©Naturwissenschaftlicher Verein für Kärnten, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

In Velden am Westende des Wörthersees beobachtete Herr Eduard Moro am 1. März um 6 Uhr 35 Minuten ein ziemlich starkes Beben mit Rauschen und wellenförmiger Bewegung von Nordost nach Südwest.

In Gurk nahm Herr Flor. Will am 1. März um 4 Uhr 30 Minuten ein etwa 2—3 Secunden langes, schwach donnerndes Erdbeben wahr, das sich mit Rollen aus Nordwest nach Südost fortpflanzte. Dasselbe war viel schwächer als das vom 29. Jänner, jedoch so stark, dass die Möbel vibrierten und der Beobachter aus dem Schlafe geweckt wurde. Um 5 Uhr wiederholte sich das Naturereignis, jedoch noch viel schwächer.

In Metnitz beobachtete das circa fünf Secunden dauernde Erdbeben Herr Oberlehrer P. Hartmair um 5 Uhr 37 Minuten. Die Erschütterung war nur mäßig stark und von einem unterirdischen donnerartigen Getöse begleitet. Der Himmel war mäßig bewölkt, die Luftwärme 3° R. Mehrere Personen wollen auch am 28. Februar um 11 Uhr 30 Minuten nachts ein leichtes Erdbeben von etwas längerer Dauer wahrgenommen haben.

Ebenso wurde über dieses Erdbeben vom 1. März aus Stadl und Tamsweg in Steiermark berichtet.

Nach den eingelaufenen Berichten gab es also abermals ein Dislocationsbeben, welches die Erdscholle zwischen Tamsweg in Nord, Velden in Süd, Spittal in West und Gurk in Ost betraf. Am intensivsten äußerte sich in diesem Schüttergebiete das Beben in der Linie Treffen, Arriach, Radenthein, Millstatt, Spittal, Treffling, Gmünd. — In Gurk wurde auch ein Vorbeben beobachtet. Das Erdbeben war dem vom 29. Jänner l. J. ähnlich, und wahrscheinlich eine Nachwirkung desselben, hatte aber ein viel kleineres Schüttergebiet, da es in Osten nicht über die Linie Velden, Gurk und Metnitz hinausragte und auch in Süden die Draulinie nicht erreichte. Es war auch schwächer.

F. Seeland.

Ueber Obstsortenkunde (Pomologie).

Von Alfred Kohlert.

(Schluss.)

Im Nachstehenden folgt eine kurze Uebersicht über die natürlichen Familien nach Lucas mit Angaben einiger hervorragender Sorten. Die hinter den Namen stehenden Zahlen und Buch-

©Naturwissenschaftlicher Verein für Kärnten, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

staben beziehen sich auf die Eintheilung der Sorten in das Formensystem, deren Erklärung bei der Besprechung desselben folgt. Die eingeklammerten Namen sind Synonyme und die unter Anführungszeichen stehenden speciell kärntnerische Benennungen. Die Buchstaben kl., m., gr. und sgr. beziehen sich auf die Größe der Früchte.

A. Fruchtfleisch specifisch leicht, locker bis schwammartig, süßweinsteinsäuerlich und gewürzt. Formen wechselnd.

1. **Calville.** Sorten mit feinem lockeren Fleisch, erd- oder himbeerartigem Gewürz, mit unregelmäßiger, meist gerippter Form und glatter, durch reichlichen Wachsüberzug stark fettiger Schale.

a) Rother Herbst-Calvill (Himbeerapfel) V 2, c. gr., schön dunkelroth bis ins Fleisch, edel; sehr fruchtbar, in Kärnten verbreitet.

b) Gravensteiner (Blumen-C.) V 3, a. m., zart lichtgelb, leuchtendroth gestreift, stark duftend; sehr fruchtbar, in Kärnten verbreitet.

c) Weißer Winter-Calvill X 1, b. gr., der alleredelste Apfel, in guten Verhältnissen recht fruchtbar, per Stück in Wien mit 30 kr. bis 1 fl. 50 kr. bezahlt; dahin meist aus Südtirol geliefert.

2. **Schlotteräpfel.** Von sehr geringer Bedeutung. Form calvillähnlich mit stark offenem Kernhaus und glatter Schale.

a) Prinzenapfel VIII 3 b, gr., walzenförmig, rings roth gestreift; sehr fruchtbar und hervorragend spätblühend.

3. **Gulderlinge.** Fleisch feinkörnig, fester; Form oft calvillähnlich, aber sehr verschieden, Schale glatt.

a) Loskrieger (Champagner-Reinette, fürstlicher Tafelapfel), sehr regelmäßig plattrund, sehr lange haltbar, fest am Baume hängend; sehr reichtragend.

b) Boikenapfel X 1, b. gr., guter, unansehnlicher, lang dauernder Apfel; sehr fruchtbar.

4. **Rosenäpfel.** Fruchtfleisch zart locker bis schwammig, saftreich, fein rosen- oder fenchelartig gewürzt; Form sehr verschieden, oft oberhalb gerippt, Schale glatt und glänzend.

a) Weißer Astracan (Wahrer Jacobiapfel) II 3, c. m., der beste Sommerapfel, unempfindlich und sehr fruchtbar.

b) Danziger Kantapfel (Schwäbischer Rosenapfel) VI 2, b. gr., schön dunkelroth, Form calvillähnlich; sehr fruchtbar, unempfindlich.

c) Böhmer IX 2, c. m., will geschützte Lagen.

5. **Taubenäpfel.** Fleisch fein, dicht, markig; Form lang zugespitzt; Schale sehr zart, glänzend, oft fettig.

a) Rother Winter-Taubenapfel (Schön Nettchen) XI 3, b. m., gute, lang haltbare Frucht; sehr fruchtbar und unempfindlich.

b) Alantapfel (großer edler Prinzessinapfel, „Rosmariner") XII 3, c. m., vorzüglich gewürzt, duftend, lebhaft gefärbt; sehr reichlich tragend und unempfindlich.

c) Weißer Rosmarin (Tiroler R.) XII 1, c. m., hochedel, will wärmere Lagen.

©Naturwissenschaftlicher Verein für Kärnten, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

6. **Rambour** (Pfundäpfel). Fleisch grobkörnig bis hülsig; Früchte von bedeutender Größe, Schale glatt und meistens fettig.

a) Rother Cardinal (Rother Backapfel) V 2, c. sgr., ein schöner Decorations- und Strudelapfel; fruchtbar.

b) Geflammter Cardinal (Pleisner Rambour) X 3, b. sgr., ein hoher, kantiger, lebhaft gefärbter Apfel; sehr fruchtbar.

c) Kaiser Alexander VII 3, a. sgr., eine herrliche Decorationsfrucht, die in nassen Jahren aber auf dem Baume fault.

B. Fruchtfleisch specifisch schwer, edelfest, süßweinsäuerlich und fein gewürzt. Formen regelmäßig (Reinetten).

7. **Rambour-Reinetten,** vorherrschend einfärbige große Früchte mit oft unregelmäßigen Formen; Schale meistens rauh.

a) Reinette von Canada (Oesterreichische National-R., Pariser Rambour-R.) IX 1 (2), a. sgr., eine düster gefärbte, feine, sehr saftreiche Frucht; sehr fruchtbar, für gute Lagen.

b) Grünling von Rhode Island IX 1 (2), c. gr., eine unansehnliche, aber bis Juni haltbare Frucht, reichtragend und hart.

8. **Einfärbige oder Wachs-Reinetten,** vorherrschend kleine bis mittelgroße Früchte, rein gelb, selten auch geröthet, von sehr regelmäßiger Form; Schale meistens rauh.

a) Oberdiecks-Reinette IX 1, a. gr., eine feine, schöne Frucht, die leider leicht welkt; sehr fruchtbar und starkwüchsig.

b) Reinette von Breda IX 1, b. m., hochfein, goldgelb; sehr fruchtbar und unempfindlich.

c) Ananas-Reinette X 1, a. m., hochfein, länglich, goldgelb mit grünen Punkten; kleiner reichtragender Baum mit gedrungenem Wuchse.

9. **Borsdorfer Reinetten.** Kleine Früchte mit hervorragend dichtem Fleische und meist rothen Wangen; Schale bis auf einzelne Warzen glatt.

a) Edelborsdorfer (Maschanzker) X 2, a. kl., hochedel, lange aufbewahrbar; spät, aber reichtragend, für bessere Verhältnisse, in Kärnten besser als anderwärts gedeihend.

b) Steirischer Maschanzker XI 2, c. kl., sehr gut, aber nicht saftreich; sehr fruchtbar und unempfindlich, in Steiermark außerordentlich verbreitet.

c) Glanzreinette X 1 (2), b. kl., ein dem steir. Masch. in allem sehr ähnliche Frucht.

10. **Rothe Reinetten.** Früchte, deren gelbe oder grüne Grundfarbe größtentheils mit Röthe bedeckt ist; Formen sehr regelmäßig; Schale glatt.

a) Langtons Sondersgleichen V 3, a. m., guter, schöner Sommerapfel.

b) Baumanns Reinette IX 2, b. gr., feine, schöne Frucht; kräftig und fruchtbar.

c) Carmeliter-Reinette (Forellen-Reinette) X 3, a. m., feiner, schöner Apfel; fruchtbar, aber empfindlich.

©Naturwissenschaftlicher Verein für Kärnten, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

11. **Graue Reinetten.** Früchte größtentheils bis ganz mit Rost*) überzogen; Fleisch sehr saftreich und mürbe; Formen regelmäßig.

a) Graue Herbst-Reinette VI 1, b. gr., edle Frucht; in gutem Boden sehr fruchtbar.

b) Englische Spittals-Reinette IX 1, a. m., sehr gut; reichtragend aber empfindlich.

c) Parkers Pepping („Lederapfel") IX 1, c. m., gut; sehr fruchtbar und hart.

12. **Goldreinetten.** Früchte auf goldgelber Grundfarbe roth verwaschen und gestreift; Formen sehr regelmäßig; Schale infolge zahlreicher Rostfiguren und Rostpunkte rauh.

a) Winter-Goldparmäne („Goldreinette") X 3, a. gr., ein weltbekannter guter Apfel; sehr früh und reichtragend, nnempfindlich.

b) Orleans-Reinette X 3, a. m., edle, aber anspruchsvolle Sorte; reichtragend.

c) Große Casseler Reinette IX 3, c. m., ein feiner, sehr später und bis in den Sommer haltbarer Apfel von hervorragender Fruchtbarkeit.

C. Fruchtfleisch vorherrschend sauer, selten und dann wenig gezuckert oder gewürzt; Fruchtfleisch derbfest. Formen sehr verschieden.

13. **Streiflinge,** alle Sorten, die nicht in die früheren zwölf Familien gehören und roth gestreift sind.

a) Luiken (Ludwigsapfel bei Schillers Vater) V 3, c. m., ein für Württemberg sehr wertvoller Apfel, für wirtschaftliche Zwecke.

b) Großer Bohnapfel X 3, b. gr., ein vorzüglicher Mostapfel; sehr reichtragend und unempfindlich.

c) Rother Eiserapfel XI 3, c. gr., von gleichem Werte wie der vorige.

14. **Spitzäpfel,** alle einfärbigen oder deckfärbigen Sorten von bezeichneter Qualität und langer zugespitzter Form.

Diese Familie zählt sehr wenig Species und ist in Kärnten gar nicht vertreten. Alle hier so benannten Sorten gehören durchwegs besseren Familien an. Nachdem schon Dr. Diel zu den Spitzäpfeln nur geringwertige Sorten zählte, ist die Wahl dieses Namens für bessere nicht rationell.

15. **Plattäpfel,** alle plattrunden, nicht gestreiften Sorten von unter C genannter Güte.

a) Weißer Taffetapfel (Wachsapfel) IX 1 (2), c. m., ein allbekannter, guter Apfel für wirtschaftliche Zwecke; sehr fruchtbar und ziemlich unempfindlich.

b) Rother Stettiner (Zwiebelapfel) IX 2, c. gr., vorzüglicher, lang haltbarer Strudelapfel; sehr fruchtbar und unempfindlich, will aber besseren Boden.

c) Gelber Winter-Stettiner (Wellischer Brunner) IX 2, a. sgr., recht fruchtbarer Strudelapfel für bessere Böden.

---

*) Rost ist eine korkige Entartung der sonst mit Wachsschichten gegen Verdunstung geschützten Fruchtoberhaut. Die sehr beliebten Früchte („Lederäpfel") welken deshalb viel leichter, wenn sie nicht in geschlossenen, kühlen Räumen, bedeckt mit Torfmull, Sägespänen u. dgl. bis zur Lagerreife verwahrt werden.

©Naturwissenschaftlicher Verein für Kärnten, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

Nach dem im Vorstehenden Gesagten setzt eine richtige Bestimmung unbekannter Obstsorten stets die Kostprobe im Zustande voller Lagerreife voraus. Nur in sehr seltenen Fällen ist es nach dem Aeußeren allein möglich, sicher zu gehen und doch wird von den Obstsortenkennern häufig die Bestimmung nach einzelnen unreifen Früchten gefordert. Dagegen bieten die äußerlichen Merkmale, wie sie für das künstliche System als Grundlage benützt werden, recht schätzenswerte Anhaltspunkte. Es dürfte deshalb auch ein kurzer Ueberblick über dieses System nicht überflüssig erscheinen.

Dasselbe theilt sämmtliche Aepfelsorten nach der Reifezeit und nach der Form in zwölf, mit römischen Zahlen bezeichnete Classen, und zwar: I. Platte Sommeräpfel, II. runde, III. zugespitzte und IV. lange S. A., V. platte, VI. runde, VII. zugespitzte und VIII. lange Herbstäpfel, IX. platte, X. runde, XI. zugespitzte und XII. lange Winteräpfel.

Als Sommersorten werden alle angesprochen, die bis Ende September reifen und vom Baume weg genossen werden können; sie passieren in wenigen Wochen, d. h. sie verlieren den Saft, werden mehlig und faulen. Sie sind vorherrschend geringwertig und nur zum localen Consum verwendbar.

Herbstsorten sind alle, die bis Mitte November reifen, und nach zwei- bis vierwöchentlichem Abliegen genossen werden können; sie sind durchschnittlich wertvoller, mitunter sehr edel und eignen sich schon theilweise zum Export.

Die Wintersorten benöthigen nach erlangter Baumreife eines mindestens zweimonatlichen Abliegens, bis sie lagerreif werden und dauern über den Winter, einzelne Sorten bis zum Juni und Juli. Sie enthalten die wertvollsten und feinsten Sorten und geben Obst für den Welthandel.

Als platt werden jene Sorten bezeichnet, deren Höhendurchmesser — vom Stiel zum Kelch — kleiner ist, als der Breitendurchmesser, als rund jene, die nahezu gleiche Dimensionen haben, als zugespitzt solche, die sich gegen den Kelch hin verjüngern, demnach den größten Breitendurchmesser unter der Mitte haben und als lang jene mit bedeutend größerem Höhendurchmesser.

Die zwölf Classen werden nach der Färbung in je drei Ordnungen getheilt, und zwar: 1. grundfarbig, wenn bloß eine Farbe (grün oder gelb) vorkommt, 2. deckfarbig, wenn über der Grundfarbe

©Naturwissenschaftlicher Verein für Kärnten, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

Röthe in zusammenhängenden Flächen auftritt, und 3. gestreift, wenn auch rothe Streifen vorkommen.

In den näheren Beschreibungen der Sorten wird die Röthe nach dem Farbentone und den Flächenformen genauer gekennzeichnet als licht, lebhaft, lachend, trüb u. dgl.; dann geflammt, verwaschen, punktirt und sofort.

Zur Bildung von je drei Unterordnungen dient die Beschaffenheit des Kelches:

a) offener Kelch, wenn die Kelchzipfel auseinander stehen und die Röhre mit den Resten der fünf Stempel (Pistille) sichtbar ist;

b) halboffener Kelch, wo die Zipfel aufwärts gerichtet sind, ohne zusammen zu neigen und

c) geschlossener Kelch, wo diese dicht schließen.

Die Eintheilung der Sorten in diese beiden Systeme bot jedenfalls bedeutende Schwierigkeiten und war, nachdem die Früchte ein und derselben Sorte, ja selbst die eines einzigen Baumes in den maßgebenden Merkmalen oft ganz unglaublich abweichen, erst nach Beobachtung vieler Früchte und förmlicher Durchschnittsnahme mit Sicherheit möglich.

Wie der Botaniker erst dann Sicherheit in der Bestimmung unbekannter Arten erreicht, wenn er das System gut beherrscht, Uebung im Bestimmen hat und so wie diese Sicherheit mit der Anzahl der gekannten Arten wächst, so kann auch der Pomologe erst durch Fleiß und Ausdauer zur Fertigkeit und Sicherheit im Bestimmen gelangen.

Je mehr er die einzelnen Sorten bis in ihre kleinsten Eigenthümlichkeiten, die mitunter kaum beschrieben werden können, kennt, desto unabhängiger ist sein Urtheil von jenen vielen Verschiedenheiten der Früchte einer Sorte, die weniger Geübten oft große Verlegenheiten bereiten.

Häufig sind es ganz oberflächliche Anhaltspunkte, an welchen der Kenner die Echtheit der Sorten von oft äußerlich ganz ähnlichen beurtheilt, wie z. B. beim Danziger Kantapfel die grünen Adern im Fleische, beim rothen Stettiner die grüne Stielhöhle, beim Gravensteiner der auffallende Geruch.

Als ein Beispiel, wie dem Aeußeren gegenüber Vorsicht nöthig ist, können der Loskrieger, der Böhmer und der Taffetapfel gelten, welche, obwohl drei verschiedenen natürlichen Familien angehörend, doch in derselben Classe, Ordnung und Unterordnung stehen

©Naturwissenschaftlicher Verein für Kärnten, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

(IX 2, c. m.), gleichzeitig reifen, gleich lange haltbar und auch sonst sehr ähnlich sind.

Daraus ergibt sich die Nothwendigkeit, beim Bestimmen unbekannter Sorten die näheren Beschreibungen genau nachzulesen, auf welche das System hinweist.

In diesen Beschreibungen soll auch Rücksicht auf die Eigenschaften der Bäume genommen sein, namentlich auf Astbau, Größe, Wachsthumsenergie, Fruchtbarkeit und Ansprüche an Boden und Klima.

Als ein Muster für solche Beschreibungen, die umfassend, aber auch kurz und bündig sein sollen, möge die folgende gelten: Edelborsdorfer (Maschanzker) IX 2 (1), a. kl., 11—3, ✕✕! ††! ein hochedler Apfel mit sehr dichtem, feinem, gelblichweißem, saftreichen Fleisch und delicat gewürztem Geschmack. Form sehr regelmäßig, meist platt mit weiter beckenförmiger Kelchsenkung und tiefer, enger Stielhöhle. Stiel kurz und dünn. Schale grüngelb bis goldgelb mit meistens lackartiger Wange, glatt aber trocken und oft mit einzelnen Warzen bedeckt. Reift im November und dauert bis März (11—3). Als Tafelobst außerordentlich geschätzt (✕✕!), aber auch zum Dörren und zu Most hochwertig (††!), Baum sehr groß, breitkronig, spät und nur in besseren Verhältnissen (feuchtem Boden) fruchtbar; er blüht spät. Leidet in kalten, nassen oder zu trockenen Lagen an Altersschwäche; gedeiht aber in Kärnten noch sehr gut und soll hier vernünftiger Weise nicht fehlen.

Im Anhange sei es mir gestattet, die allgemeinen Ansprüche des Apfelbaumes kurz zu kennzeichnen:

Der Apfelbaum (Pyrus Malus L.) gehört in den Florenkreis der blattwechselnden Laubbäume, der sich in Europa von 46 bis 54° nördlicher Breite ausdehnt.

Der Gartenapfel, eine Rasse (Unterart) des Holzapfels, gedeiht im allgemeinen im Wintergetreideklima bei einer durchschnittlichen Jahrestemperatur von 7 bis 10° C. am besten; edlere und empfindlichere Varietäten bedürfen des Schutzes gegen Norden. Der Boden soll kräftig, reich an Mineralstoffen sein, aber nicht üppig und reich an organischen Resten, dann möglichst mächtig und frisch, d. h. weder nass und kalt, noch trocken und warm. In kalten, rauhen Lagen gedeihen nur wenige anspruchslose Sorten; in warmen dagegen, wie etwa im Weinklima, entwickelt sich in den Früchten das

©Naturwissenschaftlicher Verein für Kärnten, Austria, download unter www.biologiezentrum.at

Aroma und ihre erfrischende Säure nicht, sie werden rasch mehlig, so der Gravensteiner und rothe Stettiner in Südtirol.

Wenn es dieser Abhandlung gelungen ist, der Pomologie und dem ebenso schönen und anregenden als wirtschaftlich wichtigen Obstbaue neue Freunde zu gewinnen, ist ihr Zweck voll erreicht.

Beobachtungen an lebenden Thieren.

Von Gustav Adolf Zwanziger.

I. Zahmer Rabe.

Im Mai 1890 erhielt Thierpräparator Anton Zifferer einen im Bärenthale frisch aus dem Neste genommenen jungen Kolkraben, Corvus corax L., welcher bei guter Pflege rasch heranwuchs und in kurzer Zeit der Schrecken aller Hunde des Fürstenplatzes wurde, sowohl der dort seßhaften, als auch der denselben nur auf der Durchreise besuchenden, zu deren unumschränktem Herrn und Gebieter er sich bald aufwarf. Bekanntlich befindet sich daselbst an der Ecke der Schwarzadlergasse eine Fleischbank, in welcher unser Rabe früh morgens stets die erste Kundschaft war und sehnlich auf das Aufsperren der Ladenthüre harrte. Wurden ihm nicht bald einige rohe Fleischbrocken zugeworfen, so wusste er sich dieselben in hinterlistigster Weise schon selbst anzueignen, von denen ein Theil verspeist, ein anderer aber zu weiterem Gebrauche in die Kalkschotterhaufen, welche die dortige Marmorsäule malerisch umkränzen, versteckt wurde. Kamen nun Hunde, erschnüffelten den verborgenen Schatz und versuchten denselben mit den Pfoten zu heben, so zwickte Hans Huckebein den Vierfüßler zuerst kräftig in den Schwanz oder auch in ein Ohr, je nach der passenden Gelegenheit. Drehte sich der Angegriffene wüthend um, um seinen Feind nachdrücklich zu bestrafen, so saß ihm dieser schon auf dem Kopfe und bearbeitete von diesem sicheren Standorte aus Nase oder Ohren des unglücklichen Opfers, ob es nun groß oder klein war und welches stets, den Schwanz einklemmend und jämmerlich heulend, aber in eiligstem Laufe, den Ort seiner schmählichen Niederlage verließ. Es dauerte gewöhnlich nicht lange, bis ein zweites und auch mehrere Opfer zum größten Vergnügen der Zuseher auch nicht glimpflicher behandelt wurden. Dabei aber vermied er es dennoch, ein Auge zu treffen, da er eben kein großes Unheil hervorrufen, sondern sich nur gut unterhalten wollte. Doch hatte Huckebein auch

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Carinthia II

Jahr/Year: 1893

Band/Volume: 83

Autor(en)/Author(s): Kohlert Alfred

Artikel/Article: Über Obstsortenkunde (Pomologie)- Schluß 51-58