

Alte Apfel- und Birnennamen der Lausitz.

Von Max Miliker-Bauhen.

In dem vom Landesverband Sachsen für Obst- und Weinbau herausgegebenen Obstsorten-Verzeichnis für Sachsen (3. Auflage, Dresden 1924) befindet sich eine Karte (S. 6), welche die Obst-anbauggebiete Sachsens anschaulich darstellt. Die sächsische Oberlausitz ist hierbei den günstigsten Anbaubezirken IV (Elbtal und Nord-sächsisches Flachland) und III (Sächsisches Hügelland und Lausitzer Bergland) zugeteilt, während weite Teile Sachsens den ungünstigeren Bezirken II (Erzgebirge) und I (Vogtland) zufallen. Durch Einführung fremder, an rauberes Klima angepasster Sorten wurde der Obstbau in den letzten Jahrzehnten auch in diesen ursprünglich obstartmen Gebieten gehoben und von Jahr zu Jahr gesteigert, eine große volkswirtschaftliche Tat.

In unserem ungleich milder gelegenen Gebiete ist dagegen seit Jahrhunderten schon fleißig Obst gezogen worden. Werden doch bereits für das Jahr 1594¹⁾ nicht weniger als 20 Apfel- und 24 Birnensorten für die Lausitz genannt, Zahlen, die sich bis zur Gegenwart auf ein Mehrfaches erhöht haben.

Dieser Reichtum an Obstsorten erfährt aber seit dem Kriege eine ständige Abnahme, deren letzte Ursache in dem gesteigerten Obstverbrauch unserer Tage liegt. Dieser hat zur Folge, daß gegenüber einer Menge, oft wenig ertragreicher Sorten wenige, aber umso marktfähigere Sorten bevorzugt werden. So werden in jenem Obstsorten-Verzeichnis für das Lausitzer Tiefland 23, für das Bergland 21 Apfelsorten genannt, besonders empfohlen nur 6 Sorten (Weißer Klarapfel, Jakob Reibel, Baumanns Renette, Schöner von Boskoop, Ontario, Goldparmäne). Diese Entwicklung, die vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus durchaus zu begrüßen ist, hat naturgemäß ein Verschwinden der weitaus größten Mehrzahl alter, nicht so leistungsfähiger Sorten zur Folge.

¹⁾ Franke, J., Hortus Lusatie. Budissinae 1594. — Neu herausgegeben von der Naturwissenschaftl. Gesellschaft Jhs in Bauhen 1930 (erscheint im November) S. 187. 214.

Vorhanden wir nach der Heimat der gegenwärtig vorherrschenden Sorten, so ist ein gesteigerter Anteil des Auslandes (mehr als die Hälfte aller Sorten) festzustellen. Wenn auch in früheren Jahrhunderten bereits landfremde Äpfel und Birnen in der Lausitz kultiviert wurden, so betraf es doch immer nur wenige Sorten, die zumeist auch aus anderen deutschen Gauen stammten. Die weitaus größte Mehrzahl jener alten Sorten aber dürfte aus jahrhundertelanger Verbesserung einheimischer Wildarten hervorgegangen sein.

Da die meisten alten Äpfel- und Birnenforten in absehbarer Zeit verschwunden sein dürften, sollen wenigstens ihre Namen festgehalten werden. Handelt es sich dabei doch um reiches sprachliches Volksgut, das vor dem Schicksal spurlosen Vergehens bewahrt bleiben soll!

Somit einzelne Namen bereits vor dem Erscheinen des *Portus Rufatae* von Schriftstellern des 16. Jahrhunderts außerhalb der Lausitz veröffentlicht wurden, ist dies jeweils vermerkt worden. Dabei lag die wertvolle Arbeit von Gürtler²⁾ zugrunde.

Da es unmöglich ist, alle alten Bäume zu registrieren und alljährlich zu kontrollieren, so ist es natürlich auch ausgeschlossen, genau anzugeben, in welchem Jahre beispielsweise der letzte Kommerapfelbaum der Lausitz umgeschlagen wurde. Sodas steht jedoch fest, daß all die genannten Sorten noch sämtlich um 1900 an den genannten und zweifellos in vielen Fällen auch noch an anderen Orten existierten. Einzelne haben sich bis in die Gegenwart behauptet, von manchen gibt es im Dorfe noch einen letzten, oft riesigen Baum, viele dürften jedoch bereits vergebens zu suchen sein. Und in jedem Jahre verschwinden ihrer mehr, jene uralten Heden, auf denen schon der Großvater herumkletterte und schüttelte, während Großmutter unten fleißig aufraffte. Die ohnehin schon postlekarne Gegenwart wird immer wieder um ein Stück Romantik ärmer!

Die Namenliste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Der Verfasser gibt sich im Gegenteil der Hoffnung hin, daß sie zur Anregung weiterer Einfindungen führt, und er bittet alle Heimatfreunde um möglichst ausführliche Beschreibungen.

Er möchte auch an dieser Stelle all denen Dank sagen, die ihm bisher alte Äpfel- und Birnennamen zuführten, vor allem Herrn Kaserneninspektor Boden-Bauesen, Frau Bertha Fischer-Bauesen, Herrn Landwirt Haase-Roßbach bei Königsbrück, Herrn Oberlehrer Besch-Domnit, Herrn Lehrer Riedel-Bindenau bei Orttrand, Herrn Studienrat Dr. Wolf-Bauesen, seiner Mutter — im Verzeichnis sind sie mit B, F, H, P, R, W, M abgeführt —, sowie allen in der Liste genannten Herren. Ebenso dankt er Herrn Universitätsprofessor Dr. Schneeweis aus Prag, der bei seinem Aufenthalt in Bauesen in lebenswürdigster Weise die dem Wendischen entstammenden Namen erklärte und wertvolle Hinweise zur Deutung mancher funderbaren Sprachform gab.

Eine allgemeine Namenerklärung sowie weitere noch ausstehende Fragen und Vergleiche — u. a. auch mit den Namen der Nachbargebiete — sollen erst nach Eingang weiteren Materials zur Durchführung gelangen.

Und nun mögen die alten Sorten selbst zu Worte kommen, die so vielen Geschlechtern der Heimat Born der Lebensfreude waren!

A. Äpfel.

Bischäppl (ob Biettschäppl, *Portus Rufatae* 1594?): Äpfel mittelgroß, rund. Blüte eingedrückt, Schale weinrot. Fleisch rötlich, weich, süß. Reift im August. Laucha bei Löbau (F).

Bischöfshüte (ob Bischöfshäppl, 1594?): Äpfel groß. Schale rot mit gelbem Schimmer. Fleisch mild, vorzüglicher Geschmack. Wird erst nach Weihnachten reif. Um Königsbrück (H), Laucha bei Löbau (F).

Bitteräppl:
a) sehr klein, rund, grasgrün, sauer und bitter, wird als Schweinefutter verwendet. Großschweidnitz (Gärtnerfachschüler Siegfried Dehling), Lomnitz (P).
b) sehr klein, rund, gelb, schmeckt anfangs süß, dann aber bitter. Löbau (Gärtnerfachschüler Werner Dierke).

Butteräppl: Äpfel unter Mittelgröße. Schale anfangs grün, später gelb. Fleisch süß. Im Winter ehbar. Bindenau bei Orttrand (R).

Edäppl (*Mala angulosa*, *Edäppl* 1594): Ohorn (B).

Fliegenäppl: Äpfel klein. Schale halb grün, halb rot. Fleisch bitter. Ehbar im Winter, auch dann noch bitter-schmeckend. Bindenau bei Orttrand (R).

Gerstenäppl: Äpfel unter Mittelgröße, rund. Schale oberseits gelblichgrün, unten vom Stiel aus rote Streifen bis zur Mitte. Fleisch süß. Ehbar im September. Bindenau bei Orttrand (R).

Georgenäppl: (*Mala Dulcia rubra*, *Georgenäppl* 1594). Um Königsbrück (H).

Harträppl (*Mala Duracina*, *Hartringe* 1594). Kleinster Äpfel. Schale graugrün. Fleisch ohne besonderes Aroma. Reift im Februar-März. Um Königsbrück (H).

Papientöpfe:

Äpfel klein bis mittel, wenig länger als breit, nach der Blüte eigentümlich spitz zulaufend, loses Kerngehäuse (ein „Klaverrarsel“). Schale rot, ins Karmin gehend. Fleisch schwach rot sehr zart, süß, etwas nach Zimt schmeckend. Fruchtzeit im Oktober. Um Forst (D), Jentkisch bei Bauesen.

Herrnäppl:

Äpfel klein bis mittel, fast rund. Schale hart, gelb, auf der Sonnenseite leicht rosa angehaucht. Fleisch gelblich, angenehm süßsäuerlich. Reift im September. Bei Lausitz, in Roßbach bei Königsbrück „Herrnächäppl“. Die gleiche Sorte sah ich in diesem Herbst in Rietzen bei Hochkirch.

Jungfernäppl:

klein, rund, grün, ohne besonderes Aroma, zeitig. Lomnitz (P), früher in Grödis.

Junkeräppl (Jundherräppl 1594):

Äpfel klein. Schale hart, gelb mit roten Bächen. Fleisch gelb, würzig, nach längerem Liegen m. h. g. Im September reif. Laucha bei Löbau (F), Weissa (W), Steinigtwolmsdorf, Dürchenersdorf, Niedercunnersdorf. Ist, wenn nicht identisch, so doch sehr nahe mit dem Herrnäppl verwandt.

Rasäppl:

Äpfel mittel, rund. Schale gelb mit roten Streifen und dunklen Punkten. Fleisch süßlich ohne besonderes Aroma. Reift Ende September, Heigerzsdorf in Böhmen (Gärtnerfachschüler Rudolf Pentzschel).

Ratentöpfe:

groß und rund wie der Kopf einer Rabe, gelb mit roten Bächen, ohne besonderes Aroma, reift im Herbst. Um Bauesen, Großdubrau, Biskowitz bei Kamenz, Neßkowitz, Königswartha, Malschwitz, Demitz, Neusalza-Spremberg.

Klapperäppl (*Klapperäppl* 1594). Diese Bezeichnung tritt zuweilen auf als Sammelname für alle Apfelsorten mit großem, offenen Kerngehäuse, woran beim Schütteln die Samen leicht hörbar anschlagen (so in der Südlauß, in der West- und Mittellauß als Klepperäppl, zuweilen auch Klettscheräppl — Dürchenersdorf, Klotzschäppl — Steinigtwolmsdorf). Zuweilen führt denselben Namen folgende Sorte: Äpfel mittelgroß länglich mit vorgesogener Spitze. Schale grün, später weißlich. Ehbar im Winter. Rietzsch bei Königsbrück (M), Laucha bei Löbau (F).

Rornäppl:

a) klein, gelblich, reift zur Roggenernte. Lomnitz (P).
b) sehr groß, hochgebaut, grün, um Weihnachten gelblich, saftig, angenehm säuerlich. Malschwitz (Gärtnerfachschüler Rudolf Pippitsch).

Meläppl:

groß, grünlich, süß, im Winter ehbar. Bindenau bei Orttrand (R).

Mönchsferse, mundartlich „Minzfarisch“:

Äpfel mittelgroß, länglich, Blüte eingedrückt. Schale hart, grün mit viel Rot. Fleisch gelb, würzig, haltbar bis Ostern. Laucha b. Löbau (F), Cunewalde, Obersbach (hier auch „Minzfarisch“ — Minz = Münze), Oberriedersdorf, Seidenersdorf, Neusalza-Spremberg, Niedercunnersdorf.

Mutteräppl:

Äpfel groß. Schale gelb mit roten Streifen, fühlt sich fettig an. Fleisch bei Reife etwas mehlig, von angenehmem Geschmack. Im Oktober ehbar. Biskowitz (Jlfe Meißner).

Punschkäfen:

Äpfel mittelgroß. Schale gelblich mit vielen kleinen Punkten. Fleisch sehr sauer, wurde zu Essig verarbeitet. Roßbach bei Königsbrück (M), Oppach („Punschkäfen“). — Zum Namen bemerkt Herr Professor Dr. Schneeweis:

wendisch plončik = wilder Apfelbaum (Grundwort plóna, plonina = Ebene, unfruchtbares Feld; serbisch planina = Gebirge).

Pommeräppl:

mittelgroß, gelb, fühlt sich fettig an. Baum trug überreich. Urvater am Zaucher (Privatmann Feurich-Göda).

Schafsnasen (Weißlauß, Laucha bei Löbau), **Schoafgufsch** (Nordböhmen), **Sundeköpfe** (Bauesen, schon 1714 in Grobers „Lausitzische Merkwürdigkeiten“) als „Sundeköpfe“ erwähnt), **Schweineschnauzen** (Ohorn, Alt-Löbau) tragen ihre Namen nach der eigentümlich spitz zulaufenden Form des Apfels, der groß und länglich ist, meist ein loses Kerngehäuse, immer grüne Schale besitzt, gelegentlich schon im Oktober reift (Laucha), im allgemeinen aber erst im Januar schmackhaft wird.

Streifäppl, **Streeäppl**: (*Streifäppl* 1594) scheint auch Sammelname zu sein für Arten mit rotgestreifter Schale (so in der Weißlauß). Eine Einzelbeschreibung aus der Umgebung von Königsbrück lautet:

Äpfel mittelgroß, länglich-rund. Schale gelb mit roten Streifen. Fleisch gelblich, von angenehmem, nicht besonders betontem Geschmack. Reift spät (M).

Sißäppl, **Sißäppl**: ebenfalls eine uralte Gruppenbezeichnung für besonders süß schmeckende Arten, die mehrfach bei Schriftstellern des 16. Jahrhunderts (Bod 1551, Cordus 1561) erwähnt wird. Auch im *Portus Rufatae* treten *Mala Dulcia maiora* und *Dulcia minora*, große und kleine Süßäpfel

²⁾ Gürtler, S., Äpfelnamen aus dem 16. Jahrhundert in: Zeitschrift für Deutsche Wortforschung 12 (1910), S. 215–222. — Birnennamen aus dem 16. Jahrhundert in: Ebenda S. 248–254.

³⁾ Großer, S., Lausitzische Merkwürdigkeiten. Leipzig und Rudolstadt 1714, V. 6. S. 23 ff.

auf. Das Aussehen der Frucht ist auch heute noch neben-
sächlich, wie aus folgenden Beschreibungen ersichtlich wird:

a) Apfel mittelgroß. Schale rot mit dunkelroten Streifen.
Fleisch süß. Erbar im September. Lindenau bei Ortrand
(R), Neusalza-Spremberg.

b) Apfel mittelgroß. Schale gelb mit winzig-kleinen Fleck-
chen. Fleisch sehr süß und saftig. Schmeckt am besten nach
dem ersten Frost. Raucha bei Löbau (F), Steinigtwolmsdorf,
Seißenhennersdorf.

c) Apfel klein, rund. Schale grün. Fleisch hart, süßlich. Reift
im September. Weigersdorf (Gärtnerfachschüler Ernst
Saunisch).

W ä r r a s c h k e, der oder die:

klein bis mittelgroß, nicht besonders ansehnlich, aber von
langer Haltbarkeit, mindestens bis Ostern. Forst (D). Eine
etwas größere Art ist der „Gubener Wärraschke“ (D). — Zum
Namen bemerkt Herr Professor Schneeweis: wendisch worjesk
= Ruß, also kleine Apfelart.

W e i ß n a c h t s ä p p l: ebenfalls ein Sammelbegriff, dem lange
Haltbarkeit gewisser Arten zugrunde liegt. Bisher konnten
folgende Beschreibungen gesammelt werden:

a) grün, herb, mehlig, Romnik (P);

b) mittelgroß, rund, dunkelrot; färbt sich inwendig rot. Lin-
denau bei Ortrand (R), Großdubrau, Malischwitz, Steinigt-
wolmsdorf, Löbau, Baugen, Dürrhennersdorf, hier „Christ-
kindläppl“, weil auf den Christbaum gehängt;

c) wie unter b), jedoch herb, Raucha bei Löbau (F).

W e i ñ ä p p l: Ein sehr alter Sammelname, der bereits 1550 bei
Eber und Peucer „Weinlinge“, 1551 bei Bock „Weinapfel“
erwähnt wird. Im Hortus Lusitiae erscheinen Mala Oeno-
mela maiora, Weißsche Weinlinge; Oenomela minor, Kleine
Weinlinge, weinseurken, in Grohers „Lausitzische Merck-
würdigkeiten“ Spitz-, Kirsch- und Zeh-Weinliche. Nach den
bisher gesammelten Sorten unserer Tage bezieht sich der
Name einmal auf die Farbe des Fruchtfleisches, zum andern
auf dessen Verwendung.

a) Apfel groß. Schale dunkelrot. Fleisch hat einen bläu-
lichen Schimmer (wie blaue Weinbeeren), schmeckt vorzüg-
lich. Reift im Oktober. Um Königsbrück (H).

b) Apfel mittel, rund. Schale gelb. Fleisch weiß, zart, saftig,
süßsauerlich, wurde zu Apfelwein verwendet. Raucha bei
Löbau (F), Großdubrau.

c) Apfel mittel. Schale grün, auf der Sonnenseite rot. Fleisch
sauer, wird zu Apfelwein verwendet. Dretschken (Gärtner-
fachschüler Erik Hippe).

W e i ß e n ä p p l, Weehäppl, auch Augustäppl. „Augstöpffel“
werden 1551 bei Bock angeführt. Als Malus Augustea,
Augstäpfel(baum) treffen wir sie im Hortus Lusitiae an.
Sie werden noch heute in der Lausitz häufig kultiviert und
sind als frühe Sorte sehr beliebt.

Apfel mittelgroß. Schale gelb mit wenigen roten Streifen.
Fleisch mehlig-gelb, säuerlich. Reift um die Weizenernte.

Z i t r o n e n ä p p l:

Apfel mittelgroß. Schale gelb. Festes, wohlschmeckendes
Fleisch, Geruch und Geschmack ein wenig an Zitrone erinnernd.
Wird von den Marktfrauen im Januar auf den Baugener
Markt gebracht.

(Schluß folgt.)

welches sie hernach zu fernerer Aufmerksamkeit aufmunterte". Aus diesen Worten sehen wir, daß der Einfluß des Pietismus, der in der Schulordnung von 1770 erkennbar ist, hier das sinnlose Nachsprechen der Kernstoffe zu beiseite ließ, wenn auch hier noch manches zu wünschen übrig blieb, wie das aus der Vorchrift der Schulordnung hervorgeht, wo es heißt: „Nach diesem Vorlesen und Vorfragen werden anfänglich die Worte und hernach die Sachen in denen Worten erläutert und zwar alles soviel möglich Frageweise endlich aber die Sachen mit Sprüchen heiliger Schrift bestätigt, worzu sich dererjenigen Bücher von dem Schulmeister zu bedienen ist, welche ihm der Prediger angibt". Wie Herrlich mit den Kindern verfuhr, die ihre Sprüche nicht konnten, sagt er auch in seinem Bericht: „Versipire ich aber darunter nachlässige, denen es an Kräften nicht mangelt, dergleichen zu lernen und zu fassen, bediene ich mich folgender Methode: daß ich diejenigen nicht eher nach Hause gehen lasse, bis sie solche richtig können, oder aber: sind es wohl gar solche, die schon schreiben und geschriebenes lesen können, so mühten sich diese gefallen lassen, daß sie außer den Schulstunden zu mir kommen und die aufgegebenen wöchentlichen Sprüche aus einer Strafe ihrer Nachlässigkeit mit vorlesen und über den Wortverstand sich catechistisch lassen mißhen." Nach den in Herrlich's Bericht angegebenen Proben von Sprüchen zu urteilen, war der Umfang des Kernstoffes für die damalige Zeit noch mäßig.

Außer den Sprüchen wurden die Bücher der Bibel nach und nach auswendig gelernt. Auch hier hatte sich Herrlich einen Plan aufgestellt. In der ersten Woche sollten die Kanonischen Bücher, in der zweiten die Propheten, in der dritten die Psalmen und in der vierten die Bücher des Neuen Testaments gelernt werden. Der Zweck dieses Auswendiglernens war nach Herrlich folgender: „Dieses verschaffet bey den Kindern eine große Erleichterung zum biblischen Stellenanfragen, wenn sie die Bücher ihrer Ordnung nach auswendig wissen! Auch die lateinischen Bezeichnungen der fünf Bücher Moses wurden gelernt. Dazu gehörte auch das Auswendiglern der Sonntagsnamen. Als biblisches Geschichtsbuch wurden die biblischen Historien von Hübner benutzt und von den Kindern, die lesen konnten, selbst frageweise gelesen. Der Lehrer stellte über jede Frage neue Fragen „damit die Kinder genötigt wurden, Achtung zu geben, was sie gelesen haben". Jedes Kind mußte seine eigene biblische Geschichte haben, die etwa zehn Groschen kostete, sie konnte, wie Herrlich in einer Anmerkung schreibt „auch denen Aeltern, wenn das Kind zu Hause etwas daraus erzählt zum Nachsehen und erbaulichen Vergnügen dienen". Das Buch, das den Titel führte: „Zweimal zweihundertfünfzig ausgewählte biblische Geschichten", hatte den der pietistischen Geistesrichtung angehörenden Herrscher zu Merseburg, Johannes Hübner, zum Verfasser. Es erschien zum erstenmal im Jahre 1714 und wurde 150 Jahre lang in den Schulen gebraucht. Unter jeder Geschichte, die übrigens von Hübner frei gestaltet worden war, fanden Fragen, die so eingerichtet wurden, daß mit Worten des Textes geantwortet werden konnte. Außerdem schlossen sich daran „nützliche Lehren", welche die aus der Geschichte sich ergebenden dogmatischen oder ethischen Wahrheiten kurz zusammenfaßten. Diese wurden, wie Herrlich sagt, „bisweilen zum Muster, bisweilen zu Warnung und Erinnerung, bisweilen zum Exempel während dieser Schulstunden beobachtet". Den Schluß bildete eine sechsteilige Strophen, überschrieben: gottselige Gedanken. Diese wurde von den größeren Schülern jeweils wöchentlich auswendig gelernt und freitags in der Nachmittagsstunde angefangen. Auch das Neue Testament war in der Hand der Kinder oder sollte es wenigstens sein, ob die ganze Bibel, ist aus dem Bericht nicht ersichtlich. Die Geschichten wurden von den Kindern alle nach und nach gelesen. Einzelne hatten das Buch Strach oder die Psalmen. In der Hand der Kinder war auch der Grünwaldsche Katechismus oder wie es Herrlich nennt: das Grünwaldsche Fragebüchel. Es enthielt die Zeit der Orthodoxie, die den Hauptwert des Katechismusunterrichts auf Auswendiglern und Fragen legte. In der neuen Schulordnung dagegen wurde auf die „neue Methode" besonders geachtet, welche die „Entwicklung der Gedanken" hervorhob. Eine solche Methode aber setzte besonders vorgebildete Lehrer voraus, wie sie 1804 fast noch nirgends in der Oberlausitz auf dem Lande vorhanden waren. Daher bediente man sich der bisherigen Bücher. Hübners Historien und der Grünwaldsche Katechismus stellten an das Lehrgeschehen keine zu hohen Anforderungen.

Weil in derselben Klasse zu gleicher Zeit verschieden weit fortgeschrittene Kinder saßen, konnte sich der Lehrer nicht allen auf einmal widmen. Sie mußten also teilweise schriftlich beschäftigt werden. Außer dem Religionsunterricht erwähnt Herrlich einen Sittenunterricht, der am Nachmittag zuweilen erteilt wurde. Als Grundlage benutzte Herrlich Rambach's Schulbuch, aus dem er den Kindern zum Schluß des Nachmittagsunterrichts die nötigen Sittengesetze vorlas. Wenn es sich auch hier nicht um einen systematischen Sittenunterricht handelt, so müssen wir doch schon die Ansätze dazu anerkennen. Hören wir Herrlich selbst dazu: „Bisweilen lese ich auch aus dem Buche die nötigen Sittengesetze derer Kinder: wie sich solche zum Exempel beim Morgenaufstehen, Anziehen, Aufstehen, in der Schule, auf dem Schulwege und abends beim Schlafengehen zu verhalten haben. Auch wie man sich auf dem Kirchwege, in der Kirche und überhaupt gegen Jedermann zu betragen habe." Daß es sich aber nicht nur um bloßes Vorlesen handelte, erhebt man aus den Worten: „Nebst meinen Anmerkungen". Auch hier sehen wir die Einflüsse des Pietismus und Nationalismus, die sich bis in unser Oberlausitzer Schulwesen erstreckten. 1773 hatte der menschenfreundliche Adlige Eberhard von

Nachow, der als Stifter der Meißnischen Schulen bekannt ist, seinen „Kinderfreund". Ein Lesebuch für Landtschulen, herausgegeben. Es war wegen seines verhältnismäßig billigen Preises (einschließlich Groschen) für die Kinder bestimmt. Wenn es sich auch in der Oberlausitz wohl in keiner Landschule in der Hand der Kinder befand, so lesen wir doch in dem Herrlich'schen Bericht, daß er den Kindern gegen Ende des Nachmittagsunterrichts aus den kleinen Sprüchen, Gebeten und realistischen Stücken verschiedenes vorlas. Außerdem befand sich in seiner Hand D. Seilers Lesebuch für den Bürger und Landmann. Gemäß der Einstellung der Aufklärungszeit war Herrlich auf die Ausrottung des Aberglaubens bedacht. Er schreibt: „Aus diesen zwei Büchern wähle ich mir sehr gerne solche Stellen: zur Ausrottung und Tilgung des Aberglaubens; weil viel Aeltern noch daran eingenommen seyn und ihre Kinder damit vergiften. Zum Exempel: Von Hexen, Zauberern, Beschreyen, Geisenerfurcht, zum klugen Manne geben, Zornschilgengießerey (?), Kartenschlägerey u. dergl. dummes Zeug, B. G. Kobold, Drachen, Irrwische etc. Diese besagten Bücher geben mir eine herrliche Anweisung, wie ich solches Aberglaubenswesen den Kindern verhaßt machen, auch sie mit vernünftigen Schlüssen von diesen würdigen Autoren belehren und sie dabei auf die Religion Jesu verweisen kann, worbey ich schon vielmals versipiret habe, daß sich Alte wegen ihrer Aberglauben haben müssen vor den Kindern schämen. Zu diesem Hilfsmittel verrieb mir noch der sel. Pastor Linke ein Buch aus Leipzig wegen des Aberglaubens, welches ich auch aus meiner Cassa mit 12 Groschen bezahlet habe." Aus diesem Bericht geht hervor, daß Herrlich bereits auf moderneren Plänen wandelte als seine Kollegen um diese Zeit, wobei wir bedenken müssen, daß ihm der Unterrichtsplan hier noch keine Bestimmungen an die Hand gab.

In dem Unterricht in der deutschen Sprache war die Hauptsache das Lesenlernen, Lesen und Schreiben. In Rechtschreibung, Sprachlehre und Aufsatz in unserem Sinne war damals noch nicht zu denken. Daß man das Lesen und Schreiben als notwendige Dinge ansah, erkennt man daraus, daß danach die Abteilungen gebildet wurden, wie oben aus den Worten der Schulordnung ersichtlich ist. Unter den Büchern, die von den Kindern angeschafft werden mußten, nennt die Schulordnung das „Buchstabil-, Lese- und Lehrbüchel". Da man damals nach der Buchstabiermethode unterrichtete, im Gegensatz zu der heutigen Lauteremethode, so bedeutete das Lesenlernen für die Kinder eine furchtbare Qualerei, wenn auch nicht verkannt werden soll, daß sich damals schon Männer, wie Babelow und andere Menschenfreunde, um eine Erleichterung dieser Methode mühten. Bemerkenswert ist, daß Herrlich damals auch eine Lesemaschine benutzte. Er schreibt darüber: „Da ich nun seit 30 Jahren mit Kinderlehren mich beschäftige und jederzeit Fleiß und Eifer darinnen angewendet habe, bekam ich vor etwa zwei Jahren eine Lesemaschine zu Gesicht, die mir einigermaßen erklärt wurde. Ich vertiefte auf den Gedanken, hierzu auch durch göttliche Gnade und Segen Kräfte zu besitzen, daß ich meiner mir anvertrauten Schülern Nutzen damit verschaffen könnte. Aus dieser Absicht schrieb ich nach Leipzig und ließ mir die dazu erforderlich Buchstaben, Ziffern und Zeichen nebst einer praktischen Anweisung kommen; und alsdann ein solches Instrument durch einen Tischler sehr accurat und mechanisch perfectigen. Dieses Werk kostete mich 8 Thaler und ich mußte freudlich einen sehr großen Theil meiner Schulrezepte hierzu aufopfern. Viele sagen: „Sie schaffen nicht den Nutzen, den man sich versprache. Ich muß aber bekennen, sie verschafft in vielen Stücken guten Nutzen...". Da bei der großen Kinderszahl, die im Winter 60 betrug, die Schulstube zum Aufstellen der Lesemaschine zu klein war, hielt Herrlich eine Vergrößerung durch Herausreißen einer Lehmwand für notwendig. (Die Quellen- und Literaturangaben folgen am Schluß.)

(Fortsetzung folgt.)

Birnennamen der Lausitz.

Max Miliser = Bautzen.

Bauchkneppel:

Trücht sehr klein auf langem Stiel. Schale graugrün. Fleisch herb. Reift im Oktober. Neufalza-Premsberg (Gärtnerfachschüler Fritz Weber), in Dürrennersdorf unter dem Namen Kneppelbirne.

Muerntaschen:

Trücht groß, länglich, nach der Blüte zu klobig ähnlich einer Marktfaß. Schale rau, hart, grün. Fleisch angenehm, etwas feinig, leicht teigig werdend. Im Bautzen, Diebmen, Dretsch, Großdubrau, Brehmen, Malschwitz, Preititz, Margarellen (Wischhofswerda).

Schbernadel:

Möglichstweise ist die Südlaußner Volksbezeichnung „Birndel" für Gerstenkorn (Geschwür auf dem Lidrand des Auges) an der Namenbildung dieser Birne beteiligt.

Trücht klein, rund. Schale grünlich-sch. Fleisch fettig, süß. Reift Ende August. Gaußig (Gärtnerfachschüler Siegfried Nachliß).

Präbriel (Weiß), Gickerlinge (Sohlrad a. d. Spr., Weiersdorf, Neufalza-Premsberg), Zuckerröadn bereits 1692 in Wagners Chronik (vgl. Mustatenbirnen) erwähnt (Sohlrad a. d. Spr., Weiersdorf, Steinigtwolsmadsdorf), Geißhirtl (Bautzen, Oberriedersdorf):

Trücht mittelgroß, länglich. Schale gelb mit roten Adern, das Rot in Form von Streifen, löst sich allmählich in Gelb auf. Fleisch fettig, süß, leicht teigig (W.).

Äpfelbirnen:

Frucht klein. Schale gelblich ohne rote Backen. Fleisch saftig, später teigig, von gutem Geschmack. Reift spät. Um Königsbrück (H).

Gerberbirnen:

Frucht mittelgroß, rund. Schale raub. Fleisch saftig, süß. Reift im September. Diebmen (Gärtnerfachschüler Rudolf Bursche). Ähnlich, nur von stark zusammenziehendem Geschmack und daher meist als Koch- und Backobst verwendet in Vertsdorf bei Zittau (K).

Graumännelbirnen:

Frucht klein, länglich, nach der Blüte stark gerundet. Schale grau, rötlich. Fleisch sehr saftig. Reift im September. Ebersbach (Gärtnerfachschüler Heinz Große), Bausen, Burk. In der Weilaufis nach dem unscheinbaren Neuhäuser oft als Schenkhausbirnen u. ä. verspottet.

Griechbirnen:

mittelgroß, körnig, herb. Comnis (P), Koisch bei Königsbrück (H), sowie an vielen anderen Orten.

a) Großvaterbirnen, b) Weizenbirnen, mundartlich „Weizenborne“:

Frucht klein bis mittelgroß. Schale grünlich-gelb mit bräunlich-roten Streifen. Fleisch süß und würzig. Reift im August, hält sich nur kurze Zeit a) Koisch bei Königsbrück (H), b) Ohorn (B).

a) Eberbirnen: Eine alte Bezeichnung, die schon 1550 bei Eber und Feuer erscheint (Eberbirn), ebenso im Hortus Lusitiae 1594 als „Eberburen“ und bei Großer 1714 (Eber-Birnen).

Frucht klein bis mittelgroß, länglich-rund. Schale gelb mit roten Backen. Fleisch saftig, süß (viel von Wespen und Staren besucht!). Reift in der Eberernte. Die Art wird auch heute noch häufig kultiviert. Ich sammelte sie bisher von Comnis (P), Königsbrück, Ohorn (B), Bischofswerda, Bischof bei Kamenz (Oberlehrer Mau-Bausen), Laucha bei Eßbau (F), Ditzis, Pulsnitz.

Saferhacksche:

Frucht mittelgroß, rund, auf langem Stiel. Schale rein gelb. Fleisch weiß, von stark zusammenziehendem Geschmack, erst nach dem Teigigwerden angenehm süß. Aus diesem Grunde erhielt die der Saferbirne ähnliche Sorte den verächtlichen Beinamen. Reift Anfang September. Früher um Bischofswerda (Hofschmeißer Reiskner).

Sagelbirnen:

Frucht mittelgroß, länglich. Schale grün mit roten Backen. Fleisch bleibt monatelang sehr hart (Namel), wird erst nach dem Teigigwerden genießbar, um Weihnachten. Dürrenbrensdorf (Gärtnerfachschüler Gerhard Donath).

Sängelbirnen:

Frucht klein bis mittelgroß, länglich. Schale grün. Fleisch saftig. Zeitig reif. Vertsdorf bei Zittau (K).

Sonigbirnen:

Ähnlich wie die vorhergehende Art, nur größer und süßer: wird noch häufiger gehalten. Der Name ist ebenfalls sehr alt und kommt schon bei Valerius Cordus 1561, im Hortus Lusitiae (Pyra Mellea, Sonigburen) ebenso bei Großer (Sonig-Birnen, Herbst-Sonig-Birnen) vor.

Jakobsbirnen: Ebenfalls ein alter Name, der 1550 bei Eber und Feuer auftritt (Jakobsbirn), ebenso im Hortus Lusitiae (Pyra Jacobaena, Jacobsburen) und bei Großer (kleine und große Jacobs-Birnen).

Frucht mittelgroß. Schale gelb mit roten Backen. Fleisch saftig, von gutem Geschmack, später teigig. Sehr früh, um Jakob reif. Um Königsbrück, hier häufig Jakobsbirnen bestont (H), Laucha bei Eßbau (F), Grohdubrau, Breititz.

Johannisbirnen: Steht an der Spitze der 1714 bei Großer erwähnten 18 Birnen-Arten.

Frucht groß, lang. Schale halb rot, halb grün, mit grauen Punkten. Fleisch saftig, süß. Eßbar im Oktober. Lindenau bei Ortrand (R).

Knierschelbirnen:

Frucht mittelgroß. Schale grün, später gelb, oft fleckig. Fleisch saftig, sehr süß. Zeitig reif. Koisch bei Königsbrück (M).

Mäuslbirnen:

Frucht groß, rundlich. Schale grün. Fleisch hart, wurde als Koch- und Backobst verwendet. Reift Ende September. Vertsdorf bei Zittau (K).

Mehlbirnen:

mundartlich „Mahlborne“, schon 1540 bei Alkerus als meelbirn, im Hortus Lusitiae als „Meelburen“ aufgeführt. Die Annahme, es müsse sich bei dieser Art um besonders mehlig Sorten handeln, trifft nicht immer zu, wie aus folgenden Beschreibungen erhellt:

a) mittelgroß, mehlig, trocken, sehr bald teigig. Comnis (P), Ohorn (B), Großschweidnitz.

b) klein, rund wie ein Apfel, grünlichgelb, süß, sehr saftig, eßbar im September. Lindenau bei Ortrand (R).

Nischelbirnen: erscheint 1714 bei Großer „kleine und große Nischel-Birnen“.

Frucht mittelgroß, länglich. Schale gelb mit roten Backen. Fleisch saftig, jedoch außerordentlich stark zusammenziehend. Reift um Michaelis. Vertsdorf bei Zittau (K).

Nistbirnen:

mittelgroß, herb, teigig. Comnis (P). Diese Sorte scheint der wilden Holzbirne (Pirus communis L. ssp. Achras (Gaertn.) Wallr.) noch recht nahe zu stehen.

Muscatelbirnen: Ein sehr alter Name, der 1551 bei Bod auftritt „Muscatellerbirn“. Im Hortus Lusitiae erscheinen Pyra Muscatella, Muscatellburen. In einer Beschreibung der Lausitz, welche 1692 Joh. Esh. Wagner seiner Budissiner Chronik vorausschickte (Neues Laus. Magazin 1838, S. 205), werden ebenfalls Muscatelbirnen erwähnt. Auch heute noch wird die würzhafte Sorte in der Lausitz häufig kultiviert. Frucht klein. Schale gelb mit wenig roten Backen. Fleisch von ausgezeichnet würzigem Geschmack. Reift frühzeitig und ist sehr ertragreich.

Nelkenbirnen: mundartlich „Nassenborne“, wohl die vorhergehende Sorte. Ohorn (B), Altdöbau, Großschweidnitz. In Bischofswerda auch Jungfernbirnen genannt.

Nischelbirnen: (Nischel = verächtlicher Vulgärausdruck für Kopf.)

Frucht mittelgroß, rundlich. Schale graugrün mit schwarzen Flecken. Fleisch grob und steinig, wird erst um Ostern weich und süß. Um Pulsnitz, Burkau, Bausen.

Nettichbirne: mundartlich u. a. „Nattichborne“ (Weilaufis).

Frucht mittelgroß. Schale gelbgrün, raub. Fleisch sehr saftig, sehr schnell teigig. Reift Mitte September. Wird noch häufig in den meisten Teilen der Lausitz kultiviert.

Rosetten: Melch. Sebiz, 15 Bücher vom Feldbau (1580—98) führt S. 474 „Rosettenbirne“ auf.

Frucht mittelgroß. Schale gelb mit roten Backen. Fleisch saftig wohl schmeckend, leicht teigig. Mittelfrüh. Um Königsbrück (H).

Rotkapp:

Frucht klein. Schale grau. Fleisch blutrot, saftig, süß. Reift im August. Malschwitz (Gärtnerfachschüler Kurt Haupe). In Baruth, Breitendorf bei Eßbau Blutbirne genannt.

Schaffad:

Frucht mittelgroß. Schale gelbgrün, auf der Sonnenseite rötlich. Fleisch nicht sehr saftig, süß. Im September eßbar. Lindenau bei Ortrand (R).

Schulbirne:

mittelgroß, grün, herb. Comnis (P).

Steinbirnen: Bereits 1550 erscheinen „Steinbirn“ bei Eber und Feuer, im Hortus Lusitiae gibt es „Steinischburen“.

Frucht klein, rund. Schale grün mit kleinen schwarzen Punkten. Fleisch ohne Aroma, blieb immer hart. Wurde im Spätherbst abgenommen und nur als Kochbirne verwendet. Pulsnitz.

Tischlerbirnen:

Frucht mittelgroß. Schale gelb mit grauen Flecken. Fleisch saftig, süß. Im September eßbar. Lindenau b. Ortrand (R).

Viehbirnen:

mittelgroß, herb, als Viehfutter verwendet. Comnis (P). Auch diese Sorte scheint nur wenig von der einheimischen Holzbirne (vergl. Nistbirne) entfernt zu sein.

Würgbirnen: mundartlich „Würjer“ (Göda), „Würgborne“ (um Königsbrück), Würgbirne (Bausen, Eichenbrensdorf), „Wörzborne, Wörzengl“ (Ohorn, B), „Würgengl“ (Neusalza-Spremberg).

Frucht klein. Schale gelb. Fleisch von zusammenziehendem Geschmack, leicht teigig, gut zum Abbaden. Mittelfrüh. Diese Sorte stellt die zweite im Gebiet einheimische Wildbirne (Pirus communis L. ssp. Piraster L.) in ursprünglichem oder nur wenig verbessertem Zustande dar. Auch verwilderte Kulturformen werden häufig mit dem gleichen Namen bezeichnet.

Weinbirnen:

a) Frucht klein bis mittelgroß. Schale grau. Fleisch saftig, süß. Eßbar im September. Lindenau bei Ortrand (R).

b) Frucht klein bis mittelgroß. Schale grün, später gelb. Fleisch saftig, süß-säuerlich, mit dem Gelbfärben teigig werdend. Eßbar im September. Laucha bei Eßbau (F).

Zimtbirnen:

Frucht klein, rund. Schale grün. Fleisch saftig, angenehm nach Zimt schmeckend. Reift im September. Um Königsbrück, Weikersdorf, Breitendorf bei Eßbau.

Zipfelbirnen:

Frucht groß, länglich. Schale gelb, auf der Sonnenseite leicht gerötet. Fleisch saftig, leicht teigig. Reifte im September, ergab eine vorzügliche Kochbirne. Pulsnitz.

Zuckerbirnen:

Frucht klein. Schale grau, auf der Sonnenseite rot. Fleisch saftig, süß (viel Wespen!) Eßbar im September. Lindenau bei Ortrand (R), Laucha bei Eßbau (F).

Zwiebelbirnen:

Frucht klein, Gestalt einer Zwiebel. Fleisch ohne besonderen Wohlgeschmack. Eßbar im September. Eßbau.

Als neuer Beobachter tritt Herr Lehrer Kunze-Bausen (K) auf.

Für den Inhalt der Arbeiten sind die Herren Verfasser verantwortlich. Die Geschäftsblätter betreffende Einsendungen sind zu richten an die Geschäftsstelle der Gesellschaft: Bausen, Stiebertstraße 30, Fernruf Nr. 3773. — Druck: Bausener Laeblatt.