



Herausgegeben von der allgemeinen praktischen Gartenbau-Gesellschaft zu Frauendorf in Bayern.

I n h a l t : Ein Beitrag zur Geschichte der pomologischen Literatur. — Vorsicht beim Beschneiden der Hochstämmle. — Kurzweil am Extra-Tisch.

Ein Beitrag zur Geschichte der pomologischen Literatur.

Schon zu Zeiten Karls des Großen im achten Jahrhundert nach Christus unterschied man verschiedene Obstgattungen. Aus mehreren Befehlen, welche dieser große Herrscher in Bezug auf einigte mit Namen bezeichnete Obstgattungen gab, die in seinen Gärten vorzugsweise gepflanzt werden sollten, geht hervor, daß man in seinem großen Reiche verschiedene Gattungen kannte, bei deren Kultur schon damals nach ihrer Güte und Ergiebig-

keit Auswahl getroffen, und die auch durch unterscheidende Namen bezeichnet wurden. Aber keine dieser Benennungen ist allgemein angenommen worden, oder hat sich auf unsere Zeiten fortgepflanzt. Natürlich; zur Verständigung hierüber fehlte es an dem nothwendigen Mittheilungsmittel, an Schrift und Schriftstellern. Erst im sechszehnten Jahrhundert fing man an, über die Obstbaumzucht zu schreiben und zu drucken, (als die Buchdruckerkunst den Gedanken-Verkehr erleichterte); aber unter den Schriftstellern jener Zeit war noch keine Uebereinstimmung, und in die Obstlehre

U n t e r h a l t u n g e n i m G a r t e n s t ü b c h e n .

Ein Gewitter, welches sich am Abend des heutigen heißen Tages über der Gegend entlief, als die gewöhnliche Gesellschaft im Gartenstübchen versammelt war, hatte die Unterhaltung unterbrochen, und alle Aufmerksamkeit auf sich gezogen. Die ängstlich besorgten Frauen wären gerne nach Hause geeilt, wenn der mit dem Gewitter zugleich und schnell herabfallende Regen ihnen den Ausweg nicht

versperrt hätte. Angst und Besorgniß fanden sichtbar auf allen Gesichtern der Frauen. Als das Antlitz des Him- mels sich wieder mit Purpurnacht färbte, und die großen Wassertropfen auf Kräutern und Blumen davon wiederglänzten, athmete die Brust wieder freier. Aber die Frauen entgingen dem nebenben Spott der Männer nicht. „Man darf wohl fürchten,“ sagten die Frauen, „wenn Leben,

konnte noch keine Ordnung gebracht werden, weil noch keine genaue Beschreibungen vorhanden, keine allgemeine verständliche Nomenclatur der Arten und Gattungen hergestellt und angenommen war. Diese Herstellung er-

reichte erst im achtzehnten und neunzehnten Jahrhundert zu Stande, nachdem schon viele Materialien zusammen getragen waren, worunter die Nachrichten jener älteren Schriftsteller zu zählen sind. Die Kenntniß der alten Schriften, Schriftsteller und Obst-Namen hat zwar für Obstkulturanthen keinen praktischen Werth; die Wissbegierde aber wißt gerne einen Blick in das Dunkel der Vergangenheit, und vernimmt neugierig die Namen Derer, welche in früherer Zeit dieses Fach bearbeiteten, und der Äpfel und Birnen, welche denselben besaßen waren, wie auch die Beschreibungen, welche sie uns von denselben hinterlassen haben. Pomologen, welche aus den Schriften jener Jahrhunderte sich Licht über diesen oder jenen Theil der Obstlehre zu verschaffen im Falle sind, ist mit dem Verzeichniß der Schriften jener Zeit, wie auch der Obstgattungen ganz gewiß gebiet; Sickler, Arnold, Sprengel, die ihre Namen an's Licht zogen, sind nicht Jedem zur Hand. Darum geben wir hier die Uebersicht der im 16. und 17. Jahrhundert beschriebenen und benannten Äpfel und Birnen und der Schriften, welche davon Nachricht hinterlassen haben, in chronologischer Ordnung:

Lustgärten und Pflanzung mit Verimpfung aller Bäume. Augsburg 1530 und Mainz 1732.

Vogts Pflanzenbüchlein. Breslau 1547.
Joh. Donizes de stirpium cultura. Francof. 1547.

Pflanzenbuch sammt einem Wetterbüchlein und Bauerpraktik. 1547.
Augsburg.

Joh. Milius de Hortorum cultura. 1554.
Büchlein von mancherlei Lustgärten. Straßburg 1580.

Valerius Cordus, ein gelehrter Botaniker, (Opp. ed. Gesner. Argent. 1561. fol.) ist am Genauesten in der Aufzählung der zu seiner Zeit in Deutschland gebräuchlichen Äpfel.

a. Musäpfel sind die erste Sorte. Es hat vier Abtheilungen derselben, gelbe, kleine, runde und breite. Die gelben Musäpfel mit rothen Streifen kamen besonders von Eisleben, und Doktor Luther liebte sie ungemein. Die runden waren ganz kuglicht, dunkelroth mit rosenrothen Streifen. Beide hatten einen angenehmen weinlichten Geschmak, feinen Geruch und dauerten bis in den Winter. Die runden Musäpfel kamen vorzüglich von Wittenberg. Eben dort wuchsen auch die kleinen Musäpfel, die den runden ähnlich, aber viel kleiner und länglicht, von sehr saftigem Fleische, angenehmen Geschmak und Geruch waren. Die breiten Musäpfel endlich hießen so, weil sie viel länger als breit waren. Sie sahen röthlich aus und hatten ein grünelichtes saftloses Fleisch. Sie kamen von Eisleben.

b. Maidetzichen heißen so, weil sie dem Brustwarzen vollkommen gleich sahen. Sie hatten eine gelbe Farbe, ein zartes saftiges,

Haus und Feldfrüchte und was einem lieb ist, in der augenscheinlichsten Gefahr steht. Man kann nur entweder vernessen, oder erschrocken und besetzt seyn, wenn man gleichsam in Feuer und Wolken steht, keinen Augenblick vor der Wuth der Elemente sicher ist und für Rettung und Sicherheit keinen Ausweg hat.

So ganz ohne Schutz und Regenwehr, sagte der Herr Caplan, sind wir denn doch nicht; Wolkenbrüche und Wasserfälle ausgenommen, kann man Donner und Blitz, und

des Schmers Gewalt so ziemlich unschädlich machen, und durch Vorsicht abwenden. Die Blitzableiter, die Hagelableiter, wenn sie immer mehr vervollkommenet, immer allgemeiner werden, und ihrer wohlthätigen Wirkung immer mehr Raum gegeben wird, werden zuletzt ein solches Vertrauen gewinnen, daß auch die Königlichsten und Fürstlichsten im leuchtenden Blitz und im rollenden Donner ihre Augen mit staunender Ghefurcht erheben, und die menschliche Kraft bewundern, die ihren schädlichen Wirkung

weinsäuerliches Fleisch, einen feinen Geruch, und wurden aus Eisleben häufig verführt.

c. Süßäpfel, kleine und große. Die kleinen sehen den Nußäpfeln ähnlich, sind aber sehr klein und haben ein äußerst zartes süßes Fleisch. Die großen Süßäpfel sind immer noch kleiner als die Nußäpfel, von gelbgrünlicher Farbe, ungemein süßem Geschmak und riechen fast wie Andorn. Sie sind in Hessen zu Hause.

d. Kannäpfel sind breit und flach, von gelber Farbe, mit blutrothen Streifen, von zartem Fleische, säuerlichem Geschmakte und von einem ähnlichen Geruche wie die Nußäpfel. Sie kommen aus Wittenberg.

e. Scheibenäpfel sind noch breiter als die vorigen, übrigens von bleichgelber Farbe mit rothen Streifen. Geruch und Geschmak sind wie bei den vorigen.

f. Gotthards; oder Polshäpfel sind länglicht und der Kelch ist nabelförmig eingedrückt. Die Farbe ist braunroth, das Fleisch etwas schwammicht, aber sehr saftig.

g. Kartelenz; Pareiß; Bischofsäpfel sind die edelsten unter allen süßen Äpfeln. Es ist schwer, die Malerei der rothen Streifen auf der einen Seite zu beschreiben. Sie riechen und schmecken ungemein angenehm. Ihr Fleisch ist äußerst zart, schneeweiß und saftig. Sie sind überall in Deutschland zu Hause.

h. Weiße Hartlinge sind ganz rund, gelbröthlich von Farbe, mit weißen Flecken, die durch die Oberhaut durchschimmern, haben ein sehr zartes Fleisch und einen weinlichen Geschmak.

i. Vordorfer sind den vorigen ganz

ähnlich, nur etwas kleiner, und haben einen köstlichen gewürzhaften Geschmak, als wenn man weiße Hartlinge und Kartelenäpfel mit einander vermischt. In Meissen werden sie am Schönsten gezo gen und dauern sehr lange.

k. Brasilienäpfel sind etwas kleiner, von dunkelrother Farbe und äußerst zartem Fleische. Man zieht sie am Besten in Hildesheim.

l. Safranäpfel von safrangelber Farbe, bisweilen mit rothen Streifen, von sehr gewürzhaftem Geschmakte und ungemein langer Dauer. In Hildesheim und Hannover zieht man sie.

m. Bolshäpfel nannten die Römer pulmonea, weil ihr Fleisch so schwammig ist, wie die Lungen. Denn wenn man es mit den Fingern drückt, so gibt es ein Geräusch. Es ist übrigens nicht in dem Grade schmackhaft, wie die übrigen. Die Farbe der Oberhaut ist gelbgrünlich; der Apfel wird sehr groß, dauert aber gewöhnlich nicht gar lange. Im Hessischen wird er häufig gezo gen.

n. Weidenbolche, die auf Weiden gepropft sind. Diese werden häufig im Hessischen gezo gen. (Cordus ist sonst ein glanzwürdiger Mann, aber diese Nachricht gibt er doch wohl nicht als Augenzeuge.)

o. Glasäpfel sind den vorigen ähnlich; ihre Oberhaut und selbst ihr Fleisch ist von einer glasartigen Durchsichtigkeit. Sie haben einen weinlichen Geschmak, dauern aber gar nicht lange. Man zieht sie im Koburgischen.

p. Rothe Hartlinge, von rosenrother

gen ein Ziel zu setzen, und ihr Vahn zu lenken Mittel gefunden hat, und den Gott preisen, der dieß Alles nicht zum Verhö ren, sondern zur Bildung und Erhaltung des Wahren, wie zu seiner eigenen Verherrlichung vor unsern Augen gesehen läßt. Wohlleicht gelingt es einem Menschen, eine der verderblichsten Erscheinungen, die zum Glück seltener in den heißen Sommertagen die Gemüther begleitet, auch noch unschädlicher zu machen. Ich meine die Wolkenbrüche, die unter allen atmosphärischen Gewalten am

unwiderstehlichsten und verderblichsten für uns sind. Den Verheerungen der Wolkenbrüche kann man nicht vorbeugen. Da wo ein Wolkenbruch niederfällt, richtet er große Verheerungen an; er reißt Alles mit sich fort, er zerstört Alles, wohin er fällt. Wo ein Wolkenbruch niedergegangen ist, da sturzt das Wasser in ungeheuren Strömen fort, zertrümmert die Felder, stürzt Mauern und Häuser um, überflutet und wälzt große Steinmassen über das fruchtbare Land. Wie gesagt, sie sind selten und dauern nur kurze Zeit; aber da

Farbe, äußerst hartem, aber sehr schmackhaftem Fleische und großer Dauerhaftigkeit.

q. Weinsürchen sind rund, aber nach oben zu etwas gestreift, von reinem Weingeschmacke und sehr angenehmen Geruch. Sie werden im Hessischen gezo gen.

r. Ekäpfel (? Calville) heißen so, weil sie rings umher stark hervor springende Eke haben. Sie sind sehr groß, gelb von Farbe, mit rothen Streifen und von sehr angenehmem säuerlichen Geschmace. In Hessen und Meissen werden sie häufig gezo gen.

s. Brunche oder Lauchäpfel sind länglich, von lauchgrüner Farbe und sehr zartem Fleische. In der Gegend von Marburg sind sie häufig.

t. Augustäpfel heißen Spliken in Sach sen, gehören zu den frühen Sorten, da sie schon im August reif werden. Sie haben eine gelbe Farbe und ein äußerst zartes Fleisch.

u. Rosenäpfel sehen fast wie Drafflenäpfel, nur etwas heller, aus. Sie sind noch süßer von Geschmack und kommen im Koburgischen vor.

Von Birnen führte er folgende an:

- a. Propstbirne, grün, zusammenziehend, nicht dauernd. Bei Eisleben.
- b. Spelbirne, bleichgrün, schmelzend, saftig, nicht dauernd.
- c. Kaulbirne, kugelförmig, bleichgrün, wohl schmeckend, nicht dauernd.
- d. Hanfbirne, etwas größer, bleichgrün, von demselben Geschmace.
- e. Glockenbirne, glockenförmig, gelb, sehr saftig, nicht dauernd.
- f. Königsbirne, bauchig, blaugrün, und

auf der Sonnenseite roth gesprengelt, weiß nicht von Geschmack.

- g. Klunzbirne, eben so gestaltet und gefärbt, aber etwas mehr zusammen ziehend.
- h. Bonnbirne, heißt so, weil sie aus Bonn am Rheine kommt; sie ist kugelförmig, grün und saftig.
- i. Schmalzbirne.
- k. Jungfernbirne.
- l. Hammelswanst, sehr bauchig, blaugrün und saftig, wird im Hessischen allen übrigen vorgezo gen.
- m. Löwenbirne, ist etwas zusammen ziehend.
- n. Hangelbirne, mit sehr langem Stiele.
- o. Margarethenbirne, kommen besonders in Braunschweig vor.
- p. Winterbirne.
- q. Knochenbirne.
- r. Augustbirne.
- s. Honigbirne.
- t. Muskateller.
- u. Falzgräfen.
- v. Wachsbirne.
- w. Scharbirne.
- x. Kostbirne.
- y. Eierbirne.
- z. Trinkbirne.
- aa. Aschenbirne.
- bb. Spindelbirne.
- cc. Zuberbirne.
- dd. Weibersterben.
- ee. Grauchen.
- ff. Sastbirne.
- gg. Eterlinge.
- hh. Hölspener.
- ii. Wasserbirne.

wir ihnen nicht entgegen und ihrer Gewalt nichts entgegen setzen können, so sind sie für uns weit fürchterlicher als andere Hochgewitter. Was man von der Entstehung oder Bildung derselben weiß, ist ohngefähr dieses: die ganze Atmosphäre ist überall mit Feuchtigkeiten mehr oder weniger angefüllt, so diese zerlegen sich oft sehr schnell und fallen als Regen zugleich mit dem Regen aus einer Wolke darüber herab. Die Bildung des Regens beschränkt sich dabei nicht bloß auf diese Wolke, sondern füllt die ganze

Luftmasse zwischen derselben und dem Erdboden aus; der Wasserdampf wird also in den untern Luftschichten auf die nemliche Art, wie in der Wolke, zerlegt und niedergeschlagen. Mit dem Regen aus der Wolke verbindet sich das her noch der Regen hier unten; die Masse von Wasser, die herab strömt, ist viel größer, als gewöhnlich, und es sieht aus, als ob eine Regenwolke unmittelbar auf der Erde ruhe. Dieß nennt man einen Wolkenbruch, der also kein Miß in der Wolke ist, wie man sich gewöhnlich vor

- kk. Grünlinge.
- ll. Regelbirne.
- mm. Bratbirne.
- nn. Gelbrothe.
- oo. Kruselbirne.
- pp. Klosterbirne.

Konr. Gesner, Arzt zu Zürich, † 1565, (beim Valer. Cordus), erwähnt schon der Zwergbäume, die frühe weiße Aepfel tragen, welche den Paradisäpfeln ähnlich sind.

B i r n e n.

Die frühen Birnen sind Muskateller. Unter den späten verdient die Ringelbirne den Vorzug: auch die Jungfernbirne ist sehr wohl- schmeckend. In Zürich hat man die Pfund- birne auch sehr gern, die wegen ihrer beträcht- lichen Größe und ihres außerordentlichen Wohl- geschmacks beliebt ist. Man hat Heu-, Her- ren-, Schür-, Martins- und Klausbirnen.

Conr. Heresbachii rei rusticae C. IV. Co- loniae 1570, 71, 73. Spirae 1594, 95. 1603.

Hieron. Tragus, (Kräuterbuch. Strass. 1577 fol.)

Er theilt die Aepfel nach der Zeit ihrer Reife in Johannis-, August-, und Winter- Aepfel ein. Unter den süßen Winteräpfeln gibt es große, weiße, mit rothen Flecken und Streifen, die man Schragen- oder Herrgotts- Aepfel nennt: andere sind kräusel förmig, weiß und länglich, und werden Stromelting oder Hänseäpfel genannt. Der sauren gibt es eine große Anzahl. Kohläpfel, Häuslinge, Weindäpfel, Hermetlinge, Frauenäpfel, Speir- erlinge, Strodmlinge sind die gewöhnlichsten.

Reist, sondern in der Luft zwischen der Wolke und der Erde hat sich der Wasserdampf zerlegt und fällt in Regen in Strömen herab. Diese Zerlegung erfolgt sehr schnell und Wolkenbrüche erstrecken sich bios auf den Ort des Luftkrei- ses, wo diese geschieht, und nehmen nur einen kleinen Raum ein.

Ihre Entstehung rühret von ertlichen Ursachen her, und da sie gewöhnlich von Donnerwettern begleitet wer- den, so scheint die Elektrizität Antheil daran zu haben,

B i r n e n.

Die frühen Birnen heißen Herren- oder Pfaffenbirnen. Die spätern weichen alle der Regelbirne, die wie ein Tannzapfen gestaltet, etwas herbe von Geschmack ist und vorzüglich um Hildesheim vorkommt.

Melch. Schützi übersezte 7 Bücher vom voll- ständigen Feldbau.

Praedium rusticum Caroli Stephani und Joh. Libalti 1580.

Dessen fünfzehn Bücher des verbesserten Praed. rust. sammt Georgii Warii Garten-Lust, und J. Fischarti Feldrechten. Strasburg 1588, 98. 1607, 1707.

Nicolai Bassaei plantarum seu stirpium, arborum nempe, fructuum, herbarum, lignorum etc. tam inquilinorum quam ex- liciorum. Francof. 1590.

Dazu kommen noch

Andreas Seidlers neues Gartenbüchlein, Dresden 1597.

Joh. Peschelii neue Gartenordnung. Eisles- ben 1597.

J. T. Tabernamontanus (New voll- kömmentlich Kräuterbuch. Strass. 1613 fol.), pfälzischer Leibarzt.

Derselbe führt zwanzigerlei Aepfel ohne genaue Beschreibung auf. Sie sind Johan- nisäpfel, Sommer-, Magdalenen-, Kohl-, Süß-, Süßkohl-, Wein-, Blut-, Nuachäpfel, Breitlinge, Säuerlinge, Stromlinge, Wech- erlinge, Königlingle, Schafmäuler u. s. f.

B i r n e n.

Auch dieser gibt der Regelbirne den Vor- zug. Dann aber nennt er Früh-, Lands-, Quitten-, Kragel-, Schreiben-, Winter-, Hell-

welche auch bei dem gewöhnlichen Regen mehr oder we- niger wirksam ist. Sie sind ein Beweis, was für eine große Wassermenge selbst in einem kleinen Raume des Luftkreises vorhanden ist. Die Elektrizität des Dunstkrei- ses ist bei den meisten Naturerscheinungen, besonders aber beim Donnerwetter wirksam.

Die Erregung der Elektrizität im Dunstkreise geschieht nach eben den Gesetzen, nach welchen durch die künstliche

garter, Laub-, Kiste-, Zuckerbirnen, Seidlinger und Braunklinge.

Joh. Colerus, † 1635 (Oeconomia ruralis et domestica, Witeb. 1597. 4.)

Er führt nur folgende Aepfel-Sorten an: Weitinge, Junker-, Glas-, Melonen- und ungrüße Aepfel.

B i r n e n.

Derselbe nennt außer den bei Tabernäus mortanus genannten die Zapfen-, Hasen- und Waldbirne.

Kaf. Schwenkfeld, † 1609 (Stirpium Silesiae catalogus. Lips. 1600 4.)

Er zählt die schlesischen Aepfel auf: 1) Johannisäpfel. 2) Säuerlinge. 3) Honigäpfel. 4) Weisnische, oder Weinsaueräpfel. 5) August- oder Magdalenenäpfel. 6) Bischofsäpfel. 7) Annaberger oder Herrenäpfel. 8) Quittenäpfel. 9) Rosenäpfel. 10) Preles-Aepfel. 11) Kohläpfel. 12) Zapfenäpfel. 13) Beger- oder harte Aepfel. 14) Streimlinge.

B i r n e n.

Unter diesen zählt er die Mehlbirnen, Marlen-, Junker-, Schmeer-, Wasser-, Blüt-Birnen auf.

Joh. Bauhin (Hist. plantarum universalis. Ebrod. 1650. t. 1—3).

Alle Aepfel, die er anführt, hatte er selbst gezogen, wenigstens gesehen und gekostet.

a. In der Gegend des Voikar-Landes werden die Weitinge gezogen, wovon Bauhin fünf Arten anführt. Sie sind etwas eifig mit eingedrucktem Kelche, sind schön weiß und roth, haben ein äußerst zartes, saftiges, weinsäuerliches Fleisch und dauern sehr lange. Dieselben scheinen unsere Calvillen zu seyn.

b. Zünfelsige sachte gelbrothe Aepfel von weinlichem Geschmace.

c. Weiße Hartlinge.

d. Weinäpfel oder Kreißlinge.

e. Ulmer Pfählinge sind etwas kräuselförmig, ganz weiß. Mit diesen stimmen die Linker, Hütris oder Lauchäpfel überein.

f. Kothe Bachäpfel, besonders groß, etwas sauer und zum Kochen geschikt, scheinen unsere Stettiner zu seyn.

g. Großer Paradisaepfel.

h. Sommer- und Winter-Laurich

i. Schemäpfel.

k. Züricher.

l. Langstieler u. s. f.

Auch er führt schon die *Pyrus dioica* Willd. oder *P. apetala* Münchh., den grün blühenden Aepfelbaum an, dessen schon vor ihm Conr. Gesner und Camerarius erwähnen.

B i r n e n.

Dieser führt 56 Birn-Sorten auf, die zu seiner Zeit im Elsaß, in Helvetien und Württemberg bekannt waren. Darunter kommen Hendschendbirnen vor, die wegen ihrer lederartigen Farbe und ihres Wohlgeruchs mit Handschuhen verglichen werden: ferner die Pechkugeln, Hausbirnen, Spathbrecher ic.

Französische Schriftsteller.

Joh. Ruellius, dessen Werk *de stirpium natura* 1536 Par. fol. heraus kam.

Er führt als die vorzüglichste Sorte: Courtpendu an. Dann kommen Rambour, Passepomme, Paradisaepfel, Malacré, welcher einen etwas herben Geschmak hat, Pomme d'Api und Pomme de rose. Ähnliche Sor-

tenmaschine die Elektrizität erzeugt und alle die bekannten Erscheinungen an und durch dieselbe bewirkt werden. Durch ungleiche Ermüdung und Ausdünnung oder andere Ursachen wird die Erdoberfläche, durch elektrische Vertheilung der oberen Dunstkreis elektrisirt. Zur Bildung eines Gewitters vergrößern sich hierbei die Wolken durch die Verdichtung und Anziehung der sie umgebenden Dünste, und es entstehen neue auf ähnliche Art. Wenn zwei verschiedenartig elektrisirte Körper bis zu ihrer Schlagweite ein-

ander genähert werden, so entleert ein Funke. Eben so entleert der Blitz, wenn verschieden elektrisirte Wolken einander so nahe kommen, daß eine der andern ihre Elektrizität mittheilen kann. Allemal ist der Blitz, so wie der künstlich erzeugte Funke auf der Elektrisirmaschine, von einem Knall begleitet, welcher, wie bei einem Schuß von der großen Ausdehnung und Erschütterung der Luft herrührt, und durch das mehrfache Echo, welches die großen, dichten Wolkenmassen, in einigen Gegenden die Berge wie-

ten führt auch Karl Etienne oder Stephanus, † 1564, in Praedium rusticum Paris. 1554. 12. an.

Dieselben erwähnen folgender Birnen-Gattungen: Bonchrétien ist die vorzüglichste; dann Notre Dame, S. Martin, á deux têtes, de fin or, d'estranguillon, Parmain, S. Rioules Caillon, d'eau rose, Muscadelles, Bergamottes.

Italienische Schriftsteller.

Det. Andr. Mattioli, † 1577, (Commentaria in Dioscoridem. Venet. 1560. fol.)

Er führt nur zwei Sorten Äpfel als die vorzüglichsten an: pommi apj (Pomme d'Api) und Melerose.

Andr. Cesalpini, † 1603, (De plantis. lib. 16. Flor. 1583. 4.)

Dieser nennt die frühen Äpfel pomi di San Pietro. Er hat pomi resti grossi, welsches Kochäpfel sint, aber nicht lange danern. Dagegen dauern die pomi calamini und pupini desto länger. Pomi rostaroli werden zu gleicher Zeit mit den Muskatellerbirnen reif.

Unter den Birnen führen sie folgende an: Muscatelle, Ciampoline, Ghiacciuolo, Guignole, Spinose, Roggie, Quadrane, Carovelle, Papali, San Nicolo, Durelle, Zucopé, Campana, Vernareccie, Gentili, Porcine, Sanentine, Bergamotte, Bazavareschi, Buoni Christiani.

Englischer Schriftsteller.

Joh. Gerard, Wundarzt in London, † 1607, ist der einzige, der uns von den damals gebräuchlichen Äpfelsorten in England Nach-

richt gibt. Sein Herball kam zu London 1597 heraus.

Er nennt sie 1) Pomme Water-tree. 2) Backers ditch-appletree. 3) King of apples. 4) Queen of apples (der deutsche Stromling der damaligen Zeit). 5) Summer pearmain (der deutsche Breitling). 6) Winter pearmain. 7) Dwarf appletree.

Birnen.

Außer erwähntem Joh. Gerard führt Wth. Turner († 1568. A new herball. Colln. 1568. fol.) folgende an:

Proud-pears, Watery, S. James, Royal, Quince, Burgamot, Lowsie, Catharine pear, Great-Choke, Bishops pear etc.

Spanischer Schriftsteller.

Andr. Vacuna, † 1560 (Annotationes in Dioscoridem. Lugd. 1554. 16).

Er erwähnt des Pomme d'Api als der vorzüglichsten Art. Eigenthümliche spanische Arten sind: Pomopero develdo, Meueana und Camuesa.

Vorsicht beim Beschneiden der Hochstämme.

Man beschneide im Herbst wohl unter ungünstigen Ausichten seine Zwergstämme, schneide aber durchaus nicht in dieser Jahreszeit an dem Stamme eines Hochstammes, vielweniger verwunde man ihn auf irgend eine Art beträchtlich. Alle solche unumgängliche Verwundungen verschiebe man bis zum Frühjahr, und auch da verschmiere man die Wunde sorgfältig. An Hochstämmen überhaupt künstle man so wenig, als möglich.

bergeben, vervielfältigt und zu einem majestätischen Donner verstärkt.

Nachdem man in der Lehre von der Elektricität einmal solche Entdeckungen gemacht hatte, und ein Deutscher, „Winckler“, den Blitz für eine mit dem elektrischen Funken erkannte, so war damit der Fingerzeig zur Erfindung der Blitzableiter gegeben, die nun unsere Häuser, Personen und Effekten vor der Wuth des elektrischen Strahles schützen.

Die Blitze sind also nichts andres, als natürliche elektrische Funken, und von den künstlichen durch die Electric-Maschine erzeugten nur durch ihre Größe verschieden; der Donner ist ein der Stärke des Blitzes angemessener Knall, der durch den Widerstand der gepressten Luft bewirkt wird, wie der Knall eines abgeschossenen Feuerrohrs. Der bloße Druck der Luft, wenn wir nahe genug sind, daß er uns erreichen kann, ist im Stande, uns zu überwältigen,

Kurzweil am Extra-Tisch.

Verbrechen aus Rachsucht.

Ein junger Mann war vor mehr als zehn Jahren in der Stadt Angoulême angeklagt, den Gatten einer Frau, in die er verliebt war, ermordet zu haben, und zu fünfzehn Jahren Galeerenstrafe verurtheilt worden; vorzüglich auf die Aussagen der Wittwe D. hin, die am Meisten gegen ihn sprachen. Als nun der Präsident des Gerichtshofes ihm sein Urtheil vorlas, wendete sich der Mörder mit furchtbar drohender Geberde gegen die Wittwe, und indem er den Himmel zum Zeugen seines schrecklichen Schwures anrief, sagte er: „Ich bin unschuldig und Du bist Ursache meiner Verurtheilung! Aber ich schwöre vor Gott, der mich hört, daß Du nicht sterben sollst, außer von meinen Händen.“ Alle Zuhörer überließ ein Schauer bei diesen in wildem Ingrimme ausgeflossenen Worten, und die Wittwe sank ohnmächtig zu Boden. Seitdem war eine geraume Zeit verlossen; die Vermögensumstände der unglücklichen Wittwe waren durch den Tod ihres Gatten in große Verwirrung gerathen, und sie sah sich endlich genöthigt, Alles, was sie besaß, zu verkaufen. Kaum blieb ihr so viel, um zu Angoulême einen kleinen Laden zu errichten, den sie allein hielt, und von dem sie sich dürftig ernährte. Wahrscheinlich hatte sie den Schwur des Mörders längst schon vergessen, als sich vor Kurzem zu Angoulême das Gerücht verbreitete, es seyen acht Galeerensträflinge aus dem Bagno von Rochefort entsprungen, zu deren Verfolgung die ganze Gendarmerie des Departements auf den Beinen war. Es war acht Uhr Abends, und in Angoulême, und vorzüglich in der kleinen Gasse, wo die Wittwe D. wohnte, Alles still und dunkel, als sich die Thüre ihres Ladens öffnete und heftig zugeschlagen wurde. Ein Mensch tritt in das Ladenzimmer, wo die Wittwe allein sich befand, und bleibt unbeweglich vor ihr stehen. „Was steht zu Ihren Diensten, mein Herr?“ sagt sie, ohne etwas Arges zu ahnen. „Kennst Du mich nicht mehr?“ erwiderte ihr eine furchtbare

Stimme, in der das unglückliche Weib mit Entsetzen sogleich die ganze Gefahr ihrer Lage erkennt. Sie will schreien, aber der Schrecken benimmt ihr die Stimme; sie will nach der Thüre stürzen, allein ein gewaltiger Arm hält sie fest. Eine Stunde später tritt ein Nachbar der Wittwe in den Laden und findet sie erdrosselt auf dem Boden liegen. Der Mörder wurde am folgenden Tage verhaftet, und bekannte freiwillig alle Umstände seines Verbrechens. „Nun will ich gern wieder nach dem Bagno zurückkehren,“ sagte er mit unerschütterlicher Kaltblütigkeit, „ich bin zufrieden, ich habe mich gerächt!“

Ein schwer Kranker wurde, nachdem ihn der Herr Pfarrer loci mit dem Sakramente der Delung versehen hatte, von dem Geistlichen gefragt, ob er Jesum am Kreuze kenne, und zwar in dem üblichen Ausdrücke: Paul! kennst du diesen? „D ja, fiel der Kranke ein, es ist das Himmelmmammer!“

Wie viele Gott sind? rief der erzürnte Magister Labekraut zu Steffen am Sonntage Oculi. „So fragt man nicht,“ antwortete der Knabe; denn der Kooperator hatte ihm das Unschickliche solcher Fragen auseinander gelegt und strenge verboten. Dadurch könnte man auch manch anderes Antwort ausweichen.

Ein Wirth, der halbe Nächte forttrank, und sich um Alles in der Welt kein Bier seines Kellers hätte sauer werden lassen, sprach mit seiner Gemahlin gerne in Schrifttexten. Als ihr einmal wieder der Herr Wirth zu lange nachzutrinken schien, sagte sie zu ihm: „Geh, Seypl, gehen wir einmal zu Bett; schau, morgen kannst auch wieder etliche Maß trinken.“ Er aber, der Seypl Durstig, stand gravitatisch auf und sprach: „Weib, meine Stunde ist noch nicht gekommen,“ und ging mit seinem Krüglein dem Keller zu.

In Commission bei Fr. Pustet in Regensburg. Bestellungen nehmen alle Buchhandlungen und Postämter an.

Der ganzjährige Preis ist in ganz Deutschland 2 fl. 24 kr. ohne, und 2 fl. 44 kr. S. W. mit Couvert — portofrei.