** müssen durch einen Verdeck gegen Regen und Sonnenhitze geschützt werden; bei einem nur mäßigen Regen nimmt man aber das Verdeck hinweg, so wie dies überhaupt auch jeden Nachmittag geschehen muß, damit sie die Abendsonne und die Nacht hindurch freie Luft genießen.

Die in Töpfen durchwinterten **Wintereucocyten** werden im Anfange dieses Monats, wenn

keine starken Fröste mehr zu fürchten sind, ins Freie und vor der Hand an einen Ort gebracht, wo sie nur des Nachmittags von der Sonne beschienen und so nach und nach an den veränderten Standort gewöhnt werden; am Ende dieses Monats setzt man sie dann mit dem ausgefüllten Erdklumpen ins freie Land, auf ein dazu bestimmtes und stark gedüngtes Beet. — Auf gleiche Weise verfährt man auch mit dem **Rosmarin**, **Goldlack** und den abgeblühten **Monatsrosen**; von den letztern werden jetzt Ableger gemacht, und die erstern durch abgeschnittene, im vorigen Nachsommer getriebene Zweige vermehrt. — Bei denjenigen der hier genannten Pflanzen, die in Töpfen bleiben sollen, lockert man die Oberfläche der Erde etwas auf, oder giebt ihnen, auf die im vorigen Monate beschriebene Weise, frische Erde.

Gewöhnlich wechseln in diesem Monate Regen und Sonnenschein, Wärme und Kälte schnell mit einander ab, und das Begießen ist daher um so weniger nöthig, da es Regel ist, sowohl die ausgewinterten und nun ins Freie gebrachten, als auch die aus Saamen gezogenen jungen Pflanzen, jetzt mehr trocken als feucht zu erhalten: theils damit sie nicht verzärtelt werden, sondern mehr erstarken; theils aber auch, damit unvermuthet einfallende Nachtfroste weniger schädlich auf sie wirken können, wenn das Erdreich trocken, als wenn es feucht ist. Im gegenseitigen Fall, und wenn der April mehr trocken als feuchte ist, da sind gewöhnlich die Nächte kalt; hier ist das Begießen in den Morgenstunden am zweckmäßigsten, damit die Erde vor Nachts wieder abtrocknet, und die Kälte den Pflanzen nicht schaden kann.

Die im Orangeriehaufe noch befindlichen härteren Gewächse, Granatbäume, Feigenblüme, Myrten zc. werden am Ende dieses Monats, und wo möglich bei einem sanften warmen Regen, ins Freie gebracht, -und wenn es nöthig ist, mit feis-cher Erde und größern Gefäßen versehen. Die eigent-liche Orangerie hingegen (Citronen, Pomeranzen u. s. w.), so wie auch die succulenten und andere für den Frost sehr empfindliche, oder jetzt blühende Gewächse, müssen vor der Hand noch im Hause bleiben, weil die erste Hälfte des Monats Mai vor starken Nachtfrosten nicht gesichert ist. Daß man in dieser Zeit, so oft es die Witterung erlaubt, Thüren und Fenster öffnen muß, um den Gewächsen den Zu-gang atmosphärischer Luft zu verschaffen, versteht sich nach dem, was davon schon im März gesagt worden ist, von selbst.

In den Treibhäusern wird der bestimmte Grad Wärme fort erhalten; dabei aber am Tage, und bei guter Witterung, die obere Luftzüge öfters geöffnet, um den Dünsten einen Ausgang zu ver-schaffen.

II. Blühenbe Pflanzen in diesem Monat.

1) Im Treibhause, zweite Abtheilung.

Indigosera argentea. f. n. r. Blätter mit silber-farbigem Filz.

Moraea northiana. f. h. vielblümic. w. mit gl. br. u. bl. **.

Pitkairnia latifolia. f. m. Blumenähre, r. **.

2) Im Orangeriehaufe.

Aloe humilis. — *A. arachnoides*, und meh-
rere Arten der Aloen.

Amaryllis reginae. f. z. **.

Am. reticulata. f. z. n. r. *.

Am. vittata. Siehe *N. T. Gart. Mag. II.*
tab. 14.

Am. falcata. f. z. m. w. **.

Am. longifolia. f. z. m. r. *.

Am. curvifolia. f. z. m. r. *.

Am. undulata. f. z. m. r. Blüht zuweilen im
Herbste wieder.

Antholyza cunonia. f. z. n. gl. mit r. **.

Cyclamen Persicum. f. n. W. mit r. **.

Cyrtanthus angustifolius. f. z. m. viel-
blümic. r. *.

Erica ambigua. — *E. baccans*. — *E. discolor*.
(blüht bis in den November) — *E. divari-*
cata. — *E. mediterranea*. — *E. nutans*.
— *E. purpurea*. — *E. simpliciflora*. —
E. strigosa. — *E. tenuissima*. — *E. vis-*
caria. — Sie sind sämmtlich in den zwei
letztern Hefen des *N. T. Gart. Magazins*
charakterisirt.

Eucomis regia. f. z. n. w. *.

Hermannia althaeifolia. f. n. gl. *.

Ornithogalum caudatum. f. z. m. Blumen-
ähre. w. *.

Oxalis versicolor. f. n. Blumenbolde. w.
mit r. *.

Scilla hyacinthoides. f. z. m. Blumentraube
bl. *.

Scilla maritima. f. z. m. Blumentraube, w.
oder r. *.

3) Im Freien:

Uenemonen, die im vorigen Herbste gelegt
worden sind.

Dodecatheon Meadia. 4. n. vielblüthig, r.
mit gl. *.

Sanguinaria Canadensis. 4. n. w. Varietät
mit gef. Blume. *.

Saxifraga crassifolia. 4. n. Blumentraube. r. *.

Spiraea lobata. 4. m. Blumentraube. r. *.
(Verlangt im Winter eine Bedeckung der
Wurzel).

Außer diesen hier und im vorigen Monat ge-
nannten, blühen noch Veronica und Valeri-
ana, verschiedene Arten, Callitriche verna;
Eriophorum vaginatum; Myosotis scor-
pioides und mehrere allgemein bekannte Früh-
lingsblumen.

(Die Fortsetzung folgt.)

Gemüse = Bau im Garten und auf dem Felde.

I.

Vortheilhafter Anbau des Kopf = Laktuk-
Salats im Großen und Benutzung des-
selben bei der Stallfütterung.

Zu den Zielen, welche sich diese Zeitschrift gleich
Anfangs vorsetzte, gehört es auch, die strenge, in
der Natur der Sache nicht gegründete Gränze zwi-
schen Feldbau und Gartenbau allmählich wegzuräu-
men. Es ward daher eine eigene Rubrik mit dem
Titel: „Gemüsebau, im Garten und freiem
Felde,“ überschrieben. Mehrere Zweige der Wech-
selwirtschaft, insbesondere der Anbau der Futter-
wurzeln und der Delgewächse, fließen auch ganz
natürlich in die Gärtnerei hinüber, so daß es wohl

mehr Eigensinn, als richtige Urtheilskraft verrathen
müßte, wenn man z. B. zwischen Kohl- und Kar-
toffelbau im Felde und im Garten, ängstlich un-
terscheiden wollte. Ein beegtes, gereinigtes, ratio-
nell behandeltes Feld ist ein großer Küchengarten,
wenn gleich die verschiedenen Zwecke und Mittel der
Cultur, bei unserem bisher so unvollkommenen Auf-
ferbau, jene Unterscheidung veranlaßt haben.

Zu jener Absicht habe ich, durch mehrere Auf-
sätze, denen man seinen Beifall nicht verweigert hat,
beitragen mich bemüht. Im ersten Jahrgange
des N. L. Garten = Magazins beschrieb ich die
Cultur der Gurken im freien Felde, und im
vierten gleichfalls den Anbau der, für Menschen
und Vieh so nützlichen Notabaga. (Schwedischen
Rüben.) Ich werde nach und nach mehrere der
nützlichsten Küchengewächse, nach meinen Erfah-

rungen durchgehen, und nehme für diesmal den Kopf-Laktuk oder gewöhnlich sogenannten Gartensalat, vor.

Dies Gewächs, in seinen fast unzähligen Ab- und Spielarten ist eins von den wenigen, welche bei Vornehmen und Geringen schon Jahrhunderte ihren Credit behauptet haben. Während der Bauer es, zur gesegneten Zeit, in seinem Gärtchen baut, strengt der Kunstgärtner sich an, um es der eigensinnigen Laune, die das alltägliche Gute nur dann schätzt, wann es mühsam, wenn auch schlechter, gewonnen wird, in den rauheren Jahreszeiten vorzusetzen. Mehr auffallend, als dieses, ist es aber, daß auch geschickte Gärtner, durch Mißbeete und müßvolles Verpflanzen, den ersten Kopfsalat im Freien oft noch immer drei bis vier Wochen später hervorbringen, als sie ihn, ohne so viel Kosten und Umstände, haben würden, wenn sie bei seinem Anbaue mehr auf die Natur dieses Gewächses, als auf altes Herkommen Acht geben wollten.

Der ganz junge Kopf-Laktuk kann sehr viel Kälte und schlechte Frühjahrs-Witterung ohne Schaden ertragen. Er liefert aber keine große und dicke Köpfe, wie man sie doch wünscht, wann der Mai und Junius sehr warm oder auch nur sehr fruchtbar sind, weil er dann gern durchschießt. Das letztere bemerkt man fast alle Jahre, besonders an dem ausgepflanzten Salat, der in Mißbeeten dicht gesät worden, und dadurch schon in der ersten Periode, die Anlage erhalten hat, langstielig zu werden. Und doch ist es selten, daß die im April noch so häufigen Nachtfröste diese Särlinge tödten. Mit solchen Pflanzen, die ins Freie ausgesät und nicht versehen werden, geschieht es nie.

Schon seit vielen Jahren habe ich in meinen Gärten, auch unter einem rauheren Klima, als das norddeutsche, den Salat in der Regel nicht verpflanzt, sondern auf die Stelle hingesät, wo er stehen blieb. Wählt man dazu eine hoch- und warmliegende Stelle, wie es für alle Frühgemüse nothwendig ist, so kann man die Ausaat im December verrichten, oder, wenn es die Gelegenheit so mitbringt, im März, auf den Seiten der zu Gurken und frühen Kohl bestimmten Beete, welche man, am rathsamsten im Herbst zubereitet, wenn nicht der Garten eine zu tiefe und feuchte Lage hat, oder Gefahr leidet, von einem austretenden Flusse überschwemmt zu werden. Wesentlich ist es, daß die Ausaat recht dünn geschehe, so daß jedes Pflänzchen, gleich Anfangs, wenigstens vier Quadrat Zoll Raum behalte. Ist die Versäunt, so muß man sie bei Zeiten mit der Hacke verdünnen, wobei aber die stehendbleibenden leicht an den Wurzeln leiden. Dieses einfache Verfahren giebt sehr schöne und feste Köpfe, wenn der Saame nur von solchen genommen ist, welche diese Eigenschaften besaßen. Will man ihn selbst erzeugen, welches alle Mal, wenn man eine gute Sorte besitzt, das sicherste ist, so slicht man den Kopf, wann er schließt, zum Gebrauch ab, so daß sechs bis acht von den unteren Blättern an dem Stängel bleiben. Dieser schießt nun Seitensprossen, welche eben so guten Saamen liefern, als der Hauptstängel. Da aber dieser eine größere Menge bringt, so kann man, wenn man will, auch den Kopf zu Saamen stehen lassen, nur muß man dann die obere Bedeckung mit einem Kreuzschnitt, etwa anderthalb Zoll tief, öffnen, weil sonst, bei starker Nässe, der Kopf leicht fault. Der Saame reift nach und nach, und ist mit einem Federchen (pappus) versehen, man muß ihn so

vor der höchsten Reife, allmählich ärndten, und an der Sonne, auf einem Siebe nachreifen lassen, weil ihn sonst die Nässe verderbt, oder der Wind wegführt. Will man den Köpfen das Durchschießen verwehren, um sie länger zum Gebrauche aufzubewahren, so sticht man die Wurzel, da wo sie sich mit dem Strunke vereinigt, mit einem spitzen, etwas schräg geführten Messer durch, so daß der Kopf nur auf zwei Seiten an der Wurzel hängen bleibt. Dies muß geschehen, wenn sich der Kopf ganz fest geschlossen hat.

Ich habe geglaubt, daß diese Bemerkungen über den Anbau des Kopf-Laktuks im Garten, wie wohl sie nicht neu sind, doch nicht überflüssig wären, da ich wahrgenommen habe, daß man sie, so einfach und naturgemäß sie auch sind, sogar an solchen Orten außer Acht läßt, wo man auf Gärtnerei viel Fleiß verwendet.

Die alten schulgerechten Gärtner und Saamenhändler wissen sich noch immer recht viel mit den vielen Sorten, deren man in den Verzeichnissen zwanzig bis dreißig, oft unter abenteuerlichen Namen, aufgeführt findet. Wenn diese Nomenclatur Vergnügen macht, dem will ich's nicht verleiden. Für den Geschmack und für die Cultur dürften wohl aber daraus keine große Vortheile entspringen. Vielmehr ist es wahrscheinlich, daß die eine Sorte-Laktuk, wie viele Syngenesissen, sich mit anderen gar leicht durch den Saamenstaub so vermischt, daß keine ächt bleibt. Ich habe mich bei einer ganz gewöhnlichen Abart von mittlerer Größe, welche unter dem Namen, gelber Prahl-Salat, von den Saamenhändlern verkauft wird, sehr gut befunden. Sie wächst schnell und bleibt mirbe, auch

bei trockener Witterung. Ihre mittlere Größe schadet am Ertrage nicht, weil man auf gleichem Areal, mehr Köpfe gewinnen kann, als von den sehr großen Sorten, deren Stängel auch härter und ditterer sind. Für den Anbau im Großen, wovon ich gleich nachher reden werde, habe ich eine gelbe Abart aus einem nicht unwichtigen Grunde den grünen vorgezogen. Da dieser Grund auch auf andere Gewächse paßt, so will ich etwas Mehreres darüber sagen.

Durch die Versuche der neueren Agricultur-Chemiker ist es erwiesen, daß die Pflanzen, in so fern sie den Kohlenstoff aus dem Boden absorbiren, ihn auslaugen. Die grüne Farbe, je mehr sie ins Dunkle spielt, und sich der blauen nähert, zeigt eine größere Menge Kohlenstoff in einer Pflanze an, hingegen die gelbe, eine größere Menge Sauerstoff, welcher nicht aus der Erde, sondern aus dem Wasser und der Luft eingesaugt wird. Ohne alle Versuche kann man sich davon überzeugen, wenn man auf einem mageren Haferfelde die Geisstellen betrachtet, wo das Zugvieh seinen Aufwurf hat fallen lassen. Der Hafer steht an solchen Stellen stark und hat eine blaugrüne Farbe, während er dicht daneben, wo kein Mist liegt, (der bekanntlich dem Acker den meisten Kohlenstoff giebt,) sich schwach und gelblich zeigt. Ist es nun ausgemacht, daß der Kohlenstoff die Pflanzen grün färbt, so könnte man wohl auch, nach der Analogie, umgekehrt schließen, daß eine gelbliche Pflanze, welche, auch auf düngerreichem Boden, diese Tinte behält, wie z. B. der gelbe Prahl-Salat, weniger Fähigkeit besitze, sich den Kohlenstoff anzueignen, oder, mit anderen Worten, den Boden weniger auslauge. Für allgemein will ich die Regel nicht ausgeben,

ich habe sie aber bei manchen Blumen- und Gemüsepflanzen begründet gefunden. Um von augenscheinlich gleichartigen Gewächsen ein Beispiel zu nehmen, nenne ich den gelben Savoier, und den grünen Wirsingkohl, bei denen unter gleichen Umständen, die Wahrnehmung zutrifft, wie ich oft bemerkt habe. Bei der Cultur des Salats im Felde, würde aber diese Erfahrung, wenn sie sich durch mehrere Versuche bestätigt, höchst wichtig. Dies Gewächs enthält, vorzüglich in seinen Stängeln, eine sehr bedeutende Menge Kohlenstoff, und ist eben darum so nahrhaft. Daß es diesen Stoff größtentheils aus der Erde nimmt, ist wohl nicht zu läugnen, wiewohl ich recht guten Kopf-Laktuk, in nassen Sommern, auf Sandboden in der dritten Tracht gesehen habe. Der Vorwurf, daß sie das Land sehr auslaugt, trifft diese Pflanze indessen weniger, weil sie so kurze Zeit zu ihrem Anwuchs erfordert, und schon vor dem 20. Junius verbraucht seyn wird, wenn man ihr ein warmes, hochliegendes und wohlgedüngtes Feld anweist.

Die zwei wichtigen Vorzüge, daß der Kopf-Laktuk so früh, selbst im December, ohne Nachtheil gesät werden kann, und schon um Johannis das Feld wieder zu anderer Benutzung räumt, machten mich zuerst auf seinen Anbau im Großen aufmerksam. Landwirthe, die ihren Acker in einem Jahre doppelt nutzen, wissen sehr gut, wie wichtig dieser letzte Umstand ist, weil Kohl, Spargel, Rüben, Mangsfutter, oder was man auch zur zweiten Aente wählt, im nördlichen Teutschlande immer am besten gedeihen, wenn sie nicht später, als Anfangs Julius bestellt werden. Grüne Wicken und dergl. sind aber nur in sehr fruchtbaren Frühjahren, wie sie selten kommen, so zeitig zum Abmähen geeignet, daß man mit dem

Pflügen und Eggen zur zweiten Saat schon zu jener Zeit fertig werden kann. Da nun aber die Verspätung einer Feldbestellung mehrertheils auch auf andere Einfluß hat, so entsteht daraus oft so viel Nachtheil in der Wirthschaft, daß manche tüchtige Ackerbauer diese doppelte Benutzung ganz widerrathen. In der Nähe großer Städte, wo man viel Dünger anschaffen, und die Erzeugnisse aus dem Viehstande leicht und theuer absetzen kann, ist sie indessen gewiß an sich vortheilhaft, und bei einer kleineren Fläche, oft ganz nothwendig. Der Wickenfutterbau ist aber, auf hohem leichten Boden sehr mißlich, und mißrath, bei zu viel oder zu wenig Regen im Frühjahre, gar zu oft auch auf dem besseren. Diese unangenehmen Erfahrungen bewogen mich, ein anderes Gewächs zum Futter auf dem Stalle in den Monaten Mai und Junius aufzusuchen, und keins hat meiner Erwartung besser entsprochen, als der Kopf-Laktuk. Es ist mir nicht unwahrscheinlich, daß diese Pflanze einst eine wichtige Rolle in der Wechselwirthschaft mäkkiger Höfe, bei der Stallfütterung, spielen werde. Zu diesem Behuf ist es eigentlich, daß ich Besitzer solcher Wirthschaften hier darauf aufmerksam mache, und ihnen meine Wahrnehmungen darüber mittheile. Der bei der Stallfütterung so oft verdrießliche Zeitraum, wann Kartoffeln, Rotabaga und andere Futtergewächse, wenn auch nicht an Vorrath, doch an Nahrungsfähigkeit abgehen, und der Klee noch nicht gemähet werden kann, dürfte durch den Kopf-Laktuk sehr gut ausgefüllt werden. Nach Johannis ist man doch selten um grünes Futter verlegen.

Zuerst etwas von dem Ertrage, den man auf einer gegebenen Fläche von diesem Gewächse, bei gehöriger Cultur, erwarten darf. Ein Magdeburger

Morgen zu 180 rheinl. Quadrat-Ruthen, enthält 25,920 Quadrat-Fuß. Auf jedem Quadrat-Fuß haben zwei Pflanzen Raum, welches also 51,840 Stüek beträgt. Wie es anzufangen ist, um das Feld mit leichter Mühe so zu besäen, daß es weder zu viel noch zu wenig Pflanzen enthalte, werde ich nachher angeben. Um aber nicht zu viel zu rechnen, nehme ich auf den Morgen 40,000 Pflanzen an, welches, wenn 3 bu Köpfe ein Pfund wiegen, 4000 Pfund, oder, zu 110 Pfund den Centner, 36 Centner beträgt. In fruchtbaren Jahren kann man süglich 50 Centner in Anschlag bringen.

Für den Anbau des Kopf-Laktuks im freien Felde, ist folgendes Verfahren zweckmäßig. Die Getraide = Strope oder der Dreeseh werden gut gedüngt, und sorgfältig, aber nur vier Zoll tief, umgepflügt. Hierauf wird mit der großen Brachegge, lang und quer, scharf geezt. Unmittelbar vor dem Eintritte des Frostes, im November oder December, streut man den Saamen aus, so gemischt und mit solcher Vorsicht, als ich es näher anführen werde. Man überzieht ihn mit der hölzernen Egge, und walzt das Land, wenn es nicht zu naß ist. Aus der Beschreibung erhellt, daß diese Wintersaat nur für leichteren trockenen Boden geeignet ist, aber ein solcher schießt sich auch für dieses Gewächs ganz besonders, wenn man es, mit Rücksicht auf die Landwirthschaft, im Großen baut, weil es hier weniger auf sehr große und feste Salatköpfe, als auf den zeitigen Ertrag ankommt.

Ist die Herbstbestellung unterlassen worden, welche doch sehr vorzüglich ist, so muß man, auf dieselbe Weise, im Frühjahr zu Werke gehen, so bald es nur irgend möglich ist. In beiden Fällen geht der

Salat = Saamen auf, so bald es die Bitterung erlaubt. Aber nach der Herbstsaat sind die Stoppeln dann schon halb gefault, und der Boden vom Mist bereichert, auch hat sich das Land so gesetzt, daß die Wurzeln bei den austrocknenden Frühlingewinden noch die erforderliche Feuchtigkeit behalten. Der Frost schadet dem jungen Laktuk nicht.

Da der Saame sehr leicht wiegt, so ist ein Pfund auf einen Morgen hinreichend, wenn er gehörig reif und tüchtig und nicht über zwei Jahre alt ist. Um ihn aber gehörig dünn und eben zu säen, empfehle ich folgendes Mittel. Man mische ihn mit einer dreifachen Menge feiner Sägespähne durch sorgfältiges Reiben, und rühre darunter wieder so viel feine Dammerde, daß die ganze Mischung zwei Berliner Meßen ausmacht. Da dieses gegen die Quantität Kleesaamen das Doppelte ist, welche man auf einen Morgen zu säen pflegt, so kann jeder, welcher im Kleesaen Übung hat, auch den Salatsaamen mit drei Fingern gehörig austreuen, wenn er diese Mischung in zwei gleiche Theile theilt, und den einen nach der Länge, den andern in die Quere säet. Während des Säens, wird der Saame mit der linken Hand im Beutel stets umgerührt, damit nicht die schwerere Erde durch das Schütteln zu Boden falle. Auf eine geschickte Vertheilung des Saamens kommt sehr viel an, man spare also nicht die geringe Mühe, welche die genaue Befolgung dieser Vorschrift verursacht.

Das Behacken des Laktuks ist nur dann nothwendig, wenn die Pflanzen zu dicht stehen, das heißt, mehr als zwei bis drei auf jedem Quadrat-Fuß. Um des Unkrauts willen ist es selten erforderlich, denn die breiten Blätter des Laktuks über-

wältigen den Fieberich und ähnliche Gewächse recht bald, er müßte denn sehr spät gesät seyn. Das Unkraut bringt seinen Saamen auch nicht so früh zur Reife, daß derselbe schon ausfallen könnte, ehe der Laktul verbraucht, und das Feld aufs neue bearbeitet wird.

Wenn es zu weitläufig scheint, die Salatköpfe mit dem Messer abzustechen, der kann sich dazu einer schmalen, wohlgeschärften Gartenschaukel bedienen, wie man sie zur Reinigung der Wege zu brauchen pflegt. Mit diesem Geräthe kann man mehrere Hunderte sehr bald abräumen, und in Körbe sammeln. Bedient man sich des Messers, so hat man den Vortheil, die stärkeren Pflanzen auszusuchen, und die schwächeren bis sie größer werden, übergehen zu können. Im Großen, wo es auf Zeit-Ersparniß ankommt, ist letzteres aber auch nicht nöthig, eben so wenig, als das Durchschneiden der Stängel zu verhindern. Dagegen ist es ganz zweckmäßig, wenn man die Köpfe so absticht, daß vier bis sechs Blätter unten stehen bleiben. Zwischen diesen erscheinen starke Nebenschossen, welche dem Vieh eine herrliche Nachweide liefern, wenn man ihrer nicht zum Saamentragen bedarf. Die Köpfe selbst vom Vieh auf der Stelle abweiden zu lassen, habe ich nicht versucht, weil es mir sehr unwirksam scheint.

Wenn der Laktul abgeräumt ist, kann man mit dem Schaufelpluge die in der Erde steckenden Wurzeln vertilgen, welches besser ist, als wenn man sie umpflügt. Im ersten Falle werden sie mehr von Erde entblößt, und grünen nicht wieder hervor. Sie gewöhnen, wenn sie faulen, eine sehr gute Düngung, da sie viel Kohlenstoff enthalten.

Die wichtigste Benützung des Kopf-Laktuls ist zur Fütterung des Rindviehs, besonders der Milchkühe. Sie fressen ihn sehr gerne, und geben danach viel und sehr gute Milch. Ich stelle den Kopf-Laktul in dieser Hinsicht dem Ackerspergel gleich, welcher, wie die Erfahrung bewiesen hat, den besten Klee übertrifft. Kopf-Laktul, Ackerspergel, Kartoffeln und Schwedische Rüben, (Rotabaga) scheinen mir ganz dazu geeignet, um, bei zweckmäßiger Cultur und Benützung, sandige Felder zu einem außerordentlichen Ertrage zu bringen. Selbst die Kühe von den größten Rassen, wie sie in Sandländern gar nicht gedeihen, z. B. die Friesische, Schweizerische, u. A. befinden sich bei Kopf-Laktul sehr gut, und bleiben milchreich. Anfangs ist es der Vorsicht gemäß, dem an trockenes oder mageres Futter gewöhnten Viehe den Kopf-Laktul vermischt zu geben. Aufblähen, wie vom Klee, hat man indessen nicht zu fürchten.

Den Schweinen, insbesondere den Mutterläuen und abgesetzten Ferkeln, ist diese Fütterung, roh oder gekaut, sehr zuträglich, und gewiß besser als Klee. Im Kleinen hat die Erfahrung wohl schon längst dies gelehrt, da man diesen Hautthieren insgemein allen Abfall aus der Küche, also auch Salatblätter, vorzuwerfen pflegt.

Bei den Schaafen habe ich den Laktul nicht versucht, und vielleicht ist dies Futter für sie auf die Dauer zu stark.

In Ansehung der Pferde wage ich noch keinen entscheidenden Ausspruch. Es läßt sich schwerlich eine Ursache absehen, weshalb ihnen dies Futter, bei vieler Arbeit, nicht gedeihlich seyn sollte. Dagegen ist es gewiß, daß sie es Anfangs nicht gerne fressen, so daß man es ihnen mit anderem mischen, und sie so allmählich daran gewöhnen muß. Dieses giebt aber

nach keinen Beweis wider die Zuträglichkeit ab, denn, meine Pferde wenigstens, haben den Spergel ebenfalls höchst ungern gefressen. Ich weiß mich eines Beispiels zu erinnern, daß eine Weidekuh keinen Klee fressen wollte. Auf künstlichen Grasweiden kann man oft wahrnehmen, daß ein Thier einzelne Arten von sehr gedeihlichen Gräsern stehen läßt, z. B. das Englische Diaigras, wenn es andere in Ueberfluß antrifft, an welche es gewöhnt ist. Jener Maasstab für die Anwendbarkeit eines Futtergewächses scheint mir demnach nicht so allgemein, als manche, selbst einsichtsvolle Landwirthe annehmen. Unsere Hausthiere sind, wie die Kinder, insgesammt verwöhnt, und ihr Geschmack ist also wohl keine zuverlässige Richtschnur. Da es höchst wichtig ist, die Pferde im Stalle mit grünem Futter gut zu unterhalten, um Körner zu sparen, und sie doch nicht auf magerer Grasung um-

her streifen zu lassen, so verdient es die vorzüglichste Prüfung, ob nicht der Kopf = Laktuk, der dem Rindviehe so sehr angemessen ist, auch für die Pferde große Vortheile verspreche.

Da unter den Lesern dieser Zeitschrift viele Landwirthe, besonders auf kleineren, in der Nähe einer Stadt liegenden Besitzungen, seyn mögen, so hoffe ich durch vorstehende Bemerkungen und Erfahrungen Manchem unter ihnen einen nützlichen Beitrag geliefert zu haben. So bekannt der Kopf = Laktuk im Küchengarten ist, so erinnere ich mich doch nicht, daß er jemals für die Landwirtschaft öffentlich empfohlen wäre, obgleich er dies weit mehr verdient, als manche Gewächse, deren Lob sehr laut ertönte, und sehr schnell wieder verhallte.

v. C.

Obst = Cultur.

I.

Seltene Proliferirung einer Birn.

Vom Herrn Prof. Wendel

zu Erfurt.

(Mit Abbildung auf Tafel 39).

Ich theile Ihnen hierbei die Beobachtung einer seltenen und ganz sonderbaren Proliferirung einer Birn für Ihr N. E. Gart. Mag. mit.

Dieses äußerst seltene Birn-Monstrum ist im vorigen Jahre im Garten des hiesigen Neuwerkischen Klosters auf einem Baume, welcher die Pfund-Birn, oder den hier sogenannten großen Kagenkopf, trägt, unter einer Menge schöner regelmäßiger Früchte erwachsen. Ihre Gestalt ist im Ganzen wie die eines Türkenbund-Kürbisses, nur mit dem Unterschiede, daß der obere Theil mehr einer Ananas gleicht. Ich habe dieselbe genau nach der Natur in der nämlichen Größe gezeichnet und colorirt.

Auf der Taf. 39. Fig. 1. ist die äußere Form abgezeichnet. Der größte Theil des Stiels war mit Fleisch überzogen. Der obere Theil hat über einander liegende Schuppen, an deren Spitze sich 22, in der gemeinen Sprache sogenannte Schnuppen befinden. Die Schuppen sind nach unten zu etwas braun oder baumfleckig.

Fig. 2. stellt den Querschnitt im dickern Theile der Birn dar. Sie bildet einen kaum sichtbaren Kern des Kernhauses von 5 Spitzen, ohne die mindesten Anzeigen eines Saamens; doch war das Fleisch etwas steinig, wie bei der gewöhnlichen Frucht.

Fig. 3. ist der Längenschnitt, wo der Stiel bis beinahe zur Mitte, so weit hier die braunere Farbe reicht, holzig war.

Diese Birn ist wegen ihrer Seltenheit abgeformt. Man hat in diesem Spätjahre, wo der Baum abermals Früchte trug, ungeachtet aller angewandten Mühe keine ähnliche Frucht daran entdecken können, und es muß ein ganz besonderer Zufall, dessen Entdeckung ich erfahreneren Pomologen überlasse, diese seltene Proliferirung veranlassen haben.

Erfurt, im October 1811.

J. G. Wendel.

2.

Des Hrn. Dr. F. B. van Mons zu Brüssel neue Obstsorten.

(Fortsetzung von Seite 352 des vorigen Stück.)

(Mit Abbildungen auf Taf. 40 u. 41.)

Ich liefere hier versprochenermaßen von des Hrn. Dr. van Mons neuen Obst-Sorten die Abbildungen:

- 4) der Diels = Birn (Beurré Diel.)
Tafel 40.
- 5) der Sickler's = Birn (Fondante Sickler.) Tafel 41.

Der Herr Dr. van Mons giebt diesen zwei neuen Birn-Sorten die Namen von zwei teutschen berühmten und um die Obstcultur sehr verdienten Pomologen. Ob diese Birnen in ihrer Güte ihren Namen entsprechen werden, wird die Zeit lehren. Ich wünschte, daß mehrere Teutsche praktische Pomologen an den Hrn. Dr. v. Mons (der ein sehr gefälliger Mann zu seyn scheint) schreiben, sich in diesem Winter oder für kommenden Frühjahr, Stämmchen oder doch Pfropfreiser von seinen neuen Obstarten, für ihre Baumschulen, erbäten, und damit auf die Diel'sche Obst-Drangerie mit in Scherben, Versuche machten, um Teutschland bald mit dieser neuen Geschenke Pomonens theilhaftig zu machen. Nach Hrn. Dr. v. Mons Französischen Namen, ist No. 4 eine Butter- und No. 5. eine Schmalz = Birn.

D. 5.

(Die Fortsetzung folgt.)

3.

Leichtes Verfahren, Weinstöcke zu vermehren und im Winter ohne Treibhaus Trauben zu gewinnen; nebst Vorschlägen zum leichteren und veredelten Weinbaue im Freien.

Unter so vielen Fremdlingen eines mildereren Himmelsstriches, welche im Norden nur durch Kunst und Fleiß gedeihen, steht der Weinstock in vieler Hinsicht oben an. Wenn Pomonas Böglinge, durch übereilte Blütenpracht, die größten Hoffnungen erregen, und von einigen Nachfrösten getroffen, sie oftmals täuschen, ruht jener mit kluger Vorsicht, dem erfahrenen Manne gleich, der bedächtlich, und des Erfolges sicher, den Zeitpunkt zur nützlichen Thätigkeit abwartet. Ein unförmliches Gesträuch, dem Anschein nach ohne Leben, schlummert der Weinstock die erste Hälfte des trüglichen nordischen Lenzes hindurch, dann aber hebt er sich um so kräftiger, und erfüllt auch ohne lockende Blüten, was seine voreiligen Brüder oft nur versprochen. Aus dem dürresten Boden zieht er den löstlichen Saft, der dann noch Labfal und Stärkung gewährt, wann die Zeitgenossen nicht mehr sind, die ihn bereiten sahen. Während der Weinstock Millionen ernährt, und andern Millionen Freude bringt, in allen Sonnen Freundschaftsbände knüpft, und Vertrauen und Gemüthlichkeit weckt, sinnt der emsige Kunstgärtner auf Mittel, diesen Liebling leicht zu vermehren, und ihm zur ungewöhnlichen Jahreszeit seine Früchte zu entlocken. Das erste geht oft langsam, das letzte manchmal gar nicht; eben weil man zu

künstlich verfährt, und die naheliegenden Wege der Natur nicht genug beobachtet.

Es ist hier nicht meine Absicht, die Vermehrung des Weinstocks für große Anlagen zu beschreiben. Ich wünsche vielmehr dem Gartenfreunde, welcher nur für wenige Stöcke Raum hat, oder an seinem Wohnhause deren schon besitzt, einige einfache Mittel mitzutheilen, um, in sehr kurzer Zeit, neue und gleich tragbare Weinstöcke zu erziehen, und, auch ohne große und kostspielige Treib-Anstalten, im Frühjahr reife Trauben zu gewinnen.

Zur baldigen Anzucht junger Stöcke, wenn man schon alte besitzt, oder im Garten eines nachbarlichen Freundes einige Ranken benutzen darf, ist das Ablegen ein sicherer Weg. Kann der Weinstock drei oder vierjährige Ranken entbehren, die nicht zu stark und hart sind, so nimmt man das Ablegen im April vor, ehe der Stock ausschlägt, und schneidet die Ranke auf gewöhnliche Weise, unter einem Knoten ein. Solche Stöcke tragen um so stärker in den nächsten Jahren. Schneller und leichter erfolgt aber die Bewurzelung an den dießjährigen, noch grünen Ranken, wenn diese, ohne Einschnitt, in der ersten Hälfte des Junius-Monats, abgelegt werden. Hierbei verfährt man auf folgende Weise: In einem unglasurten Blumentopfe, neun Zoll hoch, und eben so weit, wird am Boden eine so große Oeffnung gemacht, daß man die Ranke nebst dem Laube, hindurchstecken kann, wozu drei bis vier Quadratzoll hinreichen. Um dies ohne Beschädigung des Topfes leicht zu bewerkstelligen, setzt man diesen, umgekehrt, auf ein Stück Holz, und haut mit der Spitze eines Beils oder Hammers, von oben, auf der dünnsten Stelle des Bodens, ganz vorsichtig, das Loch aus. Die Ranke wird mit einem starken hölzernen Haken

über der Oberfläche der Erde befestigt, und so durch den Topf gesteckt, daß das vorjährige Holz einen Zoll weit mit hineingezogen wird. Man legt unten in den Topf seitwärts einige kleine Scherben, und darauf über das Loch, um den Ableger herum, einen wollenen Lappen. Der Topf wird nun in gehörige Richtung gestellt, und mit einer lockeren und fruchtbaren Erde, welche nicht zu lange die Feuchtigkeit behält, angefüllt. Neben den Ableger setzt man einen starken Stock, begießt den Topf durchdringend und befestigt ihn mit einigen beigesetzten Stäben, so daß er weder verrückt, noch umgeworfen werden kann. Sitzt die Ranke so tief, daß man sie ganz auf die Erde legen kann, so macht es wenige Mühe, sonst muß man den Topf auf eine Erhöhung stellen und gehörig festbinden. Es ist also auch in dieser Rücksicht rathsam, den Weinstock von unten auf mit jungem Holze zu bekriechen, welches nicht austreibt, wenn man von Jugend auf die stärkeren unteren Ranken auf ein Auge schneidet, die schwachen und überflüssigen aber ganz wegnimmt.

Der Ableger wird nicht verkürzt, noch von Laub oder Seitentrieben befreit; nur so weit er in die Erde des Topfes eingelassen wird, brennt man ihm die Blätter und Augen, aus deren Wunden die neuen Wurzeln sehr kräftig hervortreiben, weil die Ranke von der Mutter volle Nahrung genießt. Das Folgende wird lehren, daß ein solcher Ableger in demselben Jahre sogar reife Trauben liefern kann.

Wenn im Späthahre der Weinstock sein Laub fallen läßt, dann ist es Zeit, den Ableger vom alten Stamme zu trennen. In dieser Absicht schneidet man ihn unter dem Blumentopfe glatt ab, und hebt ihn entweder in einer frostfreien Kammer auf, oder senkt ihn an einem beschützten, trocknen Orte ins freie

Land, legt ihn auf die Seite, und bedeckt ihn, wann die Kälte zunimmt, mit Erde. Ist der Ableger von einer mehrjährigen Ranke erzogen, so kann man ihn gleich im folgenden Winter zum Treiben benutzen. Zu dem Ende schneidet man ihn auf vier Augen zurück, und legt frische, fruchtbare Erde so weit in den Topf, als man die alte, ohne die Wurzeln zu stören, austräumen kann. Man stellt ihn in ein geheiztes Zimmer, oder ein Treibhaus, bei zwölf Grad Wärme, nahe an die Fenster, und begießt ihn mäßig, befeuchtet aber täglich das Holz, bis sich das Laub entwickelt. Es ist zweckmäßig, solche zum Treiben bestimmte Stöcke im October und bis in die Mitte des Novembers, recht trocken, kühl und luftig zu halten, damit das Holz erstarke, und das Laub um so früher abfalle. Fängt man diese Treiberei in der Mitte des Novembers, spätestens im December an, so kann man von den frühen Sorten im Mai, oder Anfang Junius, reife Trauben haben, wenn ein mäßiger und gleicher Grad von Wärme und Feuchtigkeit unterhalten wird. Zur Zeit der Blüte ist der Weinstock besonders zärtlich, und erträgt weder Bewegung, Zugluft, Staub, noch zu viel Nässe. Im Treibhause ist ihm, zu jeder andern Zeit, wie den meisten vegetirenden Sträuchern und Bäumen, der Wasserdunst sehr ersprießlich. Man bewirkt diesen, indem man, in flachen Geschirren, die auf den Ofen, oder Canal des Treibhauses gestellt werden, Wasser verdünsten läßt. *)

*) Man verwechselt oft die Begriffe: Wasserdunst und Wasserdampf mit einander, obgleich diese, ihrer anscheinenden Aehnlichkeit ungeachtet, sehr verschieden sind. Beide entstehen, durch die Wärme, aus der Oberfläche des Wassers, vermindern dessen Umfang, und gerinnen wieder zu Wasser, sobald sie

Um ohne Treibhaus zu Ende Mai oder Anfang Junius, von frühen Sorten reife Trauben zu gewinnen, verfährt man auf folgende, durch mehrjährige Erfahrung erprobte Weise. Von einem am Wohnhause stehenden Weinspaltlere leitet man, zu Anfang oder in der Mitte des Decembers, eine starke und gesunde Ranke, durch einen kleinen Einschnitt des Rahmens, in ein täglich geheiztes Zimmer zum Fenster hinein. Nachdem diese Ranke auf vier bis fünf Augen verkürzt, und von kleinen Nebenschößlingen befreit ist, senkt man sie, nach der so eben gegebenen Vorschrift, in einen, mit fruchtbarer Erde gefüllten Blumentopf ein. Das Loch, wo der Zweig hineingezogen ist, wird gut verschlossen, auch müssen die Fenster hell und dicht seyn. Das Holz, und späterhin die Triebe, werden täglich etliche Mal mit miltwarmem Wasser bespritzt,

und die Haupt- und Nebenranken an Stäben und Schnüren sächerförmig ausgebreitet, etwa vier Zoll hinter den Fensterscherben. Wenn sich die Blüthe zu öffnen beginnt, wird, bis die Trauben gut angefüllt haben, mit dem Bespritzen eingehalten, nachher aber dieses fortgesetzt, bis die Beeren ausgewachsen sind. Während der ganzen Treiberei wird der Topf mit überschlagenem Wasser, so oft es nöthig ist, begossen, aber nie zu viel auf einmal. Drei- und vierjährige Ranken sind zu diesem Zwecke die dienlichsten, da sie manchnal zwanzig bis dreißig Trauben hervorbringen. In den Frühlingsmonaten, bei warmem Sonnenschein, giebt man dem treibenden Weinstocke durch eine Spalte des Nebenfenslers frische Luft, verhütet aber, daß diese nie unmittelbar, noch zu kalt an denselben gelange. Wann die Trauben reif sind, schneidet man die Ranke unter dem Topfe

den Wärmestoff ablegen, der allein sie schwebend erhält. Aber der Wasserdunst erhebt sich auch bei sehr geringem Wärmegrade, ja sogar aus dem Eise. Er ist ein feuchter, mit der Luft sehr leicht sich vermischender Körper, von geringerer Elasticität. Den Pflanzen, die im raschen Wachthume stehen, oder dorein versetzt werden sollen, ist er, wenn sie zugleich in gebdrigem Grade Licht und Wärme genießen, ungemein zuträglich, auch durch unmittelbare Berührung ihrer Blätter und Triebe. Die Blutwärme, 28 bis 32° Reaum, welche im Treibhause auf oben angezeigte Weise dem verdunstenden Wasser leicht ertheilt wird, scheint für den öfteren Gebrauch die zweckmäßigste. Der Wasserdampf, welcher bei einer höheren Temperatur des Wassers, wenn es kocht, entsteht, ist eigentlich ein trockener, höchst elastischer Körper, welcher sich ganz wie eine Luftart verhält, sich aber mit der atmosphärischen Luft nicht leicht mischt, sondern diese, wenn sie eingeschlossen ist, mit großer Gewalt verdrängt, wor-

auf die Wirkung der Dampfmaschinen beruht. Verliert er einen bedeutenden Theil seines Wärmestoffes, so wird der Wasserdampf wieder bloßer Wasserdunst, und zuletzt tropfbares Wasser. Auch der Wasserdampf läßt sich für die Treiberei mit Nutzen anwenden, aber nicht durch Berührung der Pflanzen, denen seine große Hitze tödtlich seyn würde, sondern durch Erwärmung der Gewächshäuser und Treibbeete. In England hat man dies Verfahren längst angewendet, aber der in dieser Hinsicht bekannt gewordene Apparat scheint sehr kostbar und umständlich. Er ließe sich wohl ohne große Schwierigkeiten vereinfachen, und man hätte dann das allerwohlfeilste Mittel zum Treiben der Gewächse erlangt, weil nur wenig Brennmaterial dazu gehört, um einen großen Raum durch Dämpfe zu erhitzen, und der sich aus dem Dampfe niederschlagende Wasserdunst zugleich wichtige Dienste leisten würde.

glatt ab, und man besetzt nun einen gesunden und schönen jungen Stock, der, wenn er um Pfingsten reichlich mit reifen Trauben versehen ist, in großen Städten, um die Zeit mit sechs bis acht Thalern bezahlt wird. Die frühreisenden, zu diesem Behufe am dienlichsten Sorten sind: Schönedel, früher Leipziger, Diamant, Petersilien und schwarzer Muskatwein.

Ein auf diese Art getriebener junger Weinstock kann, nachdem er seine Früchte geliefert hat, mit dem Erdballen an die Spaliermauer versetzt werden, und zu einer neuen Anlage dienen. Es ist nicht rathsam, ihn im nächsten Winter wieder zu treiben. Will man es aber im Nothfall denuoch thun, so muß er mit dem Topfe, nachdem man ihm neue Erde gegeben, die Wurzeln verflucht, und die Triebe zurückgeschritten hat, in einer Lage, wo er nur Morgens oder Abends von der Sonne beschienen wird, ins Land gesenkt werden. Durch diesen Stillstand wird er bei Zeiten reifes Tragholz gewinnen.

Daß der Weinbau im Freien auf die bisher übliche Weise den kälteren Ländern, und selbst dem nördlichsten Theile von Deutschland, nicht zusagt, wird fast alljährlich von der Erfahrung bestätigt. Meine eigne Meinung über diesen Gegenstand, habe ich schon vor sieben Jahren in einer, vom Publicum mit gutigem Beifalle aufgenommenen Schrift öffentlich ausgesprochen. Seitdem habe ich aus einem Aufsatze des Herrn Ober-Appellationsraths von Lafert, der sich mit der Ueberschrift: „Ueber den Weinbau im nördlichen Deutschland“, im fünften Hefte des *N. X. Garten-Magazins* für 1804, befindet, mit Vergnügen ersahen, daß dieser verehrungswürdige Kenner meiner Ansicht beipflichtet.

N. X. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 10. St. October 1811.

Derselbe hat am angezeigten Orte eine nicht kostbare Art von Weinkästen, in geneigter Lage, beschrieben, welche sehr zweckmäßig scheint. Eine gleiche Empfehlung verdienen die für den Weinbau von einem anderen, sehr emsigen und einsichtsvollen Gartenfreunde, dem Herrn geheimen Finanzrath Kanstleben, im *N. X. Gart. Magaz.* für 1809, siebenter Hefte, angegebenen, aufrechtstehenden Fensterkästen. So zweckmäßig diese beiden Vorrichtungen sind, so erfordern sie doch, wegen der Fenster, einen für unbemittelte Gärtner nicht unbedeutlichen Aufwand, und ebendeshwegen lassen beide sich im Großen nicht füglich anwenden. Hierbei sind mir zwei Gedanken aufgestiegen, welche vielleicht nähere Aufmerksamkeit verdienen.

Der erste Versuch wäre der Anbau frühreisender Weinsorten in einer wagerechten Lage, über Rahmen von Lattenwerk, welche auf warmem, trockenem Boden und etwa acht Zoll über der Erde anzubringen seyn würden. Es ist bekannt, wie wohlthätig die Sonnenstrahlen, wenn sie in schiefer Richtung auf die Pflanzen fallen, bei solchen wirken, deren Früchte viel Wärme und Licht erheischen. Der Regen würde wohl weniger schaden, als man Anfangs glauben möchte, weil das starke, große Weinslaub ihn abhält, und die Trauben vor Sand und Erde schützt, wenn jene von letzterer in gehöriger Entfernung bleiben. Wohl möglich, daß man einst auf diesem Wege Mittel findet, selbst auf trockenem Fluglande bedeutende Wein-Anlagen zu Stande zu bringen. In der Gegend von Berlin kann man sich davon überzeugen, daß der Weinstock auf losem, schlechten Sande, wenn dieser, wie es nahe bei Flüssen meistens der Fall ist, in der Tiefe Wasser unter sich hat, oder eine Mischung von lehmigen oder ei-

senhaltigen Theilen enthält, welches die gelbe oder rötliche Farbe anzeigt, ganz wohl gedeiht. Das Bedecken solcher Weinstöcke im Winter mit aufgeworfener Erde, nachdem man die Lattenrahmen weggenommen, würde auch wenig Umstände machen.

So viel ich weiß, wird dieses Verfahren in Europa noch nirgends angewendet, indeß ist es nichts weniger als meine Erfindung. Die Idee ist bei mir durch den Bericht eines glaubwürdigen Augenzeugen erregt worden, dem zu Folge bei der Stadt Marokko, woselbst, wegen der hohen Lage, die Trauben erst zu Anfange des Octobers reifen, der Weinbau auf vorbeschriebene Weise betrieben wird, nur mit dem Unterschiede, daß man die Ranken längs der Erde hinlaufen läßt, welches im feuchteren Klima wohl nicht anwendbar ist. Die Marokkaner geben zum Grunde dieser Methode an, daß bei ihnen die Trauben an Pfählen nicht reifen, obgleich dieses bei Sala und in den meisten Gegenden schon im Junius geschieht. In der Gegend der Stadt Marokko zieht man die besten gelben Trauben die Beeren so groß, wie Taubeneier, deren arabischer Name, welcher Hühnereier bedeutet, Hübner und Mehrere dazu verleitet zu haben scheint, ihnen auch die Größe dieser letzteren beizulegen.

Der zweite, und für die Folgen vielleicht noch wichtigere Vorschlag wäre die Anzucht des Weinstocks aus dem Saamen. Auch hierüber sind mir noch keine Versuche von Anderen bekannt geworden *),

*) Die Erzeugung der Beerlinge durch Saamen geringer Sorten, der von selbst ausfällt, rechne ich nicht unter Versuche der Kunstgärtnerei. Im Gegentheile empfehle ich ein solches rationelles Verfah-

und meine eigenen sind zu früh unterbrochen, um etwas Mehreres bestimmen sagen zu können, als daß die Kerne leicht aufgehen, und die Sämlinge ein schnelles und gesundes Wachstum haben. Mein Verfahren dabei war, daß ich die Kerne von großen und vorzüglichen Sorten, ohne sie abzutrocknen, in einen Topf mit halbfeuchter Gartenerde einschichtete, welcher den Winter über frostfrei und mäßig trocken gehalten wurde. Im April legte ich sie reihenweise in ein sandiges, aber nicht mageres Gartenbett, einen halben Zoll tief, wo sie stets feucht gehalten, und nur einige Stunden von der Nachmittagssonne beschienen wurden. Sie giengen im Anfange des Mai häufig auf, und wuchsen, nachdem ich sie einzeln, auf ein mehr sonniges Land gepflanzt hatte, freudig fort. Liebhaber, welche diesen Versuch nachahmen wollen, könnten im nächsten oder dem darauf folgenden Frühjahr, die Sämlinge auf ältere Stöcke pflanzen, um schneller Früchte zu erzielen. Wenn man dies Verfahren durch mehrere Generationen dieser Sämlinge fortsetzte, und stets nur von frühen Sorten die allerfrühesten wählte, so ist es höchst wahrscheinlich, daß man, wie es bei allen Obstbäumen auch schon gelang, auf diesem Wege bessere, dauerhaftere und eher reifende Weinsorten erlangen könnte, als bisher durch Schnittholz und Ableger, welche bei keinem Gewächs die freudige Lebenskraft

ren, als der englische Gewerbefleiß bei Hervorbringung veredelter Stachelbeeren fast im Uebermaß angewendet hat. Ich würde vorschlagen, den Weinsämlingen in der Mitte des Augusts die Spitze zu benehmen, im zweiten Jahre sie auf zwei Augen, nachher auf drei bis vier zurückzuschneiden; höchst wahrscheinlich würde man dann schon im vierten Jahre Früchte erndten.

zu haben pflegen, als die, welche man aus dem Saamen erzeugt. Zudem würden wohl auch neue Sorten erscheinen, welche durch andere schätzbare Eigenschaften, z. B. durch Geschmack und Größe, die geringe Mühe sehr wohl belohnen dürften. Wer weiß, ob die ungeheuern Trauben, welche Moses Rundschafter ihm aus dem gelobten Lande überbrach-

ten, nicht mehr als Producte einer poetischen Staatsklugheit waren? Es ist doch ein unbezweifelbarer Unterschied zwischen unserer wilden Holzbirne und der Sarrasin, Bonchretien und Königsbirne von Neapel. Wer kennt die Gränzen der allgütigen Natur, wer kann ihre schaffenden Kräfte bestimmen?

G a r t e n = M i s c e l l e n.

I.

Resultate bei einer Bearbeitung des Birken-
saftes auf Syrup und Zucker, gesammelt:

v o m

Hrn. Prof. Christ. Friedr. Buchholz
zu Erfurt.

Durch den K. K. Intendanten Herrn Baron De Bismes und den Herrn Kammer-Präsidenten von Resch aufgefordert und aufs kräftigste unterstützt, wurde von mir der Saft der Birke (*Betula alba*) zu drei verschiedenen Malen auf Syrup und Zucker behandelt, und dabei folgende Resultate erhalten:

1) Der Birken-saft liefert zwischen dem 40 bis 50sten Theil, oder 2 bis 3 pr. Cent Syrup. Die

Verschiedenheit der Menge des Syrups, welchen der Birken-saft liefert, scheint von der Verschiedenheit der Zeit, zu welcher der Birken-saft abgezapft wird, abzuhängen, so daß der zuerst laufende weniger, der in der mittleren Zeit laufende mehr, und der zuletzt laufende wieder weniger enthält. *) Auch dürfte wohl die Verschiedenheit des Alters und der Größe der Bäume einen bedeutenden Unterschied in dem Syrupgehalte bewirken.

2) Der Birken-syrup selbst, scheint von verschiedener Beschaffenheit in seiner Mischung zu seyn, und davon auch es abzuhängen, daß sich der

*) Der Birken-saft, mit welchem Herr Prof. Buchholz diese Versuche anstellte, wurde leider zum Theil etwas zu spät, nämlich erst im Februar und März, gezapft, und konnte daher nicht gleiche Resultate geben.

D. S.

Zucker, aus dem einen leichter, aus einem andern schwerer, und aus noch einem andern wohl gar nicht abzuscheiden geneigt ist. So erhielt ich durch allmähliches Verdunsten an der Sonne, während vier Monaten, aus einem säuerlich schmeckenden Syrup viele pulverige Zuckerkryalle, während dem ein eben so lange dem Verdunsten ausgesetzt gewesener, ganz süßer Syrup aus Birkenfäst gar keine Zuckerkryalle gab.

3) Birkenfäst scheint nur zwischen dem 7ten und 8ten Theil Rohzucker durch langsames Verdunsten abscheiden zu lassen, der übrige Theil bleibt aufgelöst, und wird durch im Birkenfäst befindliche, geröstliche effigsaure Salze und Extractivstoff verhindert, sich auszuscheiden. Auch durch Alkohol läßt sich gedachter Zuckerantheil nicht abscheiden, weil der Birkenfäst beinahe völlig, bis auf einen sehr geringen Antheil von gummiartigem Extractivstoffe, in Alkohol auflöslich ist.

4) Merkwürdig genug hat der sich auskryallisirt habende Birkenzucker, gleich dem Zucker aus Pfäumen, weit weniger Süßigkeit; ein Umstand, welcher auch dafür spricht, den Birkenfäst lieber zur Syrupbereitung, als zur Zuckerabscheidung zu benutzen.

5) Aus Allem ergibt sich, daß die Benutzung des Birkenfästes auf Syrup wohl nur mit Vortheil bewirkt werden könne, erstens in Gegenden, wo das Brennmaterial für nichts gerechnet wird, zweitens wo sich große Birkenwälder befinden. Beide Bedingungen werden in einigen Gegenden des rauhen Nordens, besonders in Rußland, Schweden, Polen u. s. w. erfüllt.

6) Das beste Verfahren, um den Birkenfäst zu einem guten Syrup und auf Zucker zu benutzen, dürfte übrigens wohl dieses seyn:

Man sammle den Birkenfäst zur Syrupbereitung erst dann, wenn der angebohrte Baum schon einige Tage geflossen hat; hierauf bringe man solchen sogleich zum Sieden, wie er abgezapft worden ist, damit sein Zuckerstoff nicht in Essigsäure übergehe, welches der Fall besonders bei etwas warmer Witterung ist. Kann das Sieden nicht sogleich geschehen, so verwahre man den Saft einstweilen in gut verschlossenen und völlig gefüllten steinernen Flaschen an einem kühlen, noch besser kaltem Orte, so lange, bis man eine Partie davon vorräthig hat, und das Sieden vornehmen kann. Das Sieden und Eindicken selbst verrichte man in einem zinnernen, oder kupfernen verzinneten flachen Kessel, anfangs zwar sehr lebhaft, doch so, daß das Feuer bloß an den Boden und nicht an die Wände schlägt, damit der Saft nicht brenzlich werde, späterhin aber, wenn sich der Saft der Syrup-Consistenz nähert, behutsamer und mit gemäßigtem Feuer und unter anhaltendem Umrühren, so lange bis der Saft die Consistenz eines dünnen Syrups angenommen hat; hierauf gieße man ihn durch ein dichtes, reines wollenes Tuch (Flanell) und vollende dessen Verdunstung zur starken Syrup-Consistenz bei sehr behutsam und so regiertem Feuer, daß der Saft nicht brenzlich werden kann. Bestimmt man ihn zur Zuckerauscheidung, so kann man ihn etwas stärker eindicken, und zur Auscheidung des Zuckers an einen warmen Ort, im Sommer an die Sonne, und im Winter in

gebrühte Zimmer zur allmählichen Verdunstung in flachen Gefäßen hinstellen. Sondern sich kein Zucker mehr aus, so wird der ausgeschiedene durchs Auspressen in leinenen oder pferdehaaren Beuteln vom Syrup geschieden. Der erhaltene Rohzucker kann alsdann zur ferneren Reinigung auf die schon bekannte Weise behandelt werden. Noch zu bemerken ist es daß wenn der Birken-saft viele Säure enthalten sollte, diese nicht durch Kreide (kohlenstoffsauren Kalk) abgefondert werden kann; weil jene Säure ardentheitlich Essig-, Säure und Nefel-Säure ist, die beide mit dem Kalk der Kreide leicht auflösbare Salze bilden, welche beim Syrup bleiben, und nicht nur denselben verunreinigen, sondern auch noch mehr die Abscheidung des Zuckers daraus erschweren.

Erfurt, den 18. August 1811.

Buchholz,
Professor.

2.

Auch ein Wort über Zucker = Surrogate in staatswirthschaftlicher und ökonomischer Hinsicht.

Seitdem die Zeit = Umstände so viel dazu beitragen, dem Continente die Colonial = Erzeugnisse möglichst entbehrlieh zu machen, sind die Zucker-Surrogate wieder ernstlich zur Sprache gekommen. Bisher gelang es mit ihrem Betriebe nur sehr mäs-

sig, wenn man die Zeit und die Kosten erwägt, welche auf diese Gegenstände verwendet worden, und dabei nicht außer Acht läßt, wie viele verdienstvolle Männer daran gearbeitet haben, ohne es in Deutschland dahin zu bringen, daß eine einzige Fabrik so viel Zucker bis auf den heutigen Tag liefert, um auch nur in den Hauptstädten diese Waare in den Handel einzuführen. Schon seit mehreren Jahren bestehen außerordentlich hohe Preise des Rohzuckers, woraus man die Folge herleiten könnte, daß der Zeitpunkt für dessen Surrogate jetzt so günstig sey, als nur irgend möglich. Durch Marggrafs Versuche wird es schon im Jahre 1747 erwiesen, daß man aus mehreren Rubenarten Zucker darstellen könne. Der aus Mohrrüben bereitete Syrup ist längst in Dänemark, wie in Mecklenburg, bei Erfurt und in manchen Teutschen Provinzen bekannt und gebräuchlich gewesen, und namentlich, in einem der besten älteren Dänischen Gartenbücher, schon im Jahre 1782, sehr empfohlen. *) Ein gleiches Erzeugniß haben Cosigny aus Nefeln, Proust aus Weintrauben, und Hermsbådt aus Birnen gewonnen. Die Möglichkeit der Sache ist also nicht zu bezweifeln. Auch will ich es nicht in Abrede stellen, daß eine solche Fabrication für den Unternehmer, unter jetzigen Umständen, bedeutende Vortheile gewähren könne, wiewohl die bisher gelieferten Beweise mir nicht hinreichende Ueberzeugung davon geben. Die Sache hat aber eine besondere, für den Staat höchst wichtige Ansicht, welche nicht so große Aufmerksamkeit erregt hat, als sie zu verdienen scheint,

*) Siehe G. Gleischer's Kortfåg til en baast Hængebog. Kjøbenhavn, 1782. S. 143.

Außer der ersten Frage, bei welcher man gewöhnlich stehen bleibt, ob es nämlich möglich sey, zu einem vortheilhaften Preise, aus diesem oder jenem Producte schmackhaften Zucker und Syrup darzustellen, ist die zweite Frage, welchen Einfluß die häufige Fabrication dieses oder jenes Zucker-Surrogats, auf diejenigen rohen Natur-Producte in der Zukunft haben werde, ohne welche dieses und sehr viele andere Gewerbe stillstehen müssen? Diese letztere Untersuchung ist nicht minder wichtig, denn es wäre sehr denkbar, daß ein Betriebszweig für einzelne Unternehmer vortheilhaft, und dennoch für den Staat, in der Folge, höchst nachtheilig seyn könnte. Das zu aller Zucker-Fabrication in großer Menge nothwendige Natur-Product ist das Brenn = Material. Den Bedarf desselben für den Rohzucker liefert das Gewächs selbst, weil bekanntlich das ausgepreßte Rohr, getrocknet, zum Heizen der Abdampfungskessel dient. Aber keins von den Gewächsen, woraus die gewöhnlichen Surrogate gezogen werden, kommt darin dem Zuckerrohre gleich. Vielleicht thäte dies der Mais, aber dieser scheint noch überhaupt nicht sehr in Betracht zu kommen, da die Menge des darin enthaltenen Zuckerstoffs und die fremdartigen, beigemischten Stoffe, nach dem Zeugniß glaubwürdiger Chemiker, noch manchen Zweifel wider die Zweckmäßigkeit dieser Pflanze zum Zucker-Surrogate veranlassen. Wurzel-Gewächse und Weintrauben, wenn auch diese letzten für das nördliche Deutschland zu empfehlen wären, liefern kein Brennmaterial. Natürlicherweise wird dies Hinderniß, wenn auch für den Fabrikanten, doch nicht für den Staat, durch das aus dem Abfall gewonnene Viehfutter ausgeglichen. Einen Ersatz für das verbrauchte

Brennmaterial, als nothwendiges Natur-Product, giebt das Viehfutter keinesweges, denn man kann damit weder heizen, noch Heizung entbehrlich machen. Der Staat also, welcher, mit bleibendem Vortheil, seinen Zuckerbedarf aus Runkelrüben u. dergl. erzeugen will, muß entweder schon so viel Brenn-Material überflüssig haben, oder aus der Fremde mit Gewißheit einführen können, als jener Betrieb erfordert, oder so viel mehr Holz anpflanzen, als es ohne Zucker-Fabrication nöthig wäre. Außer diesen drei Fällen muß schlechterdings große Theuerung, und zuletzt Mangel an diesem höchst wichtigen Material entstehen. Man darf hiebei nicht vergessen, daß von einem Stoffe die Rede ist, dessen Umfang und Schwere sehr große Transportkosten verursachen, der also im ganzen Lande nach einem gewissen Verhältnisse vertheilt bleiben muß, um dem allgemeinen Erforderniß überall zu entsprechen. Hieraus folgt weiter, daß, wann jenem Uebel durch Anpflanzung abgeholfen werden soll, diese so früh geschehen muß, als das langsame Wachsthum der Bäume, verglichen mit dem schnellen und vermehrten Verbräuche des Holzes, erfordert. Der Alltagsrost, daß wenn das Holz theuer wird, die Zucker-Fabrication von selbst aufhören werde, ist sehr trügerisch, wenigstens in staatswirthschaftlicher Hinsicht. An sich ist das Argument nicht besser, als wenn man sich über die Ausbreitung einer Seuche damit beruhigen wollte, daß jede Seuche aufhört, wenn nicht mehr ansteckungsfähige Menschen da, wo sie wüthet, vorhanden sind. Außerdem ist es auch gewiß für den Staat sehr wichtig, daß eine wohl-eingerichtete Fabrik in Thätigkeit bleibe, weil, wie die tägliche Erfahrung lehrt, es sehr schwer hält,

der unteren Arbeits = Classe einen angemessenen Erwerb so gleich wieder zu verschaffen, wenn der bisher gewöhnliche an einem gewissen Orte stockt.

Es ist wohl kaum beherzigt worden, wie sehr der Verbrauch des Brenn = Materials durch einheimische Zucker = Fabrication über das Gewöhnliche vermehrt werden muß. Ich will auf's Gerathewohl weder den künftigen Zuckerbedarf eines Landes, noch die zu dessen Erzeugung nothwendige Feuerung berechnen. So viel ist indessen wohl ausgemacht, daß die Consumtion des Zuckers eher zu = als abnehmen muß, wenn es mit dessen inländischer Production im Großen gelingt. Der Zucker ist kein bloßer Mode = Artikel, der, wenn er gemein wird, dadurch auch weniger Beifall findet. Da selbst die jetzige Theuerung dieser Waare ihren Verbrauch wohl nur wenig vermindert hat, so kann man sicher darauf rechnen, daß ihre Wohlfeilheit jenen noch vermehren würde. Um aber irgend ein Verhältniß auszumitteln, kann man füglich auf die Zeiten zurückgehen, wo der Coloniehandel noch blühte. Nur allein von den drei Dänischen Antillen, St. Croix, St. Thomas und St. Jean, betrug die Ausfuhr des Zuckers nach den authentischen Nachrichten, welche Orholm im Jahre 1797 davon geliefert hat, in den vier Jahren, 1793 bis 1796, im Durchschnitte jährlich 18,714 Fässer zu 1000 Pfund, oder, den Centner zu 110 Pfund gerechnet, 170,127 Centner roher Zucker, das heißt solcher, wie man ihn aus dem Syrup der Runkelrüben, in Krystallen, durch Einkochen und Abdampfen, darstellt, ehe er raffinirt wird. *)

*) Siehe P. E. Orholm de Danske Vestindiske Vore Tilstand i Hensporde til Population, Cultur og Fi-

Da nun jener rohe Zucker beim Raffiniren an Masse und Gewicht noch viel verliert, so dürfte diese Menge, so unbedeutend sie gegen die ganze Production Westindiens seyn mag, doch für den Bedarf, z. B. der Mark = Brandenburg und Pommerns, nicht hinreichen. Die jährlichen Zoll = Register könnten hierüber einigen Aufschluß geben, obgleich die Menge des heimlich und ohne Zoll eingeführten Zuckers daraus nicht hervorgeht. Angenommen, es werde durch zweckmäßige Koch = und Abdampfung = Apparate dahin gebracht, daß ein Pfund Rübenzucker nur einen halben Kubikfuß Kiefern = Holz, oder nach Verhältniß, anderthalb Kubikfuß Torf erfordere, so beträgt ersteres doch für jenes kleine Quantum Zucker schon einen Verbrauch von 9,357,000 Kubikfuß, oder, (wenn ein Berliner Hausen zu 9 Fuß Höhe, 18 Fuß Breite und 3 Fuß Länge berechnet wird,) von 19,253 Hausen Kiefernholz. Aus diesem Beispiele wird es einleuchten, wie wichtig die aufgeworfene Frage für den Staat in der Zukunft ist, und die zweite, aus jener folgende Untersuchung: ob derselbe nicht mehr durch die vermehrte Consumtion des Brennmaterials verliert, als durch die ersparte Fracht gewonnen wird? Indessen bleibe ich bei der Frage selbst stehen, deren bisherige Erörterung mir nur zum Uebergange dienen soll, um den gegenseitigen

nance = Forsatning. Kjøbenhavn, 1797. Der Verfasser war Mitglied des höchsten Regierungs = Collegii jener Inseln und Besitzer einer ansehnlichen Plantage auf St. Croix. Man findet in dieser Schrift, außer den besten statistischen Nachrichten, eine genaue und mit Kupfern erläuterte Beschreibung von der Fabrication des Rohzuckers, und den dazu nöthigen Geräthen.

Werth des einen Zucker = Surrogats gegen den des andern zu prüfen, vorausgesetzt, daß der Preis und der Geschmack eines erzeugten Surrogats, dessen Hervorbringung wirklich an sich schon empfohlen haben.

Da ich den gegenwärtigen Aufsatz mit vorzüglichster Rücksicht auf den Preussischen Staat schreiben, welcher das Verdienst hat, der erste in Europa zu seyn, der diesen neuen Erwerbzweig einer beträchtlichen Unterstützung würdigte, so darf ich es wohl annehmen, daß derselbe in seinen Gränzen keinen so bedeutenden Ueberfluß an Brenn-Materialien besitze, als zur einheimischen Bereitung einer dem allgemeinen Bedarf angemessenen, Menge Zuckers aus solchen Gewächsen erfordert wird, die selbst keinen Abfall zur Feuerung gewähren. In dieser Hinsicht verdiente schon der Mais weit mehr Aufmerksamkeit von Seiten des Staats, als die Runkelrüben, sollte es aber mit jenem nicht gelingen, so wird man einst die Surrogate vorziehen müssen, welche von den Baumarten gewonnen werden. Da der Weinstock im nördlichen Teutschlande, weder so viel Zuckerstoff in seinen Früchten erzeugt, noch ein so großes Holzgewächs macht, als in südlicheren Ländern, so kann man ihn wohl in dieser Berechnung füglich übergehen. Maulbeeren und Zwetschen geben zwar nach Johns und Heideck's Versuchen auch Zucker, aber manche Umstände scheinen den Betrieb im Großen zu widerrathen, unter andern, daß die Maulbeeren nur allmählich reifen und die Zwetschen manches Jahr nicht tragen. Dagegen verdienen einige Ahorn-Arten, der Apfel- und der Birnbaum eine Zusammenstellung.

Es giebt eigentlich fünf Ahorn = Arten, welche Zucker liefern. 1) Der Nordamerikanische Zucker = Ahorn, (*Acer saccharinum.*) 2) Der eschenblättrige Ahorn, aus Virginiën (*A. Negundo.*) 3) Der silberblättrige Ahorn, aus Nordamerika (*A. dasycarpum.*) 4) Der gemeine Ahorn, (*A. Pseudo-Platanus.*) 5) Der Spitz = Ahorn. (*Die Linne.*) (*A. platanoides.*) Die erste Art enthält viel und guten Zucker, aber, wohl zu merken, in Stämmen, welche die Natur mehrere Mannsalter vorher auskäete, und die in Europa fehlen. Die zweite, und besonders die dritte Art, geben, so wie die beiden letzteren einheimischen, aus ihrem Saft einen ganz brauchbaren Zucker, der aber an der Luft Feuchtigkeit anzieht und leicht zerfließt. Auch erfordern die vier ersten Arten, insgesamt einen feuchten, fruchtbaren Boden, um gut zu gedeihen, und die drei ausländischen werden sehr von Stürmen beschädigt, wenn sie nicht beschützt stehen. Der Spitzahorn nimmt zwar, nach Burgsdorf's Versicherung, auch mit trockenem Boden vorlieb, die Erfahrung hat mich indessen gelehrt, daß er in solchem sehr langsam wächst. Hierzu kommt noch, daß die Ahorn-Arten von Insecten ganz ausnehmend leiden. Alle diese Gründe, und insbesondere derjenige, daß man den fruchtbaren Boden nach Regeln guter Haushaltung, nicht mit Holz bepflanzen, noch große Anlagen wilder Bäume an Stellen veranstalten darf, wo Obstbäume gut gedeihen, scheinen zur Genüge darzuthun, daß die Ahorn = Arten mit dem Kern = Obste keine Vergleichung aushalten, wenn von einer neuen Anpflanzung die Rede ist.

Man müßte demnach den Apfel- und den Birnbaum in der angegebenen Hinsicht einander gegenüber stellen. Dann wird sich wohl ohne Schwierigkeit ergeben, daß dem letzteren der Vorzug gebührt. Zwar habe ich nicht Gelegenheit gehabt, den aus Äpfeln gewonnenen Zucker zu prüfen; wenn man aber die süßesten Äpfel und die süßesten Birnen zusammen kostet, so bemerkt man sogleich, daß die letzteren mehr Zuckersstoff enthalten. Dazu kommt noch, daß der Birnbaum in einem weit trockneren und schlechteren Boden gedeiht, als der Apfelbaum. Letzter sucht mit seinen Wurzeln die Tiefe, und kommt auch im heißen Sande fort, wenn dieser eine geringe Beimischung von Lehm oder Dammerde, oder auf drei bis vier Fuß unter sich Wasser hat. Umgekehrt hat mir die Erfahrung auch bewiesen, daß der Birnbaum, gegen die gewöhnliche Behauptung, auch in sehr feuchtem Boden groß und fruchtbar wird. Diese Vortheile sind sehr erheblich, wenn von Anpflanzungen ins Große die Rede ist. Auch ist der Umstand wichtig, daß der Apfelbaum seine Aeste mehr wagerecht, der Birnbaum die seinigen mehr in die Höhe treibt. Ersterer wirft also mehr Schatten auf die nahestehenden Gewächse, erfordert mehr Raum, z. B. auf Landstraßen, wenn er nicht die Fahrt versperren und den freien Luftzug hindern soll, und seine Früchte sind den Dieben mehr ausgesetzt. Das Holz des Birnbaums ist auch zu vielen Arbeiten, z. B. für den Tischler, dem des Apfelbaums vorzuziehen. Auch ist der Baum an sich dauerhafter, und leidet von Krebs, Brand, Insecten und Frost weniger. Daß er etwas älter werden muß, als der Apfelbaum, ehe er reichlich trägt, ist gerade für diese Bestimmung ein Vorzug, weil er dadurch ein höheres Alter erreicht.

A. S. Gart. = Mag. VIII. Jahrg. 10. St. October 1811.

Aus allen diesen Gründen scheint es mir klar, daß unter den Bäumen, welche Zucker liefern, der Birnbaum den Vorzug behält. Auch muß ich bekennen, daß der reine, nicht brenzliche Birn-Syrup, nach Hermbstädt's Vorschrift bereitet, mir einen weit angenehmeren Geschmack zu haben scheint, als die vielerlei Surrogate von Hornbäumen, Mais, Runkelrüben, Mohrrüben u. s. w. Sollte die Krystallisation dabei etwas Wesentliches seyn, so wird die Chemie dazu wohl auch bald Mittel finden. Indessen ist es wohl nur Gewohnheit, und kein eigentlicher Vorzug, welcher uns den Rohrzucker in einer festen, sandigen Substanz bisher empfohlen hat. Bei jedem Gebrauch wird ja auch dieser letztere geschmolzen und aufgelöst, ehe er dem Gaumen schmeichelt. Die eingemachten Früchte, der Capillair-Syrup, und der Honig, sind in halbflüssiger Form sehr angenehm, und es fällt uns nicht ein, sie in eine feste Masse verwandelt zu wünschen. Daß alle Syrupe und Zucker-Arten durch das Raffiniren an Süßigkeit verlieren, ist eine bekannte Sache, obgleich manche Wirthinnen anderer Meinung sind.

Da ich überzeugt bin, daß in Ansehung des Geschmacks und des Absatzes der Birn-Syrup weniger Hindernisse mit der Zeit zu besiegen haben wird, als jedes andere Zucker-Surrogat, so kann ich nicht umhin, kürzlich ein Paar Umstände bei der Zubereitung desselben zu berühren, welche scheinbar Manche davon abschrecken könnten. Letzteres verdient um so mehr Rücksicht, als man hier, wie bei dem Runkelrüben-Syrup annehmen kann, daß die Bereitung in der Wirthschaft des Bürgers und Bauern, für den Hausbedarf, überhaupt noch vortheilhafter sey, als große Fabrik-Unternehmungen dieser Art.

H h

Es ist sehr wesentlich, beim Sieden des Birnsyrups und ähnlicher Artikel, daß das Anbrennen vermieden werde, weil dadurch ein brenzlicher widerlicher Geschmack entsteht, der nur sehr schwer zu verbessern ist. Da aber der im Birnsafte enthaltene Eiweißstoff sehr leicht anbrennt, wenn er sich unten im Geschirre ansetzt, so besteht der Hauptvortheil darin, dieß zu hindern. Durch beständiges Umrühren wird es nur zum Theil erreicht, weil allemal etwas vom Safte unten mit der Rührkelle nicht bewegt wird. Besser gelangt man zum Zweck, wenn man einen Kessel mit doppeltem Boden zum Kochen anwendet, wie ihn Rumford vorschlug. Solche Geschirre sind aber noch sehr selten. Man kann sich indessen auch durch zwei andere einfache Mittel helfen, und am besten ist es, beide zusammen anzuwenden. Man belege nämlich den Kessel von außen einen Zoll dick mit einem feuerfesten Kitte, z. B. von Rindsblut oder reinem Pferde- oder Kuhmist mit Löpferthon und Ziegelmehl vermischt, welches dick aufgetragen, sorgfältig angebrückt und langsam getrocknet wird, um Risse zu vermeiden. Dieß Mittel, welches auch bei irdenen Kochgeschäßen sehr nützlich ist, um sie im Feuer dauerhafter zu machen, verhindert, daß das Metall des Kessels nicht so heiß werde, um die sich von innen anhängende Masse gleich zu verkohlen. Der zweite Vortheil besteht darin, daß man ein Paar Zoll hoch groben Kieß, aus dem Bette eines Baches, in den Kessel thut. Rührt man nun den Saft fleißig um, wodurch auch das Verdampfen befördert wird, so scheuert dieser Kieß, (der aber weder fein noch scharf seyn, sondern aus Körnern von der Größe der stärksten Erbsen bestehen muß,) das was sich ansetzt, wieder ab. Das Feuer muß jedoch,

vorzüglich im Anfange und zuletzt, nur mäßig seyn, um so mehr, als man der Flüssigkeit doch nicht mehr Hitze durch Anfeuern mittheilen kann, als die 80 Grade nach Reaumur's Wärmemesser, bei denen das Wasser siedet. Ein in gewöhnlichen Haushaltungen anwendbarer, einfacher und nicht kostbarer Apparat zum Abdampfen und Eindicken, wobei auf Ersparung der Zeit und des Brennmaterials gehörige Rücksicht genommen würde, wäre ein sehr willkommenes Geschenk, welches die Hauswirthschaft von der Technologie noch erwartet.

Ein zweites Hinderniß ist das sehr umständliche Schälen und Zerreiben der Birnen. Ersteres ist aber bei dünnschäligen Sorten, wie die zwei, welche ich nachher zur allgemeinen Anpflanzung empfehlen werde, gar nicht nöthig. Der geringe Beigeschmack, den die zarten Birnschalen dem frischgepressten Safte geben, verliert sich beim Sieden gänzlich. Statt des Reibeisens bediene man sich zum Zermalmen der, vom Hrn. Oberpfarrer Christ angegebenen, und im Deutschen Obstgärtner abgebildeten Apfelmühle, welches Geräth in keiner größeren Land = Dekonomie fehlen müßte. Sehr rathsam ist es aber, das Auspressen und Sieden gleich nach dem Zermalmen vorzunehmen, weil die zerkleinerten Birnen durch den Sauerstoff der Luft bald eine bräunliche Farbe annehmen, welche dazu beiträgt, daß der Syrup nicht so klar und weiß ausfällt, als er eigentlich seyn muß.

Aus dem bereits Gesagten ergibt sich, daß es bei weitem nicht gleichgültig ist, welche Art von Birnen man im Großen zur Vereitung des Syrups anpflanzt. Aber auch in manchen anderen Rücksichten ist eine sorgfältige Auswahl nöthig. Es versteht sich, daß man eine dem Klima angemessene,

und fast alljährlich fruchtbare Sorte wählt. Auch empfehle ich, bei großen Anlagen, z. B. auf Landstraßen, nur eine Sorte auf eine gewisse Strecke zu pflanzen, weil die Kernbte sonst zu mühsam ist. Noch eine gute Vorsicht ist es, eine solche in Menge zu bauen, welche gleich nach der Getraide-Kernbte zeitig wird. Man gewinnt dadurch zwei Vortheile. Während der Kernbte sind viele Aufseher auf dem Felde, das Obst kann also in der letzten Periode seines Wachstums nicht so häufig entwendet werden. Dann hat man auch, gleich nach dieser Zeit, die beste Masse zur wirthschaftlichen Arbeit mit dem Obste, vorzüglich weil das weibliche Gesinde, während das männliche die Winterfaat bestellt, nicht viel im Felde zu thun hat. Die spätreisenden Birnsorten sind, eben weil sie länger an den Bäumen bleiben, mehr Gefahr ausgesetzt, und ihre Lagerreise fällt in eine Zeit, wo man schon vor Nachtfrost besorgt seyn muß, also das Obst nicht ohne Schaden an den ersten, dessen Ort bringen darf. Zur Vereitung des Syrops muß man aber auf den Zeitpunkt genau Acht geben, in welchem die Birnen am süßesten, also lagerreif sind.

Die zwei Sorten, welche ich nach vieljähriger Erfahrung, zum vorgebauten Gebrauch und zum Backen, mit Rücksicht auf die genannten Erfordernisse, am meisten empfehle, wenn man Anpflanzungen ins Große machen will, sind 1) die allgemein bekannte weiße Butterbirne; 2) die doppelte Nietbirne, Angober, welche Hirschfeld für eine ursprünglich teutsche Sorte erklärt, nach welcher ich mich indessen in verschiedenen Gegenden Teuschlands vergebens erkundigt habe. Vielleicht hat sie noch mehrere, nun unbekante Namen *) Die Frucht ist groß,

von Gestalt kräuselförmig, beinahe wie die Tafelbirne, bei der Lagerreise braungelb, und das Fleisch etwas zähe, aber saftreich und von würzhaftem Geschmacke, welcher durch Kochen sehr angenehm wird. Der Baum wird groß, und breitet sich mehr aus, als die weiße Butterbirne. Wider diese letzte hat man eingewendet, daß sie, wegen ihrer frühen und starken Fruchtbarkeit, in Ansehung des Gewächses und des Alters anderen Birnbäumen sehr nachstehe. Da es aber in der Gewalt eines geschickten Obstpflegers steht, durch gehörige Erziehung und scharfen Schnitt die Tragbarkeit zurück zu halten, so ist dieß Hinderniß nur relativ, und mehr dem Pflanze, als den Bäumen beizumessen. Befolgt man, bei dieser und allen Arten von Hochstämmen, welche man für große Anlagen erzieht, das Verfahren, welches ich in einem besondern folgenden Aufsatze beschreiben werde, so darf man mit Gewisheit auf gesunde und dauerhafte Bäume rechnen, die Jedem, welcher der Natur ihre Gesetze beim Wachstume der Bäume nicht abgelernt hat, durch ihren Umfang und ihre Fruchtbarkeit in Erstaunen setzen werden. —

Ich gieng von dem Grundsatz aus, daß jedes Gemäße, welches, auf die Dauer, in staatswirthschaftlicher Hinsicht, mit wahren Vortheil, als Zucker-Surrogat dienen soll, nicht allein das Material zu diesem, sondern auch zur Feuerung liefern müsse, um den Ausfall an diesem letzteren Artikel zu decken, welcher durch Vereitung des ersteren entstehen wird. Rechnet man das Alter eines vollkommenen hochstämmigen Birnbaums auf hundert Jahre, so kann man, genau genommen, nicht behaupten, daß der kubische Inhalt des Stammes und der Aeste die Summe von Feuerung ausgleichet, welche verbraucht worden ist, um aus dem Obste, das in dieser langen Zeit am

Hh 2

*) Sie ist beschrieben in Christ's Handbuch S 563, und im N. F. Garten-Magazin 1807. Heft 2, wo man sie unter dem Namen, Holländische Nietbirn, abgebildet findet.

Bäume erwuchs, Zucker oder Syrup zu bereiten. Aber eine solche buchstäbliche Auslegung ist auch nicht nöthig, um die Rechnung aus dem angenommenen Gesichtspunkt richtig zu stellen. Da das aus dem Birnbäume gewonnene Nugholz eins der feinsten und edelsten unter allen einheimischen ist, so kann man auch dessen Werth und Dauer so hoch schätzen, als die einer weit größeren Menge von geringeren, zur Feuerung dienlichen, schnellwachsenden Hölzern. Gegen Runkelrüben, Mais u. dergl., wird die Bilanz für den Birnbaum auch deshalb sehr vortheilhaft ausfallen, weil es für den letzteren keiner besonderen Ackerfläche, und keiner alljährigen mühsamen Feldbestellung bedarf, mithin das Product in einer Reihe von Jahren, im Durchschnitte weit weniger Gefahr und Kosten zu tragen haben wird, als das von den erstgenannten Brachgewächsen. Die gewöhnliche Meinung, daß man die Brachfrüchte für eine Zugabe beim Feldbau anzusehen habe, weil man bisher die Brache unbenutzt bearbeiten mußte, scheint mir nur eine Täuschung zu enthalten. Entweder ist reine Brache für den folgenden Felbertrag nützlich, oder nicht; im ersten Fall wird man in der Folge einen großen Theil von dem verlieren, was durch die Brachfrüchte gewonnen ward, im letzten fällt das Argument von selbst weg, weil dann kein vernünftiger Wirth länger reine Brache halten wird. Dagegen ist es außer Zweifel, daß auf Gemeineplätzen, in Dörfern, auf Landstraßen und an ähnlichen Orten noch sehr viel Raum unbenutzt liegt, wohin man Birnbäume mit größtem Vortheil pflanzen könnte. Auch weiß Jeder, wie wenig Sorgfalt und Arbeit ein Obstbaum erfordert, wenn er eine Stärke gewonnen hat, daß er dem Viehe und den Stürmen Troß bieten kann.

Man verdankt dem verdienstvollen Hermbstädt eine Berechnung über den Vortheil, den die Bepflanzung der vier Meilen langen Chaussee vor Berlin nach Potsdam mit Ebereschen abwerfen könnte, wenn diese Früchte auf Branntwein benutzt würden. Es sey mir erlaubt, als Seitenstück dazu, den Ertrag einer Landstraße von gleicher Länge auszumitteln, wenn sie mit hochstämmigen Birnbäumen bepflanzt wird. Indessen will ich nur eine Strecke von viertelhalb Meilen oder sieben Tausend rheinländischen Ruthen, zu zwölf Fuß, in Anschlag bringen, um diejenigen Stellen abzurechnen, wo die Bäume sich etwa nicht schicken würden. Zwei Baumreihen gäben also vierzehn Tausend Ruthen, oder hundert und acht und sechzig Tausend Fuß. Der Abstand der Bäume, die in Verband gesetzt würden, müßte dreißig Fuß betragen, mithin enthielte die Straße überhaupt fünf Tausend und sechs Hundert Bäume. Angenommen, daß die Bäume in den ersten zehn Jahren nach der Anpflanzung gar nichts eintragen, dann aber, in neunzig Jahren, (welches Alter die nach meiner Methode gezogenen Bäume gewiß weit überleben) tragbar bleiben, sechs Hundert Bäume hingegen alle Jahre durch Raupenfraß, Sturm oder Diebstahl ihrer Früchte ganz beraubt werden, so bliebe der jährliche Ertrag fünf Tausend Berliner Scheffel, wenn man, ein Jahr ins andere, nur einen Scheffel auf jeden Baum rechnet, welches, von so fruchtbaren Sorten sehr mäßig ist. Da der jetzige Preis der Birnen, bei deren häufigem Gewinn natürlich etwas fallen müßte, so will ich den Werth, in der Benutzung auf Syrup, nur zu einem Thaler Preussisch Courant ansetzen. Daß diese Taxe sehr geringe ist, ergibt sich daraus, daß ein Scheffel Holzbirnen auf Branntwein benutzt, einen Thaler

und vier Groschen werth ist, jedes Quart des letzteren, (von achtzehn Grad Stärke nach Richter's Areometer) nur zu vier Groschen gerechnet. Denn, nach Hermbstädt's Versicherung, erhält man sieben Berliner Quart solchen Branntweins von einem Scheffel Holzbirnen. Man darf wohl mit Sicherheit annehmen, daß die Anwendung der feineren Birn-Sorten zu Syrup dem Nutzen der Holzbirnen zu Branntwein wenigstens gleich komme, und doch ist mein Satz hier um ein Siebentheil geringer angenommen. Wir hätten also einen jährlichen Geld- Ertrag von fünf Tausend Thalern, und in neunzig Jahren, von vier mal hundert und fünfzig Tausend Thalern, welches bedeutende Capital, wohl zu merken, aus einer sonst ganz unbenutzten Fläche gelöst wäre. Nach neunzig Jahren, oder, hundert Jahre nach der Anpflanzung, schlagen wir unsere Obst-Allée zu Kastenholz, und rechnen auf jeden Baum nur dreißig Kubik-Fuß, so giebt dies, jede Kasten zu hundert und acht Kubikfuß gerechnet, ein Tausend, fünf Hundert fünf und fünfzig Kastern Holz. Setzen wir deren Werth nur zu sechs Thalern für die Kasten an, so wird ein Capital von neun Tausend drei Hundert und dreißig Thalern aus dem Holze gelöst. Jeder wird zugeben, daß die erste Anlage bei weitem keine so große Summe, als diese, wegnehmen könne. Das aus dem Obste gewonnene große Capital ist also der Gewinn eines Industrie-Zweiges, welcher keine weitläufigen Anlagen erfordert, sondern sich über die kleineren Wirtschaften der angränzenden Bewohner von selbst theilt, so bald der daraus zu erwartende Vortheil bekannt wird.

Die Gränzen dieses Aufsatzes gestatten mir nicht die Widerlegung der alltäglichen Einsprüche,

mit welchen man oft noch die Anpflanzung der Obstbäume im Großen bestreiten will. Ich verspare jene also für die folgende Abhandlung über die Erziehung und Unterhaltung solcher Anlagen. Hier muß ich indessen noch einigen scheinbaren Erinnerungen begegnen, welche man der vorangeführten Berechnung über den Ertrag einer solchen Obst-Allée auf einer Landstraße, vielleicht entgegen stellen würde.

Die Bemerkung, daß ein Scheffel von jedem Baume ein zu hoher Anschlag sey, wird Niemand, der gesunde, hochstämmige Birnbäume von fruchtbaren Sorten in einer Reihe von Jahren genau beobachtet hat, im Ernste vorbringen. Wo die Bäume zu dicht, oder von Häusern umgeben stehen, und den Raupen preis gegeben werden, oder bei wenig ergiebigen Sorten, mag die Rechnung manches Jahr schlechter ausfallen, und doch wohl in den meisten auch höher. Die zwei genannten Sorten werden bei gehöriger Cultur, nicht leicht ein Jahr in der Tragbarkeit aussetzen. Dann bitte ich auch zu bemerken, daß ich unter der ganzen Zahl von Bäumen alljährlich den neunten Theil als ganz unfruchtbar betrachte.

Wie viel Syrup man auf jeden Baum, und zu welchem Preise man den Syrup rechnen darf, getraue ich mir nicht bestimmt anzugeben. Der Zweck, weshalb ich diesen Gegenstand beleuchte, zielt mehr auf den Vortheil, den die Staats-Ökonomie von der Bereitung dieses Artikels hoffen darf, als auf den Gewinn der Fabrikanten und Kaufleute. Da es gewiß ist, daß die Birnen viel und guten Syrup liefern, da dieser, ohne beträchtlichen Vor- schuß von Bäumen gewonnen werden kann, die in

mittelmäßigem Boden, und auf bisher unbenutzten Stellen gedeihen, und durch ihren Holztertrag dazu beitragen, den Verbrauch des Brenn-Materials auszugleichen, der durch die Bereitung der Zucker-Surrogate in Europa entstehen muß, so ist der Gesichtspunkt, aus dem ich die Sache betrachtet habe, für den Staat ungemein wichtig. Damit will ich nicht behaupten, wiewohl ich davon überzeugt bin, daß es für einen Besitzer weitläufiger Grundstücke eine vortheilhafte Unternehmung seyn würde, eine solche Anpflanzung zu bewerkstelligen. Gelingt es wider Erwartung nicht mit dem Syrup, so lassen sich die Birnen doch auf so vielerlei Art gut benutzen, daß man deshalb keine Verlegenheit zu befürchten hat.

Die Einwendung, daß das Obst nicht alle Jahre geräth, beantwortet sich von selbst. Dasselbe gilt vom Getraide und allen Feldfrüchten, und in den Colonieen auch vom Rohrzucker. Es fällt aber doch aus diesem Grunde Niemanden ein, diese Erzeugnisse nicht erbauen zu wollen.

Wenn man ferner glaubt, daß Obstbäume, welche auf der Landstraße stehen, beständig dem Raube unterworfen wären, so widerlegt sich die Folgerung, die man daraus herleiten will, vollkommen durch das Beispiel solcher Länder, wo die Heerstraßen mit Obstbäumen bepflanzt sind. Nur die Seltenheit des Obstes veranlaßt dessen häufige Entwendung. Mit den Kartoffeln würde es nicht besser ergehen, wenn man in einer gewissen Gegend, wo sie geschätzt würden, nur einzelne Aecker damit bepflanzt. Ueberhaupt bedeutet es nicht viel, wenn man hin und wieder etliche Früchte herunterschlägt,

und eine förmliche Obst-Aerndte kann ein Unbefugter auf einer Landstraße gerade am wenigsten vornehmen, weil ich voraussetze, daß die Polizei die Sicherheit der Felder und Pflanzungen doch bald ernstlicher berücksichtigen werde, als es bisher in manchen Gegenden von Deutschland geschah. Auch über die Mittel, die Beschädigung der Bäume zu verhüten, werde ich meine unmaßgeblichen Gedanken näher vortragen.

Die Haupt-Schwierigkeit sucht man wohl in der ersten Anlage solcher Pflanzungen, oder vielmehr in ihrer Unterhaltung und Sicherung bis zur Zeit, wo sie die gehörige Größe erlangt haben. Einige bisher veräumte Vorsichtsregeln, die ich in der folgenden Abhandlung darstellen werde, dürften aber die meisten dieser Schwierigkeiten glücklich überwinden. Hat man sie doch auch in den Gegenden zuerst bekämpfen müssen, in welchen man jetzt dem menschlichen Fleiße einen reichen Obstertrag verdankt, und selcher giebt es ja selbst in Deutschland nicht wenige. Wenn man eine Sache ernstlich will, und thätig betreibt, so gelingt sie, oft zum Erstaunen der Kleinmüthigen und trägen Zweifelsucht,

3.

Nachtrag zu des Herrn R. Pr. v. Resch
Abhandlung über den Indig aus Waid,
im Julius = Hefte des N. L. Garten =
Magazins.

Von den Herausgeber.

Waid = Indig, welche Sie die Güte hatten in
Ihr N. L. Garten = Magazin aufzunehmen,
nämlich eine Uebersicht über die Verhältnisse der Aus =
saat des Waid = Saamens. Diese Nachweisung ist
belehrend, und von wesentlichem Nutzen für dieje =
nigen, welche künftig Waid bauen wollen.

v. Resch.

„Ich liefere Ihnen hierbei noch einen nöthigen
Nachtrag zu meiner kleinen Abhandlung über den

T a b e l l a r i s c h e U e b e r s i c h t,

über die erforderliche Aussaat an Waid = Saamen, auf Französische und Deutsche Acker =
Gemäße, nach dem Maße und Gewichte berechnet.

Hectare	e n t h ä l t				e r f o r d e r t a n A u s s a a t																		
	im Erfurt'schen		in Sachsen	im Magde = burg'schen u. Berlin	nach Französischen Gemäß			nach Erfurter Gemäß			nach Berl = ner Gemäß		nach Deutschem Gewicht										
	à 1 Acker 128 □ R.	à 1 Acker 168 □ R.	à 150 □ R. 1 Acker od. Morgen	à 1 Acker 180 □ R.	Hectolitre	Decalitre	Litre	Kilogramm	Hectogramm	Decagramm	Malter	Viertel	Scheffel	Mehen	Stöbel	Wispel	Scheffel	Viertel	Mehen	Centner	Pfund	Loth	
	Acker	Acker	Morgen	Morgen																			
1	5 $\frac{1}{2}$	4 $\frac{1}{2}$	4 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{2}$	4	4	5	8 $\frac{1}{2}$					2	20			2	3 $\frac{1}{2}$			9	5 $\frac{1}{2}$	

Erfurt = scher Acker von 128 □ R.	i s t g l e i c h				e r f o r d e r t a n A u s s a a t																		
	Hectare	Erfurt = schen 168 □ R. Acker	Sächsi = schen 150 □ R. Acker	Magde = burg'schen 180 □ R. Morgen	nach Erfurter Gemäß			nach Berliner Gemäß			nach Französisch. Gemäß			nach Deutschem Gewicht		nach Französisch. Gewicht							
					Malter	Viertel	Scheffel	Mehen	Stöbel	Wispel	Scheffel	Viertel	Mehen	Hectolitre	Decalitre	Litre	Centner	Pfund	Loth	Kilogramm	Hectogramm	Decagramm	
1	5 $\frac{1}{2}$	5 $\frac{1}{2}$	4 $\frac{1}{2}$	3 $\frac{1}{2}$					15				2 $\frac{1}{2}$			7 $\frac{1}{2}$		1	23			8	6

4.

Leichte Garten = Geländer und Spaliere.

(Mit Abbildung auf Tafel 41.)

Unsere Gartenanlagen, von welcher Art sie auch seyn mögen, bedürfen einer Verwahrung, wenn sie von Seiten der Menschen und Thiere vor Unfällen geschützt seyn sollen. Die sicherste Verwahrung geben Mauern, deren Wände zugleich zur Anlegung von Fruchtbäumen und Weinstöcken benutzt werden können. Aber Mauern verlangt man nur da, wo der Garten selbst, dem Auge des Vorübergehenden völlig abgeschlossen seyn soll, oder wo es dem Besitzer einzig nur um vollkommene und dauerhafte Sicherheit zu thun ist. Soll aber die Einfassung des Gartens mit der Schönheit seiner Anlagen in einem harmonischen Einverständnisse stehen, so können die Mauern so wenig als Zäune und Hecken unsern Geschmack befriedigen, besonders da, wo man weniger den gewaltsamen Einbruch, als die Unvorsichtigkeit zu befürchten hat. Das A. T. Garten = Magazin hat uns einige der gefälligsten Arten von Gartengeländern aus den *Jardin des plantes* zu Paris in Abbildungen mitgetheilt. *) Den Gartenfreunden wird es angenehm seyn, noch einige solcher Ideen zu geschmackvollen Geländern vorgezeichnet zu finden, die ohne alle Schwierigkeit realisiert werden können.

*) Jahrgang 1804. Tafel 22 und 25.

Beistehende Zeichnung enthält drei verschiedene Muster, die mit geringen Abänderungen noch unendlich mannichfaltiger gemacht werden können. Alle drei bestehen aus senkrechten geraden Stäben von verschiedener Stärke, die oben gespißt sind, um das Ueberspringen zu erschweren, und die ihre Festigkeit und Anmuth in der Form, von den damit verbundenen Querstangen erhalten. Die letzteren können gerade oder gebogen seyn, je nachdem das Auge mehr nach dem Gefälligen oder nach dem Kräftigen strebt. Weidenbänder sind hinreichend, sie an die senkrechten Stäbe zu befestigen. Sie erfordern keinen Aufwand, denn alle geraden Pfähle und Bohnenstangen in der Haushaltung, können zu den senkrechten Stäben und alle Weiden = oder Haselruthen zu den gebogenen gebraucht werden. Sie erfordern einzig nur eine genaue Abmessung im Segen und eine richtige Schattirung in der Wahl der stärkeren oder schwächeren Stangen. Am natürlichsten erscheinen sie ungeschält, ohne alle Zierath und Farbe, ob wohl ein helles Geländer auf dunkelgrünem Grunde für das gemeine Auge weit mehr Anziehendes hat. Das erste und besonders das zweite der gegebenen Muster ist gemacht für gerade Linien. Doch kann das erste auch schon zu geräumigen ovalen oder runden Einfassungen gebraucht werden. Das dritte hingegen schmiegt sich mit Leichtigkeit an alle Grundlinien an, sie mögen gerade auslaufen oder sich in Schlangenwindungen krümmen.

Oft will man in einem größeren Garten eine einzelne feine Blumen = Partie besonders abtheilen, und sie vor dem Anlaufe der Kinder, Hühner, Hunde, oder indiscreter Fremden sichern; oder auch

feinen rankenden Blumen-Gewächsen; z. B. *Tro-
paeolum majus*, Binden, Spomeen, kleinen
Zierkürbissen und dergl., kleine leichte Spaliere ge-
ben; wozu sich denn diese leichten Geländer, die
man willkürlich hoch machen kann, vortrefflich schik-
ken. Ihre Größe und Verkleinerung ist willkürlich,
je nachdem sie zu äußeren oder inneren Einfassungen
gebraucht werden sollen. Sehr leicht kann auch die

zweite und dritte Art des Geländers einen Sockel
von Brettern oder kurzen Pfählen, die zwischen die
senkrechten Stäbe gestellt werden, zu einer festeren
Verwahrung gegen den ersten Anlauf erhalten.
Eine nicht allzu hohe Unterlage von gehauenen
Steinen, würde auch das erste Geländer nicht ver-
unzieren.

Horstig,

I n h a l t.

	Seite		Seite
IV. Blumisterei.			
Der Blumisten-Kalender oder monatliche Verrichtungen im Blumengarten, mit An- gabe der in jedem Monate blühenden, vorzüglichsten, sowohl im Freien, als in den Glashäusern vegetirenden, exotischen Pflanzen.	367	2. Des Hrn. Dr. J. B. van Mons zu Brüssel neue Obstsorten. [Fortsetzung.] (Mit Ab- bildungen auf Tafel 39 u. 40.) . . .	387
V. Gemüse-Bau im Garten und auf dem Felde.		3. Leichtes Verfahren, Weinstöcke zu vermehren und im Winter ohne Treibhaus Trauben zu gewinnen; nebst Vorschlägen zum leichteren und veredelten Weinbaue im Freien. . . .	388
1. Vortheilhafter Anbau des Kopf-Salats im Großen und Benutzung dessel- ben bei der Stallfütterung.	380	XI. Garten = Miscellen.	
VI. Obst-Cultur.		1. Resultate bei einer Bearbeitung des Birken- saftes auf Syrup und Zucker, gesammelt: vom Herrn Prof. Christ. Friedr. Buchholz zu Erfurt.	393
1. Seltene Proliferirung einer Birn. Vom Herrn Prof. Wendel zu Erfurt. (Mit Abbildung auf Tafel 38.)	386	2. Auch ein Wort über Zucker-Surrogate in staats- wirthschaftlicher und ökonomischer Hinsicht. . . .	395
N. A. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 10. St. October 1811.		Fii	

	Seite		Seite
3. Nachtrag zu des Hrn. K. Pr. v. Kesch Ab-		4. Leichte Garten=Beländer und Spaliere. (Mit	
handlung über den Indig aus Waib, . . .	405	Abbildung auf Tafel 41.)	406

* * *

Zu diesem Hefte gehören folgende Abbildungen:

- Tafel 38. Proliferirung einer Birn.
 — 39 u. 40. Neue Birn=Sorten.
 — 41. Leichte Garten=Beländer und Spaliere.

D r u c k f e h l e r.

- ©. 386. lies: mit Abbildung auf Tafel 38 — statt 39.
 ©. 387. lies: mit Abbildungen auf Tafel 39 u. 40 — statt 40 u. 41.

Hierbei das Intelligenz=Blatt No. V.

No. V.

Intelligenz - Blatt

des

Allgemeinen Deutschen Garten - Magazins.

Jahrgang 1811.

I.

Aechter Runkelrüben-Saamen, zum Anbau der Zucker-Pflanzen, für Zucker-Fabriken.

1) Von der gewöhnlichen rothen Gattung Runkelrüben, ist bei mir noch eine bedeutende Partie Saamen zum Verkauf vorrätzig. 2) Von der in- und auswendig ganz gelben Gattung, welche seit vielen Jahren für die zuckerreichste gehalten wurde, ist auch noch ein ziemlicher Vorrath von Saamen vorhanden. 3) Von der in- und auswendig ganz weißen Gattung Runkelrüben, ist wegen schon zu starker Abforderung kein sehr großer Vorrath von Saamen mehr da. Diese ganz weiße Gattung ist bekanntermaßen durch mehrjährige Versuche einiger Chemiker übereinstimmend, die ergiebigste und zuckerreichste, welche auch nach deren Resultaten den crystallisirbarsten Zuckersaft enthält. Da ich diesen Saamen alle selbst gezogen habe, so garantire ich für die Aechtheit jeder Gattung, auch daß keine mit einer andern Sorte vermischt ist, mache ich mich auf das Stärkste verbindlich. Auf frankirte Briefe erfolgt bestimmte Antwort, sowohl der verschiedenen Preise obiger drei Gattungen, als auch ob die zu verlangende Quantität, besonders der ganz weißen Gattung, ganz oder nur zum Theil werde liefern können.

Ernst Christian Conrad Brede,
Handelsgärtner, wohnhaft neben der
Petri-Kirche in Braunschweig.

II.

Weinreben, Bäume und Sträucher.

Bei dem Kaufmann J. Carl Corthum in Zerbst sind in diesem Herbst wieder alle Sorten Bäume, Sträucher, 300 Sorten Wein, 100 Sorten engl. Stachelbeeren, auch alle Sorten perennirende Pflanzen, und viele Treib- und Gewächshaus-Pflanzen zu haben; von jedem wird ein besonderer Catalog gratis ausgegeben.

Besonders habe ich sehr großen Vorrath von Juglans nigra, wovon ich 100 Stück zweijährige Bäume für 4 Thlr. und 100 St. Rüsse für 2 Thlr. gere. Von Liriodendron von 6—8 Fuß Höhe bis zur Krone 1 Thlr. das Stück, und so von allen Sorten Alceenbäumen das Stück 10 Thlr. Da ich einen so großen Vorrath habe, so werden nur ganz gute Bäume und Pflanzen ohne Fehler versandt; auch können sich die Liebhaber sogar in meinen Gärten selbst auswählen.

Da in diesem so warmen Jahre fast alle 300 Sorten Wein Früchte getragen, so liefere ich den Nachtrag zu den schon beschriebenen Sorten.

Die Weinsorten aus Champagne und aus Cypern sind die frühesten, und wurden schon im Julius im Freien ohne Mauer oder Wand reif. Die rheinischen kommen später, allein die Feinheit des Geschmacks zeigt sich schon in den Trauben und das, was der Rheinwein gegen andere ist, und so das Kräftige des schwarzen Orleanser, daß es Hochheimer Wein werden kann.

Die Avernat-Sorten kommen mit den andern Burgunder-Sorten zugleich und liefern den herrlichen Saft. Auch die große Menge von andern Sorten, die auch guten Wein geben, wo besonders der weiße Ungar und Elber vielen und schönen reinen Saft liefern, der nicht

L

so großig ist, wie von Gut- und Schön-Edel, die blauen und rothen Sorten aber kräftigern Saft.

Die neun Sorten aus Tokay geben schon den Geschmack in ihren Trauben und der Formet übertrifft alle Weine an Süßigkeit und feinem Gewürz-Geschmack.

Trauben zum Essen, als Malvasier, Mustateller, Rossinen und andere große Sorten, schmücken eine Tafel sehr und können auch dazu wohl aufgehoben werden.

Von den frühen Sorten habe ich einen recht guten Wein gemacht, die größern Sorten sind aber noch (10. October) an den Reben. Mein zweijähriger Wein, ist ein guter reiner Wein, und beweiset, daß von guten Trauben guter Wein wird, und daß wir uns guten Wein bauen können, und wie reichlich ist der Ertrag gegen Obst und Getraide.

Der Hr. Hofrath Kerner in Stuttgart giebt ein Werk von den Wein-Sorten mit illuminirten Kupfern heraus, wozu ich nun über hundert Sorten habe zeichnen lassen, wo auch die Rebe und das Blatt genau nach der Natur gezeichnet wird. Herbst, im October 1811.

J. C. Gorthum.

III.

Sämereien, besonders von Levkojen.

Die allgemeine Zufriedenheit, welche meine Gemüse und Blumen-Sämereien, besonders Levkojen, erhalten haben, nöthigen mich zu einer frühern Anzeige und zu der Bitte, alle Bestellungen, weil sie zu häufig werden, ja recht bald einzufenden, am liebsten vor Ablauf des Jahres, längstens im Januar künftigen Jahres, weil ich sonst überhäufte Geschäfte wegen nicht im Stande bin, Jedem nach Wunsche dienen zu können.

Ich beziehe mich auf meine Anzeige in Nr. 32. d. J., bleibe bei 30 ganz guten Sommer- und Herbst-Levkojen und 12 Sorten Winter-Levkojen stehen, wo im Durchschnitt die Preise 2 Groschen Sächs. abgelaufen wird. Ein Sortiment von 16 Sorten ganz gut ausfallende Levkojen kostet 1 Thlr. Sächs. oder 1 fl. 48 Kr. Rhein. 10 Sortiments und mehrere à ein Drittel Rabatt. Es wäre mir möglich, gegen 50 Sorten Levkojen anzuzeigen, allein die übrigen Sorten entsprechen meiner Erwartung bis jetzt noch nicht, und keinem Blumenliebhaber wird an einem großen Sortiment mit vielen einfachen gelegen seyn. Die in Nr. 32. versprochene kurze Anweisung zur

Levkojenzucht, wird jedem Verlanger gegen Erstattung der Kosten beigelegt werden. Briefe und Gelder oder sichere Anweisung erbitte ich mir jedesmal frankirt an Hrn. Kaufmann Freund in Erfurt, wo auch Saamenverzeichnisse und Sortiments zu erhalten sind. Auslagen müssen erstattet werden, da jetzt kein Brief frankirt eingeht. Erleben bei Erfurt.

C. Koch,
Doctor Medicinæ,

IV.

Pflanzen-Verzeichniß.

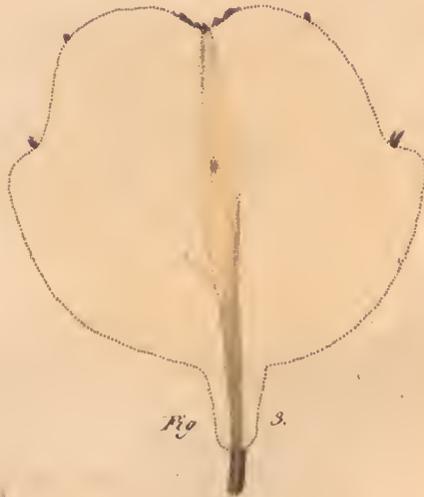
Ein im Preise sehr billiges Verzeichniß von in- und ausländischen Pflanzen, Rosen und Nelken, ist gratis zu bekommen bei dem R. priv. Gärtner und Saamenhändler Platz in Erfurt.

V.

In der Schuppelschen Buchhandlung in Berlin sind kürzlich erschienen und in allen guten Buchhandlungen zu haben:

Abbildungen der deutschen Holzarten für Forst-männer, Cameraristen und Liebhaber der Botanik, herausgegeben von Fr. Guimpel, Maler und Kupferstecher, mit Beschreibung derselben von G. L. Willdenow, 58 und 68. Heft, mit 12 sauber ausgemalten Kupfertafeln, gr. 4., jedes Heft 1 Rthlr. 12 gr.

Der ungetheilte Beifall, dessen sich obiges Werk fort-dauernd erfreut, hat auf die Bearbeitung desselben den günstigsten Einfluß und sind diese so eben fertig gewordenen Hefen, in Hinsicht auf Zeichnung, Stich und Illumination, noch vollendeter als die vorhergegangenen zu nennen. Sie enthalten die trefflich gelungenen Abbildungen der verschiedenen Arten von Almbäumen oder Rüstern, des Cyperu, des Gottunders, des Wimpernußstrauchs u. s. w. die der Natur so treu nachgebildet sind, daß Jeder, auch ohne alle botanische Vorkenntnisse, diese Gewächse auf den ersten Blick kennen zu lernen im Stande ist. Das 7te u. 8te Heft erscheinen unfehlbar zur nächsten Oster-Messe.



Prolification einer Birn.



Die Diels-Birn.



A. T. Gart. May. 1810.

Tafel

Comer
University
Libraries



*Die Säcklers-Birn
(Fondante-Säckler)*

Fig. 1.

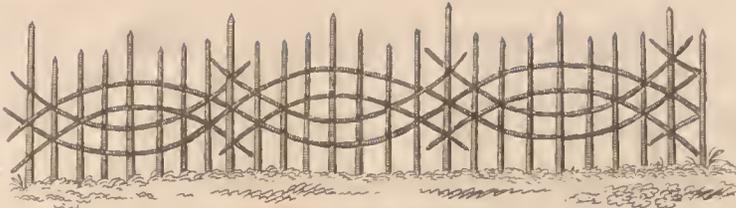


Fig. 2.

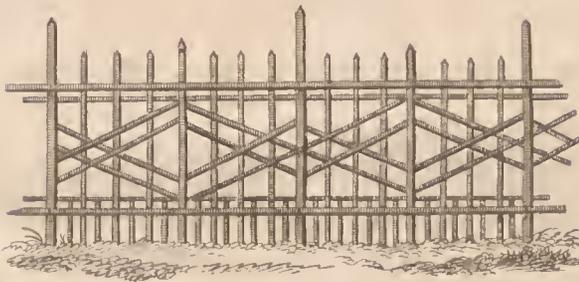
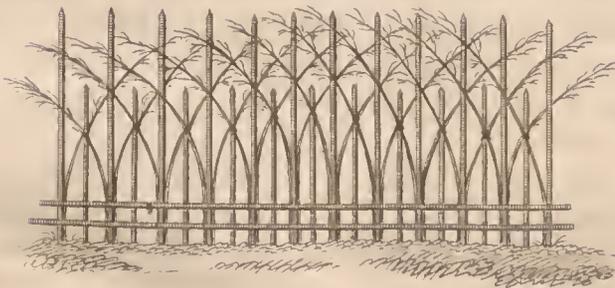


Fig. 3.



Leichte Garten-Geländer.



Allgemeines Deutsches

G a r t e n = M a g a z i n.

Achten Jahrgang, XI. Stück. November 1811.

B l u m i s t e r e i.

Der Blumisten = Kalender

o d e r

monatliche Verrichtungen im Blumengarten, mit Angabe der in jedem Monat blühenden, vorzüglichsten, sowohl im Freien als in den Glashäusern vegetirenden, exotischen Pflanzen.

(Fortsetzung von S. 380.)

M a i.

I. Verrichtungen in diesem Monate.

In den freien Garten sät man im Anfange dieses Monats noch diejenigen Sommergewächse, die keinen Frost vertragen können, oder die später

U. Z. Gart. Mag. VIII. Jahrg. 11. St. Novemb. 1811.

im Jahre erst blühen sollen; sogleich an Ort und Stelle, und versetzt die schon im März in Töpfe oder Kästen gesäeten Pflanzen, an den Ort ihrer künftigen Bestimmung. — Bei dem Versetzen der Pflanzen ist vorzüglich Rücksicht darauf zu nehmen, daß die Wurzeln derselben so wenig wie möglich zerissen werden; und besonders gilt dieß von den Leucojen, Balsaminen und andern zärtlichen Pflanzen, die das Versetzen überhaupt nicht gut vertragen können. Sind die Pflanzen in Töpfen, so stürzt man sie am liebsten mit sammt dem Erdballen aus und bricht letzteren sanft auseinander; auf diese Art bekommt man die Pflanzen nicht nur mit allen Wurzeln, sondern es bleibt auch an letzteren immer noch etwas Erde, welches zu ihrem baldigen Gedeihen bekanntermaßen viel beiträgt. Stehn die Pflanzen auf dem Pflanzen-

Stk

beete, so zieht man sie nicht mit der Hand aus, wie gewöhnlich zu geschehen pflegt, sondern man hebt sie mit dem Erdklumpen, vermittelst eines kleinen Gartenspatens aus, und verfährt übrigens, wie schon gesagt. Daß die versetzten Pflanzen so gleich angegossen und einige Tage im Schatten gehalten, oder, welches am besten ist, nur an trübem regneten Tagen versetzt werden müssen, sind bekannte Dinge.

Außer den oben genannten Sommergewächsen sät man jetzt auch in der Mitte dieses Monats

1) Nelken. — Diese könnten zwar, da ihnen der Frost nicht schadet, schon früher gesät worden seyn; die Pflanzen werden aber in diesem Falle zu groß, d. h. sie treiben schon in diesem Jahre mehrere Zweige; die dann im folgenden Jahre in Stängel schießen, und es fehlt hier nach nicht nur an Ablegern (die man doch wünscht, wenn sich aus dem Saamen eine neue schöne Blume zeigt) sondern der Stock hat auch, wegen der vielen Stängel und Knospen, nicht Kraft genug, große Blumen zu bringen. — Gewöhnlich nimmt man gern den Saamen von ausgezeichneten Stückblumen und bezahlt ihn sehr theuer; in der Meinung, daß von solchem Saamen auch ausgezeichnete neue Blumen fallen müssen. Wenn man den Werth der Stückblume in ihre Größe, den Bau, die Lebhaftigkeit und Seltenheit ihrer Farbe setzt, da mag diese Meinung gelten; größtentheils bezieht sich aber der pecuniäre Werth, den der Blumist und Handelsgärtner bestimmt, auf die Neuheit und Seltenheit der Zeichnung der Blume, und diese ist bei der Vermehrung aus Saamen sehr wandel-

bar und die Veränderung fällt aus natürlichen Gründen (deren Auseinandersetzung hier zu weitläufig werden würde) meistens zu ihrem Nachtheile aus; auch ist der Handelsgärtner nicht immer so aufrichtig, den Saamen von seinen auserlesenen Stückblumen (wie es in den Catalogen heißt) zu geben, indem ein schlechter Erfolg im Ausfalle der Blumen, mit Grund nicht auf seine Rechnung gebracht werden kann, und in beiden Fällen hat also der Käufer des Saamens sich selbst hintergangen. Alle Zeichnungen der Nelken (so wie auch andere, der Farbenveränderung fähige Blumen) haben ihre Entstehung von dem Saamen einfarbiger und besonders hellfarbiger Blumen; sind diese nun groß, voll, schön gebaut, und haben zur Zeit der Blüte mit andern Nelken von verschiedenen Farben unter einander gestanden, so ist der Saame derselben vorzüglich zur Erzeugung neuer Blumen geeignet, sie mögen übrigens Stückblumen heißen oder nicht. — Den Saamen sät man auf gewöhnliche gute, mit dem dritten Theile Flußsand vermischte Gartenerde, drückt ihn mit der Hand sanft an und überdeckt ihn dann, einen starken Messerrücken breit, mit klarer gesiebter Erde, die man ebenfalls etwas andrückt, und bis zum Aufgehen des Saamens mäßig feuchte erhält.

Die im vorigen Jahre aus Saamen gezogene Nelkenpflanzen, so wie auch die, sowohl im Lande als in Töpfen stehenden Ableger, werden am Ende dieses Monats anfangen ihre Blumenstängel zu treiben; man gebe ihnen nun also die nöthigen Blumenstäbe zu ihrer Un-

terstützung, und binde sie an dieselben mit Bast lose an.

- 2) Goldlack; Stangenlack. — Den Saamen nimmt man lieber von stark gefüllten Blumen, als von einfachen; indessen können von letztern, eben so gut als von erstern, gefüllte Blumen fallen, wenn die Pflanzen gehörig behandelt werden. — Er verlangt eine sehr fetter Erde und überhaupt viel Nahrung, wenn er große braunrothe Blumen bringen soll; man muß daher den zu versetzenden Pflanzen nicht nur einen etwas großen Topf mit recht guter Erde geben, sondern man thut auch wohl, wenn man den Boden des Topfs einige Zoll hoch mit kurzem Mist bedeckt, und diesen vor dem Einsetzen der Pflanze wieder 1 Zoll hoch mit Erde belegt damit die Wurzeln denselben nicht berühren. Daß es, besonders zur Zeit der Blüte, den Pflanzen auch nicht an hinreichender Feuchtigkeit fehlen darf, versteht sich von selbst; auch kann man die Oberfläche der Erde mit etwas Taubenmist belegen. Unter diesen Umständen kann der mit großen braunrothen Blumen geschmückte Blütenstängel eine Höhe von 12 bis 15 und mehrere Zolle erreichen.

Den im vorigen Jahre gezogenen, und in Blumentöpfen an einem frostfreien Orte durch, winteren Pflanzen des Goldlacks, die im Anfange dieses Monats zur Blüte kommen, bricht man die allenfalls erzeugten Seitenzweige aus: theils um sie als Stecklinge zur Vermehrung zu benutzen, theils aber auch, um die Kraft des Stocks mehr auf die Vervollkommnung des Blütenstängels zu leiten; wem mehr an der Größe

der Blumen, als an der Vermehrung durch Stecklinge gelegen ist, der bricht demnach die letztern gleich bei ihrer Entstehung aus. — Die Stecklinge werden, nachdem man ihnen die untersten Blätter genommen hat, ohne weitere Kunstlei (z. B. Spalten, Quetschen des Stängels, oder was sonst die ältern Gartenbücher angeben) an einen schattigen Ort in Erde gesteckt und gehörig feucht erhalten. Zeigen sich die Blumenknospen, die natürlich nur einen kleinen Stängel mit eben so kleinen Blumen bilden können, so bricht man diese aus; die Pflanze bewurzelt sich nun stärker und treibt mehrere Seitenzweige, die späte im Herbst und im Orangeriehaufe im Winter ihre Blumen bringen; und dieß muß der einzige Zweck ihrer Erziehung seyn, weil außerdem die auf obige Art jährlich aus Saamen gezogenen Pflanzen ungleich schöner blühen.

- 3) Sineser Nelken. — Man schätzt gewöhnlich die gefüllten Blumen mehr als die einfachen, aber meines Bedünkens mit Unrecht; denn die wunderschöne Zeichnung der Blumenblätter, die hier die Hauptsache ist, stellt sich bei der einfachen Blume dem Auge weit vollkommener dar, als bei der gefüllten, deren Blätter außerdem auch kleiner als bei jener sind. — In Ansehung der Saat und des Erdreichs, behandelt man sie wie die gemeine Nelke. — Sie dauert zwar 3 bis 4 Jahre im Freien, aber die Blumen werden dann immer kleiner. Am vollkommensten blüht sie im zweiten Jahre (im Junius) und von diesen Pflanzen nimmt man auch den Saamen, und zieht sich alljährlich junge Pflanzen nach.

4) **Nachtviole.** — Sie zeichnen sich weniger durch Schönheit, als durch ihren unvergleichlichen guten Geruch am Abend aus, und dürfen deswegen und wegen ihrer lange dauernden Blüte in keinem Garten fehlen. Man säet sie auf gleiche Art und in gleiches Erdreich, wie den Lack; da sie aber ihre spindelförmige glatte Wurzel sehr tief (zuweilen 1½ u. m. Fuß) in die Erde treibt, so muß man bei dem Ausheben der Pflanzen zum Versehen darauf Rücksicht nehmen, damit die Wurzel nicht beschädigt wird. — Sie dauert 3 bis 4 u. m. Jahre, aber die älteren Stöcke erfrühen gern und bringen auch schwächere Blumenstängel, als die zweijährigen Pflanzen; es ist also auch hier am besten gethan, sich jährlich junge Pflanzen nachzuziehen, um damit die Stelle der älteren zu ersetzen.

Die im vorigem Jahre gezogenen und ins Land versetzten Pflanzen verlieren im Winter Laub und Stängel, welche aber im Frühjahr wieder hervorkommen; nur die älteren Stöcke bleiben zuweilen bei harten Wintern aus. Damit man indessen beim Auflockern des Bodens im Frühjahr die unbelaubten nackten Wurzeln nicht beschädiget, ist es nothwendig, ihre Stelle im Herbst mit einem Stabe zu bezeichnen.

Die im Herbst gelegten und jetzt blühenden Ranunkeln und Anemonen werden fortbauend so behandelt, wie im vorigen Monate (S. 378) gesagt worden ist. — Eben dies gilt von den noch blühenden Hyacinthen und Aurikeln.

Die blühenden Tulpen müssen an mäßig starke Stäbe befestigt werden, weil außerdem die

schweren Blumen, in Verbindung mit den jetzt herrschenden Winden, die hohen schlanken Stängel wenigstens beugen würden, wodurch die Schönheit eines Tulpenbeets viel verliert. Sind es außerlesene Stückblumen, deren Flor man gerne verlängern und in ihrer Schönheit erhalten will, so müssen sie, eben so wie Ranunkeln, Hyacinthen u. s. w. durch ein Verdeck vor Sonnenstrahlen und anhaltenden Regen geschützt werden.

Die im December oder Januar gesetzten Aurikel keimen nun hervor, und es ist daher nothwendig, die Töpfe an einen Ort zu stellen, wo sie nur allein die Morgen- und etwas Abendsonne haben, weil die heißen Sonnenstrahlen die sehr kleinen Pflanzen in einigen Stunden verbrennen würden. Daß sie eben sowohl gegen Schlagregen geschützt werden müssen, versteht sich von selbst. — Die im vorigen Jahre gezogenen Aurikelpflanzen blühen zum Theil jetzt schon zum ersten Mal, zum Theil aber auch erst im künftigen Frühjahr; man zeichnet nun die schönsten aus, um sie nach der Blüte in Töpfe zu versetzen und zu durchwintern; die geringeren gebraucht man zu Abattenblumen. — Die in Töpfen verblüheten älteren Stöcke setzt man in den Schatten und hält sie nur nothdürftig feuchte. Diejenigen, von denen man Samen nehmen will, werden mit einer Nummer bezeichnet, damit man künftig wissen kann, welche Sorten von dieser und jener Farbe fallen.

Die Vermehrung durch Stecklinge, die bei mehreren Sträuchern anwendbar ist, fällt bei den meisten in die erste Hälfte dieses Monats. Am besten geschieht es, wenn die Knospen anzuschwellen

beginnen, und also der Saft wieder in voller Thätigkeit ist; da dieß nun bei einigen früher, bei andern später geschieht, so läßt sich die Zeit dazu überhaupt nicht gewiß bestimmen. — Ueber die Behandlungsart der Stecklinge, enthält das N. T. Garten = Magazin schon mehrere gute Abhandlungen, denen ich hier nichts zuzusehen habe.

Alle im Orangeriehause und in den Zimmern noch befindlichen Gewächse, werden nun in der letzten Hälfte dieses Monats bei guter warmer Witterung vollends heraus geschafft. Man wähle dazu wo möglich trübe Tage, und besonders für diejenigen Gewächse, die im Hause außer dem Sonnenlichte standen, damit die Veränderung nicht zu plötzlich auf sie wirke. Man sehe übrigens den Monat April, im vorigen Hefte, S. 379; und den Monat März, ebendasselbst S. 375.

Die Treibhäuser werden jetzt in Allem noch so gehalten, wie im April gesagt worden ist. Die in der zweiten Abtheilung befindlichen härteren Gewächse, können indessen vor der Hand, und bei schöner warmer Witterung, in das Orangeriehaus an die Fenster gebracht werden, damit sie sich nach und nach mehr an die atmosphärische Luft gewöhnen. Bedürfen sie frischer Erde und größerer Gefäße, so giebt man ihnen beides bei dieser Gelegenheit.

Eine für den Blumisten für das künftige Jahr notwendige Vorrichtung ist in diesem Monate das Erdmagazin, oder die Bereitung einer guten Blumenerde. Die Hauptbestandtheile derselben sind:

1) Pflanzenerde. — Hieher gehören: a) Erde aus hohlen Weiden, Wallnußbäumen u. s. w.

b) Die aus den Holzstämmen genommene Holzerde.
c) Die in den Wäldern auf der Oberfläche des Bodens befindliche schwarze Erde. d) Unkräuter, abgeräumte Bohnenstängel, abgedorrtes Kartoffelkraut, und überhaupt alle abgestorbene, oder als unnütz weggeworfene Pflanzentheile, die man zusammen in eine dazu bestimmte Grube wirft, hier verwesen, und unter öfterem Umstechen zur Erde werden läßt. Die Verwesung wird befördert, wenn man die angefüllte Grube mit einer Lage frischem Rindermist bedeckt.

2) Gute fette Garten = oder lieber Rasenerde: — Die letztere erhält man, wenn man auf einer fetten Wiese oder Viehweide etwan 6 Zoll dicke Rasenstücke stechen läßt, diese auf einen, der Luft und Sonne ausgesetzten Ort in Haufen bringt und nach einigen Monaten öfters umsieht, damit der verwesete Rasen sich mit der Erde vereinigt und die Erdschollen zerstoßen werden. — Diese Erde kann schon im September und October benutzt werden, und ist ohne allen Zusatz, vorzüglich zur Topferde, für Kurikeln und Zwiebelgewächse taugbar.

3) R i n d e r m i s t. — Am besten ist es freilich, wenn man diesen unvermischt mit Stroh und abgetrocknet von einer Viehweide haben kann; da aber Viehtristen bei der jetzt eingeführten Stallfütterung selten sind, so nimmt man statt dessen klaren gut verwesenen Strohmist, und setzt bei der Mischung zur Blumenerde etwas weniger Pflanzenerde hinzu, weil das Stroh schon als ein Theil Pflanzenerde anzusehen ist.

4) Reiner Flußsand.

Alle hier genannte Theile werden in gleicher Menge zusammengemischt und auf einen Haufen geschlagen; man bringt diesen entweder in einen trocknen, aber offenen Schoppen (damit die Luft, die zur Fermentation nöthig ist, einwirken kann), oder bedeckt ihn mit langem Stroh, um übermäßige Feuchtigkeit und Sonnenhitze davon abzuhalten. Alle 4 bis 6 Wochen muß dieser Haufen ein Mal umgestochen werden, damit sich Alles wohl mit einander vermischt, und im folgenden Frühjahr, nachdem sie vorher durchgeseiht worden ist, Gebrauch davon gemacht werden kann.

II. Blühende Pflanzen in diesem Monate.

Außer den vom vorigen Monate fortblühenden:

1) Im Treibhause, erste Abtheilung.

Strelizia Reginae. **. Siehe *N. L. Garten-Magazin* IV. Jahrg. tab. 24 u. VII. Jahrg. tab. 24 u. 25.

2) Im Treibhause, zweite Abtheilung.

Justicia coccinea. *h. B. h.* (5 Fuß). Blumenähre. r. **.

Rochea falcata. *S. N. L. Garten-Magazin* VI. Jahrg. 9. St. tab. 4.

3) Im Drangeriehause:

Albuca altissima. *z.* 2 Fuß lange Blumentraube. w. **.

Astroemeria pelegrina. *z.* n. r. mit gl. **
— — *Ligu.* *z.* n. w. mit gl. u. r. **.

Weibe blühen lange und im Zimmer, oder in der zweiten Abtheilung eines Treibhauses, früher.

Antholyza Aethiopica. *z.* m. r. mit gl. *.

Convolvulus Cneorum. *h. m. r. u.* gl. *. blüht bis September.

Erica amoena. — *E. Australis*. — *E. Bergiana*. — *E. conspicua*. **. (Blüht bis August.) *E. Halicacaba*. — *E. margaritacea*. — *E. marifolia*. — *E. tubiflora*. **. Die Charakteristik derselben findet man in diesem Jahrgange des *N. L. G. M.*

Erythrina corallodendron. *h. B. h.* (10 Fuß) r. *.

Hebenstreitia dentata. *z.* m. Blumenähre. w. mit gl. *.

Hemerocallis coerulea. *z.* m. vielblümig. bl. mit w. **.

Iris Chinensis. *z.* m. vielblümig. r. mit bl. w. und gl. *.

— *pavonia*. *S. N. L. Gart. Mag.* II. Jahrg. S. 261. tab. 16. **.

— *tuberosa*. *z.* n. einblümig, schwarzviolet mit gr. gl. bl. u. r. **.

Maurandia semperflorens. *z.* h. kl. r. *. blüht den ganzen Sommer.

Melianthus major. *h. h.* (4 Fuß.) Blumentraube. r. Immergrün.

Mesembrianthemum pugioniforme. *h. m.* gl. groß. *.

Oxalis purpurea. Siehe *N. L. Gart. Mag.* VII. Jahrg. S. 299. tab. 29.

— *speciosa*. *z.* Stängellos. r. mit. gl. *. Varietät: w. mit gl. u. r.

— *violacea*. *z.* Stängellos. Blumendolde. r. *.

Protea conifera. *h. m.* Blumenkopf. gl.

Rhodora Canadensis. *h. m.* Blumendolde. r. *.

Sophora microphylla. *h. m.* gl.

Sisyrinchium striatum. 4. h. Blumenähre.
gl. mit br. blüht bis August.

4) Im Freien:

- Ajuga pyramidalis*. 4. n. Blumenähre. r. *.
Albica major. 4. z. n. Blumentraube. r. *.
Albica minor. 4. z. n. vielblümig, oliven gr. *.
Amygdalus nana uub *communis*.
Anthyllis montana. 4. m. vielblümig r. *.
blüht bis Julius.
Chionanthus Virginica. 4. h. (10 Fuß) Blumenknospen. w. **.
Cypripedium bulbosum. 4. z. n. gl. mit r. *.
Erinus alpinus. 4. n. Blumentraube. r.
Erythronium dens canis. 4. z. n. vielblümig.
aber auch Varietäten mit r. w. br. gefleckten Blättern und gefüllten Blumen.
Fritillaria Meleagris. 4. z. *. Man hat gegen 25 Varietäten.
— *Persica*. 4. z. m. Blumenähre. r. **.
Gentiana acaulis. 4. n. bl. mit gr. *. blüht zuweilen im Herbst wieder.
Iris aphylla. 4. m. vielblümig r. mit w. *
— *Sibirica*. 4. m. vielbl. bl. mit r. *. — Varietät mit w. Blumen.
Leucoium aestivum. 4. z. n. vielbl. w.
Lupinus perennis. 4. m. Blumentrispe. bl. mit gl. **.
Ornithogalum umbellatum. 4. z. n. Blumenbolbe. w. *.
Polemonium coeruleum. 4. m. vielbl. bl. *.
Rheum. 4. verschiedene Arten.

* * *

J u n i u s.

I. Verrichtungen in diesem Monate.

Das Verpflanzen der Sommergewächse wird in diesem Monate beendet. Auch die im vorigen Monate gesäeten Nelken, Goldlack, Sineser Nelken und Nachtviole werden am Ende dieses Monats zum Theil groß genug seyn, um an den Ort versetzt zu werden, wo sie künftiges Jahr blühen sollen. — Für die aus Samen gezogenen Nelkenpflanzen wählt man ein eigenes Beet in einer lustigen und sonnenreichen Lage, das im vorigen Jahre gedüngt worden war und jetzt nur umgegraben und etwas hoch gelegt wird, damit die überflüssige Feuchtigkeit gehörigen Abzug haben kann; man pflanzt sie im Quincunx und giebt ihnen für jetzt nur 1 Fuß Raum, weil es im künftigen Jahre, wenn die sich einfach zügenden Stöcke ausgezogen werden, schon Raum genug giebt.

Die im Lande und in Töpfen stehenden blühbaren Nelken bringen jetzt ihre Blumenknospe, von welchen die Hauptknospe eines jeden Zweiges des Hauptstängels gewöhnlich die erste und größte Blume liefert. Neben den Hauptknospen, oder dicht unter denselben, kommen aber auch gewöhnlich eine oder mehrere Nebenknospen hervor; da diese den Hauptknospen die Nahrung nehmen und sie also hindern, ihre Blumen in ihrer völligen Größe zu liefern, so müssen sie zeitig und behutsam abgebrochen, oder mit einem Federmesser abgeschnitten werden. Es erzeigen sich nun aber auch zuweilen an den Gelenken des Hauptstängels, in den Blattwinkeln, schwächere Blumenstängel mit Knospen, die ungleich später blühen; diese sind zwar

nicht so schädliche Nahrungsträuber, als jene Nebenknoſpen, aber ſie entſtellen das Ganze und müſſen daher, beſonders bei Stückblumen, die in Töpfen auf der Stellage ſtehen, ebenfalls ausgebrochen werden; bei weniger geachteten Landblumen, kann man ſie um ſo mehr ſtehen laſſen, da ſie hier Nahrung genug haben und ſpäter hin noch ziemlich große Blumen liefern.

Anemonen und Ranunkeln werden nur, ſo wie nach und nach Stängel und Blätter abſterben, bei trockener Witterung aufgenommen; ſie können jedoch auch, wenn ſie dieſes Frühjahr erſt gelegt worden ſind, ohne Furcht für dem Winter im Lande gelaffen werden, da ſie dann im folgenden Frühjahr nicht nur früher (ſchon im April) blühen, ſondern auch größere Blumen, als die im Frühjahr gelegten Wurzeln bringen. Man kann hiernach auch die Flor der Anemonen und Ranunkeln auf folgende, im Blumen-Lexicon Th. I. S. 107 angegebene Art verlängern: Man theilt nämlich die Pflanzung in zwei Theile, wovon wechſelsweiſe der eine im Sommer und der andere im Frühjahr blühet. Z. B. die Abtheilung a würde im Frühjahr 1810 gelegt, ſo blüht ſie im Sommer dieſes Jahres, bleibt zu ihrer Verſtärkung über Winter im Lande, blüht im Frühjahr 1811 zum zweiten Male und wird dann aufgenommen. Die Abtheilung b wird im Frühjahr 1811 gelegt, blüht im Sommer dieſes Jahres und zum zweiten Male im Frühjahr 1812, und wird dann aufgenommen. Die 1811 aufgenommene Abtheilung a wird im Frühjahr 1812 wieder gelegt, u. ſ. f., ſo, daß man jährlich zwei Floren hat. — Das Aufnehmen der Wurzeln ſelbſt geſchieht auf folgende Weiſe:

Man hebt ſie mit dem Spaten heraus, zertheilt die Wurzeln, ſo weit dies thunlich iſt, ſchneidet das etwa noch daran befindliche trockne Kraut ab, reiniget ſie übrigens von allem Unrathe, läßt ſie dann einzeln ausgebreitet im Schatten an der Luft abtrocknen, und verwahrt ſie, wenn ſie völlig trocken und eingeshrumpft ſind, in einer Schachtel an einem trocknen Orte. — Die ſpäter im Frühjahr gelegten und jetzt erſt blühenden Ranunkeln und Anemonen werden behandelt, wie in den vorigen Monaten geſagt worden iſt. Will man Saamen davon ziehen, um neue Spielarten zu erhalten (denn der Vermehrung wegen darf es nicht geſchehen, da dieſe leichter durch Zertheilung der Wurzeln geſchieht), ſo müſſen die Blumen hiezu jetzt gewählt und mit einem nummerirten Stäbchen bezeichnet werden; die Erziehung junger Pflanzen aus Saamen iſt aber langweilig, und die darauf verwandte Mühe wird oft mit ſchlechteren Blumen gelohnt, als die Mutterpflanze gab.

Die nun im Lande verblüheten Hyacinthen werden ebenfalls aufgenommen, ſo bald ihre Blätter zur Hälfte abgeſtorben und gelb geworden ſind; denn läßt man ſie bis zur völligen Trockenheit auf dem Beete und es fällt indeſſen anhaltendes Regenwetter ein, ſo iſt zu befürchten, daß die Zwiebeln anfaulen. Man hebt ſie zu dem Ende an einem heitern, trocknen Tage mit dem kleinen Gartenspaten aus, ſchüttelt die zwiſchen den Wurzeln befindliche Erde ab, und ſetzt ſie, eine an die andere, in einen oder mehrere Erdhaufen, die man vorher auf einer luſtigen, aber nicht zu ſonnenreichen Rabatte gemacht hat: ſo, daß die Erde kaum nur die Zwiebel bedeckt, die Blätter aber nach

außen liegen. Nach 10—14 Tagen werden die Blätter, so wie die Wurzeln, völlig abgetrocknet und die Zwiebeln roth gefärbt seyn; dann nimmt man sie, abermals an einem trocknen Tage, wieder heraus, reiniget sie von den abgestorbenen Blättern und Wurzeln (jedoch ohne die junge Brut abzunehmen, welches der Zwiebel jetzt schädlich seyn würde) und legt sie in einer luftigen Kammer einzeln auf Bretter, wohin keine Mäuse kommen können.

Mit den abgeblüheten Tulpen macht man weniger Umstände und nimmt sie nicht eher auf, als bis Blumenstängel und Blätter ganz abgestorben sind. Man legt sie dann einige Tage an einen luftigen Ort zum Abtrocknen, reiniget sie nun von den abgestorbenen Theilen und verwahrt sie an einem luftigen und vor Mäusen gesicherten Orte. Die junge Brut, wenn sie nicht freiwillig abfällt, darf jetzt ebenfalls noch nicht abgenommen werden. — Einige wollen, daß man gleich nach der Blüte die Saamenknöpfe abschneiden soll, damit die Zwiebel mehr erstarke; die Erfahrung hat aber gelehrt, daß die Blätter solcher Zwiebeln 14 Tage früher verdorren, die Vegetation also 14 Tage früher beendigt wurde, und mithin die Zwiebel in Ansehung der Größe unmöglich dadurch gewinnen konnte.

Narcissen, Sonquillen, Tazetten, Crocus und mehrere kleine Zwiebelgewächse werden nur alle 3 Jahre aufgenommen und dann eben so behandelt, wie die Tulpen.

Die in der zweiten Abtheilung des Treibhauses stehenden Gewächse können nun von der Mitte dieses Monats an, die härtern ins Freie
A. Z. Gart. Mag. VIII. Jahrg. II. St. Novemb. 1811.

auf die bedeckte Stellage, die zärtlichern aber in den Sommerkasten gebracht werden. Eben so auch alle zärtlichern Capflanzen, die man bisher noch im Drangeriehaufe hinter den Fenstern oder in Zimmern aufbewahrte.

Das Begießen geschieht nun bei zunehmender Wärme am Abend, damit die Feuchtigkeit den Pflanzen länger zu gute kommt, als wenn man erst am Morgen begießt. Solchen Pflanzen, die eine stete Feuchtigkeit verlangen, giebt man Unterschnäpfe. Treten Nothfälle ein, wo man am Tage bei großer Hitze gießen muß, so darf dies nur mit an der Sonne erwärmtem Wasser geschehen und mit der Vorsicht, daß das Wasser nur in die Erde, aber nicht an die Pflanze kommt.

II. Blühende Pflanzen in diesem Monate.

1) Im Treibhause, zweiter Abtheilung, oben im Sommerkasten:

Abroma augusta. h. B. h. (8—12 Fuß.) r. *.

Arum pictum. 4. z. Siehe A. Z. Gart. Mag. VIII. Jahrg. tab. 21.

Canna Indica. 4. m. Blumenähre, gl. mit r. **.

— *glauca*. 4. h. gl. *.

Hibiscus rosa Sinensis. h. B. h. r. groß, einfach und gefüllt **.

Jatropha multifida. h. h. (10 Fuß) Blumenbolde, r. *.

Ixora coccinea. h. B. h. Blumenbolde, r. **, blüht selten.

Pitcairnia bromeliaefolia. 4, m. Blumenähre, r. **.

- Pitcairnia latifolia* 4 Die Blätter ausge-
nommen, der vorigen gleich.
- e) Im Orangeriehaufe (jetzt im Freien).
- Ajuga Orientalis*. 4 n. r. *.
- Amaryllis equestris*. 4. z. n. r. mit gl. *.
- Asclepias Curassavica*. 4. m. r. *. blüht bis
in den Herbst.
- Azalea nudiflora*. 4. h. (3—4 Fuß) vielblümig.
r. oder w. oder r. mit w. *.
- Calla Aethiopica* 4. z. m. w. *. (sonst Colo-
casia genannt)
- Chironia baccifera*. 4. m. r. *. blüht bis in
den Herbst.
- *frutescens*. 4. m. r. größere Blume, *.
blüht bis in den Herbst.
- Chrysanthemum Indicum*. 4. m. r. groß,
gefüllt **.
- Cistus albidus*. 4. h. (4 Fuß) r. groß *. immer-
grün.
- *Creticus*. 4. h. (4 Fuß) r. *. die bleibenden
Blätter wohlriechend.
- *ladaniferus*. 4. h. (5 Fuß) w. mit r. groß. **.
- *laurifolius*. 4. h. (6 Fuß) w. groß. *
- Clematis florida*. 4. h. kl. w. *. blüht den gan-
zen Sommer.
- Convolvulus Canariensis*. 4. h. kl. bl. *.
blüht bis August
- *Cantabrica*. 4. m. r. *. blüht bis August.
- Dracocephalum Canariense*. 4. 4. m. Blu-
mendähre. bl. aber auch Varietät mit r.
und w. Blumen.
- Erica abietina*. — *E. comosa*. — *E. lanata*.
— *E. urceolaris*, deren Charakteristik in dies-
sem Jahrg. des *N. F. G. M.* zu finden ist.
- Euphorbia mellifera*. 4. n. gl.
- Fuchsia coccinea*. 4. n. r. **. blüht bis August.
- Genista florida*. 4. h. gl. wohlriechend.
- Gladiolus*. Mehrere Arten. *)
- Gomphrena globosa* © m. Blumenköpfe. r. *.
Var. mit w. u. bl.
- Haemanthus puniceus* 4. n. Blumentr. gl.
- Hibiscus Manihot*. 4. m. gl.
- Houstonia coerulea*. 4. n. bl. anspruchlos, aber
nett.
- Landana aculeata*. 4. h. Blumendolden. gl. *.
- *camara*. 4. h. Blumendolden. gl. mit r. *.
- *involucrata*. 4. m. Blumenähren r. *.
- Diese und die vorigen blühen bis October.
- *mixta*. 4. m. Blumendolde gl. mit r.
- *odorata*. 4. m. Blumendolde. w. wohlrie-
chend.
- Lavandula pinnata*. 4. n. Blumenähre. w. mit
r. *. blüht bis October.
- *stoechas*. 4. n. Blumenähre. r. *.
- Lavatera maritima* u. *Lavat. Olbia*. 4. m. r. *.
- Lilium Catesbaei*. 4. z. m. einblümig; r. mit
gl. und bl. **.
- Lotus hirsutus*. 4. m. Blumendolde; w. mit r.
Roth. *.
- *jacobaeus*. 4. 4. m. br. mit gl. *.
- Lychnis coronata*. 4. m. gl. groß. **.
- Mahernia diffusa*. 4. kr. r.
- *pinnata*. 4. n. r. *.
- Malva elegans*. 4. m. w. *.
- *fragrans*. 4. m. wohlriechend.

*) Eine charakteristische Zusammenstellung, dieser fast
durchaus sehr schönen Blumengattung, folgt in ei-
nem der künftigen Hefte des *N. F. G. M.*

- Malva miniata*. p. m. r.^* . blüht bis in den September.
Melia Azedarach. $\text{p. B. h. (6-8 Fuß) bl.}^*$.
Mesembrianthemum aureum. $\text{p. m. gl. mit r.}^*$. blüht bis August.
 — *barbatum*. p. m. r.^* .
 — *corniculatum*. p. n. gl.^* .
 — *splendens*. p. n. w. groß.^* .
Moraea iridioides. $\text{p. z. n. w. mit gl. u. bl.}^{**}$.
Oenothera rosea. p. n. r.^* . blüht bis Sept.
Olea Europaea. $\text{p. B. h. (16 Fuß) Blumen- traube, w.}^*$. immergrün.
Panocratium maritimum. $\text{p. z. m. vielblümig, w. groß.}^*$.
Pelargonium. Die meisten Arten.
Phlox subulata. p. n. r.^* .
Plectranthus fruticosus. $\text{p. m. bl. blüht bis September.}$
Pyrus spectabilis. $\text{p. Siehe N. F. Gart. Mag. V. 81. tab. 8.}$
Salvia aurea. $\text{p. n. Blumentraube, gl. groß, blüht den ganzen Sommer.}$
 — *Canariensis*. $\text{p. n. Blumentraube, r. mit w. blüht den ganzen Sommer.}$
 — *coccinea*. p. m. r.^* .
 — *formosa*. p. m. r.^{**} .
 — *pseudococcinea*. p. m. r.^{***} .
Rhododendron Ponticum. $\text{p. h. (8 Fuß) Blumentraube, r. mit w. u. gl. groß.}^*$.
Silene fruticosa. $\text{p. m. Blumentippe, r.}$
 — *gigantea*. $\text{p. n. Blumentraube, w. mit br.}^*$.
Sisyrinchium Bermudiana. $\text{p. n. vielblümig, bl. mit gl.}^*$.
Spigelia Marylandica. $\text{p. m. Blumentraube, gl. groß.}^*$. blüht bis August.
Stachys coccinea. $\text{p. m. Blumenquirl, r.}^{**}$.
Struthiola erecta. p. n. w.^* . blüht bis August.
Trichosanthes anguina. $\text{p. h. kl. w. die Frucht schlangenförmig.}$
 3) Im Freien:
 Anemonen und Ranunkeln, die im Frühjahr gelegt wurden.
Alettris farinosa. $\text{p. z. m. Blumenschirm, w.}^*$.
Amaryllis formosissima. p.^{**} .
Amethystea coerulea. $\text{p. n. Blumenschirm, bl.}^*$.
Antirrhinum triste. $\text{p. n. kr. gl. mit r. gestreift.}^*$.
Asphodelus luteus. $\text{p. h. gl. wohlriechend; blüht bis August.}$
Astrantia major. $\text{p. m. Blumendolbe, r. od. w.}$
Calendula hybrida. $\text{p. n. einblümig, bl. w. und r. blüht nur am Tage.}$
Campanula Carpatica. p. n. bl.
 — *grandiflora*. p. n. bl.^* .
 — *medium*. $\text{p. m. r. und w. blüht bis September.}$
Centaurea montana. p. m. bl.^* .
 — *napifolia*. $\text{p. m. r. Strahlen und w. Scheibe.}^*$.
Cerithe major. $\text{p. m. vielbl. r.}^*$.
Clematis erecta. $\text{p. h. Blumentraube, w.}^*$. wohlriechend.
 — *integrifolia*. p. h. bl. groß.^* .
Crepis barbata. $\text{p. n. gl. Strahlen, und bl. Scheibe.}^*$.
 — *rubra*. p. n. r.
Doronicum Pardalianches. $\text{p. m. einbl. gl. groß.}^*$.

- Erodium Romanum*. ☉. Stängellos. r. *.
Gentiana lutea. 4. m. gl. groß. *.
Glycine comosa. 4. m. Blumentraube. bl. *.
Hibiscus Trionum. ☉. n. gl. auf Violet. *.
Hypericum Ascyron. 4. m. vielbl. gl. groß.
Iris biflora. r. und bl. mit gl. blüht zuweilen im
Herbst zum zweiten Mal.
— *graminea*. bl. mit gl. * und wohlriechend.
— *lurida*. r. mit gl.
— *Sambucina*. gl. mit bl. **. u. wohlriechend.
— *Susiana*. **. verlangt eine Winterdecke von
Laub.
— *variegata*. — *I. versicolor*. — *I. Xiphium*.
Viele Varietäten.
Lilium Kamtschatcense. 4. z. m. vielbl. gl.
mit r. *.
— *candidum*. Verschiedene Varietäten.
— *superbum*. 4. z. h. vielbl. gl. m. Schwarz. *.
Linum alpinum. 4. n. bl. groß. *.
Lupinus. Mehrere Arten.
Lysimachia Ephemerum. 4. m. w. mit r. *.
blüht bis August.
Phlomis tuberosa. 4. h. r.
Silene Armeria. ☉. m. Blumenbolbe. r. *. blüht
bis August.
— *fruticosa*. 4. m. Blumenrispe. r.
— *gigantea*. 4. h. Bltraube. w. mit br. *.
Spiraea salicifolia. 4. h. (4—5 Fuß). Bltraube.
r. oder w. *. blüht fast den ganzen Sommer.
Stachys lanata. 4. m. Blumenquirl. r. *. blüht
bis August.
Tradescantia Virginica. 4. m. Blumenbolbe.
bl. *. Var. w. u. r.
Verbascum phoeniceum. ♂. 4. m. bl.
mit gl. *.

An Sträuchern.

- Bignonia catalpa*. 4. B. h. (15—18 Fuß) viel-
blümlig. bl. mit gl. *.
Cephalanthus Occidentalis. 4. h. (6—7 Fuß.)
w. wohlriechend.
Clematis viticella. 4. h. kl. bl. ober r. gefüllt. *.
blüht bis August.
Liriodendron Tulipifera. 4. h. gl. groß. *.
Tamarix Germanica. 4. h. (6 Fuß) Blumen-
ähre. r. *.

* * *

Juli u. s.

I. Verrichtungen in diesem Monate.

Der Saame der Kurikeln und Pri-
meln, fängt nun an zu reifen; so bald dem-
nach die Saamenknöpfe ihre grüne Farbe verlie-
ren, sich braun färben und in der Mitte mit einem
kleinen Punkte sich öffnen, so schneidet man den ganz-
en Stängel ab und bringt ihn aufrecht gehalten
(damit der feine Saame nicht aus der Oeffnung
falle) in eine offene Schachtel in ein luftiges Zim-
mer, wo die übrigen Knöpfe vollends nachreifen.
— Die aus Saamen gezogenen jungen Kurikel-
pflanzen werden jetzt zum Theil zum Versehen
stark genug seyn. Man hebt diese also aus und
pflanzet sie vor der Hand auf ein schattiges Beet in
einer trocknen Lage, wo sie den Winter recht gut
ausbauern; erst zur Zeit der Blüte (gewöhnlich im
folgenden Frühjahr) werden diejenigen die es wür-
dig sind, in Blumentöpfe verpflanzt. Sie ver-
langen ein fettes lockeres Erdreich, aber den frischen
Dünger muß man vermeiden.

Die nun blühenden Nelken schützt man durch vorgehängte Matten von 9 bis 5 Uhr vor der Sonne; diejenigen hingegen, die man zum Saamentragen ausgezeichnet hat, müssen der Sonne und dem Thau ausgesetzt, vor Regen aber geschützt werden. — Von den im Lande zum ersten Mal blühenden Nelken werden die einfachen ausgezogen und weggeworfen; schöne volle Blumen, werden dagegen ausgezeichnet und nummerirt, um sie im Herbst in Töpfe zu setzen. — Mit dem Ablegen wird auf die bekannte Weise fortgefahren.

Alle in Töpfen stehende und jetzt verblüthete Capische Zwiebelgewächse werden nun an einen schattigen Ort gestellt und bis zu der Zeit, wo ihre Vegetation wieder beginnt (zu Ende des Augusts), nicht mehr begossen. Es ist nicht allein hinreichend, sondern auch der Schönheit der Flor zuträglich, wenn sie nur alle 3 Jahre veretzt und bei dieser Gelegenheit von der jungen Zwiebelbrut befreit werden.

Den frühzeitig verblütheten perennirenden Staudengewächsen, die entweder keinen Saamen tragen, oder deren Saame nicht geachtet wird, schneidet man jetzt die Stängel einige Zoll hoch über der Erde ab: theils um eine unangenehme Ansicht zu vermeiden, theils auch damit die jungen Wurzelsprossen — die man entweder künstig zur Vermehrung der Art abnehmen will, oder die im folgenden Jahre blühen sollen — erstarken.

Das Begießen der Landpflanzen bindet sich jetzt und in dem künftigen Monate, bei sehr heißer Witterung, an keine bestimmte Zeit; sondern man

begießt — besonders die blühenden Pflanzen — so oft es die Noth erfordert; daß dazu in einem Kübel vorräthig stehendes und von der Sonne erwärmtes Wasser genommen werden muß, ist schon im vorigen Monate gesagt worden. Den auf der bedeckten Stellage stehenden Topfgewächsen giebt man in den Mittagstunden durch vorgehängte Matten oder Tücher Schatten und begießt sie nur des Abends; sehr gut ist es hierbei, wenn außer dem Begießen der Erde, auch die ganze Pflanze, vermittelst eines feinen Spritzers an der Gießplanne, angesprengt und erfrischt wird.

Uebrigens sind alle, im vorigen Monate angegebene Geschäfte, theils fortzusetzen, theils zu beendigen.

II. Blühende Pflanzen in diesem Monate.

1) Im Treibhause, erste Abtheilung.

Hibiscus speciosus. h. h. r. groß. **.

2) Im Treibhause, zweite Abtheilung (oder im Sommerkasten.)

Ayenia pusilla. ☉. 4. n. zwei bis vierblüthig. r. **. blüht bis November.

Crinum Americanum. 4. z. n. vielbl. w. *. wohlriechend.

— *Asiaticum*. 4. z. m. vielbl. w. *.

Cyrilla pulchella. 4. n. r. **. blüht bis in den Herbst.

Gloriosa superba. Siehe A. T. Gart. Mag.

VI. 57. tab. 7.

Jasminum Sambac. h. m. w. wohlriechend.

Kaempferia Galanga. 4. n. stiellos. w. mit r. *. wohlriechend.

- Limodorum altum*. 2. m. Blumentr. r. mitw. und gl. *.
 — *tuberosum*. 2. n. Blumenähre. r.
Passiflora alata. 2. h. r. **. Siehe *N. L. Gart. Mag.* V. tab. 22.
Portlandia grandiflora. 2. B. h. (15 Fuß) w. mit gl. groß. **. wohlriechend.
Volkameria inermis. 2. m. Blumentrispe. w.
- 3) Drangeriehaush-Pflanzen. (jetzt im Freien).
Albuca Abyssinica. 2. z. h. gl.
Amellus lychnitis. 2. m. viol. Strahlen und gelbe Scheibe. *.
Anthericum frutescens. 2. n. gl.
Apocynum androsaemifolium. 2. m. r. *.
Aristea cyanea. 2. z. n. bl. *.
Arum colocasia. 2. z. m. w. *.
Azalea viscosa. 2. h. vielblütig w. r. und bunte Blume.
Centaurea argentea. h. n. gl. Blätter silberfarbig. *.
 — *cineraria*. 2. m. r.
Chelone barbata. 2. n. r. *.
Cobaea scandens. 2. kl. h. (20 u. m. Fuß.) bl. groß. *. blüht bis in den Herbst.
Colutea frutescens. 2. m. r. **.
Crassula coccinea. 2. m. Blumenbolde. r. **.
 — *Cotyledonis*. 2. m. Blumentrispe. r. *.
Erica cerinthoides. **. — *E. cruenta*. **. — *E. triflora*. — *E. ventricosa*.
Erigeron viscosum. 2. m. gl. wohlriechend.
Erodium incarnatum. 2. n. r. mit gl. *.
Eucomis punctata. 2. z. m. w. mit r. **.
Gardenia florida. 2. m. w. gefüllt, groß. *. und wohlriechend.
- Glycine frutescens*. 2. h. kl. r. *. blüht bis in den September.
 — *rubicunda*. 2. h. kl. r. groß. *.
Gnaphalium ignescens. 2. m. Blumentöpfe. gl., dann r. *.
Gorteria rigens. 2. 2. n. kr. gl. mit Schwarz. **.
Grewia Occidentalis. 2. h. (10 Fuß.) r. *.
Hemimeris coccinea. 2. n. r. *.
Hibiscus Abelsonschus. 2. 2. m. gl. mit r. groß. *.
 — *palustris*. 2. m. r. *.
 — *Syriacus*. 2. m. r. groß. Var. w. mit r. gl. bl. *.
Jasminum Azoricum. 2. m. w. wohlriechend.
 — *grandiflorum*. 2. m. r. mit w. *. blüht bis October.
 — *odoratissimum*. 2. m. gl. wohlriechend.
 — *officinale*. 2. m. Stbolde. w. wohlriechend.
Lobelia cardinalis. 2. m. Blumenähre. r. **.
 — *fulgens*. Siehe *N. L. Gart. Mag.* 1808. S. 380. tab. 23.
Magnolia grandiflora. 2. B. h. (18 u. m. Fuß) w. sehr groß. *.
Malva moschata. 2. m. w. wohlriechend.
Manulea tomentosa. 2. m. gl., der filzigen Blätter wegen *.
Melaleuca armillaris. 2. m. w.
 — *thymifolia*. Siehe *N. L. Gart. Mag.* VI. 132. tab. 44.
Mesembrianthemum spectabile. 2. n. kr. r. groß. **.
Nolana prostrata. Siehe *N. L. Gart. Mag.* VII. tab. 30.
Passiflora coerulea. Ist allgemein bekannt.
 — *incarnata*. r. **.

- Phlomis fruticosa. \mathfrak{p} . h. (4 Fuß) gl. groß.
 — Leonurus. \mathfrak{p} . h. (6 Fuß) r. **.
 Punica Granatum. \mathfrak{p} . r. *. Var. mit gefüllter
 w. Blume. Noch selten.
 Scabiosa Africana. \mathfrak{p} . m. r.
 Selago corymbosa. \mathfrak{p} . m. Blumenbolbe, w. *.
 Sempervivum arachnoideum. \mathfrak{v} . n. r.
 Senecio elegans. \odot \mathfrak{m} . r. *. blüht bis
 October.
 Stapelia. Mehrere Arten, deren Beschreibung
 hier zu weitläufig werden würde. Man sehe
 davon den 2ten Band des Blumen-
 Lexicons.
 Trachelium coeruleum. \odot \mathfrak{m} . strauchartig, m.
 Blumenbolbe, bl. klein *.
 Veltheimia uvaria. \mathfrak{v} . z. m. Blumenähre, gl.
 mit r. **.
 — viridifolia. \mathfrak{v} . z. n. Blumenkolben, r. mit
 gl. *.
 Verbena Aubletia. \odot \mathfrak{m} . r. *. blüht bis
 September.
 — Bonariense. \mathfrak{p} . \mathfrak{v} . Blumenähre, bl.
 — triphylla. \mathfrak{p} . m. Blumenpyramide, w. *.
 die Blätter wohlriechend.
 Veronica decussata \mathfrak{p} . m. Blumentraube, w.
 klein. Der Strauch *.

4) Im Freien.

- Achillea. \mathfrak{v} . verschiedene Arten.
 Aconitum. \mathfrak{v} . verschiedene Arten.
 Alcine perfoliata. \odot . h. gl. blüht bis Sept.
 Anthericum Liliastrum. \mathfrak{v} . n. w. *. und
 wohlriechend.
 Antirrhinum triornithophorum \odot \mathfrak{v} . h. r. *.
 — purpureum. \mathfrak{v} . m. r. oder bl. *.

- Aster praecox. \mathfrak{v} . m. einblümig, bl.
 Athanasia annua. \odot . m. gl. *.
 Atropa physaloides. \odot . h. bl. *.
 Campanula persicifolia. \mathfrak{v} . mit bl. ober w.
 gef. Blumen. *.
 — pyramidalis. \mathfrak{m} . \mathfrak{v} . m. bl.
 Catananche coerulea. \mathfrak{v} . h. einblümig. Strah-
 lenblume, bl. *. blüht bis in den Herbst.
 Collinsonia Canadensis. \mathfrak{v} . m. r. *. blüht bis
 in den Herbst.
 Coreopsis verticillata. \mathfrak{v} . m. Strahlen, gl.
 Scheibe r. groß. *.
 Datura fastuosa. \odot . h. r. groß. *.
 Erigeron purpureum. \mathfrak{v} . m. r.
 Eryngium Alpinum. \mathfrak{v} . m. bl. *.
 Eupatorium altissimum. \mathfrak{v} . h. w.
 — coelestinum. \mathfrak{v} . m. bl. *.
 — purpureum. \mathfrak{v} . m. r. mit w. *.
 Iris xiphioides. Bis 40 Varietäten.
 Lilium Canadense. \mathfrak{v} . z. h. vielbl. gl. mit r. *.
 Phlox setacea. \mathfrak{v} . m. Blütenbolbe, r. *.
 — suaveolens. \mathfrak{v} . m. Blumentraube, w. wohl-
 riechend.
 Polygonum Orientale. \odot m. Blumenähre, r.
 klein. *. blüht bis October.
 Rudbeckia purpurea. \mathfrak{v} . h. r. **. blüht bis
 September.
 Scabiosa grandiflora. \mathfrak{v} . m. bl. groß. *. Noch
 selten.
 Sedum populifolium. \mathfrak{p} . n. Blumentraube r.
 klein. *.
 Silene quinquevulnera. \odot . n. r. mit w. klein,
 nett.
 Sonchus macrophyllus. \mathfrak{v} . h. Blumenrispe,
 bl. *.

Sträucher, die im Freien blühen.

Astragalus galegiformis. P. h. gl.

Eleagnus angustifolia. P. h. (12 Fuß) w. mit gl. wohlriechend.

Hydrangea arborescens. P. h. (3—4 Fuß)
Blumendolde. w. klein.

Außer diesen noch eine Menge allgemein bekannter perennirender und Sommergewächse.

A u g u s t.

I. Verrichtungen in diesem Monate.

Die sowohl im Lande als in Töpfen stehenden Kurikel werden, wenn sie 3 Jahre gestanden haben, umgelegt und mit frischer Erde versehen; die bewurzelten Ableger werden bei dieser Gelegenheit abgenommen und anderweitig verpflanzt. Nur ausgezeichnete Stückblumen werden in Töpfe gesetzt, die man mit der im Mai angegebenen guten Blumenerde füllt; die übrigen bringt man auf ein gut zubereitetes, etwas abhängig gebautes Beet, welches nur Abends einige Stunden von der Sonne beschienen wird.

Die von den Nelken im Junius gemachten Ableger, werden sich nun bewurzelt haben; in diesem Falle löst man sie auf die bekannte Weise vom Mutterstocke ab und versehen sie entweder in Töpfe oder in freies Land ins Winterquartier. Bei dem Versetzen in Töpfe bringt man entweder nur einen Ableger in jeden Topf, worinnen er bleiben und blühen soll, und in diesem Fall setzt man ihn sogleich in gute Blumenerde; oder man hat die Absicht, sie nur in Töpfen zu durchwintern und im Frühjahr anderweitig zu versehen: hier können 4 Ableger in einen, mit gemeiner Gartenerde gefüllten, Topf gepflanzt werden. — Am besten und sichersten überwintert man aber die Ableger im freien Lande, wenn man dazu eine, gegen Abend an einem Gebäude gelegene, Rabatte wählet, die man 1 Fuß höher als die Grundfläche des Gartens legt, und deren Erdreich aus gemeiner, zum dritten Theil mit Flußsand vermischter Gartenerde besteht. Etwa 1 Fuß über dem Beete, befestigt man an dem Gebäude, vermittelst einiger Thürhaken, eine bewegliche bretterne Dach-

ung, die die Länge des Beetes hat und etwa $\frac{1}{2}$ Fuß dreiter ist, und die man bei guter Bitterung aufschlägt, bei nasser Bitterung hingegen (wenn zumahl darauf folgende Nachfröste zu befürchten sind) herabläßt; denn wenn auf diese Art die Pflanzen nur vor überflüssiger Nässe geschützt werden, so schadet ihnen auch der Frost nicht. Auch die Kurikel können auf einem solchen Beete sehr vortheilhaft durchwintert werden. Man giebt auf diesem Winterquartiere den Nelkenablegern 4 Zoll Raum und versehen sie nicht eher als im Mai, an den Ort ihrer künftigen Bestimmung in bessere Erde. — Will oder kann man die Fächer jetzt nicht versehen, so trennt man sie wenigstens, indem man die Gelenke durchschneidet, von dem Mutterstocke, neben welchem sie übrigens bis zum künftigen Frühjahr stehen bleiben können. — An den Saamen tragenden Stöcken öffnen sich nun die Kapseln und zeigen den braunen Saamen; man schneidet sie daher an einem trocknen Tage ab, und verwahrt sie mit dem Saamen an einem trocknen Orte bis zum künftigen Gebrauche, da dann der Saame erst aus den Kapseln genommen wird. — Die verblühten Stängel, von welchen man keinen Saamen ziehen will, und an welchen sich auch keine Knospen zur spätern Blüte zeigen, werden abgesehritten, und die bewaehlten Stäbe zum ferneren Gebrauche ausgezogen und aufgehoben.

Anemonen- und Ranunkelwurzeln, ingleichen alle Zwiebelgewächse, die im Winter gerieben werden sollen, müssen aufs späteste am Ende dieses Monats in Töpfe gesetzt werden, damit sie sich vor dem Winter noch gehörig bewurzeln können. Man läßt sie vor der Hand im Freien stehen und begießt sie nur bei anhaltender trockner Bitterung nothdürftig.

Die in den vorigen Monaten verblühten perennirenden Staudegewächse werden nun, wenn sie drei Jahre lang an einem Orte gestanden haben, entweder anderweitig versehen, oder mit frischer Erde versehen, und bei dieser Gelegenheit durch Wurzeltheilung vermehrt und verjüngt. — Dasselbe gilt auch von den Lilien, Fritillarien und andern ähnlichen Gewächsen mit nackter schuppiger Zwiebel, die nicht lange an der Luft liegen darf, sondern bald möglichst wieder in Erde gelegt werden muß.

Das Einsammeln der reifen Saamen nimmt in diesem Monat seinen Anfang und dauert den ganzen Herbst hindurch fort. Der Handesgärt-

ner, denn mehr an der Quantität als Qualität des Saamens liegt, läßt dazu alle Blumen einer Pflanze in Saamen gehen; der Blumist zeichnet hingegen nur die ersten und vollkommensten Blumen zur Reifung des Saamens aus und schneidet die übrigen ab, so bald sie zu wanken anfangen, wodurch bei einigen Gewächsen die Stör auch verlängert und verschönert wird. — Das Einsammeln muß so viel möglich bei trockner Witterung geschehen und sobald sich Blumenstängel und Kapseln entfärben und gelb werden; man schneidet sie sodann ab und legt sie zum Nachreifen und völligen Abtrocknen an einen luftigen, aber nicht sonnigen Ort. Die Saamen läßt man gerne bis zum Gebrauch in ihren Kapseln; da dies aber bei einer Menge von verschiedenen Sämereien viel Umstände oder häufige Irrungen veranlassen würde: so ist es auch gar nicht nachtheilig, wenn man sie gleich nach dem Abtrocknen reiniget und in leinenen Beuteln, oder in Papier eingekapselt und mit den Namen überschrieben, aufhebt.

In der Hälfte dieses Monats kann man auch noch Wintererbojen säen, die man dann im folgenden Monat, so bald wie möglich auf ein solches Beet, wie oben zum Winterquartier der Reiskenscher angegeben ist, 6 Zoll weit verpflanzt und hier also im Freien durchwintert. So empfindlich erwachsene Erbojen für einen freien Winterstand sind, so gut sind dagegen, und auf diese Art, die im August gelädeten Erbojenpflanzen im freien Lande durchzubringen; nur muß das Beet bis in den Mai (wo die Pflanzen auf die bekannte Weise 1½ Fuß weit in 2 und versetzt werden) gegen Morgen- u. Mittagssonne völlig gesichert seyn. Diese Spätsaat und Pflanzung gewährt den Vortheil, daß die Stöcke im folgenden Jahre ihre Knospen viel zeitiger zeigen, und daß man also den Uebelstand der Frühjahrsaat: viel leere Stöcke auswintern zu müssen, gänzlich vermeidet.

Die übrigen in diesem Monat noch vorlaufenden Geschäfte, siehe im Julius.

II. Blühende Pflanzen in diesem Monate.

Außer den im vorigen Monate angegebenen, blühen jetzt:

1) Im Treibhause, zweiter Abtheilung.

Agapanthus umbellatus, 4. z. m. bl. *.

2) Drangeriehaus = Pflanzen.

Aloe picta, 4. n. r. mit bl. *.

N. L. Garten-Mag. VIII. Jahrg. II. St. Novemb. 1811.

Amaryllis aurea, 4. z. m. gl. *.

— *sarniensis*, 4. z. n. r. *. (blüht nur ein Jahr um andere.)

Bignonia capreolata, 4. h. kl. r. **.

— *Pandorea*, 4. h. kl. w. mit r. *.

Chelone glabra, 4. m. w. *. blüht bis in den Herbst.

Cotyledon haemisphaerica, 4. n. Blumenrispe, gr. u. r. *.

— *orbiculata*, 4. n. Blumenrispe, r. die Blätter gr. mit r. Rante **.

— *spuria*, 4. n. Blüthe, gl. *.

Cyclamen Europaeum, 4. n. r. od. w. *. Siehe N. L. Gart. Mag. II. S. 225.

Erica aggregata. — *E. coccinea*. — *E. curviflora*. — *E. incarnata*. — *E. rubens*. — *E. tubulosa*; sind in diesem Jahrgange des N. L. Gart. Magazins ausführlich beschrieben.

Haemanthus coccineus, 4. z. m. vielbl. r. **. blüht nicht alljährlich.

Iberis sempervirens, 4. n. w. immergrün, blüht den ganzen Winter.

Mesembrianthemum tenuifolium, 4. n. kr. r. *.

Metrosideros lanceolata, 4. m. Blumenähre, w. mit r. die Blätter wohlriechend.

Protea argentea, 4. h. (6 Fuß). Blumenköpfe, gl. — *cinerea*, 4. m. Blumenköpfe, gl.

— *grandiceps* und *Protea speciosa*. Siehe N. L. Gart. Mag. V. S. 132. tab. 9 u. 10.

Stevia salicifolia, 4. m. Blüthe, r. od. w.

— *serrata*, 4. m. Blüthe, w. klein. *.

Tagetes lucida, 4. m. Blüthe, gl. klein; blüht bis October.

4) Im Freien.

Rabatten = Pflanzen.

Browallia elata, 4. m. gl. u. bl. *.

Gaura biennis, 4. h. Reith r. Krone w. *.

Glycine Apios, 4. m. r. wohlriechend.

Zinnia elegans, 4. m. einblüthige Strauch r. Scheibe, gl.

Sträucher

Bignonia radicans, 4. h. kl. feuerroth; groß. **.

(Der Schluß folgt.)

2.

Acanthus mollis. (Rechte Varenklau.)

Eine schöne Bierpflanze.

(Mit Abbildung auf Tafel 42).

Wir haben bekanntlich 14 verschiedene *Acanthus*-Arten, allein unter allen ist dieser ächte *Acanthus*, dessen Vaterland Italien, Griechenland und Klein-Asien ist, die schönste, und wegen ihres überaus schönen Habitus, eine wahre Bierpflanze unserer Blumengärten. Schon das Alterthum räumte dem *Acanth* diesen ästhetischen Vorzug ein, denn, nach *Plinius* Erzählung, nahm ein alter griechischer Architect *Kallimachus* die schöne Form seiner Blätter zur Verzierung des Capitäls der corinthischen Säule, als er ein rundes, mit einer Steinplatte bedecktes Korbchen, welches man mit Spielzeug (*Crepundiis*) angefüllt, auf das Grab eines Kindes, als ein Todtenopfer, und zwar durch Zufall gerade auf eine *Acanthus*-Pflanze, gesetzt hatte, und er die Korbchen mit den zierlichen Blättern derselben rundumwachsen sahe.

Diese Pflanze hat eine dicke fleischige Wurzel, welche tief in den Boden geht, und ein mäßiges fettes Erdreich verlangt. Aus der Wurzel treiben, als eine reiche schöne Staube, unmittelbar die Blätter hervor, welche dunkelgrün, glatt, fast 1 Schuh lang, abwärts gebogen, und mit sehr schön ausgeschnittenen Lappen versehen sind. Zwischen diesen Blättern, treibt aus dem Herzen der Pflanze ein gerader, 2 bis 3 Fuß hoher starker Blumenstängel hervor, welcher rundum mit weißen, ins Röthliche spielenden Lippen-Blumen (deren natürliche Größe und Bau die Figur A. zeigt) besetzt ist. Diese blühen mit dem fortwachsenden Stängel immer nach und nach auf, und dauern ziemlich lange, so daß diese Pflanze vom Junius an bis zum September immer fortblühet, und ein überaus schönes Ansehen gewährt.

Sie ist eine Gewächshaus-Pflanze und dauert, ungeachtet sie im Sommer im Freien blühet, dennoch unsere Winter nicht aus; daher ihr Saame auch bei uns in Deutschland selten zur Reife kommt, und ihre Verwehrung daher am sichersten durch Ableger, die man ihr im Frühjahr vorsichtig ab-

nimmt, geschieht. Sie verlangt ein fettes Erdreich, und einen weiten, etwas tiefen Topf; darf aber im Winter im Gewächshause nicht sehr feucht gehalten werden, weil sonst ihre Wurzel leicht fault. Die Blüte ist ohne Geruch, und die Pflanze empfiehlt sich bloß durch ihr schönes, reiches und prächtiges Ansehen allen Blumenliebhabern, welche sie bei allen Handels-Gärtnern finden können.

3.

Verfahren, um von der blauen Passionsblume (*Passiflora coerulea*) reife Früchte zu erziehen.

Dieser rankende Strauch ist wegen seines angenehmen Wuchses und seiner schönen, wohlriechenden Blüten eine Herbstzierde vieler Gärten. Dennoch ist eine reife Frucht desselben eine so große Seltenheit, daß mancher Gartenfreund, der diesen Strauch als Topfgewächs Jahrelang erzog, nicht einmal weiß, daß er eine Frucht trägt viel weniger ihre Gestalt und ihren Geschmack kannte. Da die Pflanze in Brasilien einheimisch ist, und, nach dem gewöhnlichen Verfahren, erst spät blühet, so hat man sich in Deutschland um die Frucht sehr wenig bekümmert, und selbst in den besten neuen Gartenbüchern, z. B. in *Dietrich's Gärtners-Lexikon*, vermißt man die Anweisung, sie zu erzielen, gänzlich. Zwar ist es nun von mir nicht darauf abgesehen, den Obstpfleger oder Treibhausgärtner zur fortgesetzten Erziehung dieser Frucht, als einer neuen, vielversprechenden Obstsorte zu ermuntern. Der Versuch, welcher auf nachfolgende Weise gut geräth, und weder große Kosten noch Mühe erfordert, scheint mir indeß in zwiefacher Hinsicht ganz merkwürdig. Aus der Beschreibung der Frucht wird man abnehmen, daß dieses Kunststück die Wissbegierde des Pflanzenfreundes sehr angenehm befriedigen muß. Dann möchte es aber durch reifen Saamen am besten gelingen, diesen schönen Strauch an den deutschen Winter zu gewöhnen. Unter einer starken Bedeckung, an einer mittelmäßigen Mauer, gelingt die Ueberwinterung, nach *Dietrich's* Zeugniß, schon

bei den durch Ablegen erzogenen Pflanzen der Passionsblume, obgleich die auf diesem Wege gewonnene Nachkommenschaft bei allen zärtlichen Sträuchern an Wuchs und Dauer weit schwächer bleibt, als die, welche man aus Saamen erzieht. Für den Scharfsinn und den Fleiß des Kunstgärtners ist es demnach ein sehr wichtiges Ziel, von solchen Gewächsen reifen Saamen zu gewinnen, deren Akklimatisirung viel Freude hoffen läßt, und nach der bisher erprobten Natur derselben, nach einigen Generationen vollkommen zu erwarten steht. Schade, daß so viele einsichtsvolle und fleißige Pflanzen- und Gartenfreunde dies weite, vielversprechende Feld ihres Strebens bisher so wenig bearbeitet, und sich meistens damit begnügt haben, Zeit und Aufwand auf die Abbildung und Beschreibung solcher Fremdlinge, oder, wenn es hoch kommt, auf ihre Erziehung in Gewächshäusern, zu verwenden. Die Saamen-Erzeugung ist unstreitig der sicherste Weg, den man bei diesen Verlusten einschlagen muß.

Die Frucht der blauen Passionsblume ist so groß wie ein Hühnerei, von länglicher Gestalt und röthlich gelber Farbe, an beiden Enden sehr zugespitzt, und vorn mit einer Warze versehen, wie eine kleine Citrone, der sie ähnlich ist, nur ist ihre Breite im Verhältniß zur Länge geringer, als bei dieser, auch ihre Haut glätter. Inwendig ist die Frucht voll von einer pulpösen, halbflüssigen Substanz, von schöner rother Farbe, worin viele Kerne enthalten sind, etwa wie beim Granatapfel. Der Geschmack ist eine Mischung von Süß und Sauer, und recht angenehm.

Um reife Früchte zu gewinnen, muß man auf folgende Punkte seine Aufmerksamkeit richten. 1) Die Beschaffenheit des Erdreichs, worin man den Strauch pflanzt; 2) Die Zeit der Blüte und die Beförderung des Ansehens. 3) Das Verfahren, um die angelegten Früchte zu ernähren und zur Reife zu bringen.

Es ist bekannt, daß die Passionsblume einen warmen und freien Sonnenstand an einer Mauer liebt. Dabei erfordert sie aber einen leichten und sehr nahrhaften Boden. Mißbeeterde, mit einer gleichen Menge halbfaulen Kuhmist wohl vermengt, ist ihr sehr gedeiulich. Da aber dieser Strauch, wie viele Rankengewächse, nur am jungen Holze gut blüht, so muß man, um Früchte zu gewinnen, nach denselben Hauptregeln, wie beim Weinstock, mit dem Schnitt verfahren, und nur einige starke Schossen

beibehalten, die man auf vier bis fünf Augen stugt. Bei guter Nahrung und reichlichem Begießen können die jährigen Triebe in einem Sommer zwölf bis funfzehn Fuß lang werden. Man besetzt sie deshalb immer sorgfältig an. Von diesen Jahrstricken werden im Herbst einige auf drei Augen verklärt, und von diesen kann man im folgenden Jahre so frühzeitig Blüten erwarten, daß die Früchte zur Reife gelangen.

Der besondere Bau der Befruchtungs- Werkzeuge, und die kurze Dauer der Blüte erschwert das Ansehen der Früchte ganz ungemein. Vielleicht ist dies die Ursache, warum so selten eine Blüthe derselben bei uns tragbar wird. Vielleicht geschieht in ihrem Vaterlande die Befruchtung durch gewisse Insekten, welche bei uns fehlen. Um seinen Zweck zu erreichen, gebe man Acht, wenn die Narben der drei Griffel am Fruchtknoten, wenig Stunden nachdem die Blume sich geöffnet hat, eine Feuchtigkeit ausschützen. Dies ist der Augenblick, sie mit Erfolg künstlich zu befruchten. Zu diesem Behufe streiche man, mit einem zarten Haarpinselchen, den Blütenstaub von den Kotzen der Staubfäden ab, welche, fünf an der Zahl, einwärts hängend, den Fruchtknoten umgeben, und bedecke die Narben mit diesem Staube, wie man bei der künstlichen Befruchtung der Nelken und Melonen verfährt. Nun hängt man ein großes Blatt, oder ein Papier, vorsichtig über die Blume. Ist die Befruchtung erfolgt, so ziehen sich die Blumenblätter einige Stunden nachher zusammen, und verwelken noch vor Abend, worauf man die Schutzwehr wegnimmt.

Sobald die Blütknospen sich zeigen, fordert dieser Strauch anhaltende Feuchtigkeit. Diese giebt man ihm den ganzen Sommer hindurch am leichtesten auf folgende Weise. Zu beiden Seiten der Wurzel gräbt man zwei große Blumentöpfe in die Erde, steckt in die Bodenkücher derselben einige schmale Streifen Flanell, oder anderes weiches Tuch von lockerem Gewebe, und legt diese Streifen nahe an die Saugwurzeln der Passionsblume, damit sie denselben stets etwas Feuchtigkeit zuführen. Die Blumentöpfe werden, so oft sie leer sind, mit Spülwasser aus der Küche, oder Flußwasser, worin Blut, Hornspähne oder Kuhmist aufgelöst worden, gefüllt. Mistjauche, oder Seifenwasser, würden, wegen ihrer Schärfe, nachtheilig seyn. Durch diesen Kunstgriff werden das Wachsthum der Triebe, die

M m m 2

Blüte und das Gedeihen der Früchte ungemein befördert.

Zu Ende des August, wenn die Nächte länger und kühler werden, baut man vor einigen der fruchtreichsten Triebe einen Fensterkasten, wie sie beim Weinstock gewöhnlich sind. Die Frucht kommt dann gegen Ende Octobers zur Reife.

Um den Strauch gegen Winterkälte zu schützen, ohne ihn zu verpflanzen, bedeckt man die Erde, so weit die Wurzeln laufen, $1\frac{1}{2}$ Fuß hoch mit Laub und Fichtenzweigen, verkürzt die Schossen, bindet die Zweige zusammen, steckt Bohnenstangen rund umher, und füllt den Raum mit Laub aus. Diese Verwahrung wird aber nicht eher vorgenommen, als bis der Strauch durch einige starke Nachfröste abgehärtet ist. Kleinere Exemplare setzt man in Geschirre, und überwintert sie in frostfreien Behältern.

Um diesen Strauch aus Saamen zu ziehen, sät man diesen letzteren im April in ein kaltes Mistbeet, und versetzt die jungen Pflanzen noch denselben Sommer in die ihnen angemessene Erde.

Durch Stecklinge und Ableger läßt sich der Strauch auch gut forpflanzen, nur bleiben die Stäuche alsdann kleiner und zarter. Zur Vermehrung muß man stets Triebe vom vorjährigen Holze wählen, weil das mehrjährige sich schwer bewurzelt.

Bei der Cultur dieses Strauchs muß ich noch ein altes, ziemlich gewöhnliches Vorurtheil widerlegen, nach welchem es von demselben zwei Spielarten geben soll; eine größere, welche reichlich blüht, und eine kleinere, welche lange unfruchtbar bleibt. Letzteres ist ganz richtig, gründet sich aber nicht auf Verschiedenheit der Art, sondern nur darauf, daß man die Pflanze aus einem Wurzel-Ausläufer, oder einem unfruchtbaren Holzweige erzogen hat. Hierauf ist also bei der Vermehrung genau zu merken. Auch beim Granatenbaum und manchen anderen strauchartigen Pflanzen ist dieselbe Vorsicht zu befolgen, wenn man bald Blüten und Früchte wünscht.

W.

Gemüse = Bau im Garten und auf dem Felde.

Uebersicht und Anleitung zur Kenntniß und zweckmäßigen Behandlung aller, in Deutschland bekannten Küchengewächse.

(Fortsetzung von Seite 338.)

D r i t t e r A b s c h n i t t.

G e m ü s e p f l a n z e n.

A. Kohlarthen. Sie sind:

I. Kopf- und Blattkohl.

Ueber Eintheilung und Beschreibung der verschiedenen Ab- und Spielarten, so wie auch über den Anbau derselben und Erziehung des Saamens,

verweise ich auf meine, schon ehehin hierüber gelieferte Abhandlung im III. Jahrgange des N. F. Garten = Magazins S. 51 u. f. w., in welcher ich seitdem nichts abzuändern gefunden habe und die auch kein anderer Schriftsteller als unrichtig angefochten hat. Außerdem finden sich auch noch im N. F. Gart. Mag. I. Jahrg. Seite 127 ff. und II. Jahrg. S. 493 ff. gute Anweisungen zur Behandlung des Blumenkohls, um diesen zu jeder Zeit im Jahre frisch zu haben, und große Blumen zu ziehen.

Hierher gehört noch der bei uns wenig bekannte perennirende oder ewige Kohl. Es ist nichts anders als *Crambe maritima*. L. Meerkohl, Seekohl, Strandkohl. Engl. The common sea Colewort. — Eine Beschreibung und Anweisung zum Anbau und zur Benutzung desselben ist

Bereits im 1sten Jahrgange 1804 des *N. Z. G. M.* S. 374 gegeben; bis jetzt habe ich ihn aber noch in keinem mir bekannten Saamenverzeichnisse verläuflich angegeben gefunden.

II. Rübenkohl. Rübe. *Brassica rapa*. L.

Arten und Abarten desselben sind:

1) Die Kohlrübe.

a) Die weiße Kohlrübe; Kohlrabi unter der Erde genannt. *Brass. napobrassica*. L.

b) Die gelbe Kohlrübe; Steckrübe. *Br. napus*. L.

Beide sind zweijährige Gewächse, deren Saame 5 Jahre seine keimende Kraft behält und nach 6 Tagen aufgeht.

Außerdem daß sie nicht in frisch gedüngtes Land gebracht werden dürfen, wo sie Nebenzacken bekommen, behandelt man sie in Ansehung des Säens und Verpflanzens eben so, wie die Kohlrabi; wenn sie nach dem Verpflanzen etwas erwachsen sind, so müssen sie mit Erde angehäufelt werden, weil sonst der obere Theil der Rübe, wenn er über der Erde bloßsteht, holzig wird. — Im Herbst werden sie aufgenommen, die Blätterkronen adgeschnitten und die Knollen, nachdem man sie einige Tage in der Luft hat abwelken lassen, in guten Kellern, oder besser noch in einer Grube, aufbewahrt.

Zur Saamenerziehung wählt man die größten und schönsten Knollen, die am wenigsten Nebenzacken haben, nimmt ihnen nur die Blätter, aber nicht die Kronen, und durchwintert sie am sichersten auch in einer Erdgrube, weil sie hier nicht so, wie in dem wärmeren Keller, im Winter treiben. Im Frühjahr werden sie in fett gedüngtes Erdreich 1 Fuß weit so eingelegt, daß die Blätterkronen 1—2 Zoll über der Erde steht.

c) Die märkische oder Teltower Rübe ist eine Varietät der gelben Kohl- oder Steckrübe;

sie stammt aus der Mark Brandenburg, wird besonders in Teltow von vorzüglicher Güte gebaut und von da aus auch ins Ausland geführt. Sie ist unter allen die kleinste, aber auch die delicateste und wird gewöhnlich nicht größer als die Radiesen; wird sie größer, so ist sie schon ausgeartet.

Man sät den Saamen in der letzten Woche des Julius etwas dick, und im Herbst, wenn das Kraut anfängt gelb zu werden, werden sie ausgehoben und im Keller in Sand aufbewahrt. In einem trocknen und sandigen Boden bekommen sie einen vorzüglich würzhaften Geschmack; frischen Dünger vertragen sie eben so wenig, als andere Wurzelgewächse.

Den Saamen muß man wenigstens ein Jahr um's andere aus Teltow beziehen, weil der bei uns gezogene Saamen bald in größere, minder gewürzhaft schmeckende Rüben ausartet.

Von einer ähnlichen Art kleiner Rüben, Belgischer Rüben genannt, handelt der IX. Heft dieses Jahrg. des *N. Z. Gart. Mag.* S. 346. Der Herr Verf. jenes Auftrages sagt zwar: „daß sie dem Ausarten weniger, als die Teltower Rüben unterworfen seyen;“ aus der nachfolgenden Relation des Hrn. Sup. Kloßsch erzieht sich aber dennoch, daß sie nur in einem schlechten kiesartigen und kalten Sandboden ihre Kleinheit, Härte und guten Geschmack behalten, in besserem Boden hingegen stärker wachsen und einen mehr rübenartigen Geschmack annehmen. Man muß also in Gegenden, die einen fetten Boden haben, von diesen sowohl als von jenen, den Saamen aus dem Vaterlande kommen lassen, und da würde ich dennoch Teltow, als den ersten Ursprungsort dieser Rüben, vorziehen.

2) Die gemeine Rübe. *Rapa sativa*.

Von dieser Art, dessen Saame 3 Jahre die Keimkraft behält und nach 5—6 Tagen aufgeht, wird nur die folgende als Gartengewüse gezogen:

a) Die frühe Mairübe; auch Tellerrübe genannt, weil sie mehr breit und gedrückt, als lang ist. *Rapa sat. rotunda. Spielm.* — Die Handelsgärtner unterscheiden die weiße und die gelbe Mairübe.

Man sät sie in der Mitte des Aprils auf ein gut gegrabenes, aber nicht frisch gedüngtes Land, so weitläufig, daß sie 1 Fuß Raum bekommen; wo sie dicker stehen, müssen sie verzogen, und beim Aufgehen, durch öfteres Besprengen mit frischem Wasser, vor den Erbsüßen geschützt werden. Im Julius kann man schon eßbare Rüben davon haben.

Zur Saamenerziehung muß zu Jacobi eine besondere Saat gemacht werden, von welcher man die

Rüben im späten Herbst aushebt, die schönsten davon in einer guten Grube durchwintert und dann im Frühjahr in fett gedüngtes Land, 1½ Fuß weit, bis an die Blätterkrone einsetzt. Ihre schweren Saamenstängel müssen zum Schutz gegen Winde Pfähle bekommen.

b) Von den gemeinen weißen Rüben, im Gegensatz der Mairübe auch Herbstrüben genannt, hat man folgende Varietäten: α) die grünköpfige Rübe; β) die rothköpfige Rübe; γ) die gelbe Rübe; δ) die Guckelrübe. In dem Verzeichnisse des Hrn. Wrede in Braunschweig v. J. 1811 sind noch die schwarze runde und die weiße lange Französische angeführt, die mir aber nicht bekannt sind. — Sie werden vorzüglich nur im Felde zum Viehfutter gebaut und meist in die Herbstkoppel gebracht; sie sind daher nur in so fern ein Gegenstand der Gärtnerei, als man Saamen davon zum Verkauf oder zum Gebrauch ziehen will. Hierzu werden die schönsten Rüben ausgelesen, sorgfältig durchwintert, und im Frühjahr, eben so wie die Mairüben, zum Saamentragen verpflanzt.

Der Gebrauch und die Zubereitung der Kohl- und Mairüben als Gemüse, sind allgemein bekannt; die letztern können auch, entweder in Scheiben geschnitten und getrocknet, oder vermittelst des Stampfeisens klein geschnitten und mit Salz und etwas Nelkenpfeffer (Piment), eben so wie die Bohnen eingemacht, als Gemüse für den Sommer aufbewahrt werden. — Weniger bekannt möchte wohl folgende Zubereitungsart der Märkischen oder Teilsowet Rüben seyn. Nachdem sie nämlich geschält und gewaschen worden sind, thut man ein proportionirtes Stück Butter in ein Casserol und läßt diese auf dem Feuer mit etwas klar gemachtem Zucker recht braun werden; alsdann thut man die Rüben roh hinzu, rührt sie fleißig um und läßt sie schmoren, bis sie anfangen gelb zu werden; hierauf thut man etwas Mehl hinzu, gießt gute Fleischbrühe darauf, und läßt sie darin weich kochen. So zubereitet und mit etwas Muscate gewürzt, schmecken sie vorzüglich gut zu Salzhecht; außerdem giebt man sie auch zu Braten, Bratwurst u. s. w.

III. Gemüsekräuter.

Hierher gehören folgende:

1) Der Spinat. *Spinacia oleracea*. L.

Ein allgemein bekanntes Sommergewächs, dessen Saame 6 Jahre seine keimende Kraft behält und nach 8—10 Tagen aufgeht. Man hat zwei Varietäten desselben; nämlich:

a) Spinat mit spizen Blättern und stachelichen Saamen. Die ältern Botaniker hielten diesen für den Stammvater der folgenden Abänderung, und nannten ihn *Hispanicum Oler*; man schließt daher, daß Spanien das Vaterland desselben sey.

b) Spinat mit runden Blättern und glatten Saamen.

Geschmack und Behandlung, so wie auch die Ergiebigkeit, ist bei beiden einerlei.

Ueber den Anbau und die Behandlung bis zur Saamenerziehung dieses ohnehin allgemein bekannten Gewächses, ist im IX. Hefte dieses Jahrganges des *N. E. Gart. Mag* eine weitläufige Abhandlung geliefert worden, daß selbst Eisen, der nie einen Garten gesehen hat, die Sache erklärbar seyn muß; ich enthalte mich also hier weiter etwas darüber zu sagen.

Der sogenannte Englische Spinat (*Rumex Patientia*) ist ein perennirendes Gewächs und gehört zur Gattung Ampfer. Er ist erst in neuern Zeiten als Gemüsepflanze in Betrachtung gekommen, aber auch bald wieder vergessen worden: indem man den Anbau des gemeinen Spinats vortheilhafter und seine Blätter zarter und schwachster gefunden hat. — Man vermehrt ihn, eben so wie den Sauerampfer, entweder aus den Saamen, oder durch Bertheilung der Wurzeln im Frühjahr.

2) Der Mangold. *Beta cicla*. L. Auch Bete, Weißkohl, Römischer Kohl.

Eine Abart desselben, der weiße oder Schweizer Mangold genannt, wird seiner Blätter wegen vorzugsweise als Gemüse in den Gärten gezogen; mehr aber in Schwaben, Franken u. s. w. als bei uns in Thüringen, wo der Mangold nicht geachtet ist, weil man — Runkelblätter dafür nimmt. — Der eigentlich sogenannte Schweizer Mangold (*Beta cicla major, foliis latissimis*. C. *Bauh.*) zeich-

net sich vorzüglich durch große, blasgrüne Blätter mit starken weißen Rippen und Stielen aus; die weißen Wurzeln sind dagegen ungleich kleiner, als bei *Beta vulgaris*. Das Vaterland desselben ist unbekannt, indessen erwähnt schon Plinius, daß die Römer zwei Geschlechter Mangold (*Beta*) gehabt haben, nämlich Frühlings- und Herbst-Mangold, von der Zeit der Saat hergenommen. In Frankreich ist er schon in den ältesten Zeiten, und von vorzüglicher Güte in der Picardie gebaut worden; die Franzosen nannten ihn *Bettecarde* von *Beta Picarda*.

Zum Anbau des Mangold legt man die vier Jahre dauernden und nach 6 bis 8 Tagen aufgehenden Saamen, im April, einzeln in 1 Zoll tiefe und 1 Fuß ins Quadrat von einander entfernte Löcher; da es hier nicht auf die Wurzel, sondern auf große und fette Blätter angesehen ist, so muß auch ein fettes und gut gegrabenes Land dazu gewählt werden. Man kann ihn, wenn er in Menge gezogen werden soll, zwar auch dünne Säen, 1 Zoll tief unterharken und dann eben so wie die rothen Rüben verpflanzen; ich halte aber das Legen der einzelnen Saamen deswegen für vortheilhafter, weil man dabei nicht nur Zeit und Saamen erspart, sondern die in Ruhe gebliebenen Pflanzen auch 14 Tage früher geblattet und benützt werden können. Daß die aufgegangenen Pflanzen von Unkraut reine gehalten und bei günstiger Witterung behaftet werden müssen, versteht sich von selbst.

Zum Gebrauch werden immer die untersten und größten Blätter abgeblattet und nebst dem Spinat, Korbet, Sauerampfer, Melde u. s. w. zu frühzeitigen gemischten Kohlen verwendet; es wachsen dann wieder schönere und größere Blätter hervor, die noch mehrere Male abgeschnitten und auf obige Art benützt werden können. Von den zuletzt erwachsenen sehr großen Blättern, können die sehr starken weißen Stiele noch als ein *delicates* Gemüse zubereitet werden, wenn man die äußere Schale derselben abschält, die Stiele selbst abkocht, dann trocken in eine Schüssel legt, etwas Fleischbrühe mit Salz, Pfeffer und Muscatblüte hinzu thut und so sämmtliches auf einem Kohlfener aufkochen läßt, wozu ganz zuletzt noch etwas frische Butter hinzu gethan wird.

Die Wurzeln dauern den Winter im Freien, ohne eine Bedeckung von stohigem Mist, nicht aus; man nimmt sie daher vor einfallenden Frösten lieber auf und pflanzt sie in einen guten Keller in frischen

Sand, da man denn ihre jungen Blätter den ganzen Winter zu Salat u. s. w. benutzen kann.

Zur Saamenerziehung werden im Frühjahr, wenn keine Fröste mehr zu fürchten sind, die am besten ausgewinterten und stärksten Wurzeln 2 Fuß weit, in fettes Land verpflanzt, und die hohen Saamenstängel, zum Schutz gegen Wunde, mit Pfählen versehen. Die ersten Blätter dieser Pflanzung können, ohne Nachtheil für den Saamenstängel, zu frühzeitigen Gemüsen benützt werden. — Man vergleiche übrigens mit diesem Artikel S. 345. im IX. Hefte dieses Jahrg. des *N. F. G. M.*

Der kleine weiße Mangold (*Beta alba*), der aber bei uns noch weniger bekannt, als der vorige und vermuthlich der Römer Herbst-Mangold ist, hat das Gute, daß er den Winter im Freien ausdaueret. Man legt daher die Saamen im August, in gemachte Furchen, 4 Zoll weit von einander, und schneidet die Blätter im Frühjahr, gleich dem Spinat, zu frühzeitigen Gemüsen ab.

3) Die Melde. *Atriplex hortensis*. L.

Von diesem allgemein bekannten Sommergewächse hat man in der Gärtnerei folgende zwei Varietäten:

- a) Die gelbe oder weiße Melde. *At. hort. alba vel pallida virens*.
- b) Die rothe Melde. *At. hort. rubra*.

Das Vaterland beider soll die Tatarei seyn.

Zum Anbau als Gemüse, wird die gelbe Melde im Frühjahr in ein noch Dünger habendes, gut gegrabenes Land, gewöhnlich unter die Möhren und Zwiebeln gesät. Nachdem der Saame aufgegangen und die Pflanzen 4—6 Blätter bekommen haben, zieht man deren so viel aus, daß die stehbleibenden 1 Fuß Raum bekommen; die ausgezogenen jungen Pflanzen benützt man, so wie in der Folge die abgeblatteten Blätter der stehbleibenden, gleich dem Spinat in der Küche. Die Stängel läßt man zum Saamentragen stehen.

Die rothe Melde wird gewöhnlich nur als Zierpflanze auf die Rabatten gebracht, und da sie das Verpflanzen nicht gut verträgt, so legt man einige Saamen so gleich an Ort und Stelle, und läßt von den aufgegangenen Pflanzen nur eine der schönsten stehen. — Die Blätter färben die Saugen

und Suppen schön hochroth und können daher in der Küche (und vielleicht auch in der Conditorei) statt der theuren rothen Lappen gebraucht werden, die der Luxus unter dem Namen Tornesol oder Turnesol eingeführt hat.

Wenn sich der Saame von beiden gelb färbt, so ist dies das Zeichen seiner Reife; man schneidet ihn dann mit sammt dem Stängel ab und bringt ihn zum Nachreifen an einen trocknen und vor Mäusen gesicherten Ort.

B. Wurzeln.

Unter diesen verdient, ihrer Nuzbarkeit wegen, den ersten Rang:

1) Die Kartoffel. *Solanum tuberosum*. L.

Ueber Arten und Abarten, und (in Hinsicht auf das Verhältniß ihrer Bestandtheile) über den verschiedenen Nutzen derselben zu verschiedenen Zwecken, sehe man den Jahrg. 1807 dieses *N. Z. Gart. Mag.* S. 429 u. ff.

Der Anbau der Kartoffeln ist so wenig mit Schwierigkeiten verbunden und so allgemein bekannt, daß es höchst überflüssig seyn würde, hier etwas darüber sagen zu wollen. — Einige belehrende Bemerkungen darüber findet man auch im III. Jahrg. des *N. Z. G. M.* S. 481 u. ff.

2) Erdapfel oder Erdartischocke. *Helianthus tuberosus*. L.

Das eigentliche Vaterland dieses Gewächses weiß man nicht; es ist aber schon längst in Europa bekannt und über Frankreich in die Schweiz und nach Deutschland gekommen, wo man die knolligen Wurzeln anfänglich Kartoffeln und Kartoffeln nannte, und den eigentlichen, späterhin nach Deutschland gekommenen Kartoffeln die Namen Grundbirn oder Erdbirn beilegte. — Erdartischocken heißen sie wegen ihrer Ähnlichkeit im Geschmacke mit den Artischocken; besonders wenn sie so wie die letztern zugerichtet werden.

Die Anpflanzung geschieht, wie bei den Kartoffeln, durch die Knollen, die man im Frühjahr 6 Zoll tief und einige Fuß weit in gut gegrabene Erde

bringt; sie nehmen mit mittelmäßig gedüngtem Lande vorlieb, wenn nur sonst der Boden locker ist. Sie werden den Sommer durch einige Mal behackt, und im Herbst nimmt man davon nur so viel der größten aus, als man im Winter zu verbrauchen gedenkt; die übrigen bleiben im Freien, indem ihnen kein Frost schadet und sie frisch aus der Erde am besten schmecken. — Wenn im Frühjahr die übrigen ausgenommen werden, so setzt man den Wurzelstock, mit den kleineren Knollen, sogleich wieder an derselben Stelle in die Erde, indem man sie 4—5 Jahre an einem Orte bauen kann, ehe man zu wechseln nöthig hat; ja ich kenne hier Ländereien, wo sie an den Enden derselben, am Wege, Jahr aus Jahr ein, als eine Art Verjüngung stehen, ohne daß daraus für die Größe und Güte der Knollen eine Veränderung zu bemerken wäre. — Das Abschneiden der Stängel vor ihrer Zeitigung ist auch hier, so wie bei den Kartoffeln schädlich.

(Vorerinnerung zu den nun folgenden eigentlichen Wurzeln.)

Alle Wurzelgewächse, der Selleri und die Rassen diesen ausgenommen, erfordern einen lockern Boden, der das Jahr vorher gedüngt und mit andern Gewächsen bestellt gewesen ist; ein frisch gedüngtes Land erzeugt Nebenzacken an denselben und theilt auch den Wurzeln einen üblen Geschmack mit.

Wenn es möglich ist, so muß das Land dazu im Herbst und Winter umgegraben werden; jedoch kann es auch im Frühjahr geschehen. Gräbt man im Herbst, so wird das Land nicht geebnet, sondern die Schollen bleiben ganz liegen, damit die Winterfruchtigkeit besser eindringe, und der Frost die Erde mürbe mache und die Wurzeln der perennirenden Unkräuter verderbe.

Das fleißige Jäten, sobald als der Saame aufgegangen, ist hier besonders eine Hauptsache.)

3) Die Pastinakwurzel. *Pastinaca*. L.

Eine schon zu Plinius Zeiten als Gemüse bekannte Wurzel, die man auch in Teutschland auf Wiesen und Grasplätzen, an Wegen, auf heben und niedern Orten, mit kleinen holzigen Wurzeln und behaarten Blättern wildwachsend findet; durch Cul-

tur in den Gärten ist dieses Gewächs verebelt worden (vermuthlich zuerst in Italien) und man findet hier nicht nur die Wurzeln größer und fleischiger, sondern die Blätter sind auch unbehaart. — Man hat lange, wie die Möhren gestaltete, und kurze runde Pastinaken; der Geschmack von beiden ist gleich, aber die erstern werden dennoch vorgezogen.

Zum Unbaue wird der Saame, welcher zwei Jahre seine keimende Kraft behält und nach 14 Tagen aufgeht, in gut gegrabenes Land dünne gesät, ganz flach eingerechet und mit Brettern fest getreten; war das Land im Herbst gegraben, so wird es jetzt nur gleich gezogen und der Saame wie oben gesät und eingefüßelt. Sind die Pflanzen aufgegangen, so werden sie so weit verzogen, daß die stehendebleibenden 8 Zoll Raum erhalten, weil außerdem, und wenn sie zu dick stehen, nie eine große Wurzel werden kann. Ist der Boden etwas schwer, oder durch einen starken Regen fest geschlagen worden, so ist das Behacken derselben sehr dienlich, außerdem aber nicht unumgänglich nothwendig. — Von dieser Saat sind die Wurzeln zum Theil schon im August zum Verspeisen groß genug; man nimmt dann aber immer nicht mehr heraus, als zur jedesmaligen Consumtion nöthig ist, und die Haupt-Verndte fällt erst in den spätesten Herbst; auch können sie ohne allen Nachtheil, und wenn nicht eine andere Einrichtung den Gebrauch des Landes nothwendig macht, den Winter über im Lande bleiben: indem ihnen der stärkste Frost nicht schadet. — Die im Herbst aufgenommenen Wurzeln, werden den Winter in guten Kellern oder in Gruben aufbewahrt; die im Lande überwinterten, nimmt man zeitig im Frühjahr auf, schneidet die Blätterkrone ab, um das Austreiben derselben zu verhüten, und bringt sie im Keller in frischen Sand, wo sie sich noch lange halten. — Um im Frühjahr junge Pastinaken zu haben, kann man auch eine zweite Saat im Herbst machen, die den Winter über im Lande bleibt und im Mai eßbare Wurzeln liefert.

Zur Saamenerziehung werden im Frühjahr die größten, längsten und am wenigsten geschloßen Wurzeln ausgewählt und 1 Fuß weit in guten fetten Boden verpflanzt; man kann aber auch mit weniger Umständen die größten von den, den Winter über im Lande gebliebenen Wurzeln, dazu erwählen und ihnen den gehörigen Raum geben. Im August und September reift der Saame und man

schneidet dann die Dolden ab, so wie sie einzeln reif werden.

Der Gebrauch der Pastinaken als Gemüse ist allgemein bekannt. — Man hat der Pastinakenwurzel eine der menschlichen Gesundheit nachtheilige Eigenschaft zuschreiben wollen, allein dies ist nur der Fall im Frühjahr, wenn sie bereits wieder angefangen hat, Blätter zu treiben, welches man aber durch das oben empfohlene Abschneiden der Blätterkrone verhütet. Im Herbst und den Winter über werden sie Niemand, der übrigens gesund ist, schädlich seyn; wer sie also nicht selbst baut, sondern im Frühjahr einkauft, der muß auf jenen Umstand Rücksicht nehmen. Sie sind übrigens in diätetischer Hinsicht sehr nahrhaft, aber auch stark blühend, und daher für hypochondrische und hysterische Personen nicht geeignet.

4) Die Möhre. Mohrrübe; Karotte. Daucus Carota. L.

Sie wächst unter andern Gegenden Europa's auch in Deutschland auf trocknen Bergen und Anhöhen wild und ist ebenfalls durch Gartencultur auf die Stufe der Vereblung gebracht worden, wie wir sie jetzt finden. — Man unterscheidet in der Gärtnerei folgende wirkliche Abarten derselben:

- a) Die gemeine gelbe Möhre. — Sie ist kurz, dicke, stumpfschwänzig und wird am gewöhnlichsten bei dem Feldbau als Futtergewächse angebaut.
- b) Die lange goldgelbe Möhre. — Sie ist sowohl in Ansehung des Geschmacks als der Farbe (welche die Brühe nicht färbt) die beste.
- c) Die lange rothe Möhre; auch englische, hoornsche, holländische Karotte genannt. — Sie wird länger und größer als die übrigen, ist aber weniger süße und färbt die Brühe.
- d) Die weiße Möhre. — Sie ist eine Ausartung der gemeinen gelben Möhre und in jeder Rücksicht die schlechteste, die man ausröthen sollte.

Da die Möhren eben nicht zu den beliebtesten Speisen gehören, sondern nur im Frühjahr zu grünen Erbsen u. s. w. geschätzt werden: so befließigt
N n n

man sich in der Gärtnerei auch nur auf ihre frühe Erziehung und überläßt den Herbstbedarf dem Feldbau. Man sät sie zu dem Ende bei guter Witterung schon im März, und bedeckt das Beet bei zu befürchtenden Nachtfrosten mit Nadelreißig, oder Stroh, weil die jungen Pflänzchen, weniger als die erwachsenen Wurzeln, den Frost vertragen können; bei guter warmer Witterung nimmt man natürlich die Bedeckung ab; und hat das Beet eine gegen Mittag gelegene, trockne, durch ein Gebäude gegen Mitternachtswärde geschützte Lage, so ist sie gar nicht nöthig. Da die Wurzeln von dieser Saat schon als junge Pflanzen verzogen und versperrt werden, wodurch die stehenbleibenden bald Raum bekommen, so sät man sie etwas dichter als die Pastinaken. — Will man schon im März und April junge Möhren haben, so macht man zu Ende des Augusts, auf ein abgebautes Erbsen- oder Bohnenreißig, eine zweite Saat, die den Winter über ohne Schaden im Lande bleibt und zu der genannten Zeit essbare Wurzeln liefert, welche die im Keller durchwinterten an Wohlgeschmack bei weitem übertreffen.

Die übrige Behandlung, so wie auch die Saamenerzeugung, ist die nämliche, wie bei den Pastinaken.

5) Die Petersilienwurzel; Wurzel-petersilie. *Apium hort. petros. maximum*. B.

Man hat zwei Arten derselben; nämlich:

- a) Die gemeine Petersilienwurzel. — Sie ist nichts anders als die gemeine Schnitt-petersilie, deren Wurzeln aber, vermöge der Behandlungsart, größer als bei jener werden; auch dauert sie unsere Winter im Freien und wird daher zuweilen auch, zum Unterschied von der folgenden, harte Petersilienwurzel genannt.
- b) Die Zuckerpetersilienwurzel; an einigen Orten Zuckerratenwurzel genannt. — Sie unterscheidet sich von der vorigen durch größere Wurzeln und einen weit angenehmeren Geschmack. Sie dauert unsere Winter nicht im Freien und scheint daher aus wärmeren Gegenden zu uns gekommen zu seyn.

Man sät von beiden Arten den zwei Jahre dauernden und nach 12 Tagen aufgehenden Samen auf gleiche Weise, wie die Pastinaken; da, wo die Pflanzen zu dick aufgehen sollten, müssen sie so weit verzogen werden daß die stehenbleibenden 8 Zoll Raum bekommen. Auch kann man zur Ersparung des Raums etwas Petersilienwurzelnsamen mit unter den Zwiebelsamen mischen und aussäen, indem beide einerlei Land und gleiche Saatzeit erfordern; wenn nun die Zwiebeln zu Jacobi aufgenommen werden, so wird das Land dadurch aufgearbeitet und nun fangen die Petersilienwurzeln erst recht zu wachsen an, weil ihr Wuchschum bis zum Winter fort-dauert — Im Spätherbst werden die Wurzeln der gemeinen Art aufgenommen (wenn nämlich das Land, worauf sie stehen, zu anderweitigem Gebrauch im Herbst noch gedünge und gegraben werden soll; außerdem können sie auch über Winter im Lande bleiben) und entweder reihenweise in ein anderes Land bis an das Kräuter eingegraben, oder in Gruben gebracht. Die Zuckerpetersilienwurzeln müssen aber durchaus im Keller oder in der Grube durch-wintert werden.

Zur Saamenerziehung wählt man im Frühjahr die schönsten Wurzeln aus, die keine Nebenackern haben; die dazu bestimmten gemeinen Petersilienwurzeln können gleich im Herbst an Ort und Stelle gebracht werden. Man pflanzt sie in fettes Land, in Reihen, 1 Fuß weit von einander; aber ja nicht gemeine und Zucker-Petersilienwurzeln unter einander, weil sonst durch Vermischung des Blumenstaubs Ausartung der letzteren zu fürchten ist *)

Der Gebrauch der Petersilienwurzel als Gemüse ist allgemein bekannt.

6) Die Cichorienwurzel; Hindläufte; Wegwart. *Cichorium Incribus sativum*. L.

Man unterscheidet von dieser:

- a) Die gemeine Cichorie. Mit grünen Blättern.
- b) Die Forellen-Cichorie. Mit bunt geflammten Blättern.

*) Ueber Saamenerziehung und Ausartung der Gewächse enthält das K. E. Gart. Mag. schon mehrere gute Abhandlungen, worauf ich mich hiemit ein für alle Mal beziehe.

Zum Anbau derselben säet man den, 6 Jahr seine keimende Kraft behaltenden und nach 6 bis 8 Tagen aufgehenden Saamen, erst zu Ende des Aprils (weil von einer frühern Saat die Wurzeln gern im ersten Jahre schon Saamenstängel treiben) auf ein gut gegrabenes, noch Düngung habendes Land, so dünne, daß die Pflanzen 6 Zoll Raum bekommen, und behandelt sie übrigens wie andere Wurzelgewächse. — Im Herbst werden nur so viele Wurzeln ausgehoben, als man für den Wintergebrauch nöthig hat; die übrigen können bis zum Frühjahr im Lande stehen bleiben, da sie dann auch ausgehoben und — nachdem ihnen, wie bei den Passinaken, die Blätterkrone abgeschnitten worden ist — im Keller in Sand aufgehoben, und den Sommer hindurch verbraucht werden. Die im Herbst aufgenommenen Wurzeln werden im Keller in frischem Sand bis an die Blätterkrone ringschlagen, und der Sand, wenn er zu trocken seyn sollte, etwas angegossen.

Zur Saamenerziehung werden beim Aufnehmen im Herbst die schönsten und größten Wurzeln sogleich an Ort und Stelle verpflanzt; da die Forellen-Eichorie der gemeinen vorgezogen wird, so wählt man hierzu auch nur solche Wurzeln, deren Blätter stark gestammt sind. — Im September reift der Saame, man schneidet dann die Stängel ab, und bringt sie zum Nachreifen auf einen luftigen Boden.

Der Gebrauch der Eichorie zur Speise, sowohl der Blätter als der Wurzeln, ist weniger bekannt, als es seyn sollte, da sie beide der Gesundheit sehr zuträglich sind. Die im Keller eingeschlagenen Wurzeln treiben im Winter schöne gelbe und bunte Blätter, die wie Winter-Endivien gebraucht werden, und außer ihrem schönen Ansehen, fast besser noch als diese schmecken. Die Wurzeln werden in Scheiben geschnitten und gekocht entweder als Gemüse, oder mit Essig und Baumöl als Salat zugerichtet. Der Gebrauch der getrockneten und gerösteten Wurzeln als Zusatz zum Kaffee ist allgemein bekannt, und bringt in manchen Gegenden dem Landmann guten Nutzen.

7) Die Scorzonewurzel; Scorzonere. Scorzonera. L.

Unter den verschiedenen Abänderungen derselben ist uns besonders die Garten-Scorzonere (Scorz. Hispanica) wichtig. Sie wächst in Spa-

nien und Sibirien wild, und die Pflanze bauert mehrere Jahre.

Zum Anbau derselben säet man den drei Jahr dauernden und nach 14 Tagen aufgehenden Saamen, so wie alle Wurzelgewächse, auf ein gut gegrabenes, nicht frisch gedüngtes aber auch nicht ausgehungertes Land, am Ende des Aprils; die aufgegangenen Pflanzen müssen 6 Zoll Raum erhalten. Außer dem Säten und Bedecken der Pflanzen ist im ersten Jahre nichts weiter dabei zu thun, und da ihr auch der stärkste Frost nicht schadet, so läßt man die Wurzeln über Winter im Lande. — Im andern Jahre erlangen die Wurzeln ihre Vollkommenheit, und die Pflanze bringt ihre gelben Blumen und Saamen. Man nimmt nun im Herbst nur so viel Wurzeln aus, als man den Winter hindurch zu verbrauchen gedenkt, und die übrigen bleiben bis zum nächsten Frühjahr abermals in der Erde. Andere Wurzelgewächse werden zum Verspeisen untaugbar, wenn sie ihren Saamen gebracht haben, welches aber bei der Scorzonere der Fall nicht ist. Denn ob sie gleich im zweiten und dritten Jahre blüht, und Saamen trägt, so bleiben die Wurzeln doch immer essbar, so lange sie nur noch beim Zerbrechen eine Milch geben; wenn sie aber auf dem Bruche trocken und mehlig sind, dann taugen sie auch nicht mehr zum Verspeisen. —

Um Saamen einzukruden, muß man zur Zeit der Reife desselben sehr aufmerksam seyn; denn sobald sich die Saamenkapseln aufthun, führt der Wind den Saamen hinweg. Man muß also alle Tage darnach sehen, und die reifsten Kapseln einzeln abnehmen.

Zum Gebrauch dienen die Wurzeln in der Küche als eine sehr gesunde Speise zu Gemüse, Salat und Kräutersuppen, nachdem sie vorher von ihrer schwarzen Haut gereinigt, eine halbe Stunde in Brunnenwasser gemeicht (um die Bitterkeit auszuziehen) und dann abgekocht worden sind; da sie eine gelind reizende Kraft besitzen, und dabei nährend sind, so behaupten sie mit Recht einen vorzüglichen Platz auch unter den Krankenspeisen. — Als Kaffeesurrogat hat die Scorzonewurzel, sowohl im Geschmack, als der Gesundheit wegen, entscheidende Vorzüge vor der Eichorie; die letzte wurde nur der Neuheit wegen eine Zeitlang vorgezogen.

- 8) Die Haberwurzel. *Tragopogon porrifolium*. L. — Sie unterscheidet sich von der Scorzonere durch die gelbe Haut der Wurzel.

In Erziehung und Behandlung gleicht sie der Scorzonerewurzel; sie ist aber nur im ersten Jahre essbar, und wird im zweiten Jahre, wo sie ihren Saamen bringt, holzig. Sie verträgt ebenfalls unsere Winter im Freien, und man hebt daher im Herbst nur so viel Wurzeln aus, als man für den Wintergebrauch nöthig hat, und verwahrt diese, auf die schon mehrmalen angegebene Weise, in guten Kellern in frischem Sande. Die Mäuse gehen aber der Haberwurzel eben so sehr nach, als der Zuckermurzel, und man muß also bei der Durchwinterung hierauf Rücksicht nehmen.

Die Saamenerziehung geschieht auf dieselbe Art, wie bei der Scorzonere.

Man gebraucht sie auch eben so, wie die Scorzonere. Sie ist von angenehmem, nicht so elektrischem Geschmack, wie die Zuckermurzel; dabei leicht verdaulich, und kann daher auch von kranken Personen gegessen werden — Die klein geschrittenen Wurzeln mit etwas Citronenschale in Wasser gekocht, und das letztere, wenn es sich abgekühlt hat, abgesehen und an einem kalten Ort abgekühlt, ist ein gesunder und erquickender Trank in hitzigen Fiebern.

- 9) Die Zuckermurzel. *Sium sisarum*. L.

Der Wurzelschopf dieses Gewächses läuft in der Erde in 5, 7 u. m. einen Finger dick und einer Hand breit lange, gegliederte Wurzeln aus, die einen sehr süßen Geschmack haben. Sie soll ursprünglich aus Teutschland abstammen, und C. Bauhin nennt sie auch *Siser Germanorum*. Nach Plinius (Lib. XIX. c. 5) hat Kaiser Tiberius die Zuckermurzel berühmt gemacht, indem er jährlich aus Teutschland, und zwar von einem Schlosse am Rheine, "Gedluba" genannt, eine Menge kommen ließ — Magorius sagt in seinem Pflanzgarten (1669) davon: „daß sie in geistlicher Herren Gärten weniger nutzbar, weil sie (die Wurzeln) etwas hitzig!“

Man sät den drei Jahre dauernden und nach einigen Wochen aufgehenden Saamen, sobald man in die Erde kommen kann (oder auch schon im

Herbste, indem der Frost den Pflanzen nichts schadet), auf gleiches Land, wie die Pastinaken, giebt den aufgegangenen Pflanzen, durch Verziehung der übrigen, 1 Fuß Raum, und behandelt sie übrigens wie andere Wurzelgewächse. — Die Wurzeln werden im ersten Jahre essbar; da sie aber den Winter im Freien ebenfalls ausdauern und alle Wurzeln frisch aus der Erde besser und kräftiger schmecken, so hebt man im Spätherbste nur für den Winterbedarf die nöthigen Wurzeln aus, und läßt die übrigen (wenn nämlich keine Mäuse zu fürchten sind) bis zum Frühjahr im Lande. — Den sowohl im Herbst als im Frühjahr aufgenommenen Wurzeln schneidet man die Blätterkrone mit etwa 1 Zoll lang Wurzel ab, und bedient sich ihrer auf folgende Art zur Vermehrung und zur Erziehung des Saamens: Man setzt sie im März 2 Zoll tief und 1 Fuß weit in frisches Land, und begießt sie bei trockner Witterung, bis sie zu wachsen anfangen; sie treiben dann bald ihre Saamensknäuel, die man ungehindert fort wachsen läßt, bis der Saame ganz reif ist, da sie dann dicht an der Erde abgeschnitten und zur völligen Aetrocknung des Saamens auf einen luftigen Boden gebracht werden. Die Wurzeln verstärken sich nun mehr, und können eben so, wie jene, aus den Saamen gezogenen, im Herbst und Frühjahr zum Gebrauche aufgenommen werden.

Der Gebrauch der Zuckermurzel als Gemüse ist alluemein bekannt. Der ausgepreßte Saft läßt sich durch das Kochen zu einem guten Syrup verdicken. Da diese Wurzeln überhaupt viel Zuckersstoff enthalten, so läßt sich genöthig auch mit Vortheil ein guter Branntwein davon bereiten, worüber aber, da man die Zuckermurzel zur Zeit zu wenig anbaut, noch keine Versuche vorhanden sind.

- 10) Die Rapunzelwurzel; *Rübrapunzel*. *Oenothera biennis*. L.

Ein zweijähriges Gewächs, das erst im Jahre 1614 aus Virginien nach Europa gekommen und lange Zeit nur in botanischen Gärten, als eine seltene Pflanze gezogen worden seyn soll. Noch vor 50 Jahren sah man sie nur in fürstlichen Küchen als eine seltene Leckerbisse; jetzt ist sie aber ziemlich, obgleich als Nahrungsmittel, nicht alluemein bekannt.

Zum Anbau der Rapunzelwurzel wird der Saame in der Hälfte des Aprils in ein gut gegr-

beres und noch Dünger habendes Land gestet, und die Pflanzen, wenn sie die gehörige Größe erreicht haben, so wie beim Selleri verpflanzt. Im Herbst werden nur so viel Wurzeln heraus genommen, als man für den Wintergebrauch nöthig hat, und, nachdem man ihnen das Kräuter abgeschnitten, im Keller in feuchten Sand einsetzt; die übrigen werden im Frühjahr, ehe sie wieder zu treiben anfangen, vollends ausgehoben.

Zur Saamenerziehung werden von den im Frühjahr aufgenommenen Wurzeln die größten ausgewählt, und auf ein besonderes, fett gedüngtes Beet 1 Fuß weit bis an die Blätterkrone eingesetzt. Der reife Saame fällt sehr leicht aus, und das Gewächs pflanzt sich auf diese Art selbst fort; allein dergleichen Pflanzen schießen auch gern schon im ersten Jahre in ihre Saamenstängel. Die Saamenkapseln müssen daher, so wie sie reifen, einzeln abgenommen, und in eine mit Papier ausgelegte Schachtel gesammelt werden.

Man gebraucht die kolbigen Wurzeln der Rübrapuzel eben so, wie den Selleri, zu Gemüse, Salaten und Suppen, als eine sehr nahrhafte Speise. Da sie ebenfalls viel Zuckerstoff enthalten, so ist kein Zweifel, daß sie auch ein gutes Material zum Branntweimbrennen geben.

II) Der Selleri; Selleri. *Apium graveolens dulce*. L.

Man unterscheidet in der Gärtnerei den Stauden Selleri, dessen Blätterkrone aus mehreren Nesten besteht; und den Knollen-Selleri, mit großen runden Wurzelknollen und einfacher Blätterkrone. Der letztere wird vorzüglich geschätzt, da es

bei dem Anbau des Selleri mehr um die Wurzel, als das Kräuter zu thun ist; der erstere mag wohl seine Existenz einer unzweckmäßigen Behandlung zu verdanken haben.

Man sät den 3 Jahre dauernden, und nach 3 — 4 Wochen aufgehenden Saamen gewöhnlich in ein Mistbeet, um frühzeitige Pflanzen zum Verkauf zu haben; aber dergleichen Pflanzen sind Schwächlinge, und liefern nie einen starken Wurzelknollen. Besser sät man ihr im Februar, oder sobald die Erde aufgegangen ist, auf ein vor Winters gut gedüngtes und gegrabenes Beet, und harft den Saamen mit dem Rechen so flach ein, daß er höchstens nur einen starken Messerrücken hoch mit Erde bedeckt ist; die Saat muß so dünne gemacht werden, daß die aufgehenden Pflanzen wenigstens 1 Zoll Raum haben. Man hat für die Pflanzen von der Kälte nichts zu besorgen, indem der Saame eben so gut auch im Herbst in die Erde gebracht werden könnte, wenn nicht in diesem Falle das Schossen der Pflanzen in ihre Saamenstängel zu fürchten wäre. — Das Verfehen, so wie die übrige Behandlung der Pflanzen und das Aufnehmen der Wurzeln im späten Herbst, geschieht auf dieselbe Weise, wie bei andern Wurzelgewächsen; über den Winter kann man aber die Wurzeln nicht in dem Lande lassen, sondern sie müssen im Keller oder in einer Grube durchwintert werden.

Um Saamen zu ziehen, verfährt man eben so, wie bei der Zuckerpetersilienwurzel gesagt worden ist.

Der Gebrauch des Selleri ist allgemein bekannt.

(Der Beschluß folgt im nächsten Hefte.)

O b s t = C u l t u r.

i.

Des Hrn. Dr. J. B. van Mons zu Brüssel
neue Obstsorten.

(Fortsetzung von S. 387 u. Schluß.)

(Mit Abbildungen auf Taf. 43, 44 u. 45.)

Ich liefere hier die drei letzten Abbildungen, welche ich von des Herrn Dr. van Mons neuen Obst-Sorten in den Händen habe; nämlich:

- 6) Die Herbst-Coloma-Birn. (Beurré Coloma d'Automne). Taf. 43. Eine schöne ansehnliche Frucht, die dem Aeußeren nach, der St. Germain sehr gleicht.
- 7) Die Bosc's = Birn. (Calebasse Bosc.) Taf. 44. Hr. v. M. giebt dieser von Ansehen prächtigen Birn, den Namen Calebasse, oder Flaschenkürbis, wegen ihrer einem Flaschenkürbis sehr ähnlichen Form. Von welchem Pomologen Bosc er ihr diesen Namen gab, weiß ich nicht.
- 8) Die Baumann's = Reinette. (Reinette Baumann.) Taf. 45. Ein dem Ansehen nach prächtiger Apfel, der aber keine bekannte Reinetten-Form hat. Seinen Namen gab ihm wohl Hr. v. Mons von den bekannten guten Pomologen und Baumerziehern, Gebrüdern Baumann zu Colmar.

Ich wiederhole meinen, schon im letzten Hefte des U. T. G. M. gethanen Wunsch, daß mehrere Deutsche practische Pomologen an Hrn. Dr. v. Mons schreiben, und sich in diesem Winter oder kommenden Frühjahr Sidmichen oder doch Pscopfreiser von seinen neuen, im U. T. Gart. Mag. abgebildeten Obst-arten für ihre Baumschulen und Obst-Drangerie, erbitten möchten, um diese interessanten pomologischen Neuigkeiten bald in Deutschland einzuführen.

D. H.

2.

Empfehlung der Copulir = Bänder von
Schaafwolle.

Es hatte der Herr Kriegs- und Domainen-Rath Berger im vorigen Jahrgange des U. T. Garten-Magazins, St. VIII. S. 311 die Copulirbänder von bloßer Schaafwolle empfohlen, die ich auch selbst mit Vortheil gebraucht habe, da so gar wenige Umstände dazu erfordert werden. Indessen glaubt ein anderer Liebhaber der Obstcultur: Herr Pastor Göbel zu Griedsdorf bei Lauban, eine kleine Verbesserung hierbei anzubringen, welche auch nur wenig Mühe und Aufwand erfordert und diese Bänder etwas klebrig macht, daß sie fester halten und das Hinzubringen der Luft zur Copulirstelle verhindert wird, damit sie nicht bei rauher und harter Luft zu sehr ausgezehrt werden. Er schreibt mir vom 10. August dieses Jahres, hierüber Folgendes, welches ich hiermit den Liebhabern der Obstbaumzucht mittheile.

„Unter allen Bändern beim Copuliren, Anplacken und Pstropfen in die Rinde, habe ich bis jetzt keine so bequem und zweckmäßig gefunden, als die im U. T. Garten-Magazine, Jahrg. 1810, Nr. VIII. S. 311 empfohlene Schaafwolle, vorzüglich bei folgender Behandlung. Ich ziehe die gewaschene Wolle, wie sie zum Strumpfschicken gebraucht wird, durch zerlassenes Baumwachs, und zwar auf diese leichte Art. Während das geschmolzene Wachs über den Kohlen steht, thue ich einen Anaul Welle in einen Topf, damit sie sich bequem abwinde; mit einem Späne, dessen unteres Ende so ausgehöhlt ist, daß sich der Faden darunter sehr leicht wegziehen läßt, lasse ich Jemanden den Faden in das Wachs auf dem Boden des Tiegels drücken; dann ziehe ich mit der linken Hand den Faden durch das Wachs unter dem Späne weg, und mit der rechten Hand streife ich, vermittelst eines Drahtzängelchens, das überflüssige Wachs ab. — Beim Copuliren und

Anplacken, halte ich mit dem Daumen und Mittelfinger der linken Hand das Edetris und den Wildling fest, und mit dem Zeigefinger drücke ich das eine Ende des Bandes oben an, winde hierauf das Band schraubenartig abwärts, und drücke das andere Ende unten fest an. Nur beim Anplacken, und in die Rinde pstopfen, bedarf man überdies, zur Bedeckung der Platte noch etwas Baumwachs oder Mörtel. Diese Methode empfiehlt sich in jeder Rücksicht. Man lart mit solchen klebrigen Faden noch zwei Mal so weit, als mit bloßer Wolle, die man zur Beschützung der Wunde auf- und abwärts winden und es mit einer Schlinge befestigen muß, und weder Frost noch Nässe können eindringen. Das Binden und Lösen wird aufs schnellste verrichtet, und einetlei Bänder sind mehrere Jahre zu gebrauchen, da ihnen die Nässe nichts schadet."

Ich zweifle keinesweges, daß diese Bänder zum Copuliren wirklich die Empfehlung verdienen, die von ihnen verlangt wird.

Sickler.

3.

Auszug eines Schreibens an den Herausgeber über die Spann = Raupen, und Mittel dagegen.

Sena, 6. 12. Nov. 1811.

Was Sie im heurigen Mai = Hefte des A. L. Garten = Magazin S. 192 und 193. über die den Obstbäumen so höchst schädlichen Spannräupen, oder Spanner, die Begattung der geflügelten Männchen mit den ungeflügelten Weibchen, im October und November, und die darauf gegründeten Verwahrungsmittel durch Umlegung der Baumstämme mit Theerstreifen sagen hat seine vollkommene Richtigkeit. Ich habe dies Unwesen nun schon seit Anfange Octobers

beobachtet, und bin sowohl über die Mannichfaltigkeit, als über die ungeheure Anzahl dieser Insecten erstaunt. Ich schickte Ihnen neulich welche, davon die Weibchen ganz ungeflügelt waren, fast wie Baumwanzen ausfähen, und gelbe Eier hatten. Jetzt schicke ich wieder in einer Schachtel eine zweite Gattung, sowohl geflügelte Männchen, als auch Weibchen, welche kleiner als die vorigen sind, ganz kleine Ansätze von Flügeln, und grüne Eier haben. Sie begatten sich gleich unten am Stamme über der Erde, und so flattert das Männchen, während sie noch zusammenhängen, am Stamme hinauf, und nimmt das Weibchen mit; aber fast Alle bleiben auf dem betheerten Streifen, womit ich meine Obstbäume umleat habe, und welche ich jede Woche 2 bis 3 Mal auffrische, hängen. Sie haben keinen Begriff von der ungeheuren Anzahl dieser Insecten, die es jetzt giebt, und wie Alles des Nachts an den Baumstämmen lebt; denn da ist nicht die Rede von Hunderten und Tausenden, sondern von vielen Millionen nur in meinem Garten. Mein Nachbar S. giebt sich mit seinen Leuten recht viele Mühe, der Sache auf den Grund zu kommen, und läßt sich viel kosten; denn ich glaube, daß er schon für mehr als 8 bis 10 Thaler Theer verdraucht hat. Jetzt geht er alle Abende mit seinen Leuten mit brennenden Fackeln hinaus, leuchtet um die Stämme herum, und verbrennt die unendlich vielen herum flatternden Männchen. Die betheerten Streifen werden alle Abende so voll Männchen und Weibchen, daß keins mehr darauf Platz findet, und man sie gleich wieder reinigen und frisch betheeren muß.

Wer nicht allzuviele Bäume in seinem Garten hat, muß durchaus sie auf diese Art vor den schädlichen Spannräupen, gegen die sonst nicht hilft, sichern können; und wenn jeder Garte = oder Obst = Plantagen = Besizer, durch strenge Polizei = Befehle gezwungen würde, im October und November diese Mittel anzuwenden, und auf diese Art eine allgemeine Jagd auf die so höchst schädlichen Spannräupen, in Gegenden, wo man damit geplagt ist, gemacht würde, so müßte man sicher bald mit ihrer Vertilgung fertig werden können u. s. w.

G a r t e n = M i s c e l l e n .

I.

Ueber die Colonial = Waaren und ihre Surrogate aus dem Pflanzen = Reiche.

(Fortsetzung von S. 118.)

VI.

D e r T a b a k .

Der Tabak liefert einen merkwürdigen Beweis, daß durch Verstand, Fleiß und Beharrlichkeit allerdings Producte anderer Welttheile Europa angeeignet und bei uns einheimisch gemacht werden können.

Der Tabak ist kein wesentliches Bedürfniß des Lebens; er ist weder Nahrungs = noch Heilmittel; sein Genuß ist nicht sonderlich angenehm, und doch haben alle Welttheile so sehr daran Geschmack gefunden, daß er seit einem Paar Hundert Jahren ein so allgemeines und unentbehrliches Bedürfniß geworden ist, daß mehrere Europäische Regenten ihn zu einer Hauptquelle ihrer Staats = Einkünfte machen konnten. So betrug z. B. die Oesterreichischen Tabaks = Gefälle im Jahre 1770, Rthlr. 806,000; in Neapel und Sicilien, Rthlr. 446,000, i. J. 1780 aber, ertrug die Tabaks = Ferme in Frankreich 29 Millionen Livres. In Spanien, wo der Tabak ein sehr strenges königliches Monopol war, wurden beinahe die ganzen Kosten der Landarmee davon bestritten, da man auf 7½ Million Rthlr. reine Revenüe davon rechnen konnte. Wäre es wohl möglich gewesen, diese Quellen zu eröffnen, wenn man nicht so sicher auf den allgemeinen Gebrauch des Tabaks, als eines der ersten und dringendsten Bedürfnisse hätte rechnen können?

Ueber das wahre Vaterland des Tabaks, ist man bis jetzt noch uneinig. Europa erhielt ihn zuerst aus America, allein es ist höchst wahrscheinlich, daß er auch längst zuvor schon in Mittel = Asien, in China, in der Tatarei, und im In =

nern von Afrika bekannt und im Gebrauche war. Seine Geschichte ist kürzlich diese:

Im Jahre 1496 lernte ihn zuerst ein Spanischer Mönch in St. Domingo kennen, und die ersten Pflanzen davon kamen zu Anfange des XVI. Jahrhunderts, von der kleinen Insel Tabago (daher er auch den Namen hat) nach Portugal und Spanien. Im Jahre 1560 lernte ihn der Französische Gesandte in Portugal, Jean Nicot, kennen, und machte seinen Gebrauch, in Frankreich unter der Königin Catharina de Medicis bekannt; daher er auch den Namen Nicotiane (Herba Nicotiana) erhielt. Der Cardinal Prosper de Sainte Croix, Päpstlicher Nuntius in Portugal, führte seinen Gebrauch in Italien ein, und der Engländer Raphaeli lehrte die Europäer zuerst, wie die Americaner, Tabak rauchen. Von dieser Zeit an verbreitete sich der Gebrauch, sowohl des Rauch = als des Schnupstabaks mit einer unglaublichen Geschwindigkeit nicht allein über ganz Europa, sondern auch über andere Welttheile, wo er vorher nicht bekannt war.

Dies allgemeine Bedürfniß des Tabaks, veranlaßte viele speculirende Köpfe, sich auf die Tabaks = Cultur in Europa zu legen. Schon i. J. 1681 sieng man in der Mark Brandenburg, und i. J. 1724 sogar in Schweden an Tabak zu bauen. Frankreich, Holland, die Niederlande, Ungarn, mehrere Reiche und Provinzen Deutschlands, bauen seitdem eine so ungeheure Menge Tabak, daß der Ertrag davon auf viele Millionen Thaler angeschlagen werden kann; und die Einfuhr der Americanischen Tabaksblätter, welche sonst über Holland so stark war, beinahe ganz vernichtet worden ist. Bloß die Tabaks = Wollküster, welche nichts als feinen Virginischen Kanaster rauchen wollen, halten sich noch an diesen, und mögen ihn theuer bezahlen.

Die Fabriken sowohl von Rauch = als Schnupstabak in Holland, Frankreich, Deutschland, Dänemark und Oesterreich gewannen sonst ungeheure Summen damit. Ansezt haben sich fast in allen Ländern die Regierungen der Tabaks = Fabrication

bemächtigt, und eine reiche Quelle der Staats-Revenues daraus gemacht. Bedenkt man nun, wie viel andern Zweigen der Landesindustrie der Tabak ihre Existenz gegeben hat, und daß daraus so viele Tabaks-Pfeifen-, Dosen-, Beutel- und andere Fabriken entstanden sind, welche einigen Millionen Menschen in Europa Beschäftigung und Brod geben, so fühlt man allerdings, wie wichtig dieser Kurns in ganz Europa für alle Staatscassen geworden ist, und wie sehr es die Europäischen Finanzmänner interessieren müsse, denselben zu erhalten, und eine reiche Rendite davon zu beziehen. Ob man aber jetzt gerade dazu die schicklichsten Mittel gewählt habe, ist eine andere Frage. Denn der gerechte Vorwurf, den man jetzt allen Tabaks-Regien der Länder, besonders in Deutschland macht, daß sie schlechten und theuern Tabak fabriciren und liefern, und dadurch einer großen Menge Menschen den Genuß des Tabaks verweigern, und sie veranlassen, sich denselben abzugewöhnen, ist gegründet, und wird seine nachtheiligen Folgen äußern.

VII.

Die Färbematerialien.

Unter die ausländischen und daher ziemlich hoch impositirten Färbematerialien, gehört vorzüglich Indigo, Fernambuk und Campecheholz, Quercitronholz, Cochenille, Karkume, Nilcan, Veselle, Gummi Gutta, Sumach, Rothholz, rothes und gelbes Sandelholz, Brasilienholz und Gelbholz, und unter allen diesen ist der Indigo, wegen seines allgemein eingeführten Gebrauchs das wichtigste.

Es ist nicht zu läugnen, daß diese, durch den Handel in Europa eingeführten ausländischen Färbematerialien, sehr viele von unsern einheimischen, vorher schon bekannten und gebrauchten, verdrängt und niedergeschlagen haben. Den auffallendsten Beweis davon giebt unser Waid, welcher sonst in Deutschland (besonders in Thüringen) sowohl, als auch in Frankreich, so stark gebaut und gebraucht, und späterhin von dem Ost- und Westindischen Indigo fast ganz verdrängt wurde. Neuere, mit chemischen Kenntnissen gemachte Versuche haben bewiesen, daß der Pigmentstoff im Waid und in der Indigo-Pflanze vollkommen identisch sind, und aus unserm Waide, ein eben so guter, und eben so wohlfeiler

Indigo gemacht werden könne. Die Fabrication davon hat Herr Kammer-Präsident von Resch, in einer eignen schätzbaren Abhandlung darüber — welche ich im Julius-Hefte des A. Z. Garten-Magazins vom Jahre 1811 S. 177 besonders geliefert habe — practisch gelehrt, und dabei den erneuerten Anbau des Waides aufs kräftigste empfohlen. Er wird auch bereits wieder in Frankreich und Italien sowohl, als auch in Deutschland und den Oesterreichischen Staaten sehr stark betrieben, so daß man davon die wichtigsten Resultate erwarten darf.

Aber auch für die andern ausländischen Färbematerialien haben wir in Europa, und besonders in Deutschland, Surrogate genug, die uns jene vollkommen entbehrlich machen könnten." Ich will hier nur eine leichte und kurze Uebersicht davon aus dem Briefe eines meiner Freunde liefern, der als Kenner von der Sache spricht.

„Mehrere Flechten-Arten, als Lichen pulmonarius, L. parietinus, L. Islandicus, alle bei uns einheimisch, könnten uns vortreffliche Farber liefern. Ueberhaupt werden die Färbekräuter in Deutschland schändlich vernachlässigt. Ich bin kein Chemiker, aber mir sind folgende, zum Theil aus Erfahrung, bekannt, die ich Ihnen hier darum nenne, weil Ihnen vielleicht Manches nicht befallen dürfte.

- 1) Wau, (*Reseda luteola*), ein herrlich Surrogat für Quercitron, färbt gelb, und auf blau gut grün.
- 2) Gelbe Chamillen, (*Anthemis tinctoria*), hochgelb.
- 3) Birkenblätter, gelb in's Grüne schillernd.
- 4) Scharle, (*Serratula tinctoria*), gelb.
- 5) Kreuzbeere, (*Rhamnus catharticus*). Die Rinde färbt hochgelb und braun in's Purpurfarbige fallend. Die unreifen Beeren gelb; reif — Saftgrün; überreif braunroth.
- 6) Wilder Apfelbaum, (*Pyrus Malus*). Die Rinde färbt citronfarbig, heller als Scharle.
- 7) Johanniskraut, (*Hypericum perforatum*) mit den Blütenknospen gelb auf Woll. Zerquetscht man die Blüten, so fließt ein rother Saft heraus. Ich glaube, man könnte recht schön Karminroth damit färben.
- 8) Zackenkraut, (*Bidens tripartita*), dunkelgelb.

- 9) Faulbaum, (*Rhamnus frangula*). Die Rinde färbt gelb, und mit Salzlaugen braun. Die Beeren, dünkte ich, müßten ebenfalls eine Farbe geben. Die Blätter grün — verschießt aber.
- 10) Färberpflanz, (*Genista tinctoria*), gelb.
- 11) Reinfarren, (*Tanacetum vulgare*), grün.
- 12) Föhkraut, (*Polygonum Persicaria*), lichtgelb.
- 13) Dosten, (*Origanum vulgare*), röthlich-hochbraun.
- 14) Stockenblume, (*Centaurea faucea*), gelb auf Wolle.
- 15) Kälberkropf, (*Chaerophyllum sylvestre*). Die Blumen färben grün, mit Alaun gelb.
- 16) Siebenfingerkraut, (*Comarum palustre*). Die Wurzel färbt roth.
- 17) Wiesenglöckchen, (*Campanula rotundifolia*). Der Saft aus den blauen Blumen färbt grün.
- 18) Bettstroh, (*Galium boreale*). Die Wurzeln färben roth. Noch besser ist
- 19) Gelbes Labkraut, (*Galium verum*). Die Wurzeln färben roth, die Blumen mit Alaun gelb. Eben so
- 20) Färbendes Labkraut, (*Galium tinctorium*).
- 21) Nittersporn, (*Delphinium consolida*). Der Saft aus den Blumen giebt eine grüne Farbe.
- 22) Jacobsblume, (*Senecio Jacobaea*), färbt schön dunkelgrün — verschießt aber.
- 23) Tormentill, (*Tormentilla erecta*). Die Wurzel färbt roth. Dient man den Extract davon ein, so giebt er ein Surrogat für Drachensblut.
- 24) Trespel, (*Bromus secalinus*), grün.
- 25) Ackersteinsame, Sonnenhirsen, (*Lithospermum arvense*). Die Wurzel färbt roth und wird bekanntlich frisch, zum Färben der Butter, in Paris zu Schminke gebraucht.
- 26) Wasserpfeffer, (*Polygonum hydropiper*), lichtgelb.
- 27) Wasserandorn, (*Lycopus Europaeus*), schwarzlich, auch auf Linnen so fest, daß es sich nicht wieder auswaschen läßt.
- 28) Röhenschelle, (*Anemone Pulsatilla*). Die Blumen färben grün.
- 29) Teufelsabbiß, (*Scabiosa succisa*). Die Blätter färben grün, auch gelb.
- 30) Rheinweide, (*Ligustrum vulgare*). Mit den Beeren wird bekanntlich der Wein gefärbt, man kann aber auch eine Saftfarbe daraus machen und damit malen, sie sieht schön dunkelviolet.
- 31) Bettlerklause, (*Xanthium strumarium*), gelb.
- 32) Mäuseöhrchen, (*Hieracium pilosella*), gelb. An den Wurzeln hält sich um Johannis eine Schilblaus auf, welche schön roth, fast wie Cochenille färbt.
- 33) Wiesenklees, (*Trifolium pratense*), grün.
- 34) Rohr, Schilf, (*Arundo phragmites*), mit den Blumenrispen färbt man grün auf Wolle.
- 35) Große Wiesenraute, (*Thalictrum flavum*). Wurzeln und Blätter färben gelb.
- 36) Weißes Meierkraut, (*Asperula tinctoria*). Die Wurzeln, wenn man sie im Frühlinge sammelt, ehe der Stängel vollkommen ausgewachsen ist, färben köstlich roth auf Wolle, so gut wie Krapp.
- 37) Heidelbeeren, (*Vaccinium myrtillus*), violet, und blau auf Wolle und Linnen.
- 38) Gelbes Mäuseöhrchen, (*Hieracium umbellatum*). Das Kraut färbt schön gelb, besonders auf Wolle.
- 39) Berberitze, Sauerborn, (*Berberis vulgaris*). Die Rinde von der Wurzel färbt schön gelb.
- 40) Weißbuche, (*Carpinus betulus*). Die innere Rinde färbt gelb.
- 41) Holtunderbeeren, (*Sambucus nigra*), violet.
- 42) Malven, besonders die schwarzen, (*Alcea rosea*), werden bekanntlich zum Färben der Weine gebraucht. Man sollte mehrere Versuche damit machen. Die Farben sind dauerhaft.
- 43) Urtich, (*Sambucus ebulus*). Die Beeren färben violet.
- 44) Erle, (*Betula alnus*). Die Rinde färbt braun.
- 45) Johannieblut, (*Scleranthus perennis*). An den Wurzeln findet man um Johannis herum und gegen den längsten Tag hin, kleine runde violette Kugeln, (*Coccus polonicus*), welche so schön hochroth, wie Cochenille färben.

- 46) Aehrentragendes Christophkraut, (*Actaea spicata*). Schwarzwurzel. Die Sorte mit rothen Beeren; diese rothen Beeren färben, mit Weinstein gekocht, und mit Zinnlösung erhöht, so schön roth, wie Cochenille, und dauerhaft; die Sorte mit schwarzen Beeren, färbt schwarz. Mit Alaun geben die Beeren eine gute Dinte.
- 47) Kriechende Himbeere, Akerbrombeere, (*Rubus caesius*). Die Beeren färben schön blau, welches sich lange hält.

Hier haben Sie also ein langes Verzeichniß von Pflanzen, welche Surrogate für Indigo, Quercitron, Campecheholz, Orleans, Cochenille u. s. w. abgeben können. Des Waid's, Safflor's und des Krapp's, habe ich darum nicht gedacht, weil Ihnen diese gewiß nicht entgegen werden. Hier kam es bloß darauf an, solche Pflanzen und Stoffe herbei zu führen, die Vielen entgegen und doch vortreffliche Farben liefern. Vielleicht werden Manche zu Versuchen veranlaßt."

Es ist also nicht zu läugnen, daß wir mehrere einheimische Pflanzen haben, welche als Farbe-Materialien die ausländischen ersetzen könnten, wenn von geschickten Färbern, unter Leitung erfahrener Chemiker und einer obrigkeitlichen Anstalt, mehrere Versuche im Großen damit angestellt, und das practische Resultat dieser Versuche öffentlich bekannt gemacht würde. Einzelne Privatleute können auf ihre Kosten darin nichts thun, und gemeine Färber und Fabriken werden, wenn dies nicht geschieht, immer am Alten, und an den ausländischen Farbe-Materialien, deren Behandlung sie schon kennen, hängen bleiben. Man könnte dabei

- Pörner's Versuche und Bemerkungen zum Nutzen der Färbekunst. Leipzig, 1772, und Siefert's Versuche mit einheimischen Farbe-Materialien. Altenburg, 1775.
- Suckow's ökonomische Botanik, achter Abschnitt: Farbgewächse. Mannheim, 1777.
- mit Nutzen als Handleiter gebrauchen.

(Der Schluß folgt.)

2.

Nachricht von den neuen belehrenden Versuchen und Beobachtungen des Hrn. Dr. Lorenz von Crell über die Erzeugung des Kohlenstoffs in wachsenden Pflanzen; mit Anmerkungen und Zusätzen.

Es dürfte wohl schwerlich bezweifelt werden können, daß die Kenntniß von der mannichfachen organischen Lebensthätigkeit der Pflanzen, also die Kenntniß von den äußeren und inneren Kraftäußerungen der organisirten Gefäße derselben, während ihres Wachsthum's auch der practischen Garten- und Feldwirthschaft nützlich werden könne. Vorzüglich merkwürdige Versuche, welche von Zeit zu Zeit angestellt werden, um jene Kenntnisse zu befördern, müssen deshalb Gartenfreunde und Botanomen interessieren, wäre es auch nur um der Hoffnung willen, künftig Nutzen daraus ziehen zu können.

Dem wissenschaftlichen Pflanzenforscher ist daran gelegen, zu wissen: ob Pflanzen die chemischen Grundstoffe, aus welchen sie bestehen, bloß aus der Luft und aus dem Boden als solche einsaugen und aufnehmen; oder ob die Pflanzen durch die Lebensthätigkeit ihrer Organe auch Stoffe ursprünglich erzeugen, welche sie nicht in der Luft und in dem Boden finden, folglich nicht daraus entnehmen können.

Um hierüber zur Gewißheit zu gelangen, stellten in den Jahren 1797 bis 1800 Hr. Doctor Lorenz von Crell, Hr. Professor Lampadius, und die Herren Apotheker Schrader und Neumann vielfache interessante Versuche an, welche hier nur kurz berührt werden können, indem es Jedem überlassen bleibt, sich ausführlicher über jene Versuche, aus den davon handelnden besonderen Schriften zu belehren; welche deshalb hier angeführt werden.

Nämlich: 1) von Crell's Chemische Annalen vom Jahre 1799. Band 2, S. 110; dergleichen Gehlen's Journal für die Physik und Chemie. Band 9, Heft 1, S. 156. Sodann Schrader's und Neumann's zwei Preischriften über die eigentliche Beschaffenheit

und Erzeugung der erdigen Bestandtheile in den einheimischen Getreidearten, Berlin 1800; und Professor Lampadius Sammlung practisch-chemischer Abhandlungen. Band 3, Dresden 1800. — Vorzüglich findet man auch in Dr. Haberland's berichtigen Anmerkungen und Zusätzen zu des Herrn Prof. Watsch Einleitung zum Studium des Pflanzenreichs, Weimar, 1806, von S. 37 bis 58 sehr interessante Entwicklungen über diesen Gegenstand. Auch außer den so eben Genannten stellten noch andere Gelehrte, unter denen sich Herr Alexander von Humboldt befindet, zu obigem Zwecke dienliche Versuche an.

Diese Versuche bestanden nun vorzüglich darin, daß man mancherlei Saamen von Getreidearten und Blumengewächsen, nicht in Feld- oder Garten-erde, sondern theils in pulverisirten Schwefel, theils in pulverisirten Zinnober, theils in pulverisirte Kreide, in reinen Quarzsand, in gemeinen rohen Röpferthon, in reine Magnesia oder Bittererde säte; und entweder (wie Schrader) nicht mit Regen- oder Flußwasser, sondern mit destillirtem Wasser, welches man künstlicher Weise mit Kohlenstoffsäure gesättigt hatte, begoß; oder auch (wie Lampadius) in freier Luft dem Regen bloßgestellt ließ. — Herr Schrader bedeckte seine Pflanzen mit Glaskästen, um Staub und Regen abzuhalten, Luft und Licht aber zugänglich zu lassen. Lampadius hatte jenen pulverisirten Substanzen, in welche die Saamen gesät waren, auch noch reinen Kuhdünger beigemengt.

In allen diesen Fällen, der Boden mochte seyn, welcher er wollte, entwickelten sich die Saamen, und die Pflanzen erwachsen, entweder nur bis zu 12 und 14 Zoll hoch (bei den Schrader'schen Versuchen), oder mehrere Fuß hoch (bei den Lampadius'schen Versuchen), und brachten bei dem Letzteren auch hinlänglichen und reifen Saamen hervor; bei den Schrader'schen Versuchen aber nicht, weil sie zu kümmerlich erwachsen waren. Als ein seltenes Glück erzog doch Hr. v. Crell eine Sonnenblume bis zu reifen Saamen, die abermals keimten, erwachsen und nochmals reifen Saamen brachten.

Pflanzen derselben Art, die, wie gewöhnlich, im Garten oder im Felde erwachsen waren, wurden verbrannt, und deren Bestandtheile chemisch unter-

sucht. Mit denselben Pflanzen, die man auf vorher erzählte so ungewöhnliche Art erzogen hatte, verfuhr man ebenso; verbrannte sie, und untersuchte deren chemische Bestandtheile; und fand, daß letztere Pflanzen ebenso, wie erstere, dennoch alle die chemischen Bestandtheile in derselben Proportion enthielten, obschon die letzteren weder in Garten- noch Feldboden erwachsen waren. Man schloß daraus: Pflanzen nehmen die chemischen Grundstoffe, aus welchen sie bestehen, nicht als solche aus der Luft und aus dem Boden, sondern sie erzeugen solche durch die Lebensfähigkeit ihrer Gefäße, vermittelst des Einflusses des Lichtes und der Wärme aus dem Wasser und aus der Luft. Denn der Schwefel- und der Magnesiaboden enthielten weder Kiesel-erde, noch Kalkerde, weder Eisen, noch Braunerz, und doch fanden sich diese gewöhnlichen Bestandtheile der Pflanzen auch in der Asche der im Schwefel- und Magnesiaboden erwachsenen Pflanzen.

Da des ungeachtet dieser Ansicht noch mancherlei Zweifel entgegen gestellt werden konnten, und entgegengesetzt wurden; so gieng nun in neuester Zeit Hr. Dr. Lorenz von Crell nochmals an diese Versuche, und unterwarf das Pflanzenwachsthum einer noch strengeren Prüfung.

Ueber diese neuesten Versuche kann man ausführlicher nachlesen eine besondere Abhandlung in den Schriften (Commentationen) der Göttingischen gel. Gesellschaft; so wie einen kürzern Auszug davon in Schweigger's neuem Journale für Chemie und Physik, vom Jahre 1811, Band 2, Heft 3, Seite 281 bis 296 nebst Abbildungen der dabei angewandten Geräthschaften.

Hr. v. Crell nahm sowohl Hyazinthen-Zwiebeln, als auch mancherlei Wasser- und Sumpfpflanzen, z. B. Menianthes trifoliata (Bitterklee), Ranunculus sceleratus, Veronica heccebunga, Calla palustris, Alisma plantago (Froschöffelkraut), und ließ sie unter folgenden strengen Verhältnissen ihr Wachsthum fortsetzen.

1) Theils setzte er sie in reines destillirtes Wasser, welches sich in einem hohen Glase befand, und mit einem andern hohen umgestülpten Glase bedeckt wurde, so daß die Ränder der Gläser genau auf einander paßten. Sodann wurde, um die äußere Luft abzuhalten, feuchte doppelte Blase um beide Gläser bis einige Zoll oberhalb und unterhalb der

Ränder gewickelt, und mit Bindfaden scharf gebunden, so daß keine Luft eindringen konnte; so daß die Pflanzen als Gefangene eingesperrt waren, und ihre Nahrung zunächst einzig aus dem destillirten Wasser und der wenigen eingesperrten Luft entziehen konnten.

2) Nahm er runde porcellanene Blumentöpfe, füllte sie mit zerstoßenem reinem Quarz an, pflanzte jene Pflanzen in diese zerkleinerten Kieselstückchen; stülpte eine hohe runde Glasglocke von gleichem Durchmesser, wie das Porcellangefäß, über letzteres, und verband bis weit oberhalb und unterhalb der Ränder beiderlei Gefäße ebenfalls wieder mit feuchter doppelter Blase, um der Luft allen Zugang abzuschneiden. Bei dieser Vorrichtung lieferte das nöthige destillirte Wasser zur Ernährung der Pflanzen, eine, genau den Blumentopf umfassende, mit dergleichen Wasser gefüllte, Unterfeschale. Auch unter diesen Umständen hatten die Pflanzen zunächst keine andere Nahrung, als destillirtes Wasser, die wenige mit eingesperrte Luft, und was sie etwan aus den Kieselstückchen auszuziehen vermochten.

Hr. v. Crell brachte nun die in beiderlei Vorrichtungen eingesetzten Zwiebeln und Wasserpflanzen zwar meistens in einen solchen Stand, daß sie des Sonnenlichtes hinlänglich genießen konnten; einen Versuch machte er aber auch so, daß er durch eine Kapsel von starkem schwarzem Papiere, die er über die Vorrichtung stülpte, das Sonnenlicht gänzlich von der eingesperrten Pflanze abhielt; diese Pflanze, (es war eine Calla) genoß also bloß die gewöhnliche Luftwärme, die auch durch Gläser dringt.

Sämmtliche Pflanzen wuchsen und vergrößerten sich innerhalb dieser Gefäße, bis zu verschiedenen Größen. Auch die des Lichtes beraubte Calla wuchs dennoch fort, nur sehr bleich und aufgedunsen und krankhaft. Ueberhaupt hatten die Pflanzenblätter keine lange Dauer, sondern gelbten nach vollendeter Ausbildung bald, und starben ab, während immer wieder neue und frische sich entwickelten.

Hr. v. Crell hatte nun mit diesen sonderbar erzogenen Pflanzen die Absicht, solche zuletzt nicht einzuschern, wie Schrader und Lampadius thaten, sondern bloß in Kohle zu verwandeln, durch's Gläßen in verschlossenen Gefäßen; um dann

zu sehen, wie viel an Kohle die Theile betragen würden, welche jede Pflanze innerhalb ihrer Gefangenschaft getrieben haben würde. Deshalb wurde beim Anfange der Versuche Alles genau und für sich besonders gewogen; nämlich die Gläser, die Blumentöpfe, das Wasser jedes Glases, die zerstoßenen Kiesel, die Blase vor der Befuchung, und die Pflanzen vor dem Einsetzen.

Um nun eine Vergleichung zu gewinnen, so wurden von jeder Art dieser Pflanzen, so wie der Zwiebeln, eine gewisse Menge wohl getrocknet, dann eine gewisse Quantität abgewogen, und verkohlt, und sodann die enthaltene Kohle von jedem Gewächse wieder gewogen. So brachte er in Erfahrung, wie viel eine gewisse Menge einer jeden, gänzlich ausgetrockneten Pflanze oder Zwiebel an Kohle zu geben vermögend sey. Da er nun jede Zwiebel und Pflanze vor dem Einsetzen ebenfalls wog, und nachdem er sie nach $1\frac{1}{2}$ bis 2 monatlichem Wachsthum wieder wog, so erfuhr er, wie viel jede Pflanze überhaupt durch das Wachsthum an Gewichte zugenommen hatte; und indem er nun jede eingesperrt gewesene Pflanze möglichst trocknete, und sodann das Gewicht jeder künstlich erzogenen getrockneten Pflanze durch Wägen ersuchte, und sich aufschrieb, sodann jede künstlich erzogene Pflanze (mit allen sorgfältigst gesammelten Theilen derselben) verkohlte; so konnte er nun leicht durch Rechnung finden, wie viel Kohle diejenigen Theile einer jeden künstlich erzogenen Pflanze gegeben hatten, welche sie während ihrer Einsperrung in den Gefäßen durch Wachsthum entwickelt hatte.

Da zeigte sich nun das merkwürdige Resultat: daß bloß diejenige eingesperrte Pflanze, welche des Lichtes beraubt gewesen war, keine Zunahme an Kohle gab; wohl aber in bedeutender Menge sämmtliche übrige eingesperrt gewesenen Pflanzen, welche das Sonnenlicht ungehindert genossen hatten.

Da nun das destillirte Wasser keine Kohlenstoffsäure enthielt, die wenige, in den Gläsern eingesperrte Luft, aber nur eine äußerst geringe Quantität (z. B. $\frac{1}{80}$ eines Grans) enthielt; so folgt nothwendig, daß der viel bedeutendere Zuwachs an Kohle, welchen die künstlich erzogenen eingesperrten Pflanzen gegeben haben, durch die Lebendthätigkeit ihrer Gefäße, während des Wachsthums, müsse ursprünglich erzeugt worden seyn.

Herr v. Crell brüct sich hierüber wörtlich so aus: „Da folglich sonst nichts weiter, als (etwas eingesperre) Luft und Wasser auf die Pflanzen wirken konnte, welche dennoch neue Kohle erzeugten; so scheint es erwiesen, daß Kohle aus Wasser, Lichtstoff und Luft neu zusammen gesetzt worden sey (und werden könne); eine Behauptung, welche vom Französischen National-Institute, bei hinlänglichem Beweise derselben, für besonders wichtig gehalten wurde. Man sehe den Pariser Moniteur vom Jahre 1808, Nr. 52. nach. —

Aus allen gemachten Versuchen, sagt Hr. von Crell ergiebt sich; daß alle jene Pflanzen, die weiter keine Nahrung hatten, als desillirtes Wasser, die (wenige eingeschlossene) Luft, den Wärmestoff und das Licht, einen größeren oder geringeren Zuwachs an Pflanzentheilen gewonnen hatten, wovon der geringste Ueberschuß der davon erhaltenen Kohle ein Viertel der ganzen Masse, der größte Ueberschuß aber 2 bis 3 Mal mehr, als das ursprüngliche Pflanzengewicht vor dem angestellten Versuche betrug.

Die vorzüglichsten und wesentlichsten Ursachen jenes Pflanzenzuwachses — fährt derselbe fort — lagen nicht im Wasser, noch in der Luft, noch im Wärmestoffe, dies erhellet aus dem Versuche mit derjenigen Calla, die des Lichtzutritts beraubt war; denn obgleich jene drei Substanzen auf dieselbe während 60 Tagen eben so wirkten, als auf die übrigen Pflanzen, so war doch ihr Gewicht an Kohle dadurch nicht vermehrt worden. — Es scheint also nicht süglich geläugnet werden zu können, daß die Ursache der Kohlenstoffvermehrung bei den Pflanzen in dem Lichtstoffe gelegen habe, welcher auf eine noch nicht erforschte Weise mit dem einen oder dem anderen, oder vielleicht mit allen drei übrigen Stoffen, jenen Zuwachs bewirkt hatte.

Sollte es daher auf obigem Wege gehörig erwiesen seyn, daß der Kohlenstoff hauptsächlich durch die Einwirkung und den Beitritt des Lichtes zusammen gesetzt (ursprünglich erzeugt) werde; so ersähe man daraus den hieher noch nicht hinlänglich erkannten Grund der Thatsache, daß die Sonnenstrahlen auf alle organische Körper eine so heilsame Wirkung äußern. Denn es wäre alldann nicht zu bezweifeln, daß die Sonnenstrahlen die Körper nicht bloß erwärmen, wie man inegemein

glaubt, sondern daß sie auch solche wesentliche Theile erzeugen, welche alle solche Pflanzen nicht entbehren können, die zu ihrem Fortkommen des Lichtes bedürfen; und dies ist der Fall mit allen grünen Pflanzen; bloß Schwämme oder Pilze und ähnliche Gewächse, machen zum Theil hiervon eine Ausnahme; sind ihrer Grundmischung nach aber auch sehr arm an Kohlenstoff, und desto reicher an Wasserstoff und Stickstoff.

Referent dieser Notizen macht bei dieser Gelegenheit zur Erläuterung obiger Verhältnisse, die mit den neuesten Entdeckungen in der Chemie unbekanntem Leser hiermit mit den neuesten, äußerst wichtigen Folgerungen und Schlüssen des Englischen Chemikers Davy und des Schwedischen Chemikers Berzelius bekannt, welche Schlüsse die Physiker und Chemiker immer mehr und näher zu den Naturansichten hinlühren, welche neuerlichst Hr. Dr. Haberkle in seinem meteorol. Jahrbuche und meteorol. Hefen aufgestellt hat; daß nämlich, allen wägbaren Körpern sammt und sonders nur eine ursprünglich schwere Materie zum Grunde liege; und daß alle die mannichfachen Verschiedenheiten und Eigenschaften der wägbaren Körper einzig von der Verschiedenheit des Verhältnisses herrühren, in welchem entweder die eine oder die andere, oder beiderlei ursprünglich verschiedene Arten des Lichtes, (entweder die oxygenisirende oder hydrogenisirende Lichtmaterie,) mit dem Antheile ursprünglich schwerer Materie innig und chemisch verbunden ist. Dergleichen, daß der sogenannte Wärmestoff nichts anders sey, als Lichtmaterie, die sich im Uebermaße mit wägbarer Materie vereinigt hat; so wie auch der, alles in der Natur befeelende bipolare elektrische Stoff nichts anders sey, als theils die eine, theils die andere Art des Lichtes (in noch größerem Uebermaße als beim Wärmestoff) an etwas ursprünglich wägbare Materie chemisch gebunden.

Denn aus vielfachen mehrjährigen chemischen Versuchen, wurden erst genannte Chemiker jetzt in der neuesten Zeit zu den gerechtfertigten Schlüssen geführt; daß der Wasserstoff (welcher einen Bestandtheil des Wassers ausmacht) und der Stickstoff (welcher in Luftgestalt den überwiegendsten Bestandtheil der gemeinen oder atmosphärischen Luft ausmacht) daß sage ich, diese beiden Stoffe, die man bisher für ursprünglich verschieden hielt, in der That aus einerlei chemischen Grundlagen be-

stehen, nämlich aus Ammoniummetall und Sauerstoff, nur mit dem Unterschiede, daß der Wasserstoff viel weniger Sauerstoff (oxygenisirendes Licht mit etwas ponderabler Materie vereint) enthält, nämlich nur $\frac{1}{2}$ oder höchstens $\frac{1}{3}$; dagegen der Stickstoff aus 1 Theil Ammoniummetall und aus $1\frac{1}{2}$ Sauerstoff zusammen gesetzt ist. — Wasser und atmosphärische Luft sind also nur dem quantitativen, nicht dem qualitativen Mischungsverhältnisse nach chemisch von einander verschieden.

Diese Erkenntniß ist zur richtigen Beurtheilung der obigen Pflanzenwachstums = Versuche von Wichtigkeit. Denn es ergiebt sich daraus, was Herr v. Crell selbst noch nicht erkannt hat, daß nothwendig immerfort das eingesperrte Wasser durch den Einfluß des Sonnenlichtes auch innerhalb den Gläsern bei aller Einsperrung dennoch wahrhaft in eine ähnliche Mischung, wie unsere atmosphärische Luft hat, zersetzt und in einen luftförmigen Zustand umgewandelt werden konnte; so daß, obschon die Pflanzen von der äußeren Luft rein abgeschnitten waren, sie doch in ihren Gläsern eine stets erneuerte, aus dem Wasser durch das Licht gebildete gleiche, oder ähnliche isolirt-atmosphärische Luft genossen, und vermöge ihrer Organe auch nach Außen so auf die sie umgebende Luft wirken konnten, als wären sie im Freien gewesen.

Herr v. Crell hat dies nicht erwogen, und glaubt daher aus obigen Versuchen, wobei er keine Aufstufung und kein höher Steigen des Wassers bemerken konnte, schließen zu dürfen, daß bei dem Pflanzenwachstume eine Einsaugung der Luft, (welchen Aëris man zum Wachstume der Pflanzen für unentbehrlich hält) nicht nothwendig sey, ja bei jenen Versuchen gar nicht Statt gefunden habe. Hierbei ist er aber sicher, aus den eben angeführten Gründen, im Irrthume.

Ich erinnere die Leser an den interessanten Aufsatz in diesem N. D. Garten = Magazine von heuer S. 127 über eine neue Art, Pflanzen durch Stecklinge gut zu vermehren; wo diese Stecklinge zu ihrem Gedeihen zwar in gute Erde eingesetzt, aber mit einem tief in die Erde eingedrückten, umgestülpten Glase bedeckt werden mußten, übrigens meistens dem stärksten Sonnenlichte ausgesetzt werden konnten; wodurch ebenfalls nicht nur eine sehr feuchte

isolirte Luft, sondern gewiß auch eine, durch das Sonnenlicht stets erneuerte Wasserzersehung und erneuerte Luftbildung hervorgebracht wird. Ueberhaupt bezeichnet jenes I. c. mitgetheilte Verfahren seinen Erfinder als einen eben so scharfsinnigen Kopf, wie erfahrenen Pflanzenpfleger. —

Dieses besteht überall, wo Luft und Wasser über einander sich befinden, vorzüglich im Sonnenlichte, zwischen der Luft und dem Wasser, eine stete chemische Wechselwirkung, ein Aushauchungs- und Einsaugungsproceß von Seiten des Wassers, (wie Herr Alex. von Humboldt und ein Schlesiischer Physiker zu Liegnitz sehr schön durch Versuche erwiesen haben) welche Wechselwirkung durch die Vegetation noch vermehrt und verstärkt wird. In jenen Pflanzengefängnissen des Herrn von Crell geschah sehr viel Wunderbares, was man zur Zeit kaum noch Alles richtig wird beurtheilen können.

Außerdem sagt Hr. v. Crell richtig, es folge aus seinen Versuchen, daß der Kohlenstoff nicht unter die Elemente zu zählen sey; weil solchen die Lebensfähigkeit der Pflanzen aus Licht und Wasser producirt, und erzeugt habe. Dies muß mit gleichem Rechte auch auf die Erden und Metalle ausgedehnt werden, welche man erhält, indem man die Kohlen der Pflanzen einschert, z. B. Kieselarde, Thonerde, Eisen, Braunslein ic. Also führt uns dies abermats zu dem Schluss: daß die wägbare Basis des Wassers durch Licht zu Kohlenstoff, zu Erden und Metallen ic. modificirt werden könne.

Man wird diesen scheinbaren Zauber begreiflicher finden, wenn man nach Hrn. Haberte das Wasser beurtheilt, als eine Mischung aus beiderlei Lichte, dem oxygenisirenden und hydrogenisirenden (des ersten bei weitem mehr als des letzteren) verbunden mit ursprünglich wägbarer schwerer Materie. Das Wasser kann, vermöge dieser dreifachen Mischung (gleich der Luft) durch den Einfluß des elektrischen bipolaren Sonnenlichtes die Urquelle aller sogenannten ponderablen chemischen Grundstoffe werden. Es können sich unter dem Einflusse des electrischen schöpferischen Sonnenlichtes aus Wasser, so wie aus atmosphärischer Luft, alle Erden, Salze, Metalle und verbrennliche Stoffe bilden, aus welchen die Pflanzen bestehen. Die Erde war hoch mit Wasser bedeckt, und über dem Wasser schwebte der Geist

Gottes (das Alles belebende Sonnenlicht); so schildert der geniale *Mose* das große Schöpfungs-theater. —

Würde Herr von Crell seinen zwischen zwei Gläsern eingesperrten Pflanzen von unten durch ein Röhrchen, so daß die Luft ausgeschlossen blieb, stets neuen Zufluß von (obgleich destillirtem) Wasser gegeben haben, so würden sie sicher in ihrem Gefängnisse äußerst freudig und ohne zu kränkeln gewachsen seyn; so wie die Pflanzen zwischen zwei Gläsern, wegen mehreren Wassers wieder besser wachsen, als jene in den porcellanenen Gefäßen in den Kieselstücken; weil wie Hr. v. Crell sagt, er den letzteren vorsätzlich, wenig Wasser zukommen ließ, aus Furcht, sie möchten faulen.

Unter obigen Verhältnissen der Einsperrung, bei möglichem Zufluß des Wassers von unten durch ein Röhrchen, werden nicht nur Pflanzen freudig wachsen, sondern man wird auch nach längerer Zeit Pflanzen der niedrigsten Vegetationsstufen in jenen Gefängnissen vor seinen sichtlichen Augen ursprünglich entstehen sehen können, und Thiere der niedrigsten Stufen der Organisation noch obendrein; man wende nun entweder bloß destillirtes Wasser an, oder auch ganz durchgeglühte Erde, in welcher durch Feuer aller Saame zerstört ist, nachmals wieder gehörig mit Wasser befeuchtet und dem Sonnenlichte ausgesetzt. — Ueber die Möglichkeit einer auch noch gegenwärtig fortdauernden neuen Schöpfung in der Pflanzenwelt verweise ich unter andern auch vorzüglich lehrbegierige Leser auf Hrn. Dr. Haberle's *Gewächreich*. Weimar, 1806, in der Einleitung zum Studium der Pilze und Schwämme, S. 29, 105 bis 106. — Man versündigt sich in der That an der unermüdeten Natur, wenn man glaubt, daß ihre ehemalige Schöpferkraft gänzlich erloschen sey; denn rastlos zu zerstören und dagegen Neues zu schaffen, ist ihr ewiger göttlicher Beruf! —

Was lassen sich nun einstweilen gegenwärtig bis zu ferneren Entdeckungen aus den Resultaten jener Versuche für die Garten- oder Feldwirtschaft für nützliche Gesichtspunkte entnehmen? Meines Erachtens so viel, daß indem Pflanzen dann, wenn es Noth thut, auch ohne weitere kräftigere Nahrung, als bloß Wasser und Sonnenlicht in hinreichender Menge, aus diesen beiden Substanzen

ihre erforderlichen Bestandtheile und Ernährungstheile sich selbst durch organische Lebenthätigkeit erzeugen können, so darf man auch von dem magersten Sand- oder Kieeboden sich einige Fruchtbarkeit versprechen, so bald man nur nicht allzukostspielige Gelegenheit hat, solchen hinlänglich bewässern zu können. In der Auswahl der auf magerem Boden neu anzusiedelnden Pflanzen, muß man jedoch sehr vorsichtig seyn. Nach meiner Ansicht der Natur, besitzen alle diejenigen Pflanzen, die mit einem sehr mageren Boden vorlieb nehmen, eine viel stärkere Lebenskraft und organische Thätigkeit zur Erzeugung ihrer Bedürfnisse aus dem Wasser des Bodens und der Luft, als jene Pflanzen, die einen besseren, oder wohl gar sehr fetten, nahrhaften Boden erfordern. Es ist hierbei mit den Pflanzen, wie mit den Thieren, oder wie zwischen den verschiedenen Constitutionen der Menschen selbst. Je unähnlichere, rohere und magere Nahrung ein Mensch verbauen und sich kräftig und wohl dabei befinden kann, je kräftiger ist die Lebenthätigkeit seiner Organe, und umgekehrt. Bei Versuchen, wie sie Hr. v. Crell anstellte, werden gleichfalls am zweckmäßigsten solche Pflanzen zu wählen seyn, die mit dem magersten Boden oder wie er bereits that, mit bloßem Wasser vorlieb nehmen.

Pflanzen von starker organischer Lebenskraft, werden in einem zu nahrhaften Boden überreizt und übersättigt und kommen durch Ueberfluß um. Freunde der Pflanzen-Cultur werden sich nun schon von selbst nach dieser Ansicht von stärkerer und schwächerer organischer Lebenthätigkeit der verschiedenen Pflanzen manche andere Erscheinung erklären, und manche andere nützliche Regeln schöpfen können. Gewiß ist es übrigens, daß sehr viele Pflanzen nicht bloß Wasser aus dem Boden und der Luft einsaugen, sondern auch salzige, fettige, kohlenstoffhaltige flüssige Mischungen; ja daß viele solche Mischungen durchaus im Boden sich finden müssen, wenn sie gedeihen sollen; aber dies sind dann auch schon Pflanzen von zärtlicherer Constitution. Pflanzen, die auch in magerem Boden ziemlich gut vorkommen, in besserem Boden aber noch kräftiger werden, ohne sich krankhaft zu übertreiben, beweisen dadurch, daß sie von mittlerer organischer Kraft sind.

Gartenfreunde mögen sich zum Zeitvertreib nach Anleitung ihrer Erfahrungen eine Classification der Gartenpflanzen aus diesem Gesichtspunkte der stärkeren, mittleren oder schwächeren Kraft organischer Lebensthätigkeit entwerfen. Es wird dies eine neue ganz eigene Classification der Pflanzen abgeben.

Herr v. Crell setzt übrigens zur Zeit schon seine Pflanzenversuche noch ferner fort, und zwar theils mit Spacirthen = Zwiebeln, theils mit *Eucomis undulata*, *Amaryllis formosissima* etc. Auch wird derselbe noch manches Verhältniß genauer zu bestimmen suchen; vorzüglich physikalisch-chemische Prüfung der in den Gefäßen zurück bleibenden Luft; strengste Vergleichung des aufgezehrten Was-

fers mit dem Zuwachse der Pflanzen u. s. w. Sobald daher neue Mittheilungen von ihm bekannt werden, sollen sie hier ebenfalls nachgetragen werden. —

Es ist jedoch zu wünschen, daß Herr von Crell statt des unteren Glases oder des porcellanen Blumentopfes, Gefäße von Kupfer oder überzinnem Eisenblech gleichfalls anwenden möge; um dem Einwurfe zu begegnen, daß erdige oder salzige Theile aus dem Glase oder Porcellane während des Wachsthums der Pflanzen und der Umwandlung des Wassers ausgezogen und in den neuen Bildungsproceß mit eingegangen seyn könnten.

H.

I n h a l t.

	Seite	Seite	
IV. Blumisterei.			
1. Der Blumisten = Kalender oder monatliche Verrichtungen im Blumengarten, mit Angabe der in jedem Monat blühenden, vorzüglichsten, sowohl im Freien als in den Glashäusern vegetirenden, exotischen Pflanzen. (Fortsetzung.)	409		
2. <i>Acanthus mollis</i> . (Rechte Bärenklau.) Eine schöne Pflanze. (Mit Abbildung auf Tafel 42.)	426		
3. Verfahren, um von der blauen Passionsblume (<i>Passiflora coerulea</i>) reife Früchte zu erziehen.	426		
		V. Gemüse = Bau im Garten und auf dem Felde.	
		Uebersicht und Anleitung zur Kenntniß und zweckmäßigen Behandlung aller, in Deutschland bekannten Küchengewächse. (Fortsetzung.) 428	
		VI. Obst = Cultur.	
		1. Des Hrn. Dr. J. W. van Mons zu Brüssel neue Obstsorten. [Fortsetzung.] (Mit Abbildungen auf Tafel 43, 44 u. 45.)	438
		2. Empfehlung der Populir = Bänder von Schaafwolle.	438
		3. Auszug eines Schreibens an den Herausgeber über die Spann = Raupen und Mittel dagegen. 439	

	Seite	Seite
XI. G a r t e n - M i s c e l l e n .		
1. Ueber die Colonial - Waaren und ihre Curro- gate aus dem Pflanzenreiche. (Fortsetzung.)	440	und Beobachtungen des Herrn Dr. Lorenz von Crell über die Erzeugung des Kohlen- stoffs in wachsenden Pflanzen; mit Anmer- kungen und Zusätzen. 443
2. Nachricht von den neuen belehrenden Versuchen		

* * *

Zu diesem Hefte gehören folgende Abbildungen:

Tafel 42. Acanthus mollis.

— 43, 44 u. 45. Neue Birn- und Apfel-Sorten.



Acanthus mollis.



Cornell
University
Library

Die Herbst Coloma-Pirn.

L.L. Gart. Mag. 1719.

Taf. II.



Die Bosc's-Birn.



Cornell
University
Library

Die Baummanne Reinette.

An die Herren Abonnenten

des Allg. Teut. Garten - Magazins.

Die neuerlich eingetretene und dem teutschen Buchhandel so nachtheilige Sperrung aller Zeitschriften, nöthiget auch uns, die Fortsetzung des *A. T. Garten - Magazins* auf *einige Zeit auszusetzen* und ruhen zu lassen. Wir hoffen, daß diese Unterbrechung nur kurze Zeit dauern soll, und werden die Herren Interessenten, sobald die Ursach davon gehoben ist, sogleich davon benachrichtigen. Wir bitten indessen die Liebhaber sowohl, als auch die wohlhöbl. Buchhandlungen recht sehr, uns *noch vor Ostern* gefälligst die bestimmte *Erneuerung* ihres Abonnements, und *wie viel Exemplare* sie verlangen, zu melden; denn nur *davon allein* kann und wird unser Entschluß, wegen Fortsetzung dieser Zeitschrift abhängen.

Weimar, den 31. December 1811.

H. S. priv. Landes-Industrie-Comptoir.

THE HISTORY OF THE
REIGN OF KING CHARLES THE FIRST

The first part of this history is a general account of the reign of King Charles the first, from his accession to the throne in the year 1625, to his death in the year 1649. The second part is a particular account of the civil wars, and the state of the kingdom during that time. The third part is a description of the character and actions of King Charles the first, and the manner in which he was brought to the block.

By JOHN BURNET

LONDON, Printed by J. Sturges, in the Strand, 1724.

Allgemeines Deutsches

Garten = Magazin.

Achten Jahrgang, XII. Stück. December 1811.

Blumenererei.

I.

Ueber Mißgriffe in der Blumen- und überhaupt Pflanzen-Cultur.

In der practischen Gärtnerei hören wir vielfältig Klagen, über das gänzliche oder theilweise Verderben, welchem die Gewächse, die man der Erziehung und Pflege würdiget, unterworfen sind. Nirgends mehr als hier erschallen diese Klagen. Eine ganze Pflanzung gieng dem Einen zu Grunde, der Andere erlitt besonders an dieser oder jener Art exotischer Blumen einen empfindlichen Verlust. Jedes Jahr wiederholet diese Klagen von neuem, ohne daß im Ganzen genommen, dem vorgebeugt würde, was sie verursacht. Kein Theil der Gärtnerei ist ganz davon befreit. Am häufigsten erschallen sie aus den Treib- und Gewächshäusern. Selbst in Pomonen's Reiche verderben jährlich Bäume. Auch von denen, die an unser Klima gewöhnt sind, sterben viele an Krankheiten, deren die Gartenschriften eine nicht

N. E. Garten-Mag. VIII. Jahrg. 12. St. December 1811.

unbedeutende Anzahl aufführen, dahin. Jeder Garten ist davon Zeuge. Sogar die jungen Pflanzungen und Anlagen, welche doch unter sorgfamer Pflege stehen, tragen in manchen Subjecten Spuren eines zeitigen Todes an sich, bei einem Gärtner mehr, als bei dem andern. Dem Blumen-gärtner geht es fast noch schlimmer. Seine Gewächse sind zarter, empfänglicher, reizbarer. Im Lande, noch mehr auf den Stellagen unter Nelken, Aurikeln und andern Blumen, würgt das Verderben oft Tausende, ohne daß man im Stande ist, ihm Einhalt zu thun. Jedoch auch hier erleidet man in einem Jahre größeren Verlust, als in dem andern, und selbst der eine Gärtner scheint dem Mißgeschick mehr unterzuliegen, als der andere. In der eingeschlossenen Gärtnerei müssen ganz natürlich diese Klagen noch weit häufiger tönen, hier wo den Blumen und Pflanzen das entzogen wird, was eigentlich ihre Lebensfunctionen in der ihnen nothwendigen Thätigkeit erhalten soll, und wo die künstliche Erziehung und Pflege, die ihnen da zu Theil wird, kaum ein Schatten der Natur ist, welche in ihrem vaterländischen Klima sie ausbildet.

299

Bald werden sie an diesen Stellen, selbst unter der sorgsamsten Wartung und strengsten Aufsicht, wie die Gärtner sich auszudrücken pflegen, verkrüppelt, bald dem Verderben preis gegeben, so daß alle angewandte Mühe sie demselben nicht entziehen kann. Wie mag es zugehen, daß diese Klagen nie verschwinden, zumal man besonders in unsern Tagen große Fortschritte in der Gärtnerei gemacht hat, und die Gartenschriften eine Menge Erfahrungen bekannt machen, wodurch manchem Uebel gesteuert werden kann? Abgesehen von dem, was Klima und Witterung den Pflanzen, besonders Blumen und exotischen Gewächspartien Nachtheiliges schaffen können, so liegt, glaube ich, ein nicht geringer Theil der Schuld in denjenigen selbst, die sie pflegen und warten. Es sind Mißgriffe, von welchen sich selbst der geschickteste und geübteste Gärtner nicht gänzlich wid freisprechen können, wenn er über Verlust vieler seiner Pfleglinge zu klagen sich genöthigt sieht. Diese Mißgriffe müssen um so häufiger vorfallen, je mehrere Ursachen eintreten können, die sie zu befördern scheinen. Dahin gehört:

1) Das große Feld, welches der Gärtner bearbeitet. Die Ausdehnung, der Umfang desselben hat in unsern Tagen fast unglaublich zugenommen. Was in seiner Wiege einem astlosen Baume ähnlich war, hat in seinem Fortgange zahlreiche Zweige von weiter Ausbreitung gewonnen. Nicht geringfügig ist die Zahl der Abtheilungen, die diese Kunst erhalten hat, wodurch sie sich nicht bloß auszeichnet, sondern auch mancherlei Vorkenntnisse voraussetzt, welche sich der erwerben muß, der sie mit Nutzen bearbeiten will, Vorkenntnisse, die bei der Weisichichtigkeit dieser Kunst unmöglich alles mit gleicher Accurateffe, Gewandtheit, Pünktlichkeit und Sachkenntniß umfassen können. Schon die Obst-Cultur, ein eigenes Feld der Gärtnerei von ziemlicher Ausdehnung, fordert, wenn er Alles in ihr leisten will, einen Mann von nicht gemeiner Thätigkeit und Fleiß, schon sie erfordert Studium, um Alles in ihr zu erforschen und zu erschöpfen. Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirscheln sind Jedem bekannt und doch gehört eine nicht alltägliche Kenntniß dazu, alle fast namenlose Sorten gehörig bezeichnen und trennen zu wollen. Sie wachsen in jedem Garten und fast jeder Besitzer ist mit ihrer Behandlungsart vertraut, aber es gesellen sich zu ihnen noch andere, schon etwas seltene und zärt-

lichere Distarten, wie Aprikosen, Pfirsichen, Mandeln, Kastanien und Trauben, anderer nicht zu gedenken, die eine eigene Verfahrensart und Erziehung erfordern und besonders Trauben die wieder so mannichfaltige Abstufungen haben daß schon dieses eine Feld der Gärtnerei dem Erbhaber genug zu lernen aufgiebt, wenn er alles dazu Gehörige mit Sachkenntniß umfassen will. An diese schließen sich mehrere fruchttragende Strauchgewächse wie Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und dergleichen, die ebenfalls unter diese Abtheilung gehören, so daß man mit Recht von diesem weitläufigen Fache der Gartenkunst auf den großen Umfang des Feldes schließen kann, das der Gärtner kennen muß. Die Blumencultur eröffnet ihm ein dem Umfange nach weit größeres Feld als jenes, welches besonders in unsern Zeiten unlaublich an in- und extensiver Größe zunahm. Tulpen, Hyacinthen, Nelken, Aurikeln verlangen jede, bei der größeren Cultur derselben viele Arbeit und geben dem, der sie erzieht, genug zu thun, wenn er excelliren will. Daber von den Ziten ihrer Cultur an ein Gärtner sich ausschließlich nur mit einer Art beschäftigte, während ein anderer der andern seine Kräfte und Zeit opferte. Wie weit es jetzt die Kunst mit den Rosen- und exotischen Blumen, die sie in den Pelargonien und Erken schon in die Hunderte zu vermehren wußte, getrieben hat, ist bekannt genug. In selbst Sümpfe und Teiche hat sie nicht unbeachtet gelassen, auch ihren schlammigen Boden und Wasser mit Blumen zu besetzen gewußt, wo sie über und unter dem Wasser grünen und blühen. Eine eigene Classe Pflanzen hat sie hierzu gebildet. Wir kennen sie unter den Namen der Sumpf- und Wasserpflanzen. Daran reiht sich noch die ausgebildete Cultur eines großen Heeres Gemüse und Küchenkräuter und alles dessen, was die Botanik zur größeren Kenntniß des Gewächreichs in ihren Gärten aufgestellt hat. Beweises genug, daß nicht nur eine große Geschicklichkeit, sondern auch eine vielumfassende Kenntniß, angestrenzter Fleiß und unablässiges Studium dazu gehört, bis in das kleinste Detail in allen diesen Zweigen einzudringen. Der größere Umfang eines Feldes erfordert an sich schon mehrere Aufsicht, Kraftaufwand und Hände, wenn Alles auf's Beste soll benutzt werden. Wer vermag bei der weiten Ausdehnung des Gebietes der Gärtnerei wohl Alles zu leisten? Wem kann es möglich seyn das Ganze mit gleicher Kenntniß und Geschicklichkeit so-

zu umfassen und zu beschicken, daß nicht hier und da mancher Fehler sich mit einschleichen und Mißgriffe geschehen sollten, die Vieles verderben und Ursachen der häufigen Klagen werden, die wir hören müssen? Wären die Gränzlinien dieser Kunst enger gezogen, hätte sie keine so vielseitige Ausdehnung, kein solches fast unüberschaubares Gebiet, keine solche unzählige Menge Gegenstände, die sie bearbeiten müßte, so würden die Mißgriffe seltener seyn und die vielen Klagen zum Theil verstummen.

2) Dazu fehlt es oft an der selbsteigenen Prüfung und genauen Untersuchung. Der ausgedehnte Umfang des Feldes der Gartenkunst macht es fast schon unmöglich, Alles selbst zu prüfen und seiner eigenen strengen Untersuchung zu unterwerfen. Zudem gewinnt das Blumenreich alle Jahre neuen Zuwachs. Man erinnere sich nur der Pflanzenverzeichnisse großer Gärtner, die jedes Jahr durch neu hinzugekommene Pflanzen sich vergrößern. Die Pflanzenkunde selbst macht unaufhörlich neue Entdeckungen, womit sie sich selbst bereichert. Aus alten Zonen der Erde werden Blumen und Pflanzen zu uns gebracht. Wer eine neue Pflanze erhält, erzieht sie zunächst nach der ihm mitgetheilten Anweisung. Diese empfängt er von Andern, welche vielleicht auch nicht untersuchten, sondern ihren Vorgängern nach erzählten, nicht untersuchen konnten, weil diese Pflanze selbst nicht unmittelbar von ihnen stammt, sondern aus fremden Sammlungen bezogen wurde. Die Anweisung, welche wir über die Erziehung einer neuen Blume erhalten, kann demnach nicht allemal die richtige seyn, weil leicht Fälle eintreten dürften, wo ihr die eigene Untersuchung und Prüfung fehlt. Daher müssen viele Pflanzen Schaden leiden, viele kränkeln, oft gar wieder eingehen, sobald man sie einer fehlerhaften, dem Gang ihrer Natur widersprechenden Behandlung unterwirft. Kein Gärtner aber, dessen Ansehens und Kenntniß er auch sey, kann alles, da der Gewächse so viele sind, selbst prüfen und untersuchen. Er muß früher vorhandenen Nachrichten, oder der Anweisung Anderer glauben beimessen, deren vielleicht selbst die eigene Beobachtung fehlte. Noch führen unaufhörlich ferne Erdtheile uns ihre Schätze zu und vermehren unsere exotische Blumenzahl. Jeder botanisirende Reisende *) entdeckt in fernen Ländern

neue blühende Pflanzen. Er entreißet sie der müdterlichen Erde oder sucht Saamen von ihnen zu bekommen, um sie über weiten Meeren, oft unter ganz entgegen gesetzten Meridianen anbauen oder erziehen zu lassen. Dieser konnte nicht untersuchen und beobachten. Kaum vielleicht, daß ihm vergönnt war, den Boden zu betrachten, auf welchem diese oder jene Pflanze im Vaterlande wucherte oder das Klima zu erforschen, welches jenem Lande, dem er sie entführte, eigen war. Die nähere Erziehung der Pflanze mußte ihm unbekannt bleiben. In einem fremden Klima wurden die Saamen gefäet, oder die Zwiebeln und Wurzeln der Gewächse, deren innere Natur und Bildungstrieb man noch nicht kannte, auf gutes Glück dem Boden anvertraut. Viele mußten daher ohne glücklichen Erfolg beim ersten Versuch wieder abgehen, weil die genaue Beobachtung noch nicht alles beseitigen konnte, was ihrer Bildung angemessen und weil die erste Anweisung zu unvollständig war. Nach und nach erstlich sicherten selbsteigene Prüfung und längere Beobachtung der Entwicklung der Pflanzen, ihnen eine sichere Dauer und schnellere Fortpflanzung zu. Es müssen demnach so lange Mißgriffe geschehen, als die strenge Untersuchung und Beobachtung noch keine allgemein geltenden Grundsätze über die Erziehung gewisser Gewächse aufstellen konnte. Dies muß bei öfteren vorkommen, die noch wenig cultivirt oder wohl gar aus einem fernen Lande uns neuerdings erst zugeführt wurden. Wen darf es daher bekümmern, wenn die Gartenschriften oft so entgegengesetzte Meinungen über die Erziehung einer und derselben Blume äußern? *) Man konnte ihre Natur zu wenig. Dem einen gelang diese, dem andern vielleicht unter ganz verschiedenen Umständen jene Behandlungsart besser, ja Mancher, der nach einer falschen Anweisung seine Pflanzen behandelte, verlor sie, bis endlich eine längere Prüfung es möglich machte, manche kostbare Pflanze fortzupflanzen und zu erhalten, wie der Hofgärtner Seidel durch Zerschneidung der Zwiebel von der *Strelitzia Reginae*, wodurch er sie fortzupflanzen wußte, eine

Reisen in die pflanzenreichen Gegenden von Amerika zum Westen der Pflanzenkunde gemacht hat.

*) Man vergleiche zur Bestätigung dessen, was ich sage, die Abhandlungen über die *Hydrangea hortensis* im ersten Jahrgange des N. T. Gartenmagazins S. 18, im 7ten Jahrgange S. 135 und im 8ten Jahrgange S. 56.

*) Man erinnere sich an die neuern Entdeckungen des Herrn von Humboldt, die er auf seinen weiten

schnellere Verbreitung dieser prachtvollen Blume möglich gemacht, und sie einem Lande dadurch gesichert hat, das sie außerdem bald wieder verloren haben würde. So lange also Untersuchung, genaue Beobachtung, längere Prüfung uns noch nicht eines Besseren belehret haben, müssen wir die Mißgriffe thun und dadurch Verlust an unsern Pflanzen erleiden.

3) Ueberdies gehen uns bei vielen Blumen und Gewächsen ausreichende Erfahrungen ab. Man konnte keine Erfahrungen machen, so lange eine genaue Beobachtung noch nicht möglich war. Dieser Fall tritt besonders bei neuen, noch unbekanntem Blumen ein. So viele Erfahrungen über die Natur und Pflege der Pflanzen man auch in den neuern Zeiten aufgestellt hat und so viele Schriften vorhanden sind, die es sich zum angelegentlichsten Geschäft machen, dieselben durch Mittheilung zu verbreiten, so fehlt es doch im Ganzen genommen noch immer an ausreichenden Erfahrungen. Dies wird so lange der Fall seyn, als die Gärtnerei noch Zuwachs an neuen Blumen und Pflanzen aus andern Erdtheilen erhält. Selbst bei den schon längst cultivirten, ist man nicht allenthalben ins Reine, obgleich unsere Zeiten reich sind an neuen Erfahrungen, die man über sie aufgestellt hat, und die sich von Jahr zu Jahr vermehren. Die aus Holland verschriebenen Hyacinthen machen sich Jedem, selbst dem Nichtkenner vor den Deutschen kennbar. Die Größe und Menge ihrer Blumen, die Stärke und Höhe des Stängels zeichnen sie vor jeder in Deutschland gezogene Blume aus. So lange die alte Holländische Zwiebel noch tragbar ist, behält sie diese Auszeichnung. Die von ihr gewonnene Brut artet aber gleich in der ersten Generation aus. Wenn sie auch die Farbe der Mutterzwiebel halten sollte, so fehlt es, selbst in ihrem ausgewachsenen Zustande, ihren Blumen an Größe und Menge, ihrem Stängel an Höhe und Stärke, wie wir dies an der Holländischen bemerken. So nahe Deutschland an jenes Land gränzt, so ist es doch noch nicht geschehen, daß der Deutsche den Holländer hierin erreicht hätte. Alle Mühe ist bis jetzt vergeblich gewesen, trotz alles Treibens und Ringens. Wären ausreichende Erfahrungen vorhanden, so würden wir auch in Deutschland Holländische Hyacinthen zu erziehen vermögen und unsere Blumen würden bald mit ihren Schwestern sich vereinigen. — Eine Menge Blumen gehen jährlich verloren an sich zeigenden Krankheiten und anderen Ue-

beln. Man war von jeher darauf bedacht, diese Uebel zu mindern und Mittel zu erfinden, den Krankheiten vorzubeugen oder sie doch zu heilen. Allein noch immer sterben eine große Anzahl dahin, ohne daß man ihnen Hülfe zu schaffen im Stande wäre. Ganze Stöcke werden dadurch oft verwüthet, Heerden von Blumen ruiniert. Es fehlt, um dieses zu verhüten, an ausreichenden Erfahrungen. Exotische Blumen sind noch mehr den Mißgriffen unterworfen, dies um so mehr, je weniger sie gezogen wurden. Man ist mit ihrem Vaterlande, Natur, Fortpflanzungsart nicht vertraut genug, ihre Vermehrung ist bei Vielen derselben uns ein Geheimniß. Durch mehrere Versuche ist es den Kunst- und gelehrten Gärtnern gelungen, hier und da neue Entdeckungen zu machen. Die Saamen der wenigsten, vorzüglich tropischen Blumen, erlangen bei uns ihre Reise. Auf dem gewöhnlichen Wege konnte man sie also nicht fortpflanzen. Eine künstliche Vermehrungsart mußte erdacht werden. Stecklinge sollten Wurzel schlagen, welches man bei den mehresten bloß auf die erzwungene Weise bewirken konnte, ja man mußte zum Zerschneiden und Zertheilen der Wurzel und Zwiebel seine Zuflucht nehmen, um nur sich Gewächse zu erhalten, deren Verlust man nicht gleichgültig zu ertragen vermochte. Man dachte daher viele wieder, die man aus Mangel an hinreichenden Erfahrungen nicht zu vermehren im Stande war. So lange es noch an diesen fehlt, müssen auch Klagen über Mißgriffe gehört werden.

4) Mangel an Nachdenken, Unvorsichtigkeit, werden eine neue Ursache und Quelle solcher Mißgriffe und der daraus entspringenden Klagen. Sie sind von jeher die Mutter vieles Unglücks, und müssen es hier noch mehr seyn, hier, wo so Vieles auf gewisse Handgriffe und eine plückerische Genauigkeit ankommt. Der Gärtner, welcher ohne Ueberlegung und Nachdenken bei seiner Kunst zu Werke geht, wird weder zu nützlichen Versuchen noch zu neuen Erfindungen geschickt seyn, schlecht und zu seinem eigenen Nachtheile wird er sein Thun vollenden. Denn man nehme, mit welcher Accuratess man beim Pfropfen, Deculiren und Copuliren der Bäume verfahren muß, wenn es gerathen und gelingen soll; welches Nachdenken der erste Erfinder dieser künstlichen und so nützlichen Vorrichtungen äußern mußte, und daß nur durch dasselbe, diese so nothwendigen Dinge vervollkommenet werden konnten;

welches Nachdenken dazu gehört, die verschiedenen Vermehrungsarten ausländischer, besonders tropischer Blumen aufzufinden, alle die künstlichen Vorkehrungen, die dazu nöthig sind, zu entdecken, die rechte Mischung der Erde zu ihrer besseren Vegetation zu treffen, durch den ihnen gebührenden Grad von künstlicher Wärme das zu ersetzen, was ihnen an natürlicher abgeht. Die Stecklinge, wodurch eine Menge Gewächse vermehrt werden, erfordern die größte Aufmerksamkeit und Nachdenken, wenn man sie vorzüglich bei den Blumen der Wendekreise zur Bewurzelung zwingen will. In Sondernarkeiten hat man vielfältig seine Zuflucht nehmen müssen. Man fasse alle Bemühungen zusammen, welche die Kunstgärtner, die vielfachen Verfahrensarten, die sie dabei anwenden mußten, und man wird sich bald überzeugt fühlen, daß Nachdenken, Ueberlegung, aber auch Vorsichtigkeit allein es sind, worauf bei der Erziehung der Blumen und Pflanzen sich Alles gründet, daß wo diese jedoch fehlen, alles dem Ungelähr Preis gewiehen wird und gelährdet seyn muß, ja nicht viel von Verstande kennendes hervorgehen kann. Die Wunder der menschlichen Größe, die wir in den Wissenschaften, wie in den bildenden Künsten, welche die alte und neue Welt aufzuweisen und die selbst der zeitaltende Zahn der Zeit nicht gänzlich hat zerstören können, anstauen; die Werke der alten Architektur, die uns in ihren Ruinen noch Ehrfurcht einflößen, sind die herrlichsten Opfer, die das menschliche Nachdenken je gebracht hat. Die Gartenkunst erfordert dasselbe so gut, wie irgend eine andere Wissenschaft, und wo es dem praktischen Gärtner daran mangelt, da müssen Unbedachtsamkeit und Unvorsichtigkeit jedem Unternehmen die richtige Anordnung, jedem Werke die verständige Ausführung rauben, da kann man der Schöpfung gleich beim ersten Blick ansehen, welcher Künstler sie aufgestellt habe. Die herrschende Dabnung, die natürliche Zusammenstellung der Theile zu einem Ganzen, ja die ganze Erfindung, die wir vor Augen haben, sind die schönsten Interpreten des Verstandes, der den Gärtner bestimmte und leitete. Ohne Nachdenken und Vorsichtigkeit kann nichts Verständiges bewirkt werden, ja eine Menge Nachtheile müssen dem Gärtner daraus erwachsen. Die Pflanzungen werden weder regelmäßig behandelt, noch die Zeit und der Ort gehörig berücksichtigt; das Accurate, womit Alles, vorzüglich die Blumen behandelt seyn

wollen, wenn sie gedeihen sollen, gebracht überall; das Zuviel und das Zuwenig der ihnen zu reichenden Nahrung wird nicht gehalten. Wer das, was die Sonne liebt, dem Schatten zuführt, was spärlich will genährt seyn, überladet, was etwas Kälte gern verträgt, der Hitze zu sehr exponirt, der wird mit Schaden und Nachtheil Belehrung erhalten und wohl bei manchem Gewächse zu spät in Erfahrung bringen, welche Uebel Mangel an Nachdenken und Unvorsichtigkeit nach sich ziehen. Will sich der Gärtner vor Mißgriffen schützen, so sey er nicht unvorsichtig und ohne Nachdenken.

5) Dazu gesellet sich bei Vielen die Unbekanntheit mit dem Fache, das sie bearbeiten. Es ist wirklich mancher Garten zu bedauern, wenn er in die Aufsicht und Pflege eines Gärtners kommt, dem es an der gehörigen Kenntniß und Geschicklichkeit fehlt. Und wie viele Subjete giebt es nicht, denen man eine ziemliche Unbekanntheit mit ihrem Fache schuld geben muß? Die Gärtnerei ist eine Kunst, die mit allem ersinnlichen Fleiße erlernt seyn will. Aber wie maschinenmäßig betreibt so Mancher dieses Studium! Er bleibt oft nicht mehr als ein Handlanger, der gräbt, pflanzt, begießt und ausrötet, was ihm aufgegeben worden. Dies verrichtet er einmal wie das andere, Jahr aus Jahr ein auf dieselbe Weise. Was er in den Lehrjahren war, bleibt er Zeit seines Lebens. Handwerksmäßig hat er seine Kunst erlernt, auf diese Art behandelt er sie fort. Wie kann ein Garten besorgen seyn, der einen solchen Menschen zum Vorgesetzten hat? In Englischen Anlagen muß man Gott danken, wenn er, was gemacht war, erhält, an neue, zweckmäßige Erfindungen, schöne Ansichten, gefällige Gruppierungen und dergleichen, die von einem solchen Alltagsmenschen nicht zu erwarten sind, darf man nicht denken. So sieht es mit Allem aus, was er behandelt, auf den Stellagen, in Mistbeeten und vor allen Dingen in der Treib- und Gewächshaus-Gärtnerei, die weit umfassender ist, und mit eigener Geschicklichkeit und Kenntniß abgewartet seyn will. Der Ungelähr macht jedes, was er ergreift, ungeschickt, dem mit keiner Kunst Unbekannten, entgeht alles Ding verlehrt. Solche Ungeschickte und in ihre Kunst eingeweihte gab es zu allen Zeiten, unbeschadet den Männern, die ihrer Kunst Ehre machten, und wird solcher noch weiter geben, so lange man nicht

bei der Erlernung seiner Kunst mit angestrengterem Fleiße zu Werke geht, oder wie *Richardes* es ausdrückt, das bloß durchläuft, was man mit Ernst studieren soll. Hat der Gärtner die verschiedenen Zweige seiner Kunst nur durchlaufen, wie kann man etwas Tüchtiges von ihm erwarten, wie kann man Pünktlichkeit, Ordnung, Nachdenken und Geschmack in Etwas suchen, was nur im Vorbeigehen aufgefaßt worden ist. Geschickt und vertraut mit seiner Kunst, zu Hause in allem, was er angreift, wird der Gärtner die Behandlungsart seiner Pflanzen mehr der Natur anpassen, für ihre Bedürfnisse ordentlicher sorgen, das zu sehr Geübteste vermeiden, - seine Anlagen mit eben so viel Geschmack als Kenntniß anbringen. Daher in dem Garten unter der sorgsamten Pflege eines geschickten und kenntnißreichen Vorstehers nichts durch falsche Handgriffe Verküppeltes zu finden ist, hingegen Alles in ausnehmender Schönheit, und Fülle blüht und wuchert, Geschmack überall hervorleuchtet, Kunst und Natur sich verbinden und beiderlich sich die Hände reichen, Ordnung selbst da, wo Willkür zu herrschen scheint, zu treffen ist. Unter solchen Händen müssen Mißgriffe unter die seltenen Fälle gehören.

6) Selbst der fehlende Gärtner = Apparat gebietet Mißgriffe und erweckt Klagen. Außer den gewöhnlichen Garten = Instrumenten, gehört noch ein großer Apparat zum ganzen Umfang der Gärtnerei, der nicht nur Platz und Raum, sondern auch Kostenaufwand erfordert. Blumen und Gewächse aller Arten, besonders deren, wo jetzt aller Augen darauf gerichtet sind, erheischen Zurichtungen in großer Zahl. Nicht zu gedenken der kostspieligen Blumen = Stellagen, die die Topfblumen in schönen Gärten fordern, so sind es vorzüglich Mist = und Treibebeete, Winter = und Sommerkasten, kalte und warme Gewächshäuser, welche den schönen Blumen und Gewächsen allenthalben eine freundliche Aufnahme anbieten. Ohne diese würden wir weder die reichen Schätze des Cap's, noch die schönblühenden Gewächse von Ost-, West- und Südindien besitzen und uns ihres prachtvollen Anblicks freuen können, ja schon auf die zarteren Pflanzen Italiens und Graciens würden wir Verzicht leisten, Pomonens goldene Limonien, der liebliche Laurus, der zarte Rosmarin und eine ansehnliche Zahl anderer, würden sogleich ins Exil

wandern müssen. Frühe Genüsse zeitig getriebener Früchte würden unmöglich, getreues Abwarten der Zeit, wo die Natur ihr Werk der Reife selbst vollendet hat, unser Loos seyn. Was würde der verwöhnte Gaumen der Vornehmen und Reichen dazu sagen, wenn er mit allen Garten = Gemüsen sich getrösten sollte, bis die Natur sie selbst ihm lieferte? Was würde das Auge angeben, wenn der Anblick so vieler prachtvoller Blumen ihm genommen würde? Alles dieses würde mit diesen Vorrichtungen aufhören. Aber dieser Apparat fordert vielen Aufwand und Raum. An beiden gebricht es Manchem, der gern sich mit der Pflege schönblühender Gewächse beschäftigte. Die gewöhnlichen Wohnzimmer verderben die mehresten Blüten und schaden oft selbst den Pflanzen. In ungeheizten Zimmern gelangt im Winter kein Gewächs zur Vegetation, ja manches findet darin seinen Untergang. Eben deswegen müssen auch hier bittere Vorfälle uns den Anbau der Blumen verteidigen und zu vielen Klagen Gelegenheit geben. Richtige Ansicht und Kenntniß der Quellen, aus denen die Uebel entspringen, wird den Gärtner in den Stand setzen, mancher Unannehmlichkeit bei seiner Blumen = Cultur auszuweichen, oder wo er's nicht kann, ihm den gehörigen Trost wegen des erlittenen Verlustes zu sprechen.

Münzel.

2.

Die röthliche Magnolie. (*Magnolia fuscata*)

(Mit Abbildung auf Tafel 46.)

Das Allg. Deutsche Gärten = Magazin liefert uns fast jeden Monat eine Pracht = Pflanze, in einer der Abbildungen, aber leider größtentheils ohne Benennung des Orts, wo solche in unserm lieben Deutschland zu sehen ist. Die Mannichfaltigkeit der gewiß einzigen Sammlung von exotischen Pracht = Pflanzen unseres Herrn Dr. Jassoy giebt mir Gelegenheit, mehr als jedem Andern Pflanzen und deren Blüte beobachten zu können, die

nicht leicht in Deutschland so beisammen gefunden werden.

Jetzt über die *Magnolia Fuscata*, welche der geschickte hiesige Maler, Herr Lenzner nach der Natur abgebildet hat.

Andrew's beschreibt sie *Magnolia foliis ellipticis, senioribus glabris, junioribus ramulisque tomentosis fuscatis; petalis interne subalbidis, marginibus elegantissime coloratis.*

De Fontaines nennt sie Magnolier à boutons bruns.

De launay aber Magnolier à fleurs bordées.

Deutsch würde ich sie die röthliche Magnolie heißen.

Diese seltene und schöne Pflanze bildet einen mäßigen Strauch von drei bis vier Schuh hoch. Sein Holz ist braun und hart, und die vielen regelmäßig gewachsenen Aeste, geben ihm das Ansehen einer schönen Pyramide. Die Blätter sind 2 bis 2½ Zoll lang, an kleinen Blattstielen, länglicht rund, die ältern glatt und sehr schön grün, die jüngern wolligt und mit einem leichten Koss-Anfluge versehen, der aber nach ihrer Ausbildung vergeht. Die Blumen erscheinen an den Spitzen der jungen Triebe, die Knospe ist im Anfange schlaff und wie die jungen Blätter rostia, wird aber einige Tage vor ihrer Entwicklung ebenfalls glatt. Die Blume hat ungefähr 1½ Zoll im Durchmesser, zwischen 6 bis 8 Blätter (petala), gewöhnlich erstere Zahl, deren Farbe gelblich-weiß und mit einem am Rande befindlichen starken prächtigen, carminfarbenen Strich eingefast sind, mit welcher Farbe die Blumentblätter gleichfalls leicht schattirt sind. Der Strauch hat häufige Blüten von dem vortrefflichsten und stärksten Geruch, den nur dieses Geschlecht haben kann, indem dieser weit stärker als bei der *M. grandiflora* und *M. glauca* ist, stärker und durchdringender soll er nur bei *Magnolia Yulany* seyn, die aber hier noch nicht gebliht hat.

Die Pflanze kann, ob sie gleich im südtlichen China einheimisch ist, unser Rathaus ohne Nachtheil ertragen, erfordert eine gute abgelegene Morst-Erde und ist äußerst schwer zu vermehren, indem sie sich nicht durch Stropfer fortpflanzt, und die Ablager

beinahe zwei Jahre liegen müssen, ehe sie Wurzel machen. Die beste Art, diese schöne und liebliche Pflanze zu vermehren, ist, solche im Frühjahr zu ablactiren.

Im Sommer verlangt diese Pflanze, wie ihre andern Schwestern, Schatten, im Winter einen freien Stand am Fenster.

Frankfurt am Main, im October 1811.

Dr. Lohst,

3.

Der Blumisten = Kalender

o b e r

monatliche Berrichtungen im Blumengarten, mit Angabe der in jedem Monat blühenden, vorzüglichsten, sowohl im Freien als in den Glashäusern vegetirenden, erotischen Pflanzen.

(Fortsetzung und Beschluß von S. 425 b. v. S. 426.)

S e p t e m b e r.

I. Berrichtungen in diesem Monat.

In der zweiten Abtheilung des Treibhauses und in dem Orangeriehause sind in diesem Monate die nöthigen Vorkehrungen zu treffen, um im folgenden Monate die Glashauspflanzen wieder aufnehmen zu können. Hieher gehören vorzüglich die Untersuchung und die nöthigenfalls zu machenden Reparaturen der Stellagen, Fenster und Defen, oder anderer Heizungs-Canäle, und die Erneuerung der Erde in den, am Fuße der Fenster befindlichen Erdbeeren — Sollten sich jetzt schon Nachfröste einstellen, wie das in dieser Jahreszeit oft der Fall ist, so müssen die im Freien auf den Stellagen stehenden zärtlicheren Orangeriehauspflanzen

durch vorgehängte Bastmatten vor der Morgenluft und Morgensonne geschützt, oder sogleich ins Drangeriehaus, einstweilen an die Fenster gebracht werden. Das Begießen derselben muß jetzt, da die Nächte schon sehr kühl werden, mit Vorsicht und nur in den Morgenstunden geschehen. Succulente Gewächse hält man nun schon mehr trocken als feucht.

Die im Frühjahr gesetzten und ins Land verpflanzten Winterleucojen werden nun vorerst an den Seitenzweigen ihre Blütenknospen bringen (welches das Kennzeichen echter Winterleucojen ist, indem die Sommerleucojen zuerst in der Krone des Hauptstängels blühen); man untersucht daher die Knospen, ob sie gefüllt oder einfach sind, um die erstern sogleich zur Durchwinterung in Töpfe einzusetzen. — Haben die Knospen schon einige Größe erreicht, so erkennt man wohl, daß die länglichen Knospen einfache, und die rundlichen, gefüllte Blumen enthalten; bis sie aber diese Größe erreicht haben, ist es meistens schon zum Einsetzen derselben zu spät, als daß sie sich noch vor Winter gehörig bewurzeln könnten. Man muß also die Knospen auch erkennen lernen, wenn sie erst die Größe einer Stecknadelkuppe haben und dies geschieht auf folgende Art: man löst ein solches Knospchen behutsam ab, um es nicht zu drücken, nimmt es leicht zwischen zwei Finger und entfaltet mit einer Stecknadel eines der vier Kelchblätter; man findet nun inwendig entweder kleine Fäden, oder einen kleinen rundlichen Knosp, und im ersten Falle wird die Blume einfach, im letzteren aber gefüllt. Diese Probe trägt aus natürlichen Gründen nie, es gehört aber ein scharfes oder mit einem guten Vergrößerungsglas gewaffnetes Auge dazu.

Von den in diesem Monat verblühenden, in Töpfen stehenden capischen Zwiebelgewächsen, deren Blätter jetzt verwelken und das Ende ihrer jährigen Vegetation anzeigen, (z. B. *Amaryllis aurea*, *Haemanthus coccineus* etc.) gilt in Ansehung der fernern Behandlung dasselbe, was bereits im Julius gesagt worden ist. Die *Amaryllis Sarniensis* treibt hingegen erst jetzt, nach vollendeter Blüte, ihre Blätter und vegetirt den Winter hindurch; sie muß also fernerhin mäßig begossen und, wenn sich Fröste einstellen, im

Drangeriehause am Fenster durchwintert werden. — Die im Lande verblüheten Zwiebeln der *Amaryllis formosissima*, deren Blätter nun abgestorben sind, werden aufgenommen, zum völligen Abtrocknen an einem luftigen, frostfreien Ort einzeln neben einander gelegt, dann von allen abgestorbenen Theilen gereinigt und gleich andern Zwiebelgewächsen bis zum künftigen Frühjahr aufbewahrt. Diejenigen hingegen, welche im Winter getrieben werden sollen, legt man einzeln, in der Nähe des Stubenofens auf ein Brett, wo sie hinreichende Wärme genießen, ohne von der Hitze des Ofens getroffen zu werden; die fernere Behandlung derselben siehe im December.

Die im Frühjahr gepflanzten Stecklinge des Goldlack (S. den Mai) werden nun in Töpfe eingesetzt, um sie zur frühzeitigen Blüte im Drangeriehause zu durchwintern. Sie erfordern viel Raum (also ziemlich große Töpfe) und ein sehr fettes, zur Hälfte mit verwittertem Dünger vermischtes Erdreich, wenn sie große und schöne braune Blumen bringen sollen. Noch kann man vom Ende dieses Monats an Stecklinge von Goldlack nehmen und selbige auf ein Beet, welches wo möglich nur die Vormittagssonne hat, 1 Fuß weit von einander und etwa 2 Zoll tief, zur Bewurzelung ins Land setzen. Sie erfrieren auch bei dem stärksten Froste nicht; da sie sich aber erst im März bewurzeln, so müssen sie in dieser Zeit, wo die Witterung gewöhnlich trocken ist, gehörig feucht erhalten werden. Im Mai zeigen diese Herbststecklinge ihre Knospen, die man aber, da die erstern sich ohnehin noch nicht hinreichend bewurzelt haben, ausbricht; es treibt nun unter dieser Stelle ein neuer Zweig aus, der bei gehöriger Feuchtigkeit eine Höhe von einigen Fuß erreicht und einen schönen Stamm bildet.

Für die im künftigen Monat zu legenden Ranunkeln- und Anemonenwurzeln sind jetzt die Beete zuzubereiten; man sehe hierüber den März S. 374 d. N. L. Gart. Mag.

Auch für die nächsten zu legenden Hyacinthen und Tulpen, sind jetzt die Beete zuzubereiten, damit sich die Erde bis zu jener Zeit wieder festsetzen kann. Sie erfordern ein lockeres und nahrhaftes Erdreich, welches das Wasser nicht

zu lange an sich hält; ein schwerer thoniger Boden muß daher zu diesem Zwecke durch eine starke Zummischung von Flußsand verbessert werden. Zur Düngung, (wenn diese nöthig und das Land nicht schon im vorigen Jahre zu andern Gewächsen gedüngt worden ist) nimmt man ganz verwitterten Rindermist, indem frischer Dünger allen Zwiebelgewächsen schädlich ist. Das Beet, besonders zu den Hyacinthen, muß hoch gelegt und die Oberfläche abgerundet werden, damit überflüssige Masse leichter ablaufen kann. — Ein gleiches Erdreich giebt man auch den Jonquillen, Narcissen, Tazetten, Crocus u. s. w., wenn diese im vorigen Monat zum Umlegen aufgenommen worden sind.

Das Versehen und Zertheilen abgeblühter perennirender Staudegewächse, hat auch noch in diesem Monate seinen Fortgang. — Man sehe hierüber den Monat August S. 424 des N. Z. Gart. Mag. — Diejenigen perennirenden Gewächse, die unsere Winter im Freien nicht ausdauern, die man aber, entweder zur Verschönerung ihrer Blüte oder zu ihrer Verstärkung überhaupt, den Sommer über ins Land versetzt hatte, (hierzuh gehöret auch der Rosmarin) müssen nun wieder aufgehoben und in Töpfe gebracht werden; bei welcher Gelegenheit man die überflüssigen Wurzelsprossen abnimmt, und zur Vermehrung der Art anderweitig verpflanzt. — Alle späterhin noch blühende perennirende Gewächse (z. B. die perennirenden Akearten) können nur im Frühjahr mit Vortheil verpflanzt werden.

Das Begießen, wenn es nöthig ist, geschieht von jetzt an nur des Morgens nach Sonnen-Aufgang. Solche Topf-Pflanzen, deren jährige Vegetation nun beendigt ist, müssen überhaupt mehr trocken als feucht erhalten werden, indem zu viel Feuchtigkeit Veranlassung zur Fäulniß der Wurzeln geben würde.

Von den übrigen in diesem Monat noch fortbauenden Geschäften, siehe den Monat August.

II. Blühende Pflanzen in diesem Monate.

Außer den im August angegebenen und jetzt noch fortblühenden Pflanzen, treten in diesem Monate noch folgende in die Blüte.

N. Z. Gart. Mag. VIII. Jahrg. 12. St. December 1817.

1) Im Treibhause, zweiter Abtheilung:

Hibiscus mutabilis. H. baumartig. h. (8 u. m. Fuße) einblüthig, anfänglich w. in der Folge r. *. aber jede Blume dauert nur einen Tag.

2) Drangeriehaus = Pflanzen.

Amaryllis pumila. 2. z. n. einblüthig. w. *.
Erica concinna. — *E. pinea*. blüht bis Dec. —
E. plumosa. — *E. retroflexa*. blüht bis Dec. — *E. splendens*. — *E. Uhria*. —
E. vestita. — *E. viscida*; sind in diesem Jahrgange des N. Z. Gart. Mag. ausführlich beschrieben.

3) Im Freien:

Amaryllis lutea. 2. z. n. einblüthig gl. einf. und gef.; blüht bis November. (Die Zwiebel wird nur alle drei Jahre im Frühjahr aufgenommen.)

Aster grandiflorus. 2. h. bl. einbl. groß. *.
 — *novae Angliae*. 2. h. bl. oder r. *.

* * *

D e c e m b e r.

I. Verrichtungen in diesem Monate.

Alle im Drangeriehause zu durchwintern den Gewächse werden nun in der zweiten Hälfte dieses Monats, bei trockner Witterung, eingebracht; jedoch mit Ausnahme der Nelken und Aurikeln, die man, so lange als sich nicht harte Fröste einstellen, im Freien stehen läßt und die Blumentöpfe (wenn sie nicht auf einer bedeckten Stellage stehen) bei anhaltendem Regenwetter lieber umlegt. Eine Hauptsache beim Einbringen ist die zweckmäßige Stellung der Gewächse unter einander, wobei man, außer der Größe derselben, vorzüglich auch darauf Rücksicht zu nehmen hat: welche Gewächse mehr oder weniger Wärme und mehr oder weniger Luft und Licht bedürfen. — In Ansehung der Größe der Gewächse versteht es sich von selbst, daß die hochstämmigen (z. B. Drangen,

Nrr

Porbeerbäume u. s. w.) tief gesetzt werden müssen, damit zwischen ihren Kronen und der Decke des Hauses ein gehöriger Luftraum bleibe; zwischen dieselben stellt man abwechselnd niedrigere Sträucher und Zwergbäume, wodurch eines Theils ein gefälliges Ansehen bewirkt; anderen Theils verhindert wird, daß die Kronen beider nicht zu sehr in Berührung mit einander kommen, ohne daß man Raum dabei verliert; und damit auch durch diese Anordnung Luft und Licht freieren Durchgang, und das Auge des Gärtners die nöthige Aufsicht zu den dahinter stehenden Gewächsen erhalten. — In Ansehung des Lichtes und der Temperatur, ist mit Hinsicht auf die naturgemäße Stellung der Gewächse folgendes zu bemerken: In der Höhe des Glashauses ist es wärmer als in der Tiefe desselben, aber es bildet sich hier auch durch die Ausdünstungen der Erde und der Gewächse ein dichter, mit Sauerstoff geschwängelter Dunstkreis, der mehrere Pflanzen schädlich werden kann, wenn man nicht bei jeder günstigen Witterung die Luftzüge öffnet; an den Fenstern ist es weniger warm, als im Hintergrunde des Hauses, aber es herrscht hier mehr Licht und reinere atmosphärische Luft, die vielen Pflanzen zu ihrem Gedeihen unumgänglich nöthig sind. Hierauf müssen wir nun bei der Stellung der Gewächse die nöthige Rücksicht nehmen, worüber sich ein Mehreres in der Einleitung zum Blumen = Lexicon angegeben findet. — Ueber das Begießen der Pflanzen im Winterquartiere ist im Monat Januar das Nöthige schon gesagt worden. — Sind die Gewächse eingebracht, so wird das Haus, so lange als es der Witterung wegen nur möglich ist, offen gehalten, damit der Uebergang aus der freien Luft, in einen eingeschränkten Raum nicht zu schnell geschieht und dadurch schädlich wird.

In Ermanglung eines Glashauses und bei einer nur kleinen Sammlung exotischer Gewächse, überwintert man die sogenannten kalten oder Drangeriehaus = Pflanzen in einem frostfreien, gegen Mittag gelegenen Zimmer. Einige hiebei zu beobachtende Regeln sind: daß man 1) die Pflanzen, so lange als es des Frostes wegen nur möglich ist, im Freien stehen läßt, dabei aber ja mehr trocken als feucht erhält: theils um die Vegetation zum Stillstand zu bringen und die Pflanzen an Kälte zu gewöhnen, theils auch weil

ein Frost bei trockenem Erdreich weniger schadet, als wenn selbiges naß ist; aber auch die Pflanze selbst muß trocken gehalten und daher bei Reventer, entweder in einen offenen Schoppen, oder auf die bedeckte Stelllage gestellt werden. 2) Sind die Gewächse endlich eingebracht worden, so läßt man vorerst noch so lange, als es der Kälte wegen thunlich ist, Fenster und Thüren offen, damit sie durch die Zugluft von aller Feuchtigkeit befreit werden. 3) Sowohl bei einfallendem Thauwetter, als bei Sonnenschein in breiteren Wintertagen, müssen die Fenster in den Mittagsstunden (von 11 bis 2 Uhr) geöffnet werden, damit die Pflanzen der Luft nicht entwöhnen. 4) Daß bei sehr strengem Kälte entweder aus einem benachbarten Zimmer Wärme zugelassen, oder das den Pflanzen zum Uerenthalt dienende Zimmer selbst mäßig geheizt werden muß, das besagt schon das Wort frostfrei. 5) Das Begießen darf auch hier nur nothdürftig und mit der im Januar empfohlenen Vorsicht geschehen: daß das Wasser nur die Erde und nicht die Pflanze berührt. — Bis her war die Rede von solchen Pflanzen, die zur Durchwinterung nur ein frostfreies Quartier verlangen; diejenigen hingegen, die nicht den geringsten Frost vertragen können, sondern 4 — 8 bis 12 Grad Reaum. Wärme verlangen, müssen früher eingebracht und das Zimmer bei zunehmender Kälte erwärmt werden.

Der Keller ist in Hinsicht auf die Gesundheit der Pflanzen das schlechteste Winterquartier: indem es in den meisten Fällen hier an Luft und Licht fehlt und daher beständige Feuchtigkeit und ein höherer Grad von Wärme herrscht, als den Gewächsen dienlich ist. Gewächse, deren Vegetation im Winter fort dauert (z. B. Leucojen, Nelken u. s. w.) können in dergleichen Kellern ohne Nachtheil fast gar nicht durchwintert werden, indem die meisten derselben im Frühjahr, wenn sie der entwöhnten freien Luft wieder ausgesetzt werden, absterben. Eher dauern hier noch solche Gewächse, deren Laub im Herbst fällt; z. B. Feigen-, Granatbäume u. s. w. Ueber die Behandlung der Gewächse im Keller siehe den Januar.

Die im August zum Treiben eingesetzten Zwiebelgewächse werden, wenn sich Froste einstellen, vor der Hand nur an einen frostfreien Ort

gebracht und, da sie sich nun auch bewurzelt haben, gehörig feucht erhalten.

Anemonen- und Ranunkelwurzeln legt man in der zweiten Hälfte dieses Monats auf die im September schon zubereiteten Beete, und verfährt dabei eben so, wie schon im März angege- ben ist. Sind die Wurzeln den Sommer über sehr trocken geworden, so ist das Einquellen dersel- ben jetzt aus dem Grunde rathsam, damit man die Nebenschossen bequemer absondern kann, ohne da- bei die Wurzelzehen abzubrechen. Die zur Vermeh- rung dienenden, jüngern, noch nicht blühbaren Ne- benschossen pflanzt man auf ein besonderes Beet und giebe ihnen nur 3 bis 4 Zoll Raum.

Alle im August aufgenommene Zwiebelge- wächse werden bei trockner Witterung nun eben- falls wieder auf die im vorigen Monate zubereite- ten Beete in die Erde gelegt, wobei (außer dem was schon in den vorigen Jahrgängen des *N. L. Gart. Mag.* davon gesagt worden ist,) noch fol- gende Punkte zu beherzigen sind:

1) Die **Hyacinthen- und Tulpen- zwiebeln.** — Man giebe ihnen auf dem Beete 8 Zoll Raum in Quincunx und 6 Zoll tiefe Löcher. Die letztern macht man, nachdem die Stellen dazu mit der Schnur abgezeichnet worden sind, vermit- telt eines, $2\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser haltenden, unten kolbig abgerundeten Holzes, welches in ei- ner Höhe von 6 Zoll mit einem hölzernen Kiesel versehen ist, damit man, ohne lange zu messen, das Loch nicht tiefer und auch nicht flacher ein- drückt; z. B. so:



Sind alle Löcher gemacht, so füllt man sie vorerst einen reichlichen Zoll hoch mit trockenem kla- ren Flußsande an, setzt auf diesen die Zwiebel ohne sie zu drücken, umschüttet sie ferner mit Sand, so daß sie davon bedeckt und gleichsam damit gefüttert ist, und füllt endlich den übrigen Raum der Löcher mit guter Gartenerde aus. — Das Bes- decken der Beete mit Laub oder Loh, um die Zwiebeln vor Frost zu schützen, ist ganz unnöthig, indem auch der härteste Frost den Zwiebeln nicht

schadet; wohl aber im Frühjahr den hervortrei- benden Blütenknospen, die man dann am sicher- sten durch die im März (*S. 373* dieses Jahrgangs des *N. L. G. M.*) empfohlene breitere Bedeckung dagegen schützt. — Die abgenommene junge Zwiebelbrut legt man zu ihrem ferneren Wachs- thume auf ein besonderes Beet und giebt ihr, im Verhältnisse zu ihrer Größe, nur 2—4 Zoll Raum und 2—4 Zoll tiefe Löcher.

2) Die **Narcissen** müssen, da sie einige Jahre an einer Stelle bleiben und in dieser Zeit sich stark bestocken, 1 Fuß Raum bekommen. Da die Zwiebeln dieser und der folgenden Blumengrup- pen härter als die der Hyacinthen sind, so be- dürfen sie auch der Umstände mit dem Sande nicht.

3) **Tonquillen, Tazetten, Crocus** und andere kleine Zwiebelgewächse, bekommen nur 6 Zoll Raum, und werden übrigens wie die Nar- cissen behandelt.

Die im August gesäeten **Winterleucojen** müssen im Anfange dieses Monats auf die dort (*S. 425* dieses Jahrg. des *N. L. G. M.*) angegebene Art zur Auswinterung im Freien verpflanzt werden.

Die Saamen von **Rittersporn, Mohr,** wohlriechenden **Wicken, Spreublume** (*Xeranthemum*), **Adonis** und mehreren acclima- tisirten Sommerblumen, können jetzt entweder auf ein Pflanzenbeet oder sogleich an Ort und Stelle ge- säet werden, da sie dann im künftigen Jahre früher und schöner blühen.

Die im vorigen Monate angegebenen Geschäfte sind theils fortzusetzen, theils zu beendigen.

II. Blühende Pflanzen in diesem Monate.

Es treten jetzt im Drangeriehause in die Blüte:

Amaryllis Belladonna. var. *autumnalis.* 4. z. m. vielblüthig r. mit gl. **.

— *Orientalis.* 4. z. n. vielbl. r. **.

(Anmerkung. Diese beiden Zwiebelgewächse wach- sen und grünen den Winter hindurch und können also erst im Mai, da ihre Blätter absterben, verpflanzt und durch die Wurzelbrut vermehrt werden.)

Erica calycina. — *E. floribunda.* — *E. pyramidalis.* ** und bl. bis Januar.

Phylica paniculata. h. m. Blumentr. w. oder gl. immergrün und blüht den ganzen Winter.

Bei günstiger Witterung blühen im Freien auch noch einige Frühlingpflanzen zum zweiten Mal; z. B. *Primula auricula* (nämlich ältere Landpflanzen, denn die jüngern Saamenzöglinge und auserlesene Stückblumen läßt man jetzt nicht blühen, sondern nimmt ihnen die Knospen, so bald sie sich zeigen); *Primula veris*; *Anemone pulsatilla*; *Geniana verna*; u. s. w.

* * *

N o v e m b e r.

I. Berichtigungen in diesem Monate.

Vorzügliche Aufmerksamkeit erfordern von jetzt an das Treib- und Drangeriehaus, um in beiden Abtheilungen des erstern den nöthigen Wärme-grad stets gleich zu erhalten, und in beiden Häusern den Pflanzen die ihrer Natur und Vegetationskraft angemessene Feuchtigkeit, Luft und Licht zu geben; man sehe hievon den Monat Januar, S. 369 dieses Jahrg. des *N. T. G. M.* — Da dieser Monat in der Regel mehr feucht als trocken und kalt ist, so sind in diesem Falle den Pflanzen im Drangeriehause und in frostfreien Zimmern, Luft und Licht nöthiger als das Begießen, und letzteres im Uebermaße, kann jetzt ganz vorzüglich Veranlassung zur Fäulniß der Wurzeln geben; dies gilt besonders von *Heliotropium Peruv.*, *Gorteria rigens*, *Fuchsia coccinea*, allen *Pelargonien* mit saftigem Stängel u. s. w. — Auf die Vertilgung der Drangerieläuse muß man von jetzt an schon bedacht seyn, da in diesem und den folgenden Wintermonaten alle Umstände zusammentreffen, ihre Vermehrung und Ausbreitung zu begünstigen. Das Nöthige hierüber ist bereits im Monat Januar, S. 370 dieses Jahrg. des *N. T. G. M.* angegeben. Bei solchen Gewächsen, wo mit dem dort angegebenen wollenen, in Wermuthdecoct oder Seifen-

schaum getauchten Lappen nicht anzukommen ist, bedient man sich eines kleinen, aber etwas harten Pinsels, den man gleichfalls in jene Flüssigkeiten taucht, und damit dieses schädliche Insekt und dessen Brut abbürstet.

Die in Töpfe gepflanzten und bisher noch im Freien gestandenen Narzissen und Nelken sind, wenn sich Frost und Schnee einstellen sollten, an einen trocknen, frostfreien Ort ins Winterquartier zu bringen und so zu stellen, daß es ihnen nicht an Licht fehlt und bei jeder günstigen Witterung atmosphärische Luft zugelassen werden kann; man sehe übrigens hierüber den Januar.

Narzissen- und Anemonenwurzeln können auch in diesem Monate noch gelegt werden, wenn es in dem vorigen veräumt worden seyn sollte. — Einige ältere Schriftsteller (aus den Zeiten, wo die Narzissen noch mehr als jetzt geschätzt wurden) z. B. v. Broke, Lueder u. s. w. wollen die Erfahrung gemacht haben, daß die Blumen größer und voller werden und weniger ausarten, wenn man die Wurzeln 2-3 Jahre außer der Erde ruhen läßt; man thut sie in dem Falle in eine mit Papier ausgelegte hölzerne Schachtel und stellt diese an einen trocknen frostfreien Ort. Es gehört aber ein großer Vorrath von Wurzeln dazu, wenn man jährlich zwei Floren haben und immer nur zwei- und dreijährige Wurzeln legen will.

Die mit ihren Töpfen im Laube gestandenen (*siehe März*) und zur Wintertreiberei bestimmten *Centifolien* werden nun, nachdem sie einige kleine Fröste getroffen haben, ausgehoben und vor der Hand an einen trocknen und frostfreien Ort gebracht, damit die Abwechslung der Temperatur nicht zu schnell erfolgt.

Freunde der Primeln, welche neue Spielarten derselben aus dem Saamen ziehen wollen, müssen im Anfange dieses Monats zur Saat desselben die nöthigen Anstalten treffen. Man bereitet dazu bei trockner Witterung und trockenem Boden ein Beet mit guter, fetter, aber nur gemeiner Gartenerde, wo möglich in einer Lage, die nur die Abendsonne trifft, und tritt das Erdreich, nachdem es gleich und klar geredet worden ist, vermittelt der Fußbreiter wieder zusammen, damit der feine

Saame nicht zu tief in die Erde falle. Nachdem nun früher oder später der erste nicht zu tiefe Schnee gefallen ist, sät man den Saamen, ungefähr so dünne, wie Salatsaamen, auf den Schnee, und überläßt das Uebrige der Natur. Im folgenden Frühjahr erscheinen die jungen Pflanzen, die man vom Unkraute reine hält und, wenn sie die gehörige Größe erlangt haben, auf ein anderes gut gedüngtes, etwas schattiges Beet verpflanzt, wo die zuerst aufgegangenen, oft schon im November dieses Jahres blühen.

II. Blühende Pflanzen in diesem Monat.

Außer den, in den vorigen zwei letzteren Monaten genannten Gewächsen, kommt in diesem Monate nichts Neues zum Vorschein.

* * *

December.

I. Verrichtungen in diesem Monate.

Von den Glashäusern und den darinnen befindlichen Gewächsen gilt auch jetzt, was in den Monaten November und Januar davon gesagt worden ist. Da durch den veränderten Stand der Gewächse, in Verbindung mit der eingeschränkten Luft, auch bei den gesunden Pflanzen einzelne Blätter oder Zweige absterben oder anfaulen, so hat man fleißig nachzusehen und dergleichen abgestorbene Theile sogleich zu entfernen.

Die zum Treiben eingesetzten und bisher noch im Drangeriehause oder an einem andern frostfreien Orte gestandenen Zwiebelgewächse, werden nun entweder in die zweite Abtheilung des Treibhauses oder in ein geheiztes Zimmer an die Fenster gebracht. Die nöthige Feuchtigkeit giebt man ihnen vermittelst der Untersehnäpfe, und damit auch die Oberfläche der Erde nicht zu sehr ausdornet, so bedeckt man diese mit Moos. — Dasselbe gilt auch von den zum Treiben eingesetzten Ranunkeln und Anemonen, die von jetzt an besonders auch viel Feuchtigkeit erfordern.

Die im September aufgenommenen, zum Treiben bestimmten und bisher an einem warmen Orte gelegenen Zwiebeln der *Amaryllis formosissima* (siehe den September) werden von jetzt an oft untersucht, ob sich an der Seite des Halses der Zwiebel ein weißer Keim zeigt, welches der Anfang zur Blume ist; ist dies, so legt man die Zwiebeln zu 2—3 in mit gemeiner Gartenerde gefüllte Töpfe, so daß der Keim über der Erde steht, und behandelt sie übrigens auf die beim Treiben der Blumenzwiebeln gewöhnliche und bekannte Weise, da sie dann nach 6 Wochen und zuweilen auch früher blühen. Diejenigen Zwiebeln, die jenen weißen Keim aus der Krone des Blumenhaltes treiben, bringen nur Blätter; dennoch müssen sie auch in Erde gesetzt und an einem frostfreien Orte durchwintert werden, weil sie außerdem verderben würden. Im Mai bringt man diese sowohl, als jene die getrieben worden sind, mit allen ihren Wurzeln bis zum nächsten Herbst in freies Land.

Zur Saat des Aurikelsaamens, die man am besten in diesem Monate macht, fällt man in der ersten Woche desselben einen Kasten, oder einige Töpfe, mit der im Monat Mai (S. 413 dieses Jahrganges des *N. L. Gart. Mag.*) zubereiteten Blumenerde (die man zu diesem Zwecke durchsiebt) und drückt sie mit der Hand fest ein, aus demselben Grunde, der bei der Saat der Preiseln im November angegeben worden ist; man bringt den Kasten oder die Töpfe nun an einen warmen Ort, damit der etwa darin befindliche Saame von Unkräutern hervorkömmt und vertheilt werden kann, und dann setzt man sie ins Freie, bis der erste Schnee darauf gefallen ist, auf welchen der Aurikelsaamen gesät wird. Die Gefäße mit der Saat bleiben nun den ganzen Winter im Freien, und im April oder Mai keimen die Saamen mit zwei sehr kleinen, auf der Oberfläche rauhen Blättchen hervor. — Die übrige Behandlung der jungen Pflanzen ist in den Monaten des Frühjahrs angegeben.

Uebrigens siehe die Monate November und Januar.

II. Blühende Pflanzen in diesem Monate.

Es treten jetzt in die Blüte:

1) Im Treibhause, zweite Abtheilung.

Aletris fragrans, 2. h. (bis 10 Fuß) Blumenköpfe r. u. w. **, und wohlriechend. NB. Die Blumen öffnen sich nur des Abends und schließen sich am Morgen auf immer; sie blühen aber nur nach und nach auf.

2) Im Orangeriehause.

Erica versicolor. — *E. sebana*. Beide **.

Protea mellifera. S. das *U. Z. G. M.* VII. Jhg. tab. 46. — Bl. bis Februar.

Sempervivum arboreum. 2. m. Blumentrippe. gl. *. bl. bis März.

Gemüse-Bau im Garten und auf dem Felde.

Uebersicht und Anleitung zur Kenntniß und zweckmäßigen Behandlung aller, in Deutschland bekannten Küchengewächse.

(Fortsetzung von S. 437 u. Schluß.)

C. Früchte, die als Gemüse benutzt werden.

1) Der Kürbis; Kürbs. *Cucurbita*. L.

Ueber Arten, Abarten und Spielarten des Kürbis ist die Botanik noch nicht ins Reine: theils weil man vermuthlich die Pflanze einer nähern Beobachtung nicht würdigte; theils auch, weil wir wegen gegenseitiger Vermischung des Blumenstaubs fast keine Art mehr reine haben.

Als Gemüsefrucht interessiert uns nur der gemeine Kürbis: *Cuc. pepo*. L. — Von den

verschiedenen bekannten Abarten desselben und ihre Charakteristik sehe man das 8. St. dieses Jahrgangs des *U. Z. Gart. Mag.* S. 310. u. f. w. Am nutzbarsten und wohlschmeckendsten sind diejenigen, die große Früchte bringen und deren fleischige, den Saamen einschließende Hülle dick und das Fleisch selbst gelb ist; und hier zeichnet sich vorzüglich der am angeführten Orte unter No. 3. genannte große Melonenkürbis sehr vortheilhaft aus. Saame davon ist in Menge bei dem Herrn Dr. Nöthlich in Jena zu bekommen, der ihn zuerst hierher gebracht hat.

Ueber Erziehung und Benutzung des Kürbis sehe man das *U. Z. Gart. Magazin*, II. S. 489 ff. und IV. S. 54 ff. und S. 395. — Eine, bei dem jetzigen hohen Preise des Zuckers sehr vortheilhafte Benutzungsart des Kürbis ist die Bereitung eines Syrops aus dem Saft desselben; das Verfahren dabei werde ich, nach vorher gemachten mehreren Versuchen, in einem der nächsten Hefte anzeigen. — In Hermbstadt's Sammlung praktischer Erfahrungen I. S. 290. wird der Kürbis als Surrogat der Getreidefrüchte zum Brannt-

weinbrennen empfohlen. Von vier Früchten, welche 128 Pfund wogen, wurden 6 Pf. guter reiner und starker Brantwein gewonnen, und 8 Eimer (vermuthlich Wassereimer) nahrhafter Spülicht für's Vieh.

2) Die Bohnen.

Unter diesem allgemeinen Namen werden folgende zwei Pflanzengattungen begriffen:

a) Die Phaseolen; Faseln. *Phaseolus* L. — Sie sind unter dem gewöhnlicheren Namen Bohnen allgemein bekannt und theilen sich in folgende, wesentlich verschiedene Arten:

α) Steigbohnen. *Ph. vulgaris scandens*. L. Außerdem, daß der Stängel derselben sehr hoch wird und ihnen zu dem Ende Stützen (Bohnenstangen) gegeben werden müssen, unterscheiden sie sich von den folgenden — und zwar in ökonomischer Hinsicht sehr vorthellhaft — auch dadurch, daß sie so weit hinaus Blüten und Früchte bringen, bis ein Frost der Vegetation der Pflanze ein Ende macht.

β) Zwerg- oder Buschbohnen. *Ph. vulg. nanus*. L. — Der Hauptstängel theilt sich in einer Höhe von 6—12 Zoll in mehrere Zweige, an deren Enden die Blüten und Früchte in Büscheln erscheinen; wenn die letzteren gereift haben, so stirbt die Pflanze ab. — Sie blühen überhaupt früher als die Steigbohnen.

In Ansehung der Farbe und Gestalt der Saamen giebt es so mannichfaltige Veränderungen der Phaseole, daß schon Reichart (in seinem Land- und Gartenschäze I. S. 297) 127 verschiedene Sorten aufzählt, die sein Saamen-Cabinet enthält. In ökonomischer Hinsicht ist die Kenntniß dieser Menge Spielarten ganz ohne Nutzen: indem die Früchte Aller (die weißen Erbsbohnen ausgenommen) grün, oder in unreifem Zustande gegessen werden, wobei es mehr auf Zartheit der Hülse, Ergiebigkeit der Früchte und frühzeitige Blüte ankommt, als auf die Farbe und Zeichnung der Saamen; und nach diesen Erfordernissen sind folgende Arten und Abarten vorzüglich empfehlbar.

Steigbohnen:

- a) Die bunte Türkische Bohnen; auch Arabische oder Feuerbohne genannt. Mit rother Blüte und schwarzen oder violett und schwarz gestamten Saamen.
- b) Die weiße Türkische Bohnen. Mit weißer Blüte und weißen Saamen. — Sie hat vor jener den Vorzug, daß die Saamen die Brühe nicht färben, und diese also auch reif und dürr, eben so wie die weißen Erbsbohnen, zugerichtet und verpest werden können. — Beide sind besonders für landwirthschaftliche Kühen empfehlbar, da sie ihre großen fleischigen Schoten in Menge und bis in den spätesten Herbst bringen.
- c) Die Schwerdtbohne. Die weißen Saamen sind mittelmäßig groß und breit gedrückt. Die Schoten werden 12 und mehrere Zoll lang und bis 1½ Zoll breit — Außerdem für den menschlichen Genuß eignet sie sich vorzüglich auch zum Trocknen und Einmachen, und ist ebenfalls sehr ergiebig.
- d) Die Kirschbohne. Mit weißer Blüte und fast runden Saamen, von Größe und Farbe einer kleinen Sauerkirsche.
- e) Die rothe wohltragende Zuckerbohne. Die eirunden, mittelmäßig großen Saamen, sind auf weißem Grunde rosenroth gestreift oder marmorirt; die Schote ist mehr rund als breit, säbelförmig gebogen und auf lichtgrünem Grunde schmutzig roth gefleckt.
- f) Die graue Capische Spargelbohne. Die graulich-braunen, länglich-runden Saamen, sind an einem oder an beiden Enden eingedrückt, welches von ihrer gedrängten Lage in der Schote herrührt. Die Schoten werden bis 5 Zoll lang, sind fast rund und auf beiden Seiten, am Schlusse, grün gestreift. Sie ist zuverlässig die delectatere im Geschmacke und hängt sich sehr voll.
- g) Die kleine Salatbohne. Mit kleinen, beinahe dreieckig gedrückt, weißgelb mit

Schwarz punktirten Saamen. Sie hat unter allen die kleinsten Schoten, hängt sich aber ebenfalls sehr voll. Zum Einmachen mit Essig und zu Salaten ist sie sehr zierlich.

Z w e r g b o h n e n :

- h) Die schwarze Americanische Zwergbohne. Mit schwarzen Saamen und kleinen Schoten, die sich aber sehr voll hängen. Sie ist die früheste und niedrigste unter allen und daher vorzüglich zum Treiben im Mißbeete geschikt.
- i) Die weiße Zwerg = Schwertbohne. Mit weißen Saamen und großen fleischigen Schoten.
- k) Die Englische frühe Zwergbohne. Mit ziemlich langen, rundlichen gelben Saamen. Die Schoten werden länger als bei der schwarzen Americanischen Bohne, sie ist aber weniger ergiebig und baut dennoch einen größern Busch.
- l) Die Jungfer = oder Marienbohne. Mit ziemlich langen Schoten und weißen, etwas zusammen gedrücktten Saamen, die um den Keim herum braun oder schwarz gezeichnet sind.
- m) Die weiße Erbsbohne. Man hat von dieser sowohl Steig = als Zwergbohnen; die ersteren werden hauptsächlich der reifen weißen Saamen wegen mehr auf dem Felde, als in Gärten gebaut und nicht gesädelt.

Die Erziehung der Phaseolen aus den 6 Jahre dauernden und nach 8 Tagen aufgehenden Saamenbohnen, ist theils allgemein bekannt, theils auch schon an mehreren Orten des U. T. Gartens Magazins das Nöthige darüber gesagt worden.

Die zweite, unter dem allgemeinen Namen Bohne begriffene Pflanzengattung ist:

- b) Die Gartenbohne, Puffbohne. *Vicia faba major*. L.

Sie sind, außer den landwirthschaftlichen Küchengärten, wo man die Saamen grün oder getrocknet dem Gesinde kocht und die Hülsen und Stängel dem Viehe füttert, wenig beliebt; theils weil die gleichzeitigen jungen Früherbsen von jedem vorurtheilsfreien Schmecker billig vorgezogen werden; theils auch wegen ihrer geringen Ergiebigkeit, die mit dem Raume, den sie in einem Garten einnehmen, gar nicht im Verhältniß steht; denn ein ganzes gewöhnliches Gartenbeet liefert kaum einen mäßigen Vorrath Bohnen: wenn diese nämlich noch jung sind, so wie sie es des Wohlgeschmacks wegen seyn müssen.

Eine Beschreibung der verschiedenen Ab- und Spielarten, so wie auch Anweisung zur Erziehung derselben, findet man in diesem Jahrgange des U. T. Gart. Mag. S. 339 ff.

3) Die Erbsen.

- a) Die Gartenerbse. *Pisum sativum*. L.

Die Classification der verschiedenen Arten und Abarten, so wie die Erziehung derselben, sind schon in mehreren vorhergehenden Jahrgängen des U. T. Gart. Mag. angegeben worden. Unter andern sehe man auch den Jahrgang 1807. S. 292 ff.

- b) Die Spargelerbse. *Lotus tetragonolobus*. L.

Ueber Cultur und Benutzung derselben siehe den Jahrgang 1806 des U. T. Gart. Mag. Seite 360.

4) Die Linse. *Ervum lens*. L.

Die große Provencer oder Pfenniglinse wird nur zuweilen des Saamens wegen in den Gärten angebaut; überhaupt aber werden die Linsen häufiger als Feldfrucht behandelt. — Sie beschweren den Magen und taugen daher nur für robuste, Bewegung habende Personen, selbst dann, wenn sie in Burgunderwein gekocht worden sind.

D. Blumen, die als Gemüse benutzt werden.

Hierher gehören:

- 1) Die Artischocke. *Cynara Scolymus*. L.
- 2) Die Cardone. *Cynara cardunculus*. L.

Deren Arten und Cultur an mehreren Orten des *N. T. Gart. Mag.* und besonders auch im Jahrg. 1810 desselben, S. 423 ff. ausführlich angegeben sind, und hier keiner weitern Berücksichtigung bedürfen.

E. Der Spargel. *Asparagus officinalis*. L.

Ueber Cultur (sowohl im freien Lande, als zur Treiberei im Mißbeete) und Benutzung desselben, ist in den vorhergehenden Jahrgängen des *N. T. Garten-Magazins* Alles gesagt worden, was sich davon sagen läßt.

Ich habe hier nur noch die aus Erfahrung geschöpfte Bemerkung hinzuzufügen: daß es in ökonomischer Hinsicht vorteilhafter ist, wenn man (den ältern Meinungen entgegen) die ersten und stärksten Keime oder Pfeifen des Spargels absticht, und in der Folge nur die schwächern stehen läßt, um die Pflanze auch mit der äußeren Atmosphäre in Berührung zu bringen. Denn zu der Zeit, da der erste Spargel gestochen wird, ist die Pflanze im vollen und kräftigsten Triebe, und es folgen bald, meistens noch stärkere Pfeifen nach, als die zuerst gestochenen waren; läßt man hingegen die erste Pfeife stehen, so verwerdet der Stock seine Kräfte auf Stamm und Blüten, und es dauert mehrere Wochen, ehe sich neue Keime zeigen, die aber schwach sind und in dieser spätern Zeit nicht sehr geachtet werden. Wenn man nur gegen Ende des Mai einen Stängel in Saamen schießen läßt, so können alle vorher erscheinenden ohne Gefahr für den Stock abgestochen werden.

F. Schwämme. *Fungi*. L.

Von diesen wird nur allein der Champignon (*Agaricus campestris*. L.) in den Gärten gezogen. *N. T. Garten-Mag.* VIII. Jahrg. 12. St. December 1811.

gen. Wie man ohne viel Mühe und Gelbaufwand besonders wohlschmeckende Champignons in großer Menge erzeugen kann, ist im V. Jahrg. dieses *N. T. Gart. Mag.* S. 103 ff. angegeben. Von den essbaren Schwämmen überhaupt sehe man S. 97 ff. desselben Jahrgangs.

IV. Salatpflanzen.

A. Salatkräuter.

Zu dieser Rubrik können eine Menge Kräuter gezogen werden, die man zu Salaten verwendet: z. B. Löffelkraut, Borretsch, Portulak, Pimpinell, die jungen Blätter von Senf, Kürbisaamen u. s. w.; hier ist aber nur die Rede von den Garten-Salatkräutern im engsten Sinn, und dahin gehören:

1) Der Lattich; Gartensalat. *Lactuca sativa*. L.

Ueber Eintheilung der Arten und Abarten und die Erziehung derselben beziehe ich mich auf meine frühere Abhandlung hierüber, im III. Jahrgange des *N. T. G. M.* S. 267 ff., womit man eine andere am nämlichen Orte, S. 312 ff. vergleichen kann. Ueber den Anbau des Lattich im Großen und Benutzung desselben bei der Stallfütterung sehe man S. 380 ff. des VIII. Jahrgangs des *N. T. G. M.*

Der Gebrauch des Lattich ist theils allgemein bekannt, theils schon an mehreren Orten dieses *N. T. G. M.* angegeben worden. Die Stängel des geschößten Lattichs in 3 Zoll lange Stücke geschnitten, von der äußern harten Schale gereinigt und mit Salz abgekocht, geben ein vortreffliches, dem Spargel ähnliches Gemüse; oder mit Essig, Bismöl und Pfeffer zugerichtet, einen wohlgeschmeckenden Salat.

2) Die Endivie; Endivien=Cichorie; Winter-Endivie. *Cichorium Endiva*. L.

Ein bekanntes Sommergewächs, das zur Gat-
 888

tung der Wigwart (Cichorie) gehöret und vermuthlich durch künstliche oder zufällige Befruchtung und durch nachherige Cultur in den Gärten, von der gemeinen Cichorie entstanden ist.

Man säet den, sieben Jahre seine keimende Kraft behaltenden Saamen, im Anfange des Julius, in gleiches Land, wie zum Lattich erforderlich ist, und versetzt die Pflanzgen, wenn sie ihre gehörige Größe erreicht haben, $1\frac{1}{2}$ Fuß weit von einander. Im Anfange des Octobers sind die Pflanzgen zum Theil groß genug zum Verspeisen, da sie dann an trocknen Tagen, in den Mittagstunden, wo der Thau völlig abgetrocknet ist, ausgehoben, mit Bast zusammen gebunden und zum Bleichen auf dem Laude, mit Erde bedeckt werden. Diejenigen Stauden, die für den Winter bestimmt sind, bleiben bis in den November, oder so lange sich keine starken Fröste einstellen, im Lande; so bald aber die letztern eintreten, werden sie bei trockner Witterung mit sammt den Wurzeln (aber ohne Erde) ausgehoben, von allen faulen oder beschädigten Theilen gereinigt, und an einem trocknen, frostfreien Orte einzeln auf hölzerne Gestelle gelegt, oder mit den Wurzeln an Bindfaden gereiht, aufgehängt; hier werden aber nicht die ganzen Stauden mit Bast umwunden, sondern man bindet nur die äußeren Blätter an den Spitzen mit Bast zusammen, wodurch das frühe Welken der innern Blätter verhindert wird. Man bleicht von diesem Wintervorrath immer nicht mehr auf einmal, als man von einer Zeit zur andern braucht, weil die gebleichten Stauden sich nur eine kurze Zeit halten und dann faulen; das Bleichen geschieht hier im Keller, wo die mit Bast oder Stroh umwundenen Stauden mit ihren Wurzeln 10 — 14 Tage lang in feuchten Sand gepflanzt werden, wodurch sich die innern Blätter wieder erfrischen.

Zur Saamenerziehung werden die schönsten und am besten durchgewinterten Pflanzgen, im Frühjahre, 3 Fuß weit (weil sich ihre vielen Zweige sehr ausbreiten) in fettes und sonnenreiches Land verpflanzt.

3) Die Kresse.

Mit diesem allgemeinen Namen werden folgende zwei Pflanzengattungen belegt:

a) Die Gartenkresse. *Lepidium sativum*. L. — Ein Sommergewächse, von welchem folgende zwei Arten bekannt sind:

a) Die gemeine Gartenkresse.

β) Gartenkresse mit breiten Blättern. *Lep. sat. latifolium*.

γ) Gefüllte oder krause Gartenkresse. *Lep. sat. crispum*.

Im Geschmacke sind sie sich einander gleich; die letztere wird aber der schönen krausen Blätter wegen mehr geschätzt.

Zum Anbau kann man den drei Jahre dauernden und nach vier Tagen aufgehenden Saamen vom März an bis zu Ende des Septembers zu jeder Zeit ausäen: entweder auf eigne Beete in Reihen, wie die Petersilie, oder als Einfassung der Beete und Rabatten; auf letztere Art ist aber die Pflanze nur von kurzer Dauer. Die frühern Saaten dienen zum Gebrauch im Sommer, die letztere bleibt dagegen über Winter im Lande zum Gebrauch in der ersten Zeit des Frühjahrs. — Nachdem das Kraut einige mal abgeschnitten worden ist, treiben die Pflanzgen ihre Saamenstängel, die man von der ersten Saat zur Erziehung des nöthigen Saamens stehen läßt. Der Saame reift in August; die Stängel werden dann abgeschnitten und in Bündel gebunden an einem trocknen luftigen Orte aufbewahrt.

Man gebraucht bekanntlich die jungen Blätter der Kresse, entweder allein oder mit andern Salatkräutern, mit Essig, Baumöl und Pfeffer als Salat zugerichtet; außerdem aber auch zu Kräutersuppen und gemischten Kohlgereichten mit Spinat, Sauerampfer u. s. w. Der Saamen in Menge gezogen, liefert ein wohlschmeckendes Del; sechs Pfund Saamen geben zwei Pfund Del.

b) Die Brunnenkresse. *Sisymbrium Nasturtium*. L.

Sie wächst bekanntlich an frischen Quellen und Bächen wild und ist also kein eigentlicher Gegenstand der Gärtnerei. Wie man in künstlich ge-

machten Wassergräben Brunnenkresse ziehen kann, davon unterrichten sich die Liebhaber einer solchen Anlage in Reichardt's Land- und Gartenschaz. I. Th. S. 396 ff.

4) Die Kapünzel; Feldsalat. *Valeriana Locusta*. L.

Ein Sommergewächs, das in ganz Europa auf Ackerfeldern und in Weinbergen wild wächst, aber auch hie und da in Gärten gezogen wird.

Man sät den Saamen im August, in jeden nicht ganz nabelosen Boden, wovon man dann im Winter bei offener Witterung und im Frühjahr den ersten Salat hat. Wo einmal Kapünzel gestanden haben, da pflanzen sie sich denn durch den ausfallenden Saamen selbst fort.

B. Salatwurzeln.

D. h. Pflanzen, deren Wurzeln entweder eingemacht, oder mit Essig, Baumöl und Pfeffer zugerichtet, oder roh als Zusatze genossen werden. Hieher gehören:

1) Der rothe Mangold; im gemeinen Leben rothe Rübe genannt. *Beta vulgaris rubra*. L.

Die rothe Rübe unterscheidet sich von den übrigen Arten des Mangolds durch lange spindelförmige Wurzeln und große, glatte, rothgerippte Blätter.

Da es beim Anbau der rothen Rübe vorzüglich auf die Größe und den Wohlgeschmack der Wurzel abgesehen ist, so muß sie auf ein gut und tief gegrabenes, nahrhaftes, aber nicht frisch gedüngtes Land gebracht werden. Man sät die Saamen entweder auf ein Saamenbeet, und versetzt die erwachsenen Pflanzen alsdann anderweitig 1 Fuß weit von einander entfernt; oder man legt sie sogleich an Ort und Stelle einzeln, in 1 Zoll tiefe und 1 Fuß von einander entfernte Löcher; da aber der große rauhe Kern nur die Kapsel von mehreren kleineren Saamentörnern ist, so muß hier in der Folge nachgesehen werden, ob nicht mehrere

Pflanzen aus einem Loch erwachsen, in welchem Fall man nur die beste stehen läßt und die übrigen auszieht, oder unter der Wurzelkronen abkneipt. Die Aussaat darf nicht eher als in der zweiten Hälfte des Aprils geschehen, weil bei einer frühern Saat die Pflanzen gerne im ersten Jahre ihre Saamenstängel treiben. — Außer dem gewöhnlichen und bekannten Auflockern des Bodens (entweder vor einem zu erwartenden warmen Regen, oder nach einem heftigen Schlagregen) bedürfen sie bis zum Herbst keiner weitern Abwartung; sie werden alsdann ausgehoben und — nachdem man vorher die Blätterkronen abgeschnitten hat — in guten trocknen Kellern zum Wintergebrauch aufgehoben.

Die zur Saamenerziehung bestimmten besten Wurzeln wintert man ebenfalls in einem guten Keller oder besser noch in einer Grube durch, und verfährt im Frühjahr damit, wie beim weißen Mangold (unter der Rubrik Gemüsekräuter) gesagt worden ist; daß man hier die Blätterkronen nicht abschneiden darf, versteht sich von selbst.

2) Der Rettig. *Raphanus sativus*. L.

Ein allgemein bekanntes Sommergewächs, von welchem wir folgende Arten und Abarten kennen:

a) Der (eigentlich sogenannte) Rettig. *Raph. sat. major*. L. — Er gehört unter die ältesten in Deutschland bekannten Gartengewächse, indem schon Plinius (Lib. XV. C. 5.) von ihm sagt: „Frigore adeo gaudet, ut in Germania infantium puerorum magnitudinem aequet.“ — Abarten desselben sind:

a) Der Winterrettig. *Raph. hyemalis major*. — Den Vornamen „Winter“ hat er daher bekommen, weil er erst im Junius ausgehäet und den Winter hindurch verbraucht wird; übrigens ist er, eben so wie die Radise, ein einjähriges Gewächs und bringt, wenn er frühzeitiger gesät wird, noch in demselben Jahre seinen Blütenstängel. — Ursprünglich ist die äußere Schale desselben schwarz, und

die sogenannten weißen Rettige (mit weißer Schale) sind ausgeartet und dürfen nicht fertiggepflanzt werden; eine andere Varietät mit blutrother Schale ist noch wenig gemein. — Man hat sie sowohl mit langer als runder Wurzel; die ersten sind kernhafter und scharfer, die letztern wässriger und milder.

Zum Anbau derselben legt man die einzelnen Saamenkörner in der zweiten Hälfte des Junius in lockeres, gut gegrabenes, aber nicht frisch gedüngtes Land, in 1 Zoll tiefe Löcher und giebt ihnen $\frac{1}{2}$ Fuß Raum; um die Zwischenräume zu benützen, kann man zu dieser Zeit noch auf dasselbe Beet, und ohne Nachtheil für die Rettige, Erbsen und Steigbohnen in gleicher Entfernung, wie die Rettigsaamen legen. Ist man der Güte des Rettigsaamens nicht gewiß, so legt man in jedes Loch zwei Saamen, und wenn beide aufgehen, so kneipt man das schwächste Pflänzchen ab. — Sie lieben Feuchtigkeit und müssen daher, wenn man große Rettige ziehen will, bei trockener Witterung begossen werden; auch öfteres Wehacken, und wenn sie größer werden, Anhäufeln der Erde, tragen zu ihrem besseren Gedeihen vieles bei. — Im October werden sie aufgenommen und, nachdem man die Blätterkrone abgeschnitten hat, im Keller in Sand aufbewahrt.

Zur Saamenerziehung werden im Herbst schöne glatte und ganz schwarze Rettige ausgewählt und am liebsten in einer Erdgrube durchwintert, weil sie im Keller leicht schossen. Im Frühjahr werden sie dann auf gutgedüngtes Land 1 Fuß weit bis an die Blätterkrone zum Saamentragen eingegraben. Da die Erdschicht den Blüten Schaden thun, so darf das öftere Besprengen in der Blütezeit nicht vergessen werden.

β) Der Sommerrettig. *Raphanus aestivus major.*

Die Saamen können vom März bis in den Mai gelegt werden, und im Junius, Julius kann man schon Sommerrettige speisen. Uebrigens erfordern sie gleiches Erdreich und Behandlung, wie die vorigen.

Zur Saamenerziehung legt man die Saamen erst in der letzten Woche des Junius und verfährt überhaupt eben so damit, wie bei dem Winterrettig angegeben worden ist. — Man hat vom Sommerrettig, in Ansehung der Farbe der Schale und der Gestalt der Wurzeln, dieselben Varietäten, wie vom Winterrettig.

b) Die Radiese. *Raphanus sat. minor, L.*
— Auch Raphanelle, Monatrettige genannt. — Von diesen giebt es lange und runde, rothe und weiße, und die sogenannten Forellenradiesen; von allen diesen hat man jetzt eine Varietät mit ganz kurzem Laube, der die Handelsgärtner den Namen englische Radiesen gegeben haben, die 14 Tage früher als jene ihre gehörige Größe erreichen, und die vorzüglich zur frühzeitigsten Saat ins Mistbeet geeignet sind.

Zum Anbau derselben können die Saamen bei gedeihlicher Witterung schon im Februar und so fort, bis zu Ende August gelegt werden, um den ganzen Sommer hindurch junge Radiesen zu haben. Die im Spätjahre gesäteten werden gewöhnlich am schönsten und größten, weil der Rettig überhaupt Kühlung und Feuchtigkeit mehr als Hitze und Trockenheit liebt. In Ansehung des Bodens machen sie eine Ausnahme von den übrigen Wurzelgewächsen und verlangen ein fettes, gut gedüngtes Land; man braucht aber eben kein besonderes Beet dazu anzuwenden, sondern man macht die erste Saat unter den Lattich und die spätere in die Zwischenräume der Kohlgewächse, deren Blätter ihnen in den heißen Sommertagen überdies noch Schatten gewähren.

Zur Saamenerziehung können von der ersten Saat die schönsten Radiesen auf ein besonderes Beet verpflanzt werden; da aber bei einem spät eintretenden Frühling und zeitig sich einstellenden Herbstfrösten von dieser Saat der Saame selten reif wird: so ist es sicherer, die zur Saamenerziehung nöthigen Wurzeln von der letzten Saat (im August) zu nehmen, in einem guten Keller zu durchwintern, und im Frühjahr, gleich andern Wurzelgewächsen, zum Saamentragen einzusetzen.

C. Salatfrüchte.

Ober solche Pflanzen, deren fleischige Saamenhüllen entweder reif oder unreif, roh oder eingemacht, als Zukost verspeiset werden. Sie sind:

1) Die Gurke; Kukurmer, *Cucumis sativus*, L.

Man kennt folgende Abarten derselben:

a) Die gemeine Küchengurke, *Cuc. sativ. vulgaris*, C. B. — Mit gelben und weißen Früchten, die groß und dick, aber nicht besonders lang werden und viel Saamen enthalten. — Sie werden vorzüglich grün zu Salat verspeiset und die weißen ihrer Zartheit wegen den gelben vorgezogen.

b) Die lange (sogenannte) Schlangengurke, *Cuc. sat. flexuosus*, L. — Die Früchte werden, wenn der Saamen acht und die Behandlung gut ist, 12—15 Zoll lang und enthalten wenige Saamen; sie sind zum Einmachen vorzüglich empfehlbar.

c) Die frühe Trauben- oder Bouquetgurke. — Die Früchte werden höchstens nur 4—5 Zoll lang und sitzen blüschelweise beisammen. Sie eignen sich vorzüglich nur zur frühzeitigen Treiberei auf Mistbeeten.

Der Anbau der Gurken, auf die gewöhnliche Weise, in Gärten, ist allgemein bekannt; einige zweckmäßige Abweichungen von der gemeinen Regel, findet man im II. Jahrg. dieses *N. L. Gart. Magazins* S. 448 ff. und im IV. Jahrg. desselben, S. 52 u. f. w. — Das Treiben frühzeitiger Gurken auf Mistbeeten, geschieht auf dieselbe Weise, wie bei den Melonen. In Ermangelung eines Mistbeets, kann man im März einzelne Saamenkerne in kleine Blumenschalen legen, und diese, bis zu der Zeit, da kein Froste mehr zu fürchten sind, in einer warmen Stube an die Fenster stellen; die erwachsenen Pflanzen werden dann mit sammt dem Erdklumpen ausgeführt und ins Land versetzt.

Zur Saamenerziehung zeichnet man die ersten, schönsten und größten Früchte aus, und

nimmt sie nicht eher ab, als bis sie sich ganz dunkel pomeranzengelb gefärbt haben. Ein großer Fehler (der nothwendiger Weise Ausartung zur Folge haben muß) ist es, wenn man die ersten und besten Früchte alle verkauft oder verspeiset und nur die krüppelhaften Nachkömmlinge zum Saamen liegen läßt.

2) Die Melone, *Cucumis Melo*, L.

Ueber Arten und Abarten und die Erziehungsmethoden derselben sehe man die vorhergehenden Jahrgänge dieses *N. L. Gart. Mag.*, wo diese Materie beinahe ganz erschöpft ist.

3) Die Angurie; Citrulle, *Cucurbita Citrullus*, L.

Sie wird von den gewöhnlichen Gärtnern mit zu den Melonen gezählt und Wassermelone genannt. Sie wird unter günstigen Umständen sehr groß; da aber ihr Geschmack nicht vorzüglich ist, und sie überdies selten bei uns reif wird, so wird sie auch wenig angebaut.

Endlich gehören noch zur Küchengärtnerci überhaupt, — aber nicht zu den esbaren sogenannten Küchengewächsen — einige Arzneipflanzen (z. B. Raute, Melisse u. s. w.) deren Cultur bereits im IV. Jahrg. dieses *N. L. Gart. Mag.* S. 197 ff. und S. 253 ff. angegeben ist.

2.

Cucumis Dudaim. L.

eine sehr empfehlbare, bis jetzt aber noch wenig bekannte melonenartige eßbare Frucht.

(Mit Abbildung auf Tafel 47.)

Cucumis Dudaim, foliorum angulis rotundatis, pomis sphaericis, umbilico retuso. Linn.

Diétrich (in seinem botanischen Lexikon) nennt sie Persische Gurke, wohlriechende Persische Melone, und charakterisirt sie folgendermaßen: „die Blätter sind eckig, rund, die halbkugelförmigen Früchte genabelt und zugespitzt; sie hat keinen guten Geschmack, und muß hierinnen den Melonen weit nachstehen, aber desto angenehmer ist ihr Geruch, weswegen sie auch in Persien und andern Gegenden, wo sie häufig wild wächst, sehr geschätzt wird.“ — Krüniz führt sie in seiner Encyclopädie unter den Melonen an und nennt sie die kleine Drangen-Melone. Er sagt von ihr: „die Früchte sind nicht größer, wie eine Pomeranze, kugelförmig, außen gestreift und grün und gelblich gestreift. Sie riechen stark und haben ein gelbes Fleisch von zwar süßem, aber mattem Geschmack.“ — Beide haben vermuthlich die ganze Pflanze, oder wenigstens die Frucht derselben in ihrer Vollkommenheit nicht gesehen, und daher die Abweichung dieser von meiner folgenden Beschreibung.

Der schicklichste Name für dies Gewächs, möchte wohl Persische Melone seyn, weil die Frucht zur Zeit der Reife die größte Aehnlichkeit mit dieser hat und auch auf gleiche Weise in Persien (ihrem Vaterlande) benutzt wird: nicht des Geruchs, sondern vielmehr des Geschmacks und ihrer kühlenden Eigenschaften wegen. Als Gurke (unreif oder grün) hat sie sowohl eingemacht, als mit Essig und Baumöl als Salat zugerichtet, einen mäßig-süßlichen Geschmack. — Ehemals wurde sie,

wenigstens von den Saamenhändlern, zu den Spielarten des Kürbis gezählt; da sie aber als solche gar nichts Auszeichnendes hat, so gab man sich nicht die Mühe Saamen davon zu ziehen, und so mag es denn auch gekommen seyn, daß man sie in ihrem reifen Zustande als eine eßbare, wohl-schmeckende Frucht nicht hat kennen lernen. Herr Dr. Nöthlich alhier, dessen sehr mannichfaltige und schöne Sammlung von Zierkürbissen, ich in einem der vorigen Hefte vorläufig beschrieben habe, erhielt dies Frühjahr, unter mehreren Sorten Kürbiskerne, auch die Saamen von *Cucumis Dudaim*; ich hatte also Gelegenheit diese Pflanze und ihre Vegetation in seinem Garten kennen zu lernen und kann nun folgende Beschreibung davon geben:

Das Gewächs überhaupt wird 8—10 u. m. Fuß hoch und baut außer dem rankenden Hauptstängel viele, fast eben so lange Seitenzweige, die mit ziemlich großen, herzförmigen, zu fünf flachen Lappen eingeschnittenen Blättern besetzt sind; das ganze Gewächs ist behaart. Die Blüten gleichen ganz denen der Melone; v. Haller (im Hort. Goetting. p. 208.) hat nebst den männlichen auch vollkommene Zwitterblüten gefunden, worauf ich aber diesmal nicht Acht gehabt habe. — Die weiblichen oder Fruchtblüten erschienen bald, und in großer Menge, zuerst an den Hauptranken; sie wurden aber nach 8—10 Tagen eine nach der andern gelb und fielen wieder ab; dagegen blieben fast alle Früchte, welche sich vom Julius an, an den vielen Seitenzweigen in Menge ansetzten, und einige wurden zu Anfang des Septembers an dem Stocke schon vollkommen reif. — Die Frucht ist regelmäßig oval, flach gefurcht, 6 bis 8 Zoll lang und 4 bis 5 Zoll im Durchmesser haltend. Anfänglich ist sie grün und mit gelblich-braunem Filz belegt; zur Zeit der Reife wischt sich dieser aber hinweg, die Frucht erscheint dann glatt, mit grün und gelb schön marmorirter oder gestreifter Schale, und giebt äußerlich einen schwachen Melonengeruch von sich; der Stiel löset sich aber hier nicht ab, wie dies zur Zeit der Reife bei der Melone geschieht. — Die von Herrn Dr. Nöthlich erhaltene reife Frucht, ließ ich noch einige Tage zum Nachreifen in der Sonne liegen und schnitt sie dann, da sie sich schwer und weich anföhlte, auf; hier äußerte sich

nun der angenehme Melonengeruch so stark, daß das ganze Zimmer davon parfümirt war, und daß 1 Zoll dicke Fleisch fand ich, so wie auch einige Freunde, denen ich davon mittheilte, in Farbe und Geschmack ganz der Melone gleich: nur war es gegen die Schale hin etwas trockner, wovon der Grund vermuthlich darin lag, daß wegen der starken Nachtfrost, die wir im September hatten, die Früchte früher aufgenommen werden mußten, als es außerdem geschehen wäre; oder meine Frucht war überreif, und daher etwas mehlig geworden.

Von der Behandlung dieser Pflanze zu ihrer Erziehung, führe ich vorerst nur die Verfahrungsart des Hrn. Dr. Nöthlich an, so wie er mir selbige schriftlich mitgetheilt und ich sie bei ihm beobachtet habe. Er sagt:

„Die Saamen, welche zuvor eingequellt waren, wurden am 15. Mai, laufenden Jahres, in freies Land gelegt und giengen sämmtlich gut auf; in Hinsicht des Erdreichs, waren sie ganz so, wie die gemeinen Gurken, behandelt worden, und wuchsen darin vom ersten Anfange stets freudig, bis zu Ende des Monats September fort. Ich gab jeder Pflanze 2 Fuß Raum und habe weder den Hauptstängel noch seine vielen Seitenzweige abgeschnitten oder abgegipfelt, sondern Alles ungestört fortwachsen lassen; um die Vegetation der Pflanze erst kennen zu lernen, ehe ich durch Kunst die Natur zu meistern mir unternehmen wollte; so sich selbst überlassen, wurden die Ranken bis 5 Ellen hoch, und wegen der vielen daran befindlichen Früchte brach mein schwaches Spalier, das ich den Pflanzen gegeben hatte, bald zusammen. Begossen habe ich sie wenig, indem es mir schien, daß sie die Feuchtigkeit nicht gut vertragen konnten.“

Nach dieser geschichtlichen Darstellung der Vegetation und der geschehenen Behandlung dieser Pflanze, lassen sich nun zur zweckmäßigsten Cultur derselben mancherlei Versuche anstellen, die ich dem eignen Nachdenken sachverständiger Gartenfreunde überlasse. Ihrer außerordentlichen Fruchtbarkeit, leichten Erziehung und des Wohlgeschmacks der Früchte wegen (den der leckerste Gaumen ohne Vorurtheil nicht von dem der Melone unterscheiden wird) verdient sie allerdings der weit zärluchern und kostspieliger zu erziehenden Melone an die Seite gesetzt zu werden.

L. Theuß.

3.

Der Stachelbeer = Kürbis.

(Mit Abbildung auf Tafel 48.)

Ich liefere Ihnen hier einen Zweig, von dem von mir bereits oben S. 313. beschriebenen Stachelbeer Kürbis mit etlichen reifen Früchten. Sie sehen, daß er vollkommen einer großen Englischen Stachelbeere gleicht, und ein sehr artiges Bier-Gewächs ist, denn einen reellen ökonomischen Nutzen hat er nicht. Es mag daher auch hinreichen, was ich bereits oben bei seiner Beschreibung von ihm gesagt habe.

Lh. Theuß.

G a r t e n = M i s c e l l e n.

I.

S i e g

des Deutschen Waid = Indigs über den
Colonial = Indig.

Schreiben des Herrn Kammer-Präsident von Resch zu
Erfurt an den Herausgeber des N. Z. Garten-
Magazins.

Der große Sieg zu gänzlicher Verdrängung des
ausländischen Indigs ist errungen, und ich beile-
mich, Ev. von den Resultaten zu unterrichten.

Aus meiner kleinen Abhandlung über die
Waid = Indig = Bereitung geht hervor, daß
der Prozeß durch Gährung geschehen muß. Dies
ist indessen eine langsamere, kostspieligere und miß-
lichere Operation, als wenn die Gewinnung des
Indigs auf einem trocknen oder andern kürzeren
Wege zu bewirken möglich wird. Eine Reihe ver-
schiedener Versuche, welche auf meine Veranlassung
durch Herrn Prof. Buchholz und Tromsdorf
veranstaltet wurden, den Waid = Indig ohne Gäh-
rung zu erhalten, waren ohne Erfolg, bis endlich
diese großen Bemühungen dadurch belohnt worden
sind, daß der Herr Hofrath und Professor Troms-
dorf die Methode gefunden hat

den Waid = Indig aus den frischen
Blättern des Waides binnen 15 Mi-
nuten herzustellen.

Hier die Beschreibung dieser Methode, jedoch
ohne das Arcanum vorerst zu entdecken, als welches

in die Hände des Ministers des Innern von Frank-
reich durch den Herrn Intendanten der Provinz ge-
legt worden ist. Des Hrn. Prof. Tromsdorf's
Verfahren war folgendes:

Auf 110 Pfund frische, sorgfältig durch Waschen
mit kaltem Wasser von aller Erde gereinigte Blät-
ter, welche ich dem Herrn Prof. Tromsdorf
von meiner Waid = Plantage vom dritten Schnitte
zu diesen Versuchen übergab, nahm man 235 Pf.
frisches, weiches, fließendes Wasser, brachte es in
einem Kessel zum Sieden, nahm das Feuer hin-
weg, sobald das Wasser gewalt hatte, ließ das
Wasser bis auf einen gewissen Grad nach dem Ther-
mometer abkühlen, und drückte nun die Waidblät-
ter hinein, doch ohne sie zu zerstoßen, wandte sie
beständig um, und setzte 15 Minuten lang diese Ope-
ration fort.

Das Wasser, welches nunmehr eine olivengrüne
Farbe angenommen, wird vermittelst eines Hahnes
von den Blättern abgelassen. Die zurückbleibenden
Blätter werden nun auf einer Presse gelinde aus-
gepreßt, und die davon erhaltene Flüssigkeit zu je-
nem Wasser gethan.

Aus diesem Wasser wird nun in 15 Minuten
der Indig der Waidpflanzen, durch eine Methode,
welche vorerst noch ein Geheimniß verbleibt, extra-
hirt und hergestelt. Die Resultate davon sind
folgende:

Der Centner frische Waidblätter
giebt im Durchschnitte 20 Loth ordina-
ren Indig, gereinigten aber nur 16
Loth.

Da nun binnen 15 Minuten der Waid-
Indig extrahirt ist, so geht das ganze Geschäft

schnell vor sich. Mit zwei kupfernen Kesseln, von denen jeder 25 Centner Waid und etwa 60 Entr. Wasser fassen kann, können täglich 200 Entr. frische Waidblätter verarbeitet und circa 100 Pfund Indig gewonnen werden.

Ein hiesiger Morgen Waidblätter, kann durch zwei Schnitte auf eine Aerdte von 40 Centner gebracht werden, welche, wie in meiner kleinen Abhandlung bemerkt worden, 20 Rthlr. kosten, mithin wird der Entr. auf 12 gr. zu stehen kommen. Die Bereitungskosten werden vom Herrn Hofrath Tromsdorf auf 8 gr. pro Pfund angenommen, daher das Pfund Indig, welches jetzt 5—6 Rthlr. kostet, für 1 Rthlr. 8 gr. hergestellt werden kann.

Der Herr Hofrath Tromsdorf hat seine Versuche, selbst in Gegenwart des Herrn Generals, Baron von Berckheim, des Herrn Intendanten Devismes und Herrn General Domänen-Director Gentil und mehrerer Französischer Autoritäten, am 2. December, mit den angegebenen Erfolgen wiederholt und bestätigt, wie das hier angegebene Original-Schreiben des Hrn. Hofraths Tromsdorf Ihnen das Nähere ausweisen wird; *) und es war gewiß eins der schönsten Opfer, das der Teutsche Fleiß Sr. Maj. dem Kaiser Napoleon an diesem feierlichen Tage bringen konnte.

Ich bitte Ew. diesen herrlichen Erfolg meiner und des Herrn Hofrath Tromsdorf's Bemühungen in das nächste Stück Ihres N. L. Garten = Magazin's einzufügen, wo Sie schon die Güte hatten, meine kleine Abhandlung aufzunehmen, und ich behalte mir vor, die Resultate der, in meiner Behausung angestellten Färb-Versuche damit demnächst weiter vorzulegen. Ich verharre u. s. w.

Erfurt, den 4. December 1811.

von Resch.

*) Ich habe Proben dieses Versuchs in den Händen, und kann versichern, daß dieser Waid = Indig dem besten Guatimalo = Indigo vollkommen gleich sey.

F. S. B.

2.

Ueber die Colonial-Waaren und ihre Surrogate aus dem Pflanzen-Reiche.

(Fortsetzung von S. 443 und Schluß.)

VIII.

Arznei = Materialien.

Die Arzneimittel, welche uns als Colonial-Waaren das Ausland zuführt, sind, wegen ihrer inneren, stark wirkenden und geistig reizenden Kraft meistens Producte der heißeren Tropischen Länder, wo die kräftiger wirkende Sonne ihre würzhaften geistigen Säfte höher digeriren, ausarbeiten und concentriren kann. Der Colonial-Waaren-Tariff nennt uns davon besonders 1) die Chinarinde; 2) die Rhabarber; 3) die Ipecacuanha; 4) den Guajak; 5) den Senegal- und Arabischen Gummi; 6) die Zimmtarten; 7) Kampher; 8) Opium. Alle diese möchten, wenigstens in so kleinen Quantitäten kräftig wirkende, Surrogate in unsern einheimischen Pflanzen-Producten schwerlich finden.

Zwar hat die neuere und unsäglich verbesserte Heilkunde unsere Apotheken und Dispensatorien gereinigt und sehr vereinfacht, manches inländische, und wohlfeilere Heilmittel an die Stelle eines ausländischen kostbareren gesetzt, und unsere geschickteren, und mit mehr chemischen Kenntnissen versehenen Aerzte, haben sogar einheimische Specifica an Statt der ausländischen für manche Krankheiten erkunden. Wie sehr und kräftig es sich auch die Kaiserl. Oesterreichische Regierung angelegen seyn ließ, inländische Argenti-Surrogate für die ausländischen zu entdecken und zu substituiren, beweisen folgende vom Directorate der medicinischen Fakultät zu Wien zu Anfang des Jahres 1809, auf Befehl Sr. Maj. des Kaisers von Oesterreich ausgestellten fünf Preisfragen, für deren jede ein Preis von 500 Stück Ducaten ausgesetzt war.

Preisaufgaben des Directorats der Medizinischen Facultät zu Wien.

„Die gegenwärtigen Verhältnisse des Seehandels erregten die gegründete Besorgniß, leicht könnten einige Indische Arzneimittel, die bereits jetzt zu sehr hohen Preisen gestiegen, in kurzem gänzlich mangeln. Se. Kaiserl. Königl. Majestät, der Kaiser von Oesterreich, haben dieses für ganz Europa sehr empfindliche mögliche Entbehren zu beheben, und um die, für die gesammten Bewohner des Europäischen Continents gleich wohlthätige Absicht, schneller und sicherer zu erreichen, zu genehmigen geruhet, fünf diesen Gegenstand betreffende Preisfragen aufstellen zu lassen.

Erste Preisfrage.

„Was giebt es im Inlande (vielleicht auf dem ganzen Europäischen Continent) für Körper in den verschiedenen Naturreichen (außer denen, welche in dem damaligen Wiener Dispensatorium enthalten sind, und in dem vormaligen enthalten waren) welche sich durch besonders hervorsteckende, vielleicht specifische und in gewissen Krankheiten vorzüglich anzuempfehlende Heilkräfte auszeichnen? Durch welche Thatsachen und Erfahrungen sind diese Heilkräfte bestätigt? Welche von diesen, in ihren Heilkräften geprüften inländischen Mittel sind die zuverlässigsten Surrogate einzelner wirksamer Indischer Heilkörper?

Zweite Preisfrage.

„Da so viele inländische Pflanzen kampherhaltig sind, welches wäre die Methode, dieses Princip auf die am wenigsten kostspielige Art aus denselben zu erhalten? Welcher andere Naturkörper, oder welches Präparat und Zusammensetzung (Napthen und ätherische Oele abgerechnet) wäre das beste inländische Surrogat des Kamphers, in Betracht aller seiner Heilkräfte?

Dritte Preisfrage.

„Welcher einzelne Heilkörper (den Arsenik abgerechnet) ist das zuverlässigste inländische Surrogat der Peruvianischen Fiebertinde, in Hinsicht ihrer

specifischen Heilkräfte? Welche Zusammensetzung von mehreren Heilmitteln könnte etwa die nämliche Wirkung leisten?

Vierte Preisfrage.

„Welche unter den inländischen Pflanzen kann mit ihren Heilkräften die Sonnenblatter ersetzen? Welcher inländische Heilkörper (außer der Gratiola) eifert am füglichsten die Jalappa? Was giebt es auf dem festen Lande Europa's für ein sicheres Surrogat der Specacuanha? (Mineralkörper nicht gerechnet.)

Fünfte Preisfrage.

„Wie läßt sich das Opium im Inlande mit Vortheil, und aus der nämlichen Pflanze etwa darzustellen, aus der es im Orient gezogen wird? Aus welchen andern Pflanzen = Gattungen läßt sich ein, dem Opium vollkommen analoges, Heilmittel hervorbringen?“

„Die schriftlichen Ausarbeitungen können in Teutscher, Lateinischer, Italienischer oder Französischer Sprache abgefaßt seyn. Die Preisbewerber haben ihren Namen, so wie den Ort ihres Aufenthalts, in einem versiegelten Zettel der Ausarbeitung beizulegen, und beides mit einer Devise zu bezeichnen, wo dann denjenigen, deren Schrift den Preis nicht erhält, dieselbe sowohl, als auch der uneröffnete Name, auf Begehren zurückgegeben, widrigenfalls aber der letztere vertilgt werden wird. Die Zeitfrist, binnen welcher die Preisbewerber ihre Arbeiten einzusenden haben, ist auf ein Jahr, nämlich bis zum letzten December 1809 festgesetzt. Die Preischriften werden unter der Adresse: An das Directorat der medizinischen Facultät in Wien, postfrei eingesandt. Zur Beurtheilung der Preiswürdigkeit der eingesandten Schriften, wird, unter der unmittelbaren Aufsicht der Kais. Königl. Hof = Canzlei, eine eigene aus vorzüglichen, theils in öffentlichen Staatsdiensten stehenden, theils der Privat = Praxis sich widmenden Ärzten zusammengesetzte Commission ernannt werden, deren Mitglieder sich mittelst Reverses aller Theilnahme an der Preisbewerbung zu begeben haben. Da es hiera bei auf eine wiederholte practische Bestätigung der

angegebenen Heilkräfte der vorgeschlagenen Surrogate ankömmt, so hat man die Zeitfrist, nach welcher über den Werth der Ausarbeitung entschieden werden soll, auf ein zweites Jahr bis Ende 1810 festgesetzt. Der Preis, welcher von der erwähnten Commission durch die Mehrheit der Stimmen zuerkannt wird, besteht für jede einzelne der fünf Preisfragen in 500 Stück Ducaten in Gold."

Ob nun diese Preisfragen, welche noch für das Jahr 1810 verlängert wurden, glücklich und befriedigend gelöst worden sind, und welche Resultate sie gegeben haben, ist mir nicht bekannt, und es verdiente wohl eine genauere Nachfrage. So viel sieht man indessen immer auch hieraus, daß der Artikel der Arzneimittel der schwierigste Punkt bei den Surrogaten für die Colonial-Waaren seyn möchte.

IX.

Gewürze.

Die Gewürze schließen sich ihrer Natur nach zunächst an die Arzneimittel an, und sind fast alle Producte der heißen Trooentländer. Der Colonial-Waaren-Tariff führt davon besonders auf: 1) den weißen und schwarzen Pfeffer; 2) den Zimmt; 3) die Gewürznelken; 4) die Mustaten-Nüsse und Blumen; 5) den Ingwer; 6) die Vanille; 7) den Nelkenpfeffer oder Piment; 8) die Cardamomen. Es ist nicht zu läugnen, daß unsere neuere Kochkunst den übermäßigen Gebrauch vieler dieser Gewürze abgeschafft, und an deren Stelle mehrere einheimische Gewürzkräuter in unsere Küchen eingeführt hat. So erlegt uns z. B. das Basilicum, der Thymian und Majoran, das Pfefferkraut, das Capficum, die Nigella, die Zwiebeln und Laucharten, der Drogan, der Senf, der Anis und Kümmel, der Fenchel gar manches, sonst für unentbehrlich gehaltene Gewürz, und es möchte allenfalls nur der Zimmt, der Pfeffer, die Gewürznelke und die Vanille seyn, welche man anseht noch für den Hochgeschmack in den Küchen der Reichen benützt, und für welche unser gemäßigtes und kälteres Klima keine Surrogate liefern kann; welche man daher auch nicht verlangen und suchen muß.

X.

Feine Meublen = Hölzer.

Zum Luxus, den vorzüglich England in Europa eingeführt hat, gehören auch die feinen ausländischen Meublen = Hölzer; und der Colonial-Waaren-Tarif führt davon besonders 1) das Mahagoniholz; 2) das Atlasholz; 3) das Poliranderholz; 4) das Rosenholz; 5) das Ebenholz; 6) das Saktaturholz; und 7) das Amarantchenholz auf. Unter allen diesen wird der stärkste Gebrauch von dem Mahagoniholze (welches die Franzosen aber falsch, Bois d'Acajou nennen) gemacht. Kein Haus, kein Zimmer kann anseht für geschmackvoll und elegant passiren, wenn es nicht Meublen, Tische, Stühle, Schränke, Büreaux u. s. w. von Mahagony hat, und man sollte fast glauben, daß alle Wälder von Westindien nicht so viele Mahagonybäume hätten, als davon Bohlen und Bloche nach Europa verschifft werden.

Es ist wahr, daß das Mahagony wegen seiner schönen rothbraunen Farbe, und hohen Politur die es bei der Bearbeitung annimmt, dem Auge überaus wohlgefällig ist, und den daraus gearbeiteten Meublen einen eignen Reiz und besondere Eleganz giebt. Allein es ist nicht zu läugnen, daß es vorzüglich die Geschicklichkeit, der Fleiß und die vollendet schönste und sauberere Arbeit des Ebenisten ist, welche dem Meuble seinen Werth giebt. Man wende diese ebenso auf mehrere unserer einheimischen Hölzer an; man furnire, schleife, beize und polire mit Lack diese ebenso wie jene, und sie werden uns eben so saubere, geschmackvolle und gefällige Meublen liefern, als jenes Mahagony, Atlas, Königs- und Amaranttholz.

Wir haben allerdings mehrere einheimische feine Holzarten, welche Surrogate für die Ost- und West-Indischen Meublen = Hölzer abgeben können. Für das theure Mahagony sind z. B. der wilde Birn- und Apfelbaum, der alte, aber noch gesunde Pflaumenbaum, der Vogelkirschbaum, der Tarnus, der Horn, die Eibeere und die Iper oder Ulme, zumal wenn man einigen mit guter Beize zu Hülfe kommt, recht gute Stellvertreter. Ebenso erlegt die sehr schöne, mit gelblichem Glanze spielende, Schwarz-Pap-

pel-Maser das gelbe Aflasholz, und der schön braun-
gestaunte Schweizerische Wallnußbaum, der unsern
guten Vorfahren ihre Prunkmeublen lieferte, befreie-
digt auch jetzt noch das Kennerauge. Zu größeren
Bau- und Schreiner-Arbeiten, zu Thüren, Fenster-
Rahmen, Barkets, Treppengeländern u. s. w. lie-
fern unsere Steineiche, Esche und Ahorn vortreffliche
Hölzer; Alles kommt, wie gesagt, dabei nur auf
die geschickte, fleißige und saubere Arbeit des Schrei-
ners an, welche ihnen Werth und Ansehen giebt.
Wollen unsere Großen und Reichen nur, aus Patrio-
tismus, diesen Zweig der vaterländischen Industrie
gehörig aufmuntern, und unsere Damen nur nicht
alles Einheimische schlecht und verächtlich finden,
so wird die Einfuhr auch dieser Colonial-Waaren sich
sehr vermindern, und bald ganz aufhören.

* * *

Dies wäre also eine leichte, allgemeine Uebersicht
des inländischen Surrogate aus dem
Pflanzenreiche, für die fremden Colo-
nial-Waaren, und des Erfolgs, den wir
von fleißigen und erweiterter Cultur derselben zu
erwarten haben. Man wird hieraus ersehen, daß
die wichtige Frage: wie verhindern, oder vermindern
wir wenigstens, die übermäßige und uns nachtheilige
Einfuhr der Colonial-Waaren in Europa? viele
Seiten hat, von welchen sie erwogen und beantwortet
werden muß; und daß Zeit, beharrliche Ausdauer,
kräftige Unterstützung und weise Leitung von Seiten
der Staatsverwaltung dazu gehört, um zu dem ge-
wünschten Zwecke zu gelangen.

F. J. Bertuch.

3.

Chrysanthemum Indicum mit gelber Blume.

Wir kannten bisher nur das schöne Chrysan-
themum Indicum mit karmesinrother Blüte, ha-
ben aber jetzt eine neue schöne Varietät davon mit
gelber Blüte erhalten. Die Pflanze, welche
heuer in dem Herzogl. Drangen-Garten zu Bel-
vedere, bei Weimar, blühte, erhielt der
Herr Gart. Inspect. S. Lell aus Paris. Die
Blume ist blaß- und mehr stroh- als citrongelb,
und übrigens der gewöhnlichen karmesinrothen an
Baue völlig gleich.

4.

Ueber die Bedeckung der Mistbeete.

Auch kleine Vortheile sind bei dem Gartenbau
oft von Wichtigkeit. Dieß erprobte ich bei einer
leichteren Art die Mist- oder Treibe-Beete zu be-
decken. Bisher bedeckte man sie gewöhnlich noch
über den Strohmaten (und im Frühjahr und
Sommer ohne diese) mit schweren bretternen Lagen,
deren jeder etwa aus 3 fünf Fuß langen Brettern be-
stand, welche mit 2 Querteilsen zusammen genagelt
waren. Um diese auf und ab zu legen, waren im-
mer 2 Männer nöthig, deren einer oberhalb und
der andere unterhalb der Mistbeete gieng und den

Läden tragen mußte. That einer davon einen Fehltritt, oder ließ aus Unvorsichtigkeit den Laden fahren, so fiel dieser herab und schlug Fenster und Pflanzen entzwei; oder kam im Sommer ein Gewitter, Platzregen oder Hagelwetter, wo die Beete schnell bedeckt werden mußten, und waren nicht sogleich zwei Leute da, so war das Bedecken unmöglich, und es gieng Alles verloren. Kurz, es waren immer 2 Leute nöthig, die Mistbeete zu behandeln, welches mir immer mißfallen hatte.

Ich sah darauf bei Hrn. Hofgärtner Hurks zu Rudolstadt eine weit leichtere und bequemere Art die Mistbeete zu bedecken. Dieser hatte keine breiten schweren Läden, sondern statt deren lauter einzelne, eben so lange Bretter, welche oberhalb der Mistbeete lagen, und wegen ihrer Leichtigkeit von einem einzelnen Menschen behandelt und schnell auf- und abgedeckt werden konnten, gut an einander paßten, und noch bessere Dienste thaten, als die schweren Läden, hinter deren 1 Zoll hohen Quereisen, sich immer Schnee und Wasser setzte und sie faulen machte. Ich finde also diese leichtere Bedeckungsart der Mistbeete für sehr gut und empfehlungswerth.

5.

M e r k w ü r d i g e G ä r t e n .

Den Freunden der Garten = Cultur würde es gewiß sehr angenehm seyn, von Zeit zu Zeit einige Beschreibungen merkwürdiger Gärten im G. Magazine zu finden, besonders von solchen Personen verfaßt, die der Sachen kundig wären, welche das Interesse der Garten = Liebhaber in einem vor-

züglichen Grade erwecken. Ein Freund der Gärten war auch ich von jeher, aber mehr in einem poetischen, als im prosaischen Sinne. Den Garten der Natur mit seinen Bergen, Wäldern und Seen zog ich immer allen andern Gärten vor. Gleichwohl interessirten mich auch die Anlagen der Kunst, die jeder Ort nach seinen Bedürfnissen, oder nach dem Maasstabe der wissenschaftlichen Cultur in dem Gebiete der Pflanzenkunde sich erschaffen hatte, und von dieser Seite fand ich auf meinen Reisen Gelegenheit, mannichfaltige Beobachtungen und Vergleichen zu machen, die mir den Gedanken aufgeregt haben, einige Beschreibungen zu liefern, so-gut ich sie geben kann, mehr um Andere zu zweckdienlichern Beschreibungen aufzumuntern, als mir das Ansehen eines Kunstverständigen zu geben, was ich bei meiner geringen Gartenkenntniß nicht zu behaupten im Stande seyn würde.

Die Tuins in Holland

verdienen gewiß vor allen andern die Aufmerksamkeit eines jeden Fremden. In Harlem hat die Garten = Cultur einen solchen Grad von Vollkommenheit erreicht, wie man sie nicht leicht an irgend einem andern Orte wieder antreffen wird. Sie erstreckt sich hauptsächlich nur auf Blumen und exotische Gewächse, mit Ausschluß der Obstbaumzucht, die in England und Frankreich ungleich besser und mit günstigerem Erfolge betrieben wird. Hyazinthen, Ranunkeln, Tulpen, Anemouen, Nelken und Aurokeln machen die Hauptartikel unter den Blumengewächsen aus, womit Holland einen überaus einträglichen Handel in alle Länder von Europa treibt. Die Tulipomanie war einst zum Sprichworte geworden. Eine Hyazinthen-Zwiebel, seltner Art, wird noch jetzt für mehrere Hundert Gulden verkauft, und man erstaunt über den Reichthum von Benennungen aller vorzüglichen Blumenarten, womit die Holländischen Cataloge der Blumen überfüllt sind. Nicht Rabatten, nein

ganze Meilen Landes werden mit jungen Zwiebeln belegt, und zu Tausenden werden sie nach England, Rußland und Italien versendet, wo es immer Liebhaber in Menge giebt, die eine schöne Flor für eine ansehnliche Summe Geldes sich erkaufen. Die kleinen niedlichen Gärten in Holland tragen durchgehends das Gepräge der anspruchslosesten Einfachheit. In den Wohnungen der Gärtner, in den Gewächshäusern findet man den Aushub des Schönsten, was der Garten im Freien erzeugt. Abwechselnd sieht man hier die schönsten Rosen und Livcojen in ihrem üppigsten Wuchse in der Blüte stehen, und dem Liebhaber wird die Auswahl schwer, welcher Blumengattung er den Vorzug vor andern geben soll. In dem Garten selbst findet man Alles nur auf den Nutzen berechnet. Keine künstliche Vergierungen, keine Anlagen, die das neugierige Auge reizen sollen — einfache Beete sind es, deren jedes einzeln immer nur mit einer Gattung von Blumen und Gewächsen besetzt ist, die ein, zwei oder mehrere Jahre zu ihrem Aufkommen und zu ihrem völligen Wachstume bedürfen. An dem engen Gartenraume, der die Wohnung des Gärtners einschließt, kann der Holländische Gärtner sich nicht begnügen. Er mietet eine Strecke Land auf dem sandigen Boden, macht sie fruchtbar und bereitet sich so einen Garten auf dem Felde, oft sehr entfernt von seiner Wohnung, der ihm zur Pflanzschule dient, worin er seine Gewächse reifen läßt, bis sie zum Verkauf tauglich sind. Es ist wohl keinem Zweifel unterworfen, daß der leichte Sandboden an den Dünen das leichte Fortkommen und die unverletzte Erhaltung der Gewächse, besonders der Zwiebelgewächse sehr befördert. Künstereien pflegt der Holländische Gärtner nicht anzuwenden. Er geht seinen gewohnten, aber sichern Gang, ohne jedoch die Vortheile zu verschmähen, welche die neuere Gartenkunde durch ihre wissenschaftliche Fortschritte den Wissbegierigen verschafft. Durch eine seltne Liebe für die Wissenschaft und durch eine feine Bildung zeichnet sich der Gärtnere Sneevogt zu Harlem vor vielen andern seines Vlichen aus.

Der Garten zu Kew, vier Stunden von London, hat unter allen Gärten der Welt eine Celebrität erlangt, die ihn über alles andere, was man Garten nennen kann, weit erhebt. Im Aeußeren hat der Garten gar nichts Auszeichnetendes. Was man Anlagen nennt, sucht man hier vergebens, ohnerachtet es dem Garten selbst nicht an Annehmlichkeiten fehlt, besonders in der Gegend des neuen Schlosses; auch nicht an Raum, denn man geht in oder außerhalb seiner Mauern von Kew bis Richmond, ein Paar Englische Meilen weit. Warum versteht man aber auch unter Anlagen immer nur die Anordnungen des Gartenraums im Großen nach den Regeln der schönen Gartenkunst? Hier in Kew sind Anlagen, die Alles übertreffen, was man anderwärts von schönen und großen Anlagen rühmend kann. Hier sind die Stammütter der großen Bäume aus allen Welttheilen, deren Abkömmlinge in Hannover schon alle Höhen der gewöhnlichen Treibhäuser unzureichend machen. Hier sind die Niederlagen der Schätze von allen Weltumseglern, vorzüglich von dem unvergleichlichen Banks, welcher Stamm und Frucht und Saamen und Wurzeln und Ranken aus allen Himmelsecken, vom Nordpole, wie vom Aequator, über das Eismeer und über die Südsee nach England versetzte. Hier sind die Originale der bewundernswürdigen Varietäten von Ericen, die wir nur aus den Abbildungen der zu London und zu Hannover erschienenen Prachterkennnen. Hier sind sie bei Tausenden in Töpfe verpflanzt und auf Rabatten gezogen. Hier findet man im Freien die Schlacken der Isländischen Lava und aller Gattungen von Gesteinen mühevoll zusammengetragen und künstlich aufgehäuft, um alle Arten von Moosen darauf entstehen zu lassen. Hier giebt es ganze Wälder vom wilden Lorbeer, der mit seinen saftgrünen Blättern alle Englische Gärten, mitten im Winter in einen Frühlingshayn verwandelt. Hier blühen die Strelizien, hier wehen die Fächerpalmen, hier umspinnen die Rankengewächse aus Indien alle Gebälke der Treibhäuser. Der uner-

weßliche Reichthum der Botanik, der alle Länder des cultivirten Europa mit seinem Ueberflusse versorgt, wüchert mit jedem Jahre, und läßt den Gedanken an eine mögliche Abnahme nicht aufkommen.

Wer nur immer einen vollständigen Begriff von Botanik aus der Anschauung sich erwerben will, der kann den Garten von Kew nicht unbesucht lassen. Die Bekannthschaft des jungen Miton, dessen Vater

er in der Gärtnerwohnung noch im Bilde sehen wird, muß dem Gartenfreunde, der sich auf Reisen Stoff für Kunst und Leben sammeln will, nicht weniger interessieren, als die Bekannthschaft mit den berühmten Saamenhändlern, die auf dem Wege von London nach Kew ihre Wohnungen größtentheils an der Landstraße aufgeschlagen haben.

Horstig.

I n h a l t.

	Seite		Seite
IV. Blumisterei.		V. Gemüsebau im Garten und auf dem Felde.	
1. Ueber Mißgriffe in der Blumen- und überhaupt Pflanzen-Cultur.	451	1. Uebersicht und Anleitung zur Kenntniß und zweckmäßigen Behandlung aller, in Deutschland bekannten Küchengewächse. (Schluß.)	464
2. Die röhliche Magnolie. (<i>Magnolia fuscata</i> .) (Mit Abbildung auf Tafel 46.)	456	2. Cucumis Dudaim. L. eine sehr empfehlbare, bis jetzt aber noch wenig bekannte melonenartige eßbare Frucht. (Mit Abbildung auf Tafel 47.)	472
3. Der Blumisten-Kalender oder monatliche Verrichtungen im Blumengarten, mit Angabe der in jedem Monat blühenden, vorzüglichsten, sowohl im Freien als in den Glashäusern vegetirenden, exotischen Pflanzen. (Beschluß.)	457	3. Der Stachelbeer-Kürbis. (Mit Abbildung auf Tafel 48.)	473

	Seite		Seite
XI. Garten = Miscellen.		3. <i>Chrysanthemum Indicum</i> mit gelber Blume.	478
1. Sieg des Deutschen Wald = Indigs über den Colonial = Indig.	474	4. Ueber die Bedeckung der Mistbeete.	478
2. Ueber die Colonial = Waaren und ihre Surrogate aus dem Pflanzen = Reiche. (Schluß.)	475	5. Merkwürdige Gärten.	479
	*		*
			*

Zu diesem Hefte gehören folgende Abbildungen:

- Tafel 46. Die röhliche Magnolie.
 — 47. Cucumis Dudaim. L.
 — 48. Der Stachelbeer = Kürbis.
-

Hierbei das Intelligenz = Blatt No. VI.



Comit
University
Libraries

Magnolia fuscata.



Cucumis Dudaim L.
Die Melonen - Gurke.

Gen.
Linn.
Lib.
1811



Cornell
University
Library

Der Stachelbeeren-Kürbis.

No. VI.

Intelligenz - Blatt

des

Allgemeinen Deutschen Garten = Magazins.

Jahrgang 1811.

I.

Verzeichniß frischer ächter Gartensamerereien für das Jahr 1812. — Welche um beigesezte Preise zu haben sind bei dem Handelsgärtner Ernst Christian Conrad Wrede, neben der Petrikirche in Braunschweig.

Nur Handels-Freunden, welche durch mehrjährige richtige Bezahlung als redliche Bezahler mir bekannt sind, kann ich creditiren; seitdem ich, nicht allein aus mittlern, sondern selbst aus höhern Ständen, statt Bezahlung undankbare Behandlungen erfahren müssen, kann ich meiner Sicherheit wegen ohne baare Bezahlung oder gute Anweisungen nichts mehr verabsolgen lassen. Auch bitte ich Briefe und Gelder ganz franco einzusenden.

Die Preise sind in Conventions-Münze berechnet. — Auf eingesandtes vollwichtiges Gold wird das jedesmalige Agio vergütet; dagegen aber bei Münze von geringerem Werthe, als Conventions-Münze, der fehlende Werth mit gesandt wird.

(Rthlr.) bedeutet Thaler und (gGr.) Gutengroschen, und (Pf.) Pfennige, deren letzterer zwölf einen Gutengroschen, 24 Gutengroschen aber einen Thaler ausmachen.

Küchenkräuter.

	Das Loth gGr. Pf.
Basillike; große gewöhnliche	1 —
— kleine feine krause	2 —
Bete, oder großer breitblättriger Mangold	— 4
Borretsch, Borrago officinalis	— 1
Gardenbenedicten	— 8
Dill	— 4
Kenchel	— 4
Kdhm, schwarzer, oder schwarzer Kummel	— 4
Kdile, Saturnen, oder Bohnen-Kraut	— 8
Krdel, gewöhnlicher	— 4

M

	Das Roth	Gr. Pf.
Körbel, krauser Plümage- oder gefülltblättriger	—	5
— großer Spanischer	I	4
Lavenbel	I	—
Eßfeilkraut, Cochlearia officinalis	I	—
Majoran, gewöhnlicher Sommer	2	8
Weibe, Garten- große breitblättrige gelbe	—	4
— blutrothe	—	4
Melisse, Citron-	I	4
Petersilie, gewöhnliche Kraut- oder Schnitt-	—	4
— ächte krause, Plümage- oder gefüllt-	—	8
blättrige (besonders schön.)	—	8
Pimpinelle	—	8
Porro, früher Sommer-	I	—
— großer dickpolliger Winter-	—	—
Portulak, gelber	I	—
— grüner	I	—
Raute, Wein-	I	4
Salbey	I	4
Sauerampfer, gewöhnlicher	—	8
— Englischer oder Winter-Spinat	—	8
Sellerie, großer dicker Knoll oder Kopf-	I	—
— Italienischer, (zum weiß bleichen)	I	—
— mit krausem gefülltem Krause	I	—
Spinat, großer runder breitblättriger	—	4
Tymian, Sommer- oder Französischer	I	4
— Winter- oder Teutischer	I	4

Blumenkohl.

Blumenkohl, ächter; allerbesten sehr großer	9	—
früher Aftatischer	—	—
— ächter, allerbesten vorzüglich großer	8	—
früher Cypriischer	—	—
Von vorstehenden beiden Sorten wird der		
Saame vom Ausgange Februar's bis		
Anfang Mai's gesät.		
— ächter, allerbesten besonders großer	8	—
später Englischer	—	—
Diese Sorte geräth am besten, wenn der		
ren Saame von der Mitte bis Aus-		
gang Mai's gesät wird.		
— mittelgroßer Englischer	5	—
Broccoli, oder Statensischer Spargelkohl.	4	—

Kopfkohl oder Kappeß, mit schlichten Blättern.

Kopf-Kohl; sehr großer weißer platter Brauns-	I	4
schweiger (der größte von allen.)	—	—
— mittelgroßer weißer platter Lühfcher	I	—
Kopf-Kohl; mittelgroßer weißer platter runder	I	4
Holländischer	—	—

	Das Roth	Gr. Pf.
Kopfkohl, früher weißer spitzer Winnigstäbter	I	4
— kleiner früher weißer runder Erfurter	I	8
— vorzüglich früher kleiner weißer ächter		
Englischer Zucker-Kohl (sehr fein		
und schön)	3	4
— weißer hoher Englischer Zuckerhut-Kohl	4	—
— Butter- oder Cardinal-Kohl	2	8
— früher schwarzer rother rundblättriger	2	—
— großer später blutrother rundblättriger	I	—

Kopfkohl, mit krausen Blättern.

Savoje oder Wirsing; grüner außerordentlich	2	—
früher	—	—
— grüner großer mittelfrüher	2	—
— sehr großer später (sehr schön)	I	8
— mittelgroßer später	I	—
— gelber ganz später besonders großer	I	—
— Bumenthaler mittelgroßer	I	—
— grüner Sprossen- oder Rosen-Wirsing *)	I	4

*) Von diesem Kohle werden die Sprossen-Köpfchen im Herbst und Winter verspeiset, welche ganz vorzüglich schmackhaft sind.

Kohl rabi.

a) über der Erde, ganz früher Wiener feine weiße	3	—
— früher Englischer feiner weißer Glas-	I	4
— mittelfrüher großer feiner weißer Glas-	I	—
— später großer weißer gewöhnlicher	—	8
— früher Englischer feiner blauer Glas-	I	4
— später großer feiner blauer	I	—
b) in der Erde; oder Kohlrüben, gelbe	—	10
— weiße	—	6

Blätter-Kohl.

Kohl, hoher brauner krauser gewöhnlicher	—	6
— schwarzbrauner vorzüglich krauser	—	8
— grüner krauser gewöhnlicher	—	8
— grüner vorzüglich krauser	I	—
— niedriger brauner krauser gewöhnlicher	—	6
— schwarzbrauner krauser Barbowieler	—	8
— grüner krauser gewöhnlicher	—	6
— grüner vorzüglich krauser	—	8
— bunter Plümage- oder Feder-Kohl	I	—
— brauner Schnitt-Kohl *)	—	4

*) Dieser Saame wird Ausgang Julius bis Mitte August gesät, ist im Frühjahr sehr schmackhaft; auch für's Vieh im Großen anzubauen sehr vortheilhaft, weil derselbe wegen seines geschwinden Wachses im Frühjahr einige Wochen eher als Ake gemähet werden kann.

Kohl, schlichter blauer Winter- oder brauner Frühlings-Kohl*) — 6
 *) Der Saame von diesem Kohle wird in der Zeit vom 25. Julius bis 10. August gesät, und giebt alsdann das erste Frühjahrs Gemüse; kann aber auch ausgepflanzt, und den ganzen Sommer für's Vieh geblattet werden.

Wurzel n.

Wurzeln
 Möhren, frühe feine rothe Braunschweiger Carotten, das Pfund 8 Ggr.
 — frühe feine rothe Bardenweiger Carotten, das Pfund 9 Ggr.
 — sehr frühe feine rothe Kurzkraut-Hornsche lange Carotten, d. Pf. 10 Ggr.
 — späte rothgelbe tange Möhren, das Pfund 7 Ggr.
 Pastinaken, große weiße — 4
 Rotherüben, oder gewöhnliche blutrothe Bete-Wurzeln — 4
 Zucker-Rotherüben; oder recht dunkel blutrothe Bete-Wurzeln — 6
 Zucker-Bete-Rüben; oder goldgelbe Salat-Wurzeln — 8
 Petersilien-Wurzeln, frühe dicke Zucker- — 6
 — späte groß-lange — 6
 Sichorien-Wurzeln; ächte beste mittellange vorzüglich glatte Art, das Pf. 12 Ggr. — 8
 Hafer-Wurzeln — 1 4
 Scorzonen, oder Schwarz-Wurzeln — 1 —
 Zucker-Wurzeln — 1 —
 Rapunzel; oder Salat-Wurzeln, kleine weiße — 2 8
 — große gelbe — 1 —

Bipollen oder Zwiebeln.

Bipollen
 — große rothe runde harte Braunschweiger — 1 —
 — mittelgroße blaßrothe harte — 10 —
 — große gelbe runde — 10 —
 — runde silberweiße — 1 8
 — gelbe lange süße Birnzwiebeln — 10 —
 — rothe Spanische — 1 —
 — gelbe Spanische — 1 —

Monat = Radiez.

Monat-Radies
 — ordinärer weißer runder — 6
 — früher feiner weißer runder kurzlaubiger — 8
 — rother runder Novikien — 8
 — feiner rosin other runder (schön) — 10
 — dunkelrother langer Glas (sehr schön) — 8
 — feiner rotenrother langer Glas (vorzüglich schön) — 10
 — halbrother langer Holländischer — 6

Rettig.

Rettig
 a) Sommer-Rettig, früher schwarzer runder — 6
 — früher weißer runder — 6
 b) Winter-Rettig, schwarzer runder — 8
 — weißer langer — 8
 — großer langer schwarzer Esfurter — 8

Rüben.

Rüben
 a) Mai-Rüben, frühe Holländische weiße platt-run'e — 6
 — frühe Holländische gelbe platt-run'de — 6
 b) Herbst-Rüben, große weiße lange rothköpfige — 5
 — große gelbe lange Wortfeldische — 4
 — weiße runde rothköpfige — 5
 — gelbe runde Wilhelmsburger — 6
 — schwarze runde (sehr wohlsmekend) — 6
 — kleine Märkische Rüben — 7
 — kleine Teltauer Rüben, (vorzüglich ächt) — 8
 — große weiße lange Französische *) — 10

*) Diese Rüben werden in lockerm Boden 2 Fuß lang; der Saame wird zum Viehfutter im Mai, zum Essen aber im Ausgang Junius und Anfang Julius gesät.

Steck-Rüben, große glatte gelbe *) — 10
 — große glatte weiße *) — 6
 — große weiße Schwebische, Rutabaga, oder Kelrot, *) das Pfund 10 Ggr. — 6

*) Der Saame von diesen drei letzten Sorten muß nicht früher, als nach der Mitte Aprils gesät werden.

Runkel-Rüben, große rothe gewöhnliche, zum Viehfutter, das Pfund 8 Ggr. — 6
 — große rothe lange, über der Erde wachsende, das Pfund 12 Ggr. — 8
 — große ächte ganz gelbe Satzung in der Erde wachsende, das Pf. 20 Ggr. — 1 —

Zucker = Pflanze.

Zucker-Runkelrübe, große ächte in- und außen wenig ganz weiße Gartuna, in der Erde wachsende, welche den reichsten und crystall festeren Zuckersaft enthält, das Pfund 1 Rthlr. 8 Ggr. — 8

Verschiedene Körner.

Artischocken, große Englische — 3 4
 Cardou d'Espagne, Spanische Carde — 1 4
 Gurken, frühe grüne — 1 —

	Das Loth	Gr. Pf.
Gurken, vorzüglich lange grüne	1	—
— lange weiße	1	4
Kürbis, große Rüden: Kürbis	—	8
Melonen, sehr schöne Arten	8	—
Spargel, früher dicker weißer	—	8
— achter früher Darmstädter	—	10

Kopf = Salat, oder Kopf = Lattig.

a) Kopf. Lactul; Harlemmer Blankkrop	2	—
— früher brauner Steinkrop	1	4
— früher grüner Steinkrop	1	—
— früher gelber Steinkrop	1	4
— früher gelber Schmalz; oder Eier: Lactul	1	—
— bunter Forellen, Weißkorn	1	4
— bunter Forellen, Schwarzkorn	1	—
— Blut Forellen	1	4
— großer gelber Afrikanischer	1	4
— großer gelber Berliner	1	4
— großer gelber Prahl; oder Dauer	1	—
— großer grüner Prahl; oder Dauer	1	4
— großer brauner Prahl; oder Dauer	1	—
— großer gelber Englischer Prinzenkopf	1	—
— gelber Prinzenkopf mit rothen Ranten	1	—
— Zucker; oder großer Schwebischer	1	—
— großer Mogul oder Feisebühr	1	—
— Winter: Krop	1	—
b) Kopf: Montree; schlichter sehr großer gelber	1	4
— krauser großer gelber mit rothen Ranten	1	—
— krauser, ganz rother	1	4
Allehand beste Sorten Kopf-Salat unter einander	1	—

Schnitt = oder Stechsalat.

Schnitt; oder Stech: Lactul; früher gelber runder	—	8
— früher Französischer langer	—	7
— Montree, früher gelber krauser	—	8
Sommer: Endwien, oder Römischer Bind: Salat	1	4
Winter: Endwien, sehr feiner grüner krauser	—	—
— Plümage; oder Feder	1	4
— großer feiner krauser hellgrüner	1	4
— von Natur gelber krauser	2	8
— ganz schlichter gelbherziger	1	—
Kresse, grüne gewöhnliche	—	4
— grüne krause gefüllte oder Plümage-Kresse	—	5
— gelbe Englische	—	6
Rapunzel; oder Feld: Salat	—	6

Garten = Erbsen.

a) Schal = Erbsen.

	Das Pfund	Gr. Pf.
Nächstfolgende Arten können nicht mit den Schoten gegessen werden, weil diese inwendig Schalen oder Wahi haben; mithin ausgepöht, oder ausgeläutert werden müssen.		
Schal: Erbsen; allerfrüheste volltragende; oder Mai: Erbsen, 3 Fuß hoch	5	—
— sehr frühe französische Krup: oder Zwerg: 1 1/2 Fuß hoch	5	—

	Das Pfund	Gr. Pf.
Schal: Erbsen, mittel frühe volltragende Folger, 4 Fuß hoch	4	—
— späte große zuträgliche Klemmer, 4 Fuß hoch	4	—
— späte Krup: oder Zwerg:, 2 Fuß hoch	5	—
— gr. fe grüubleibende Krup: oder Zwerg: 2 Fuß hoch	5	—
— ganz späte besonders große Spanische 5 Fuß hoch	6	—
— ganz späte gelbe Wachs: oder Geld: Erbsen, 7 Fuß hoch	6	—
— Kron: oder Rosen: Erbsen 4 Fuß hoch	5	—
— Fontanell: Erbsen; sehr große glatte runde, 5 Fuß hoch	6	—
— Rischen: oder Kaffee: Erbsen, 3 Fuß hoch	7	—
— weiße Provenzer Linsen, 4 Fuß hoch	7	—

b) Zucker = Erbsen.

Nächstfolgende Arten haben inwendig keine Schalen oder Wahi; können daher mit den Schoten gegessen werden.		
Zucker: Erbsen, ganz frühzeitige niedrige, 1 1/2 Fuß hoch	8	—
— mittel frühe aroße tragbare, 5 Fuß hoch	8	—
— sehr große krumm: und breit: schotige, Englische, 5 Fuß hoch	8	—
— späte Krup: oder Zwerg:, 2 Fuß hoch	8	—
— Spargel: Erbsen, 2 Fuß hoch	10	—

Garten = Bohnen.

Garten: Bohnen; frühe kleine niedrige Maza: gan	4	—
— gewöhnliche aroße	2	—
— ganz große Lingschotige	2	8
— außerordentlich große breite	3	—
— vorzüglich große runde Englische Windsor	4	—
— grüubleibende Mayländische	2	6

Witz = Bohnen.

a) Stangen:, Steig = oder Stiefel: Witzbohnen.		
Stangen: Bohnen; gewöhnliche, weiße volltragende	2	6
— ganz große bunte Türkische: oder rothblühende Prunk: Bohnen	5	—
— ganz große weiße Türkische: oder weiße blühende Prunk: Bohnen	5	—
— sehr breit: und Lingschotige weiße Schlachtschwerter	5	—
— dickschotige weiße feine Zucker: But: ter: oder Schmalz: Bohnen	4	—
— ganz kleine weiße runde Perl: Zuk: ter: oder Spargel: Bohnen	4	—

b) Niedrige Krup = oder Zwerg = Bohnen.

	Das Pfund	
	Egr. Pf.	
Krup = Bohnen; sehr frühe volltragende gelbe	2	6
— frühe weiße langschotige Zucker-	4	
— allerfrüheste weiße breite Schwert-	4	
Diese drei Arten schickn sich vorzüglich gut zum Treiben auf Mistbeeten, zugleich aber auch gut zur ersten Bestellung ins freie Land		
— große weiße langschotige Nieren = Zwerg = Bohnen, (zur Haupt = Pflanzung die beste Art.)	2	6
— große weiße Adler = oder Krebs = Zwerg = Bohnen, (sehr zufräglich)	2	6
— kleine weiße volltragende Prinzessinn = Zwergbohnen	2	6
— kleine weiße runde Zucker = Peri = oder Spargel = Zwergbohnen	5	—

Noch Saamen = Arten.

Klee; großer rothblühender Spanischer	5	6
— vieljähriger = oder Luzerne	10	—
Wohn; mit zugeschlossnen Köpfen (zum Del = schlagen dienlich.)		
— blauer	6	—
— weißer	8	—
Türkischer Weizen, großer gewöhnlicher	5	—
— früher kleinförniger	6	—
Garten = Nelken, gewöhnliche	2	Thlr. —
Violen, gelbe wohlriechende	3	Thlr. —
Tabak = Saamen, lang und großblättriger Bir = ginischer	1	Thlr. 8
— baumartiger Knospe aus China her = stammend	5	Thlr. —

Spargel = Pflanzen.

	100 Stück Kosten	
	Egr. Pf.	
Spargel; früher dicker weißer Art, einjährige	10	—
— — — — — zweijährige	12	—
— — — — — dreijährige	14	—

Perennirende Suppen = und Salat = Kräuter = Pflanzen.

wovon die meisten in hiesigen Gegenden keinen Saamen tragen.

NB. Weniger als 25 Stück Pflanzen werden davon nicht überlassen.

	25 Stück Kosten	
	Egr. Pf.	
Citron = Melissen	2	—
Dragon = oder Dragakraut	3	—
Knoblauch Pflanz = Zwiebeln	3	—
Perillauch Pflanz = Zwiebeln	3	—
Pimpinellen	3	—
Rockenbole Pflanz = Zwiebeln	3	—
Sauerampfer, großer langrunder	3	—
— — — — — kleiner herzförmiger	3	—

25 Stück Kosten Egr. Pf.

Schnittlauch Pflanz = Zwiebeln	2	—
Trip = Madam	2	—
Wermuth	2	—
Winter = Majoran	2	—
Winter = Porriak	3	—

Noch Pflanzen = Arten,

welche Hundertstückweise verkauft. werden:

	100 Stück Pflanzen Kosten	
	Egr. Pf.	
Erdmandel, Cyperus esculentus	5	—
Schallotten = Pflanz = Zwiebeln,	5	—
Winter = Lavendel = Pflanzen,	4	—
Artischocken = Pflanzen, (nur vom roten bis den Zisten Mai zu haben.)	2	Thlr. 8
Fleisch =lauch = oder Johannis = lauch = Pflanz = Zwiebeln, (nur im Junius und Julius zu haben.)	4	—

Fragaria, Erdbeeren = Pflanzen.

Carolina, Karolinische Erdbeere	10	—
Elatior, gewöhnliche große Garten =	8	—
Fructu viridi, grünfrüchtige,	8	—
Grandiflora, große Ananas =	12	—
Muscateiler, mit langer Frucht	8	—
Muscateiler, mit runder Frucht	8	—
Semper florens, immer tragende Monats =	12	—
Vesca flore pleng, gefülltblühende fruchttragende	14	—
Virginica, frühe Virginische Schartachotje,	10	—

N a c h r i c h t.

Diesigen, welche meine Küchen = Garten = Samen = reien in großen Partien oder Pfundweise zum Wieder = verhandeln nehmen wollen, können besondere Verzei = nisse der niedrigsten Preise im Großen abfordern.

Der vieljährige Betrieb meines Saamengewerbes, wie auch der sorgfältige Selbstbau aller inländischen Sorten und die Prüfung der wenigen ausländischen, geben einem Jeden hinlängliche Sicherheit, die besten ächten Saamen = Sorten in meiner Handlung zu bekommen.

Auch besitze ich 240 wirklich verschiedene Sorten schöne Rosen mit Namen, worunter die vorzüglichsten neuesten und raresten jetzt bekannten Sorten vom ersten Range befindlich: so wie auch viele Hundert Arten perennirender schönblühender Gewächs = Pflanzen: imgleichen selbst erzogene Saamen von mehr als 325 Sorten verzierendblühenden Gewächs = Arten, und alle Arten ausersener Blumen = Zwiebeln. Von welchen allen besondere gedruckte Verzeichnisse zu haben sind. Diese Verzeichnisse wollen Blumen = Freunde, welche zur Verzierung ihrer Gärten Blumen nöthig haben, oder denen selbige unentbehrlich sind, durch frankirte Briefe abfordern lassen. Sollten auch Blumen = Freunde die Blumen = Verzeichnisse nicht kommen lassen, und mir die

Auswahl übergeben, so sind nach meiner Auswahl Sommer-Blumen-Saamen in schon fertigen Paqueten, wo bei jedem Paquet ein Verzeichniß beigelegt ist; so wie auch Sortimente von Rosen-Absenkern und Sortimente von perennirenden Blumen-Pflanzen, welche den Winter im freien Lande ausdauern, um hier beisezte Preise zu haben, als:

a) Sommer = Blumen = Saamen,

nach meiner eigenen Auswahl, in schon fertigen Paqueten,

	Zthr.	Ggr.
ein Paquet von allen 325 Sorten Sommer-Blumen-Saamen, mit Namen,	4	—
ein Paquet von 200 Sorten, aus vorstehenden ausgesuchte bessere Blumen,	3	—
ein Paquet von 100 Sorten, aus vorstehenden ausgesuchte noch bessere Blumen	I	18
ein Paquet von 80 Sorten, aus vorstehenden ausgesuchte noch schönere	I	12
ein Paquet von 54 Sorten, aus vorstehenden ausgesuchte die schönsten	I	—
ein Paquet von 35 Sorten, aus vorstehenden ausgesuchte die allerschönsten	—	16

b) Rosen = Absenker,

nach meiner eigenen Auswahl.

	Zthr.	Ggr.
100 Stück in 100 Sorten, schöne Arten Rosen, mit Namen, beisammen genommen,	15	
90 Stück in 90 Sorten, bessere Arten Rosen, mit Namen, beisammen genommen,	14	
80 Stück in 80 Sorten, noch bessere Rosen, mit Namen, beisammen genommen,	13	
70 Stück in 70 Sorten, schöner als vorstehende mit Namen, beisammen genommen,	12	
6 Stück in 60 Sorten, noch schönere Rosen, mit Namen, beisammen genommen,	11	
50 Stück in 50 Sorten, von besonderer Schönheit, mit Namen, beisammen genommen,	10	
40 Stück in 40 Sorten, die vorzüglich schönsten, mit Namen, beisammen genommen,	9	
30 Stück in 30 Sorten, Prachtwerke, mit Namen, beisammen genommen,	8	
20 Stück in 20 Sorten, die vorzüglichsten Pracht-Rosen mit Namen, beisammen genommen,	7	
10 Stück in 10 Sorten, Topf-Rosen und andere vorzüglichste Stücke, mit Namen, beisammen genommen,	6	
100 Stück ohne Namen, gefüllte und einfache unte einander, etwa zu Hecken oder in Lustgebüsch	5	

c) Perennirende Blumen = Pflanzen,

nach meiner eigenen Auswahl,

	Zthr.	Ggr.
100 Stück in 100 Sorten, schöne Arten Blumen, mit Namen	5	—
75 Stück in 75 Sorten, bessere Arten Blumen, mit Namen	4	—
50 Stück in 50 Sorten, noch schönere Blumen, mit Namen	3	—
25 Stück in 25 Sorten, die schönsten Blumen, mit Namen	2	—
20 Stück in 20 Sorten, die allerschönsten, mit Namen	2	12

Wenn sich aber die Käufer selbst nach den Verzeichnissen wählen, so kann von den bestimmten Preisen in den Verzeichnissen, sowohl bei den Rosen als perennirenden Pflanzen, nichts nachgelassen werden, es wäre denn, daß das ganze Sortiment von 240 Rosen beisammen genommen würde, atobann werden davon 15 Procent Rabat gegeben, und vom ganzen Sortiment perennirender Blumen-Pflanzen, welches aus mehr als 1000 Sorten besteht, zusammen genommen, werden 20 Procent Rabat gegeben.

II.

Garten = Anzeige.

Bei dem Gartengärtner J. J. Gotthold und Comp. in Arnstadt, können Garten-Bücher und Liebhaber dies Jahr abermals alle Sorten Gemüse-, Blumen-, Feld- und Balbsaamen, Keulen, einer sehr schönen und schon bekannten Flor, auch auch Horsemier Blumenzeigeln und dera. bekommen. Verzeichnisse hierzu sind bei Hrn. Hinr. Teucher jun. in Leipzig, Hrn. Georg Justus Abster in Münden, Brandenburg und Schopf in Wunsiedel, dem Todenschen Commissions-Compt. in Dresden, Hrn. Regr. Adolph Fürbringer in Bera im Voigtlande, Hrn. Hof-Abokat Berlet in Römheld, Hrn. August Mosdorf in Zeitz, Hrn. Manis, Verfasser des Wochenblattes zu Eisenach, in der Expedition des Allgem. Anzeigers d. D. in Gotha, und in dem Herzogl. Sächs. Weimarischen Industrie-Comptoir zu Weimar gratis zu haben.

R e g i s t e r

z u m

I n t e l l i g e n z = B l a t t e.

(Die römische Zahl bezeichnet das Stück des Intelligenz-Blattes.)

X.

Alpenpflanzen, Sieber's, III, 33.
Anzeige der Hilscher'schen Buchhandlung in Dresden, III, 33.
— des Industrie-Comptoirs zu Weimar, IV, 36.

B.

Barth's in Erfurt, Pflanzen und Saamen-Catalog, II, 29.
Baumverkauf in Sikel's Garten bei Leipzig, II, 30.
Belvedere bei Weimar, Pflanzen selbst, II, 11.
Biesler's in Berlin, schönblühende neue Pflanzen, II, 29.
Blumen-Verikon, Anzeige desselben, III, 31.
Blumensaamen-Verkauf bei Walter in Vampertswalda, III, 34.
Blumen-Sammlungen des Industrie-Comptoirs zu Weimar, IV, 36.
Breiter's in Leipzig, Pflanzen- und Saamen-Verzeichniß, II, 29.

C.

Corthum's Weinreben, Bäume und Sträucher, V, 37.

E.

Espenhahn's, Reikensentker-Verkauf, II, 30.

F.

Fürbringer's in Basel, Saamen- und Pflanzen-Verkauf, II, 29.

G.

Gartensämereien von Brebe in Braunschweig, I, 1.
— von Seibel in Dresden, I, 6.
Glashaus-Pflanzen zu Belvedere bei Weimar, II, 15.
Gothold's in Kanstadt Verkauf von Sämereien aller Art, VI, 44.
Grimm's in Braunschweig, schönblühende Topfgewächse, I, 6.
Guimpel's teutsche Holzarten, V, 38.

H.

Hilscher'sche Buchhandlung, Anzeige für Gartenfreunde, III, 34.

I.

Industrie-Comptoir zu Weimar, Anzeige von Pomologischen und Blumen-Sammlungen, IV, 36.

K.

Koch's Sämereien, V, 38.

L.

Leucojen Saamen, V, 38.

M.

Reikensentker, II, 30.
Nußbäume, junge wälsche, II, 29.

O.

Obstbäume in Leubnitz zu verkaufen, III, 33.

P.

Pfeilschmidt's in Dresden, Anzeige für Blumen-Liebhaber, II, 29.
Plag in Erfurt, Pflanzen-Verzeichniß, V, 38.

Pomologische Sammlungen des Industrie-Comptoirs zu Weimar.
Preuser's Reikensentker-Verkauf, II, 30.

R.

Runkelrüben-Saamen zum Anbau der Zuckerpflanzen, V, 37.

S.

Sämereien von Koch, V, 38.
Schuppelsche Bücher-Anzeige, V, 38.
Seibel's in Dresden, Gartensämereien, I, 6.
Sieber's Centurien von Alpen-Pflanzen, III, 33.
Staudengewächse zu Belvedere bei Weimar, II, 24.

T.

Theuß, Theodor, Blumen-Verikon, III, 31.
Topfgewächse, schönblühende, bei Grimm in Braunschweig, I, 6.

V.

Vollmar's Reikensentker, II, 30.

W.

Warm-Haus-Pflanzen in Belvedere bei Weimar, II, 11.
Wedel's in Jena, Anzeige, II, 30.
— Nachtrag zu seinem Pflanzen-Verzeichniß, IV, 35.
Brebe in Braunschweig, Gartensämereien, I, 1, V, 37, VI, 39.

V e r z e i c h n i s s

der bei diesem Jahrgange befindlichen Kupfer.

- | | |
|---|---|
| Taf. 1. <i>Platylobium scolopendrium.</i> | Taf. 21. <i>Arum pictum.</i> Gemaltes Aron. |
| — 2. <i>Calendula chrysanthemifolia.</i> | — 22. <i>Yucca filamentosa.</i> Die fadige Yucca. |
| — 3. Der gelbe Fürstnapfel. | — 23. Die getieberte Keinette. |
| — 4. Die kurzstielige Müstatterbirn. | — 24. Cultur des Weinstocks ohne Pflähe. |
| — 5. <i>Bignonia pandorea.</i> | — 25. <i>Cordia Sebestena.</i> (Die Sebesten-Cordie.) |
| — 6. <i>Indigofera australis.</i> | — 26. u. 27. Römische Birn-Sorten. |
| — 7. Der Weinapfel. | — 28. u. 29. Englisches Garten-, Jagd- oder Fischers
Haus. |
| — 8. Die Lannenbirn. | — 30. <i>Stapelia pedunculata.</i> |
| — 9. <i>Sarcolaena grandiflora.</i> | — 31. <i>Rhodolaena altivola.</i> |
| — 10. — — <i>multiflora.</i> | — 32. u. 33. Englisches Sand- und Gartenhaus. |
| — 11. Der kleine rothe Herren-Apfel. | — 34. <i>Zymum cristellatum.</i> |
| — 12. Die Goldweide. | — 35. 36. u. 37. Neue Birn-Sorten. |
| — 13. <i>Protea speciosa rosea.</i> | — 38. Proliferirung einer Birn. |
| — 14. <i>Veltheimia glauca.</i> | — 39. u. 40. Neue Birn-Sorten. |
| — 15. Die teutsche Glasbirn. | — 41. Leichte Garten-Geländer und Spallere. |
| — 16. Grundriß eines Treibhauses. | — 42. <i>Acanthus mollis.</i> |
| — 17. Blumen- und Rosenhügel auf Nasenpartien. | — 43. 44. u. 45. Neue Birn- und Apfel-Sorten. |
| — 18. Die <i>Chrysopia fasciculata.</i> | — 46. Die röhliche Magnolie. |
| — 19. <i>Erythrospermum pauciflorum</i> und <i>ampli-</i>
<i>folium.</i> | — 47. <i>Cucumis Dudaim.</i> |
| — 20. Der gelbe Gütberling. | — 48. Der Stachelbeer-Kürbis. |

Register

des

Allgemeinen Deutschen Gartenmagazins.

Achter Jahrgang, 1811.

A.

- Acanthus mollis*, 426.
Apfel, Most= 267.
— Punische, 267.
— Stantianische, ebend.
— Spierlings, ebend.
— Sperlings, ebd.
— Quirimanische, ebd.
— Quitten, ebd.
Apfelbäume, Behandlung derselben am Spalier, 74.
Apfelbaum=Spanner, Raupe desselben, 194.
Apfelfürbis, 312.
Apfelsorten, 14. 58. 89. 174. 220. 268.
Ahorn=Arten, 398.
Alstroemeria Ligta, 119.
Allium, 338.
Andromeda Stelleriana, 301.
Anemonen, wie sie zu treiben, 369. aufzunehmen, 416. zu legen, 461.
Anethum graveolens, 335.
Angurien, 471.
Anicianische Birnen, 266.
Auis, 338.
Annalen der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft, 31.
A. A. Garten=Magazin. VIII. Jahrg. 12. St. December, 1811.
- Ansichten, verschiedene der Gartenbenutzung, 355.
Apium graveolens, 437.
— *hortense petrosel.*, 314. 434.
Aprikosenbaum mit einfacher und gefüllter Blüte, 245.
Aprikosen=Cule, Raupe derselb. 190.
April, Verrichtungen im Blumengarten, 377.
Artemisia Dracunculus, 318.
Artischocke, 467.
Arum pictum, 217.
Arznei=Materialien, 475.
Atriplex hortensis, 431.
Aufbewahrung des Obstes im Winter, 148 ff.
August, Verrichtungen im Blumen Garten, 424.
Aurikeln, wenn sie zu säen, 371 463. wie sie zu warten, 412.
Ausstellung, Blumen= zu Gent, 219.
- B.
- Bäume des Kernobstes tragbar zu machen, 16.
Bärenklau, ächte, Beschreibung derselben, 426.
Basilienkraut, 318.
Baumanns Reinetze, 438.
Baumsalbe, eine nützliche, 178.
Baumweißling, Raupe desselben, 185.
Baumwolle, Currogate derselben, 80.
Bedeckung der Mistbeete, über die, 478.
Beete, Cultur derselben, 345. 430.
Behandlung der Dreibe=Blumenzwiebeln, 332.
Bergamottfürbis, 312.
Beschreibung aller bekannten Heiderarten, 205.
— der den Obstbäumen so schädlichen Raupen, 184 ff.
Beurre Coloma d'Antonne, 438.
— Diel, 387.
Bienenstände in den Gärten, neuer Vorschlag über ihre Anlage, 115.
Bignonia pandorea, Beschreibung und Abbildung derselben, 57.
Birn, Herbst=Coloma, 438.
— Bose's, ebend.
— Proliferirung einer, 386.
Birnbäume, Behandlung derselben am Spalier, 75.
— auf Quitten zu veredeln, Bemerkungen darüber, 99.
Birnen, achtzigere Arten derselben zu Cretti, 246.
- U u u

Birnen, Unicianische, 266.

- Bordenon, 275.
- Carmesinrothe, ebd.
- Faust: 266.
- Fliegen:, 275.
- St. Johannis:, ebd.
- Kürbis: 266.
- Most: ebd.
- Mustateller:, 276.
- die rothe, 275.
- die rothe gute Koch. 276.
- die Saat: 266.
- Tarentinische, ebd.
- die wilde gute, 276.
- Zimmt, 275.
- Zucker:, ebd.

Birnkürbis, 312.

Birnsorten, 15. 59. 144. 275. 352. 387.

Birnsyrup, Bereitung desselben, 400.

Bischofsmütze, 312.

Blaukopf, Raupe desselben, 189.

Blumen-Cultur, Mißgriffe in derselben, 451 ff.

Blumengarten, monatliche Verrichtungen in demselben, 367 ff.

Blumenhügel in Rasenpartien, 172.

Blumisten-Kalender, 367. 409. 457.

Blumen-Verikon, Allgemeines, Recension desselben, 152.

Blumenmarkt in Paris, 323.

Boden des Gartens zu erhöhen und zu vertiefen, 360.

Bohnen, deren Sorten und Cultur, 465.

Bohnenkraut, 322.

Boretsch, Borragen, 316.

Botanische Schriften, neuer erschienene in der Michaelmesse, 1811 — 353.

Botanik der Jugend, 323.

Brassica Rapa, 429.

Brand-Gute, Raupe derselben, 187.

Breiters Wintergarten, 40.

Brunnenkresse, 463.

Byanthus repens, 301.

Wurzelkraut, 316.

Buschdäme, 21. Erste Zucht derselben, 64.

C.

Cacao, 118.

Calebasse Bosc, 438.

Calendula chrysanthemifolia, 13.

Cardone, 467.

Carl von Oesterreich, neue Birnsorte, 352.

Carni Carvi, 337.

Centnerkürbis, 311.

Charakteristische Zusammenstellung aller bis jetzt bekannten Arten der Gattung Ixia, 45.

Chrysanthemum Indicum mit gelber Blume, 478.

Chrysopsis fasciculata, Beschreibung derselben, 169.

Clchorienwurzel, 434.

Citronen, 269.

Citrulle, 471.

Cochlearia armoracia, 338.

— officinalis, 316.

Coffee, Surrogate desselben, 37.

Colonialwaaren und ihre Surrogate, 37. 77. 118. 440. 475.

Copulierbänder von Schaafwolle, 433.

Cordia Sebestena, 263.

Crell's Versuche über die Erzeugung des Kohlenstoffes in wachsenden Pflanzen, 443.

Crocus, wie er zu treiben, 369. Wenn er aufzunehmen, 417. Wenn er zu legen, 461.

Cucumis Dudaim. Beschreibung und Cultur derselben, 472.

Cucurbita, 464.

Cultur des Weinstocks ohne Pfähle, 221.

D.

Daucus Carota, 433.

December, Verrichtungen im Blumengarten, 463.

Diels-Birn des Herrn van Mons, 387.

Dill, 335.

Dotterweide, 117.

Dragun, 318.

E.

Eisapfel, der Russische. Beschreibung desselben, 175.

Endivie, 457.

Erbsen, 466.

Erbsapfel, Erdartischokke, 432.

Erdbeere, ganz neue Erfahrung darüber, 101 ff.

Erhöhen des Gartenbodens, 360.

Erica, 207.

— abietina, ibid.

— ambigua, ib.

— arborea, ib.

— articularis, ib.

— bicolor, ib.

— caffra, 208.

— congesta, ib.

— cruenta, ib.

— densifolia, ib.

— depressa, ib.

— discolor, 209.

— droseroides, ib.

— elegans, ib.

— empetrifolia, 210.

— fascicularis, ib.

— fimbriata, ib.

— florida, ib.

— gilva, ib.

— gelida, ib.

— glutinosa, 211.

— gracilis, ib.

— Halicacaba, ib.

— hirta, ib.

— inflata, ib.

— lachnaea, ib.

— lanuginosa, ib.

— lutea, 212.

— mammosa, ib.

— marifolia, ib.

— metulaefolia, ib.

— Mousoniana, 213.

— nigrita, ib.

— octophylla, ib.

— paniculata, ib.

— Pattersonia, ib.

— persolnta, ib.

— phyllicoides, 214.

— pilulifera, ib.

Erica, planifolia, ibid.
 — plumosa, ib.
 — pubescens, ib.
 — retroflexa, 215.
 — rupestris, ib.
 — scoparia, ib.
 — sessiliflora, ib.
 — spicata, ib.
 — stricta, ib.
 — strigosa, 216.
 — tenuissima, ib.
 — tetralix, ib.
 — Vhriä, ib.
 — urceolaris, ib.
 — verticillata, ib.
 — viridis, ib.
 — acuta, 249.
 — aggregata, ib.
 — ardens, ib.
 — australis, 250.
 — baccans, ib.
 — barbata, ib.
 — Bergiana, ib.
 — calycina, ib.
 — cernua, ib.
 — cinerea, 251.
 — corifolia, ib.
 — glauca, ib.
 — gnaphaloides, ib.
 — incarnata, ib.
 — lateralis, ib.
 — margaritacea, 252.
 — mucosa, ib.
 — obliqua, ib.
 — pendula, ib.
 — physodes, ib.
 — quadriflora, ib.
 — ramentacea, ib.
 — rubens, ib.
 — Solandra, 253.
 — squamosa, ib.
 — triflora, ib.
 — vulgaris, 254.
 — absynthioides, ib.
 — Aitonia, ib.
 — albens, 254.
 — amoena, ibid.
 — ampullacea, ib.
 — Archeria, ib.

Erica, asiatica, 255.
 — axillaris, ib.
 — Banksia, ib.
 — — purpurea, ib.
 — bracteata, 256.
 — Bruniades, ib.
 — Bryantha, ib.
 — calyculata, ib.
 — campanulata, ib.
 — capitata, ib.
 — cephalotes, ib.
 — cerinthoides, 267.
 — ciliaris, ib.
 — coccinea, ib.
 — coerulea, ib.
 — comosa, ib.
 — concinna, 258.
 — conserta, ib.
 — conspicua, ib.
 — costata, ib.
 — cubica, ib.
 — curviflora, 259.
 — Daboecia, ib.
 — denticulata, ib.
 — divaricata, ib.
 — fastigiata, ib.
 — flammea, ib.
 — floribunda, ib.
 — formosa, 260.
 — fucata, ib.
 — glandulosa, ib.
 — globosa, ib.
 — grandiflora, ib.
 — herbacea, 261.
 — Hibbertia, ib.
 — hispidula, ib.
 — horizontalis, ib.
 — jasminiflora, ib.
 — ignescens, ib.
 — imbricata, 262.
 — incurva, ib.
 — lanata, ib.
 — laniflora, ib.
 — latifolia, ib.
 — Leea, ib.
 — leucanthera, 263.
 — Linnaea, ibid.
 — Linnaeoides, ib.
 — longifolia, 296.

Erica, lycopodioides, 263.
 — Massoni, 293.
 — mediterranea, ib.
 — melanthera, 294.
 — melastoma, ib.
 — monadelphia, ib.
 — multiflora, ib.
 — muscari, ib.
 — nana, 297.
 — Nivenia, 294.
 — nudiflora, 295.
 — nutans, ib.
 — oblata, ib.
 — umbellata, ib.
 — palustris, ib.
 — passeriana, 296.
 — perspicua, ib.
 — petiolata, ib.
 — Petiverii, ib.
 — pinea, ib.
 — pinifolia, 297.
 — Plukenetii, ib.
 — plumosa, ib.
 — princeps, ib.
 — procera, 293.
 — pulchella, ib.
 — purpurascens, ib.
 — purpurea, ib.
 — pyramidalis, ib.
 — racemosa, 299.
 — radiata, ib.
 — repens, ib.
 — rectorta, ib.
 — rosea, ib.
 — Sebana, ib.
 — setacea, 300.
 — sexfaria, ib.
 — simpliciflora, ib.
 — sordida, ib.
 — Sparmanni, ib.
 — spectabilis, ib.
 — speciosa, 301.
 — splendens, ib.
 — spumosa, ib.
 — spuria, 302.
 — Stelleriana, 302.
 — taxifolia, ibid.
 — tenella, ib.
 — tenuifolia, 302.

- Erica, tetragona*, ib.
 — *Tetralix*, ib.
 — *Thunbergii*, ib.
 — *Totta*, ib.
 — *transparens*, ib.
 — *tubiflora*, ib.
 — *tubulosa*, ib.
 — *umbellata*, 303.
 — *vagans*, ib.
 — *ventricosa*, ib.
 — *vestita*, ib.
 — *villosa*, 304.
 — *virgata hirta*, ib.
 — *viridis*, ib.
 — *viscaria*, ib.
 — *viscida*, ib.
 — *Walkeria*, ib.
 Erlen-Spanner, Raupe desselben, 196.
Erythrospermum pauciflorum und
amplifolium, Beschreibung desselben, 170.
 Estragon, 318.
 Eperkurbis aus Astrachan, 313.

F.

- Färbe-Materialien, 441.
 Felsen, 465.
 Feuersbirnen, 266.
 Februar, Verrichtungen im Blumen-
 garten, 372.
 Feigen, über die Kultur derselben,
 145. 267.
 Feldsalat, 469.
 Fenchel, 336.
 Flaschenkürbis, 310.
 Fliegenbirn, 275.
 Flore Portugaise, über die des Gra-
 fen von Hoffmannsegg, 230.
 Foeniculum, 336.
 Fondante Sieckler, 337.
 Freudeblümchen, über die Prolifera-
 tion desselben, 171.
 Frühbirn-Cule, Raupe derselb. 191.
 Frühlinas-Spanner, Raupe dessel-
 ben, 191.
 Froh-Nachtsmetterling, Raupe des-
 selben, ebd.
 Fürstenapfel, der gelbe, Beschreibung
 desselben, 14.

G.

- Garten, der, zu Schönbrunn, 106.
 Gartenbau, Perlatanischer, 237.
 Gartenbenutzung, verschiedene Anstän-
 den derselben, 355.
 Gartenbirn-Cule, Raupe derselben,
 191.
 Gartenbirnspinner, Raupe desselben,
 188.
 Gartenbohnen, große, Kultur dersel-
 ben, 339. 466.
 Garteneide, 466.
 Gartenkresse, 468.
 Gartenkürbis, der gemeine, 310.
 Gartenleben, über den Genuß dessel-
 ben, 291. 328.
 Gartenkräften, neuerschienene, vom
 Jahre 1811. 103. 353.
 Garbe, 337.
 Gärten, merkwürdige, 479.
 Geländer, leichte Gärten, 407.
 Geländerwerk anzulegen, 61.
 Genuß des Gartenlebens, 291. 328.
 Geschichte der Gärten zu Schönbrunn,
 157.
 Geschmack an schöner Natur, 363.
 Gewürze, 477.
 Gewürzpflanzen, 318.
 Glasbirn, die deutsche, 144.
 Goldweide, Empfehlung derselben für
 Engl. Gärten, 117.
Grewia occidentalis, 306.
 Gülbirting, der gelbe, Beschreibung
 desselben, 174.
 Gurke, 471.

H.

- Haberle's meteorol. Schriften, 199.
 Habernurzel, 436.
 Hardenpont-Birn, 352.
 Haselnuß, über die Befruchtung der-
 selben, 122.
 Heide, achtblättrige, 213.
 — ährenblütige, 215.
 — angenehme, 254.
 — aufgeblasene, 211. 252.
 — aufgeschlossene, 298.
 — ausgebreitete, 213.
 — Bankfische, 255.
 — bartige, 250.

- Heide, baumartige, 207.
 — bärlappartige, 263.
 — bauchigte, 303.
 — bekränzte, 210.
 — becherförmige, 216.
 — bedeckte, 250.
 — beerenförmige, 250.
 — behaarte, 214.
 — Bergiusfische, 250.
 — beefensförmige, 215.
 — blutrothe, 208.
 — breitblättrige, 262.
 — büschelblütige, 259.
 — buschige, 257.
 — Deckblättrige, 256.
 — dichtblättrige, 208.
 — Doldenblütige, 303.
 — dreiblümige, 253.
 — drüsig, 260.
 — dünnblättrige, 302.
 — dünnzweigige, 216.
 — durchscheinende, 296.
 — durchsichtige, 302.
 — Eichelstümmige, 211.
 — einseitige, 251.
 — einzelblütige, 300.
 — Erbleferblättrige, 251.
 — fahlgelbe, 210.
 — federige, 214.
 — feinhaarige, 261.
 — fichtenartige, 296.
 — flachblättrige, 214.
 — flammende, 259.
 — flaschenförmige, 254.
 — Gamanderblättrige, 212.
 — gebogene, 215.
 — gesiederte, 297.
 — gefranzte, 257.
 — gehäuft blühende, 249.
 — gelbe, 212.
 — geribbe, 258.
 — geschminkte, 260.
 — gestielte, 296.
 — gezähnelte, 259.
 — Glockenblütige, 256.
 — graublättrige, 251.
 — graue, ebd.
 — großblütige, 260.
 — großkelchige, 207.

Heide, grünblühende, 216. 304.
 — grünlichrothe, 216.
 — hängende, 250. 252.
 — herrliche, 300.
 — hochrothe, 257.
 — Hottentotten-, 302.
 — Jasminblütige, 254. 261.
 — Incarnatblütige, 251.
 — Irändische, 259.
 — Italienische, 298.
 — Kaffersche, 208.
 — Kannenförmige, 295.
 — Kelch-, 256.
 — Klebrige, 304.
 — krautartige, 261.
 — Kronenblütige, 210.
 — krummblättrige, 262. 299.
 — krummblumige, 259.
 — Kugelblütige, 260.
 — langblütige, 258.
 — Leische, 262.
 — Leichenbaumbblätterige, 213.
 — liegende, 208.
 — Massonsche, 293.
 — Mitteländische, 293.
 — Monsonsche, 213.
 — Moos-, 256.
 — nacktblütige, 295.
 — nette, 258.
 — nördliche, 257.
 — Pattersonsche, 213.
 — Perlenartige, 252.
 — Petiverische, 296.
 — Phyllocaartige, 214.
 — Pillenförmigblühende, 214.
 — Plukensische, 297.
 — prächtige, 301.
 — Purpurfarbige, 298.
 — Pyramidenförmige, 298.
 — rauhe, 211.
 — Rauschbeerblättrige, 210.
 — Rippenartige, 213.
 — Röhrenblumige, 302.
 — röhrtige, 302.
 — rothe, 253.
 — Ruhrkrautartige, 251.
 — Ruthenförmige, 304.
 — scharfe, 299.
 — schaumige, 301.

Heide, scheinende, 301.
 — schlanke, 211.
 — schmierige, 304.
 — schmutzige, 300.
 — schöne, 298.
 — schuppige, 262.
 — schwarzmäundige, 294.
 — schwarzstaubenfliche, 294.
 — Sebaische, 299.
 — sechsreihige, 300.
 — Sonnentauartige.
 — sparrige, 259.
 — Sparmannische, 300.
 — splitterichte, 252.
 — steife, 215.
 — Stellersche, 301.
 — strahlblütige, 299.
 — striegeltige, 216.
 — süßliche, 250.
 — Sumpf-, 216.
 — tannenartige, 207.
 — Tarusblättrige, 301.
 — Thunbergs, 302.
 — traubenblütige, 299.
 — überhängende, 295.
 — Uhrsche, 216.
 — verschiedenfarbige, 209.
 — verwachsensfähige, 294.
 — vielblütige, 294.
 — vierblütige, 252.
 — viereckige, 302.
 — Vogelkopfartige, 256.
 — vollblühende, 260.
 — vollblütige, 210.
 — Wachsbloemenartige, 257.
 — Walkersche, 304.
 — weißblühende, 255.
 — weißliche, 254.
 — weißstaubbeutelige, 263.
 — Wermuthartige, 254.
 — winkelblütige, 255.
 — wohlriechende, 294.
 — wollige, 262.
 — wolligblühende, 262.
 — wulstspitze, 256.
 — würfelblütige, 258.
 — zerstreutstielige, 303.
 — zierliche, 260.
 — Zigenförmige, 212.

Heide, zottige, 304.
 — zweifarbige, 207.
 — zweifelhafte, 207.
 Helianthus tuberosus, 432.
 Herrn-Apfel, der kleine rothe, Beschreibung desselben, 59.
 Hindläufte, 434.
 Hölzer, seine Meublen: 477.
 Holzbirnsparner, Raupe desselben, 196.
 Holzersparung bei der Blumen- und Fruchtzucht, 165.
 Hortus Schoenbrunnensis, 106.
 Hydrangea hortensis, über die richtige Behandlung derselben, 56.

I.

Januar, Verrichtungen im Blumen-
 garten, 369.
 Indig, der ausländische und Waide,
 277.
 Indig, Waide-, Sieg desselben über
 den Colonial-Indig, 474.
 Indigo, über den deutschen, 34.
 Indigofera Anil, 279.
 — argentea, 279.
 — australis, 57.
 — disperma, 279.
 — hirsuta, ibd.
 — tinctoria, 278.

Johannisbirn, 275.
 Jonaskürbis, 311.
 Jonquillen, wie sie zu treiben, 369.
 aufzunehmen, 417. wenn sie zu
 legen, 461.
 Iris tinctoria, 284.
 Isolirung, durch solche Pflanzen zu
 vermehren, 127.
 Julius, Verrichtungen im Blumen-
 garten, 420.
 Junius, Verrichtungen im Blumen-
 garten, 420.
 Ixia, Charakteristik derselben, 45.

K.

Kaisersalat, 318.
 Kalender der Blumisten, 367, 409.
 Karotte, 433.
 Kartoffeln, 432.

Kerbel, 315.
 Kerners Zeichnungen von Pflanzen und Obst, 247.
 Kesselbäume, 21. erste Zurichtung derselben, 64.
 Kirschbäume, Behandlung derselben am Spalier, 72.
 Kirschen, 269.
 Kirschen-Gule, Raupe derselben, 190.
 Kirschenspanner, Raupe derselben, 195.
 Kirschenspinner, Raupe derselben, 187.
 Kohlarten, 428.
 Kohl römischer, Cultur derselben, 345.
 Kohlenstoff, Erzeugung derselben in wachsenden Pflanzen, 443.
 Kohlrübe, 429.
 Koriander, 338.
 Kronenkürbis, 312.
 Kugelbäume, 20. erste Zurichtung derselben, 63.
 Kukulmer, 471.
 Küchengewächse, Uebersicht aller in Deutschland bekannten, 313. 335. 428. 464.
 Kümmel, 337.
 Kürbis, Sammlung aller in Deutschland vorhandenen Ab- und Spielarten derselben, 310.
 Kürbisbirnen, 266.

L.

Lack, Goldlack, Stangenlack, 411.
 Lanleben, über den Genuß derselben, 328.
 Lattich, 380. 467.
 Lauch, 338.
 Lexikon, allgemeines Blumen-, 152.
 Luise, 466.
 Löffelkraut, 316.

M.

Magnolie, die röthliche, Beschreibung derselben, 456.
 Mai, Verrichtungen im Blumengarten, 409.

Majoran, 319.
 Mandel-Gule, Raupe derselben, 191.
 Mandelspinner, Raupe derselben, 189.
 Mangold, Cultur desselben, 345.
 — — der rotthe, 469.
 März, Verrichtungen im Blumengarten, 372.
 Mauerpfeffer, gelber, 317.
 Maulbeerbaum, Arten und Cultur desselben, 90.
 Mayazahn: Mazaganbohne, 339.
 Melde, 431.
 Mellesh, persische Birn, 177.
 Melone, 471.
 Melonenkürbis, 310.
 Mentha piperitis, 321.
 Meerrettig, 338.
 Meteorologische Schriften des Hrn. Dr. Haberle, 199.
 Mirabellenspanner, Raupe derselben, 193.
 Mispeln, 269.
 Mißgriffe in der Blumen- und Pflanzen-Cultur, 451.
 Monatliche Verrichtungen im Blumengarten, 367.
 Modeblumen, Silbers Bemerkungen darüber, 120.
 Möhre, Mohrrübe, 433.
 Mostäpfel, 267.
 Mostbirnen, 266.
 Muskatellerbirn, die kurzstielige, Beschreibung derselben, 15.

N.

Nachtbolen, 412.
 Nalliveny, Nalivii, Nalivii, 175.
 Napoleonsbirn, 352.
 Narzissen, wenn sie aufzunehmen 417. zu legen, 461.
 Nelken, wenn sie zu säen, 410.
 Nelken-Ableger, wie sie zu durchwintern, 424.
 Nerium tinctorium, 283.
 Nigella sativa, 338.
 November, Verrichtungen im Blumengarten, 462.
 Nüsse, 267.
 Nußbaum-Gule, Raupe derselben, 190.

O.

Obst aufzubewahren, 148.
 Obstbäume und ihre Tragbarkeit zu verbessern, 314.
 Obstbaumzucht in Ungarn, 246.
 Obstbaumspanner, Raupe derselben, 194.
 Obstcultur, alte und neue in Italien, 264.
 Obstforten für Spalier- und Zwergbäume, 21.
 — — neue des Herrn van Mons, 351. 357. 438.
 Ocimum Basilicum, 318.
 Oenothera biennis, 436.
 Oktober, Verrichtungen im Blumengarten, 459.
 Oliven, 267.
 Drangeriehaus, Wartung derselben, 370.
 Origanum majorana, 319.

P.

Papier: Maulbeerbaum, 92.
 Papilio Grataegi, 185.
 — Betulae, 186.
 — Pruni, 186.
 Paradisus Londinensis, von William Hooker, 182.
 Passionsblume blaue, Früchte davon zu ziehen, 426.
 Pastinakarwurzel, 432.
 Pelargonium Barringtoni, 306.
 Pera buona a cocere rossa, 276.
 — buona a cocere verde, 275.
 — Bordenone, 275.
 — bruta e bona, 276.
 — Canella longa, 276.
 — Canellina ronda, 275.
 — Cremoisina, 275.
 — Giovauni, ib.
 — Moscadellone, 276.
 — muscarola, 275.
 — rossa, ib.
 — Spadone, 276.
 — zuccherina, 275.
 Peterfille, 314.
 Peterfilienvurzel, 434.
 Pfeffermünze, 321.

- Pflerschützenknospen: Spanner, Raupe desselben, 195.
 Pflanzen: Cultur; Mißgriffe in derselben, 451.
 Pflanzen: Vermehrung durch Isolirung, 127.
 Pflanzenwechsel im Raume, 357.
 Pflaumen, 267.
 Pflaumenbäume, Behandlung derselben am Spalier, 70.
 Pflaumenspanner, Raupe desselben, 195.
 Phalaena Bombyx auriflua, 188.
 — — — Chrysorrhoea, 187.
 — — — Coeruleocephala, 189.
 — — — Dispar, 188.
 — — — Lanestr's, 187.
 — — — Neustria, 186.
 — — — Quadra, 187.
 — — Geometra Alniaria, 196.
 — — — Brumata, 191.
 — — — Cerassata, 193.
 — — — Clypeata, 194.
 — — — Cydoniata, ib.
 — — — Gemmaria, 195.
 — — — Hirtaria, ib.
 — — — Lunaria, 196.
 — — — Pomonaria, 194.
 — — — Prunaria, 195.
 — — — Prunata, 193.
 — — — rectangulata, 194.
 — — — Sericearia, ib.
 — — — Vernaria, 196.
 — — Noctua flavicincta, 190.
 — — — instabilis, 191.
 — — — Lithoxylea, ib.
 — — — munda, ib.
 — — — Paranympa, 190.
 — — — Psi, ib.
 — — — Pyramidea, ib.
 — — — Satellitia, 191.
 — — — Tridens, 190.
 Phascolen, 465.
 Pimpinell, 317.
 Platylodium scolopendrium, 13.
 Poire de Sapin, Beschreibung derselben, 59.
 Pomeranzenfürbiß, 312.
 — — — der pariser, 313.
 Portulack, 316.
 Poterium Sanguisorba, 317.
 Preisaufgaben des Directorats der medicin. Facultät zu Wien, 476.
 Proliferation des Freudeblümchens, 171.
 Proliferirung einer Birn, 386.
 Protea speciosa rosea, Beschreibung derselben, 125.
 Puffbohnen, Cultur derselben, 339.
 466.
 Pyramidenbäume, 21. erste Zurichtung derselben, 65.
 R.
 Quitmanische Kefel, 267.
 Quittenäpfel, 267.
 Quittenbaumspanner, Raupe derselben, 194.
 Quittenstämme als Unterlagen zu Birnbäumen, 99.
 S.
 Radise, 470.
 Ranunkeln, wie sie zu treiben, 369.
 im Freien zu behandeln, 412.
 wenn sie aufzunehmen, 416. zu legen, 461.
 Rapa sativa, 429.
 Rapunzel, 469.
 Rapunzelwurzel, 436.
 Reinette Baumann, 438.
 Resultate bei einer Bearbeitung des Birkenstoffes auf Syrup und Zucker, 393.
 Rettig, 469.
 Rübe, die rothe, 469.
 S.
 Safran, 322.
 Salat, Umbau desselben im Großen, 380.
 Salatpflanzen, 467.
 Salkeh, 320.
 Salix babylonica, 117.
 — vitellina, ib.
 Salvia officinalis, 320.
 Sandwichbohne, 339.
 Sarcolaena grandiflora, 85.
 Saatbirnen, 266.
 Saturey, 322.
 Sauerampfer, 317.
 Sauerfischspanner, Raupe desselben, 193.
 Scandix cerefolium, 315.
 Schabenspinner, Raupe desselben, 187.
 Schaafkäse, 310.
 Schlehen = Gule, Raupe derselben, 190.
 Schnitte der Zwergbäume, 67.
 Schönbrunn, Geschichte der Gärten daselbst, 157.
 Schriften, neu erschienene in der Leipziger Mich. Messe 1811—353.
 Schwämme, 467.
 Schwarzkümmel, 338.
 Scorzonerwurzel, 435.
 Sedum reflexum, 317.
 Sellerie, 437.
 Senecio elegans, Proliferation derselben, 171.
 Senf, 336.
 Senbirnen einzumachen, 350.
 September, Verrichtungen im Blumengarten, 457.
 Sickers-Birn des Hrn. v. Mons, 387.
 Sieg des Waib = Judig, 474.
 Sinapis, 336.
 Sineser = Nelken, 411.
 Sium Sisarum, 436.
 Sisyrinchium Bermudianum, 307.
 Skantianische Kefel, 266.
 Solanum tuberosum, 432.
 Spaliere, leichte Garten: 406.
 — anzulegen, 61.
 Spatierbäume, Behandlung derselben, 21. verschiedene Formen derselben, 65.
 Spanner-Raupen, 191.
 Spamol, ebend.
 Spanarraupen, Mittel dagegen, 439.

Spargel, 467.
 Spargelerbse, 466.
 Spaziergänge nach dem Blumen-
 markt zu Paris, 323.
 Speierlingsäpfel, 267.
 Sperkingsäpfel, 266.
 Spinat, Cultur desselben, 342. 430.
 — englischer, 344.
 Stachelbeerkürbis, 313. 473.
 Stahmette, 187.
 Stammphaläne, Raupe derselben, 188.
 Stapelia pedunculata, 309.
 Steingobspanner, Raupe desselben,
 194.
 Straußen, 312.
 Sülzbirnen zu machen, 350.
 Suppenkräuter, 314.
 Surrogate der Colonialwaaren, 37.
 77. 118. 440. 475.
 — — Zuckers, ein Wort darüber,
 395.
 Syrup aus Birkenast, 393.

T.

Tabak, 440.
 Tannenbirn, Beschreibung derselben,
 59.
 Tannenkürbis, 310.
 Tarentinische Birnen, 266.
 Tazetten, wenn sie aufzunehmen,
 417. zu legen, 461.
 Thee chinesischer, Surrogate dessel-
 ben, 77.
 Thranenweide, 117.
 Thymian, 321.
 Tockbohne, 339.
 Tragbarkeit der Bäume zu besor-
 dern, 16. 348.
 Trauben im Winter ohne Treibhaus
 zu gewinnen, 388.

Trauerweide, s. Thranenweide.
 Treibe-Blumenzwiebeln, Behand-
 lung derselben, 332.
 Treibhaus, Wartung desselben, 369.
 Tripmadam, 317.
 Tropaeolum majus flore pleno, 305.
 Tulpen, wie sie zu treiben, 369.
 wenn sie aufzunehmen, 417. zu
 legen, 461.
 Türkenbund, 310.

V.

Veltheimia glauca, Beschreibung
 derselben, 125.
 Veredelung der Birnbäume auf Quit-
 ten, 99.
 Vermehrung der Pflanzen durch Iso-
 tirung, 127.
 Verpflanzen großer und tragbarer
 Bäume und Sträucher, 180.
 Verrichtungen monatliche im Blu-
 mengarten, 367.
 Versetzung der Zwergbäume, 60.
 Vertiefen des Gartenbodens, 360.
 Vicia Faba, 339.
 Vorschläge zum leichtern und ver-
 edeltem Weinbaue, 388.

W.

Waid, über die Cultur desselben, 35-
 284. 405.
 — Indig, Sieg desselben über den
 Colonial-Indig, 474.
 Waldrebenspanner, Raupe desselben,
 196.
 Wallnußbaum, über die Befruchtung
 desselben, 122.
 Wargenkürbis, 312.
 Wegwart, 434.
 Wein, 267.

Weinapfel, oder Weinling, Charak-
 teristik desselben, 58.
 Weinbau herkulanischer, 237.
 Weinsäcke ohne Pfähle zu ziehen,
 221.
 — — auf eine leichte Art zu ver-
 mehrn, 388.
 Wickelraupen, 197.
 Windsorbohne, 339.
 Winterbirn-Cule, Raupe derselben,
 197.
 Wurzeln, 432.
 Würze deutsche, 338.

Y.

Yucca filamentosa, 218.

Z.

Zatrey, 322.
 Zellerie, 437.
 Zierpflanzen neuholländische, 12. 57.
 Zucker aus Birkenast, 393.
 Zuckermurzel, 436.
 Zwergbäume, ihre Erziehung und
 Behandlung, 19. 60.
 — — — in welcher Entfernung
 sie zu pflanzen, 30.
 — — — erste Zurichtung der-
 selben, 63.
 Zwerghecken, 21.
 Zwetschgenbaum = Spanner, Raupe
 desselben, 194.
 Zwetschgen-Cule, Raupe derselben,
 190.
 Zwiebeln der Treibblumen, wie sie
 zu behandeln, 332.
 Zwiebelgewächse, Capische, Wartung
 derselben, 421.
 — — — wenn sie zu legen
 461.
 Zymum tritellatum, 331.



