

Einleitung.*)

Die Wahrheit des alten deutschen Sprichworts: „In Gottes Kram sind alle Waren um Arbeit feil“ bewährt sich nirgends augenfälliger, als im Obstbau. Von den ersten Arbeiten in der Baumschule, wie von dem ersten Aussetzen auf den Standort an, verlangt der Obstbaum die nötige Pflege an Arbeit und umsichtiger Fürsorge, und wo diese fehlen, werden auch keine Resultate erzielt.

In einem großen Teile unseres deutschen Vaterlandes befindet sich die Obstkultur noch in einem traurigen Zustande, und wenn auch speziell im Königreich Sachsen in den letzten Jahren Fortschritte gemacht worden sind, so wird doch unbestritten bleiben müssen, daß noch viel geschehen muß, wenn der Obstbau einen regelmäßig wiederkehrenden Nutzen bringen soll. Bis vor kurzer Zeit hat man meist die Obstbäume ohne die geziemende Sorgfalt angepflanzt und dann ihrem Schicksal überlassen; man hat angenommen, der Baum, wenn er recht angewachsen sei, müsse für sich selbst sorgen und jedes Jahr reiche Ernte bringen. Blieben letztere aus, war man ungehalten und bedachte nicht, daß man ohne Arbeit nichts verlangen könne, daß man pflanzen und pflegen müsse, um ernten zu können. Man hat sich um die Bäume beinahe gar nicht bekümmert, hat weder einen Baumschnitt, ein Ausputzen und Reinigen der mit Moos und Flechten bedeckten Stämme, und ein Beseitigen der darauf wuchernden Schmarotzer, noch gar eine entsprechende Düngung vorgenommen, während die oberflächlichste Beobachtung den Baumzüchter überzeugen konnte, daß die meisten Obstbäume an Nahrungsmangel leiden, da sie infolge des noch so vielfach üblichen allzuengen Baumjages die im Boden enthaltenen Nährstoffe zu schnell auffaugen und verbrauchen. Wo diese Nährstoffe fehlen und nicht durch menschlichen Fleiß ersetzt werden, werden auch die günstigste Lage, der sorgsamste Schnitt nicht ein kräftiges Wachstum und eine geregelte dauernde Tragbarkeit hervorbringen vermögen. Man hört dann über Ausarten, Zurückgehen, Unfruchtbarkeit gewisser Obstsorten klagen und man übersieht ganz, daß die geminderte Fruchtbarkeit nicht so sehr an den Bäumen, als an dem erschöpften Boden ihres Standortes, an der fehlenden Pflege liegt.

*) Anmerkung der Redaktion. Am Schlusse der Beschreibungen von den 75 Apfelorten des Normal-Obstsortimentes für das Königreich Sachsen wird Titelblatt, Inhaltsverzeichnis und die Ausführung der gebräuchlichsten Systeme zur Unterscheidung der verschiedenen Sorten beigegeben werden, auch wird für diese Obstbeschreibungen ein besonderer Bogen benutzt, so daß es den geehrten Empfängern der Zeitschrift möglich ist, dieselben besonders binden zu lassen.

Der denkende und fleißige Züchter, welcher in der Pflege seiner Obstbäume seine Freude hat und für deren Gedeihen auch Opfer bringen will, welche sich immer reichlich lohnen, wird aber auch die Erfahrung gemacht haben, daß alle Pflege, alle Mühen umsonst sein werden, sobald nicht die richtigen Sorten gepflanzt werden. Selbst unter den minder günstigen klimatischen und Bodenverhältnissen können bei richtiger Sortenauswahl noch die relativ höchsten Erträge erzielt und namentlich im Durchschnitt mäßige Mittelenernten von den Bäumen gewonnen werden, und dies ist, nach der einmütigen Ansicht aller erfahrenen Pomologen, das Ideal des rationellen Obstbaues.

Mit Recht kann deshalb die Sortenkenntnis als das Fundament des rationellen Obstbaues hingestellt werden, und da bei der Praxis der Obstkultur die Erfahrung als bester Lehrmeister erkannt werden muß, konnte es, um für das Königreich Sachsen einen rationellen Obstbau zu fördern, zuerst nur auf die Frage ankommen: **Welche Obstsorten können für die verschiedenen Lagen und Bodenverhältnisse zum allgemeinen Anbau in Sachsen empfohlen werden?**

Diese Frage ist von einer vom Vorstande des Landes-Obstbauvereins dazu berufenen Kommission beantwortet worden. Es sind die verschiedenen Lagen und Bodenverhältnisse berücksichtigt und 75 Apfel-, 75 Birnen-, 25 Kirschen-, 25 Pflaumen-, 5 Aprikosen- und 10 Pfirsich-Sorten aus der großen Zahl der bekannten Obstsorten ausgewählt worden, welche für alle klimatischen und Bodenverhältnisse genügend Auswahl bieten, und sei hierzu noch bemerkt, daß die für den Markt gesuchtesten Sorten durch Fettdruck der Namen noch besonders hervorgehoben werden sollen. Notwendig erscheint aber noch für den größeren Kreis der Obstzüchter zu dem für das Königreich Sachsen gewählten Normal-Obstsortimente Durchschnittszeichnungen der Früchte mit detaillierten Beschreibungen und Angaben über Boden, Lage, Unterlage, Schnitt, wirtschaftlichen Wert, Reifezeit u. von jeder Obstsorte zu geben, um es jedem Obstzüchter zu ermöglichen, die richtige Wahl zu treffen, wie auch die richtige Benennung der von ihm bisher angebauten oder neu bezogenen Sorten mit Sicherheit feststellen zu können.

Die Reihenfolge des Normal-Obstsortiments wird festgehalten werden und bitten wir unsere Leser und selbst die erfahrenen Praktiker unter denselben, die hiernach folgenden Beschreibungen u. nicht hochmütig zu überschlagen, noch für überflüssig zu halten, denn der Zweck der Bestimmung

des Normal-Obstfortiments für das Königreich Sachsen ist der, daß zuerst das Fundament des rationellen Obstbaues begründet werde und durch richtige Sortenwahl die Freude am Obstbau geweckt, der Obstbau selbst gefördert werde. Durch praktische Winke und Belehrungen, wie solche bei

der Beschreibung der einzelnen Sorten folgen werden, hoffen wir mit Anführung der Einheiten des Charakteristischen jeder Obstsorte das Ganze einer Lehre zu bieten, welche dahin führen muß, das Normal-Obstfortiment für Sachsen zu allgemeiner Kenntnis zu bringen.

A. Äpfel.

Pyrus Malus.

Im Königreich Sachsen wird der Apfelbaum in den Gärten, an Feldrändern und zur Straßenbepflanzung seine passendste Verwendung in hochstämmiger Form finden. Am Mauerspazier gedeiht er weniger gut und die Früchte sind zu sehr dem Sonnenbrand ausgesetzt und bleiben an Umfang und Güte weit hinter denen des Hochstammes zurück. Es machen einzelne Sorten davon eine Ausnahme, und wird es bei jeder Sorte, welche am Spalier gezogen werden kann (z. B. roter und weißer Kalvill u.), besonders erwähnt werden.

Man veredelt den Apfelbaum auf Wildling *P. M. sylvestris* Mill., auf Doucin (Splittapfel) *P. M. praecox* und Paradiesapfel *P. M. paradisiaca*, und bedingt die Unterlage bei der Veredlung die spätere Verwendung des Baumes. Sollen Hochstämme gezogen werden, muß ausschließlich die Veredlung auf Wildling angewendet werden, und in dieser Form wird der Apfelbaum der geeignetste für den Baumgarten und läßt sich ebenso im Felde und zur Bepflanzung der Straßen verwenden, wo er reichliche Ernten liefert. — Sollen Palmetten- und Pyramidenform gezogen werden, muß Doucin als Unterlage genommen werden und ist der Wildling ganz ungeeignet. Die auf Doucin veredelten Bäume eignen sich als Palmette und Pyramide für jede Bodenart, entwickeln weit mehr Triebkraft und bieten den Vorteil, auf dieser Unterlage weit früher in Ertrag zu kommen. Diese auf erfahrungsmäßige Beobachtung und Thatsache begründete Lehre wird in Deutschland noch viel zu wenig beachtet und in vielen Baumschulen wird jeder auf Wildling veredelte Baum, welcher zu einem Hochstamm ungeeignet ist, als Pyramide, Spindel u. abgegeben, und hierin liegt der Grund, wenn viele Gartenbesitzer alle ihre Bemühungen mit der Zucht von Apfelzwergebäumen vereitelt sehen, weil sie sich derartiger auf Wildlinge veredelter Bäume bedienen und die Klage über die geringe Fruchtbarkeit in dieser Form kultivierter Bäume nicht ausbleiben kann. — Für alle kleinen Formen, wie wagrechte Cordons, Kesselbäumchen u., sowie für die zur Topfkultur bestimmten

Apfelbäume ist der Paradiesapfel die einzige geeignete Unterlage und auf dieser Unterlage erzielt man die größten und besten Früchte. Nicht genug kann deshalb der wagrechte Cordon für den Apfelbaum empfohlen werden, es ist die einfachste, die am leichtesten zu behandelnde, ergiebigste und einträglichste Form und können die Verehrer schöner Äpfel nicht rascher zum Ziele kommen, als wenn sie alle Rabatten ihrer Gärten mit derartigen Cordons einfassen und sich mit der gleichzeitigen Zierde des Gartens einen Nutzen schaffen.

Der Apfelbaum gedeiht in weiten Thalgegenden am besten, wo er einen mehr freien Standort hat. In feuchten, eingeschlossenen Lagen reißt das Holz häufig nicht aus und geht im Winter dann durch Frost leicht zu Grunde. Auch auf Abhängen gegen West, Ost und Nord gerichtet gepflanzt und nur geschützt gegen die direkte Einwirkung der scharfen Nordwinde, ist ein geeigneter Standort für Apfelbäume, während er dagegen auf nach Süden gerichteten Abhängen nicht die zu seinem Gedeihen nötige Bodenfeuchtigkeit findet.

Ist auch der Apfelbaum nicht so eigen auf den Boden, als der Birnbaum, so will er doch einen fruchtbaren, tiefgründigen, mäßig feuchten, das Wasser durchlassenden Boden, wenn er seine volle Tragbarkeit entwickeln soll. Während es, wie wir in Nachfolgendem sehen werden, noch Sorten giebt, die auch auf trockenem Boden noch leidlich gute Ernten geben, giebt es andererseits auch solche, welche auf trockenem Boden nicht den ihnen eigenen Wohlgeschmack erhalten, wenig oder gar nichts tragen, die Blüten vielmehr gleich nach der Blütezeit taub abfallen, auch die angelegten Früchte vor ihrer Reifezeit fallen lassen.

In eigentlich nassem Boden kommt der Apfelbaum aber auch nicht fort, er leidet auf Boden mit undurchlassendem thonigen Untergrund und stauender Masse an der Krebskrankheit. Ein milder Lehm- oder nicht zu strenger kalkreicher Thonboden sind ihm am zusagendsten.

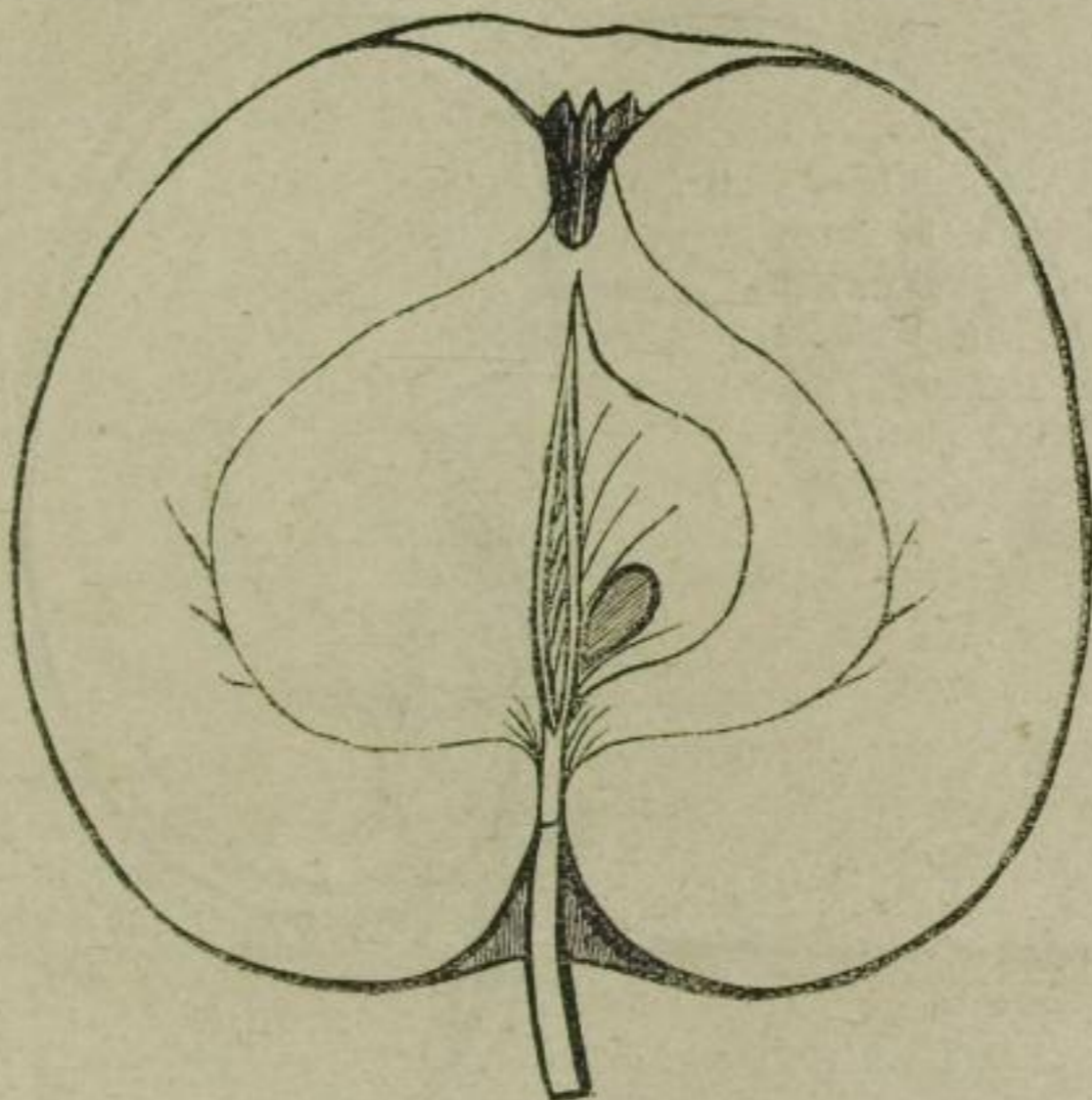
Obstsortenbeschreibung.

Zum Anbau für kalte Lagen geeignet; hierunter sind die den Winden ausgesetzten Gebirgslagen verstanden, soweit noch Wintergetreide mit Erfolg angebaut werden kann und kein zu felsiger Untergrund ist.

Für trockenen Boden:

1. Weißer Astracan.

D'sP. No. 2 B. 1, IllH. No. 28, D'sOK. No. 1.*)



Weißer Astracan.

Rosenäpfel, II. (I.) 3c. **†.

Heimat: Jedenfalls aus Rußland stammend, ist derselbe jetzt in Deutschland sehr verbreitet und wurde in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier 1874 zum Anbau empfohlen.

Synonyme: Astracaner Sommer-Apfel. Russischer Eis-Apfel. Citad-Apfel, Glace de moscovie, Pomme transparente.

Gestalt: Mittelform, circa 70 mm breite, 60 mm hohe, rund gebaute Frucht. Bauch sitzt unter der Mitte, nach der Blüte etwas zugespitzt, nach dem Stiele zu mehr abgeplattet.

*) Abkürzungen: DeP. = Deutsche Pomologie von Lauche. B. = Band. IllH. = Illustriertes Handbuch der Obstkunde von F. Zahn, Ed. Lukas und J. G. C. Oberdieck. D'sOK. = Dürfeld's Obstkabinett. Die Nummern geben die Stelle an, wo diese Sorten in den betr. Werken beschrieben oder abgebildet sind. Während die Familien des von Dr. Lukas verbesserten Diel'schen Systems (natürliche Systeme) gedruckt unter jede Obstsorte gesetzt sind, sind dagegen die Klassen des künstlichen Systems durch römische, die Ordnungen durch arabische Zahlen und die Unterordnungen durch lateinische Buchstaben bezeichnet. * = Tafelfrucht, die Verdoppelung des Zeichens deutet den höheren Wert dafür an. † = Wirtschaftsf Frucht, die Verdoppelung des Zeichens deutet den höheren Wert dafür an.

Kelch: Geschlossen, mit langgespitzten wolligen Blättchen in wenig flacher Einsenkung, mit einigen Falten umgeben, welche sich flach, oft kaum merklich über die Frucht verbreiten. Mitunter sind noch kleine Fleischbeulen neben dem Kelche.

Stiel: Über die Frucht hinausgehend, mittel-lang, oft fleischig, weißwollig in flacher, mit Krost bekleideter Einsenkung.

Schale: Fein, erst grünweißlich, dann strohgelb, auf der Sonnenseite rot gestreift, oft auch schwach gerötet. Mitunter finden sich cicatierende, außen gelbgrün durchscheinende, dem Eise ähnliche Stellen. Weißliche, feine, zahlreiche Punkte sind charakteristisches Merkmal. Der Geruch ist schwach erdbeerartig.

Fleisch: Weich, hochfein, saftig und schneeweiß, von weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: Hohlschig mit großen Fächern, ovale, langgespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Reift Ende Juli, in höheren Lagen Anfang August, hält sich 3-4

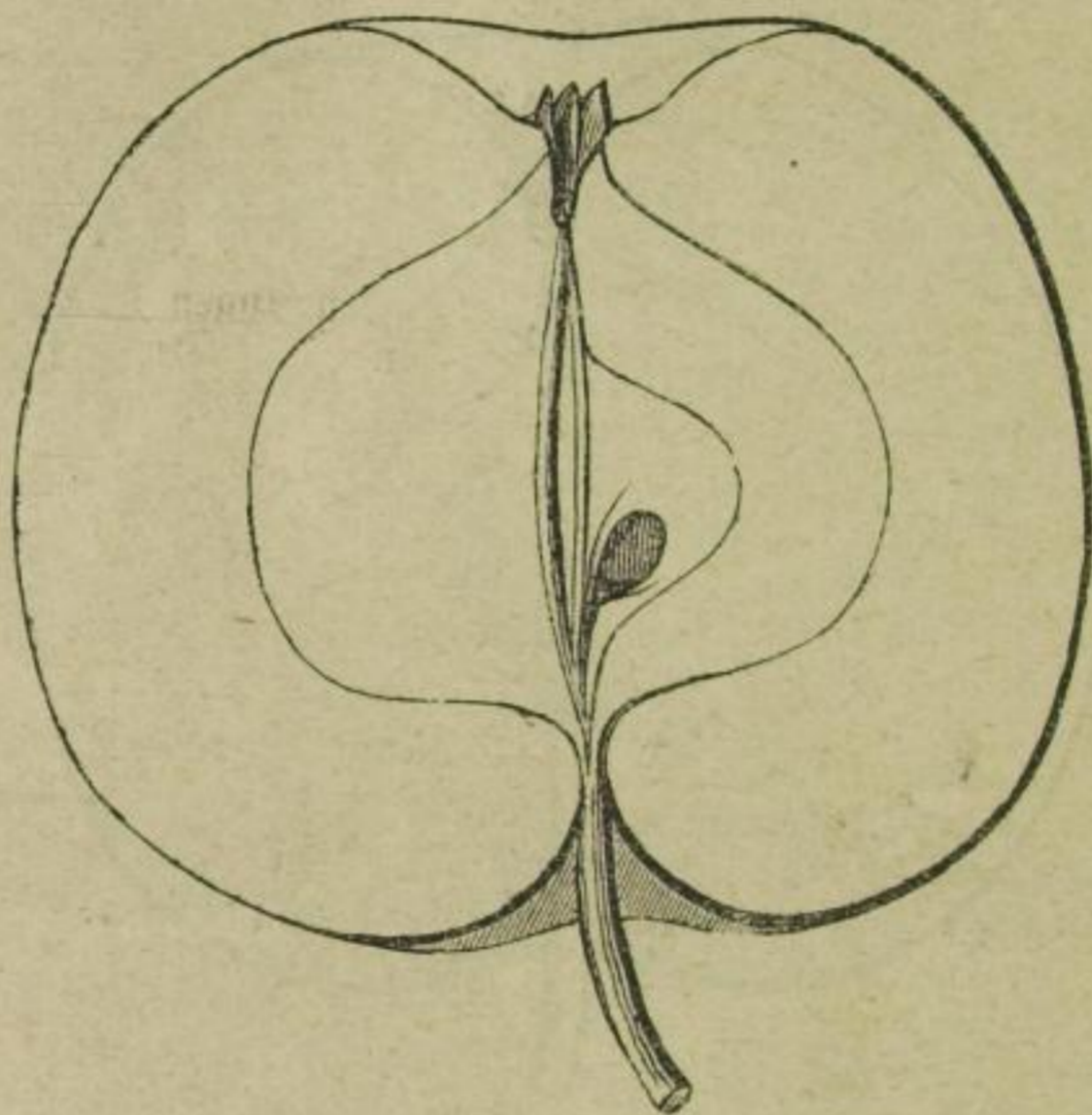
Wochen und ist als früheste Marktfrucht, wie für die Tafel sehr geschätzt. Frucht ist vor der Reife zu pflücken.

Eigenschaften des Baumes: In jedem Boden, selbst in rauhen Lagen gut gedeihend, wächst der Baum lebhaft, bildet eine breite,

kugelförmige Krone und trägt sehr bald. Die große weiße Blüte erscheint sehr bald, ist aber nicht empfindlich. Als Cordon und Pyramide zwar rasch gedeihend und tragbar, ist Hochstamm doch vorzuziehen, auch für Straßenpflanzung geeignet.

2. Langton's Sondersgleichen.

D'eP. No. 48, IllH. No. 141, D'sOK. No. 2.



Langton's Sondersgleichen.

Note Reinette, V. 3a. *††.

Heimat: Aus England stammend, ist er in Deutschland seit 1809 durch Diel bekannt und viel verbreitet. In der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier wurde er 1874 zu allgemeinem Anbau empfohlen.

Synonyme: Nonesuch.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 70—80 mm breite, 60—65 mm hohe Frucht, plattrund. Der Bauch sitzt in der Mitte, nach Kelch und Stiel gleichmäßig abnehmend.

Kelch: Offen oder halboffen, mit ziemlich breiten, langen, grünen, wolligen Blättchen, aufrechtstehend, mit nach außen gebogener Spitze, in breiter, mehr flacher Einsenkung und mit feinen, kaum bemerkbaren Falten umgeben.

Stiel: Holzig, braun und dünn, über die Frucht hinausragend, in mäßig tiefer, fein berosteter Einsenkung.

Schale: Glänzend, glatt, beduftet, vom Baume grünlich gelb, später lagerreif goldgelb, die ganze Frucht marmoriert und noch vollständig mit leb-

haften, karmesinroten Streifen bedeckt, welche mit Flammen wechseln. Punkte wenig bemerkbar.

Fleisch: Weiß, mürbe, mehr grobzellig, saftreich, unter der Schale und um Kernhaus schwach gerötet, von weinsäuerlichem, gewürzhaftem Geschmack.

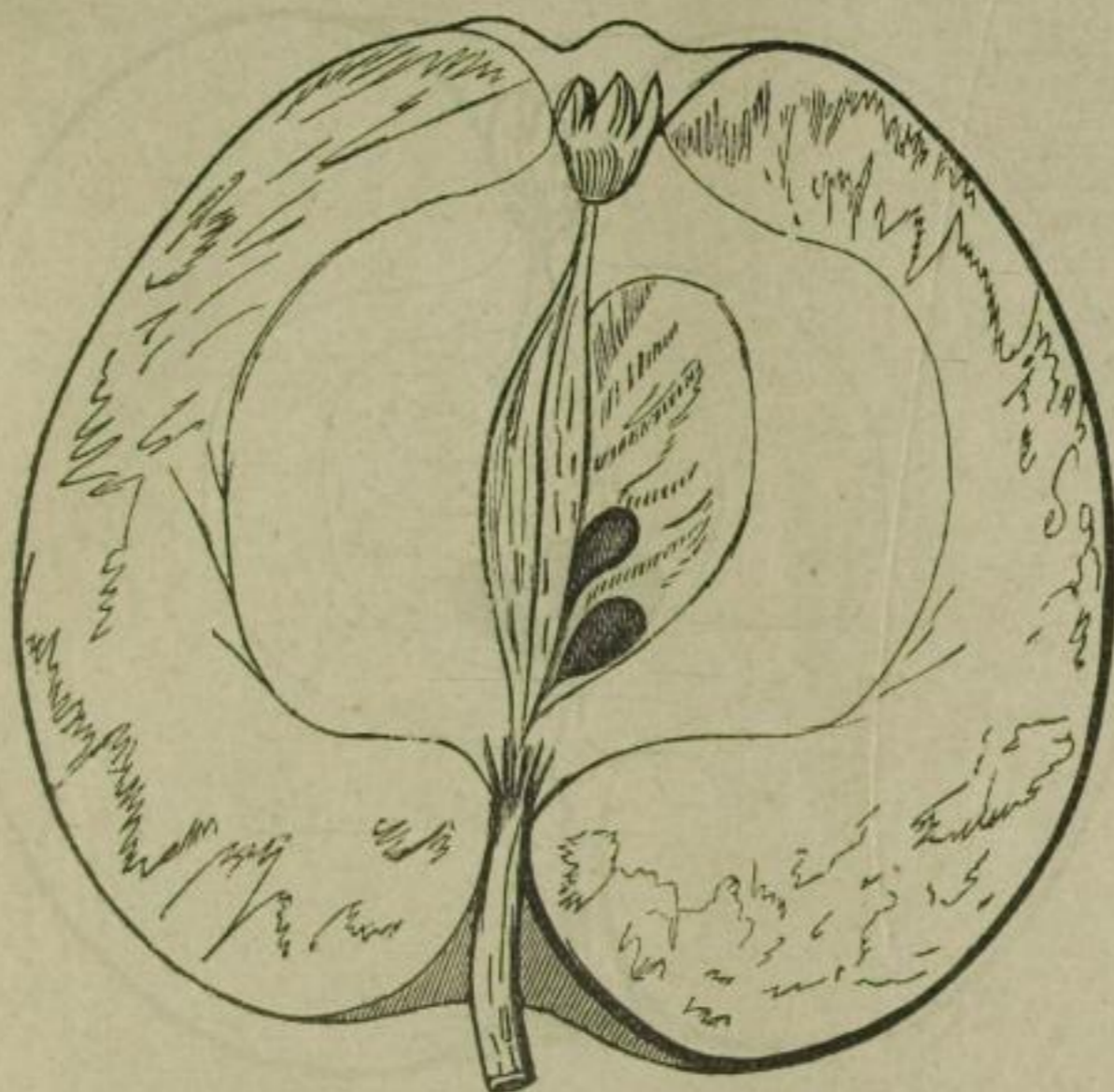
Kernhaus: Hohlschig, kleine, festgeschlossene Fächer, mit rundovalen, kurz gespitzten Samen.

Reife und Nutzung: Verkäufliche Frucht auf dem Marke, ist für die Wirtschaft sehr geschätzt, für die Tafel zweiten Ranges; sie reift im Oktober und hält sich bis Mitte November.

Eigenschaften des Baumes: In jedem Boden, selbst in rauhen Lagen gut gedeihend, wächst er lebhaft, bildet hochkugelige Krone, ist sehr tragbar und gar nicht empfindlich, verdient deshalb häufige Anpflanzung in rauhen Lagen, und wurde vom deutschen Pomologen-Verein unter die 50 Sorten, welche besonders zu empfehlen sind, aufgenommen. Als Hochstamm, auch für Straßenpflanzungen geeignet, wie auch als Cordon und Pyramide gleich gut gedeihend.

3. Roter Herbst-Kalvill.

DeP. No. 6 B. 1, IIIH. No. 5, D'sOK. No. 3.



Roter Herbst-Kalvill.

Kalvill, V. 2c. *††.

Heimat: Eine der ältesten Sorten, aus Frankreich stammend, welche in Deutschland allgemein verbreitet ist und schon 1857 in der Versammlung Deutscher Pomologen zu Gotha zur Anpflanzung empfohlen wurde.

Synonyme: Himbeerapfel. Edellönig. Roter Paradiesapfel. Klapperapfel. Französischer Herbst-Kalvill.

Gestalt: Mittelgroße, circa 75 mm breite und 70 mm hohe Frucht. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele zu, flacht sich nach unten platt ab und ist nach dem Kelche zu mehr gespißt.

Kelch: Halb offen oder geschlossen, mit langen, grünen wolligen Blättchen; Kelcheinsenkung ist flach mit meist fünf größeren und außerdem noch kleineren Falten umgeben, welche über den Rand treten und sich bemerkbar über die ganze Frucht hinziehen.

Stiel: Dünn, grün, über die Frucht hervorragend. Stieleinsenkung sternartig, hell abstechend berostet.

Schale: Fein und glatt, im Liegen einen Fettglanz annehmend, und auch sich fettig anführend, dunkelblutrot, auf der Sonnenseite schwarz purpurrot überzogen. Punkte rostfarben,

zerstreut, auch schwärzliche Regensflecke kommen einzeln vor.

Fleisch: Weiß, nach dem Rande zu von dem Kernhaus an mehr oder weniger rosenrot, marmoriert, locker, fein, saftreich, von angenehmem, gewürzhaftem, etwas weinsäuerlichem Geschmacke.

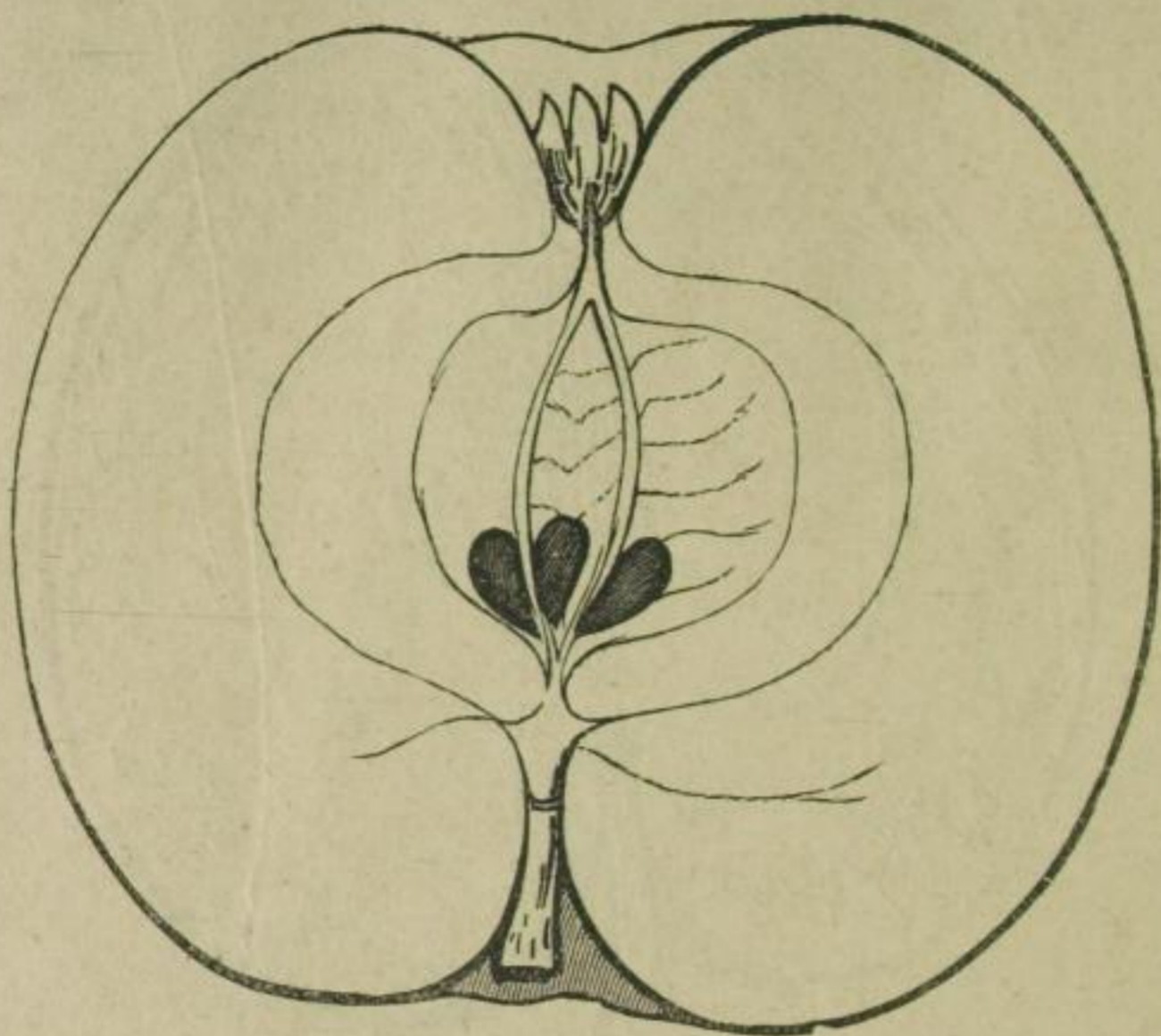
Kernhaus: Hohlschiffig, Fächer weit geöffnet und groß, mit rund ovalen, lang zugespitzten Samen, welche oft lose liegen, daß beim Schütteln des Apfels ein Klappern zu hören ist, daher auch Klapperapfel in einzelnen Gegenden genannt.

Reife: Als Wirtschaftsapfel (gibt ein prächtig aussehendes Dörrprodukt) und selbst noch für die Tafel von großem Wert, reift er anfangs Oktober und hält sich, wenn rechtzeitig, nicht zu früh abgenommen, bis Januar.

Eigenschaften des Baumes: Gedeiht in allen Lagen, wenn der Boden nicht zu trocken ist, vorzuziehen ist aber geschützte Lage, namentlich in Hausgärten. Er wächst lebhaft, bildet runde Krone, aufwärts strebend, und ist früh und reich tragbar. Als Pyramide ist er besonders als reich tragend empfehlenswert und zur Topfkultur neuerdings als geeignet hervorzuheben, wie er als Spalierbaum wohl kaum von einer anderen Apfelsorte übertroffen werden wird.

4. Geflammtter weißer Cardinal.

DeP. No. 8 B. 1, IllH. No. 209 u. 181, D'sOK. No. 4.



Geflammtter weißer Cardinal.

Rambour, VI. 2 (3) a. *††.

Heimat: Als alte deutsche Frucht in Deutschland längst bekannt, ist er, seitdem er in der 3. Versammlung Deutscher Pomologen zu Berlin 1860 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen worden ist, wohl zu den meist verbreiteten Sorten zu zählen.

Synonyme: Pleißner Sommer-Rambour, Großer Schlosserapfel. Bürgerherrenapfel. Weißener Gerstenapfel. Kontorapfel. Ulmerapfel. Himmelhahn (im Erzgebirge).

Gestalt: Großer, circa 90 mm breiter und 80 mm hoher Apfel von sehr veränderlicher Form. Nach dem Kelche zu mehr verjüngend, nach dem Stiel mehr plattrund, sitzt der Bauch in der Mitte, oft, wenn nicht zumeist, ist die Form unregelmäßig, daß beide Hälften verschieden hoch und ungleich sind.

Kelch: Halb offen oder geschlossen, mit grünen, ziemlich breiten, wolligen Blättchen, mit aufrecht nach innen gebogenen Spitzen. Die sich kalvillartig über die ganze Frucht hinziehenden flachen Rippen reichen bis in die wenig tiefe, weite Kelcheinlenkung hinein.

Stiel: Kurz, dick, selten über die mäßig tiefe, mehr enge und strahlig berostete Stieleinlenkung hervorragend.

Schale: Glatt, fein, wenig fettig, vom Baume grünlich-, lagerreif hellgelb, auf der Sonnenseite lebhaft rot geflammt; Rostfiguren und Punkte selten und wenig bemerklich.

Fleisch: Weiß, locker, saftig, von weinsäuerlichem, gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: Hohlschig, mit offenen, sehr geräumigen Fächern, mit rundovalen, spizen, vollkommen ausgebildeten Samen.

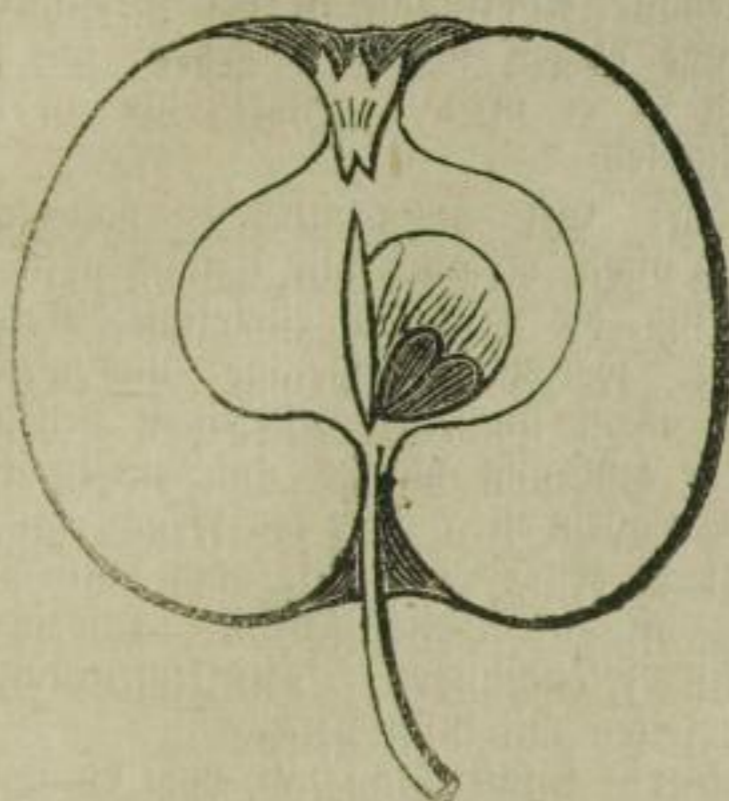
Reife und Nutzung: Als Tafel- und Wirtschaftsapfel (zum Mosten und Dörren) sehr wertvolle Frucht, die im Oktober reift, rechtzeitig abgenommen bis zum Frühjahr haltbar ist.

Eigenschaften des Baumes: In allen Lagen und jedem Boden gut gedeihend, wächst er kräftig, bildet große, runde Kronen mit horizontalen abstehenden Ästen, ist früh und sehr tragbar und als Hoch- und Zwergstamm in allen Formen mit Erfolg zu ziehen.

Ähnlich im äußeren der Frucht ist der Gravensteiner, der auch oft mit dem geflammten weißen Cardinal verwechselt wird.

5. Kleiner Langstiel.

IIIH. No. 79, D'sOK. No. 5.



Kleiner Langstiel.

Plattäpfel, IX. 1 (2) b. *††.

Heimat: In der Provinz Sachsen, besonders in der Gegend von Halle a. d. Saale als „Blauchwanz“ bekannt, und wird allgemein dort wegen seiner Schönheit, langer Dauer und reicher Tragbarkeit dem Borsdorfer gleich geschätzt.

Synonyme: Bedufteter Langstiel. Blauchwanz.

Gestalt: Von der Größe eines mittelgroßen Borsdorfer, regelmäßiger, plattrunder Form. Der Bauch sitzt in der Mitte und als wahrer Plattäpfel, beide Wölbungen gleich gerundet.

Kelch: Geschlossen oder halboffen, Blättchen aufgerichtet, mit zurückgeschlagenen Spitzen, in regelmäßiger, platter, tiefer, ausgeschweifeter Einsenkung.

Stiel: In tiefer, trichterförmiger, grünbleibender, roststrahliger Höhle ist der $3\frac{1}{2}$ bis $4\frac{1}{2}$ cm lange und dünne Stiel besonders charakteristisch.

Schale: Zart, glatt, sehr fein, am Baume blau beduftet, hellgrün, später zitronengelb, wobei oft die Sonnenseite und namentlich die untere Seite mit einem schönen, matten Rot verwaschen ist, was jedoch bei beschatteten Früchten ganz fehlt. Weißliche Schalenpunkte kommen einzeln, Rostpunkte dagegen selten vor und sind die Punkte im Rot dunkelrot umkreist.

Fleisch: Saftreich, weiß, von süßweinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: Geschlossen und klein, mit nicht selten hohler Axe, viele schöne Kerne enthaltend.

Reife und Nutzung: November bis Mai ohne zu welken. Zierlicher, recht guter Tafeläpfel, gute Markfrucht, auch zu Most wie zum Dörren als ganze Frucht vorzüglich.

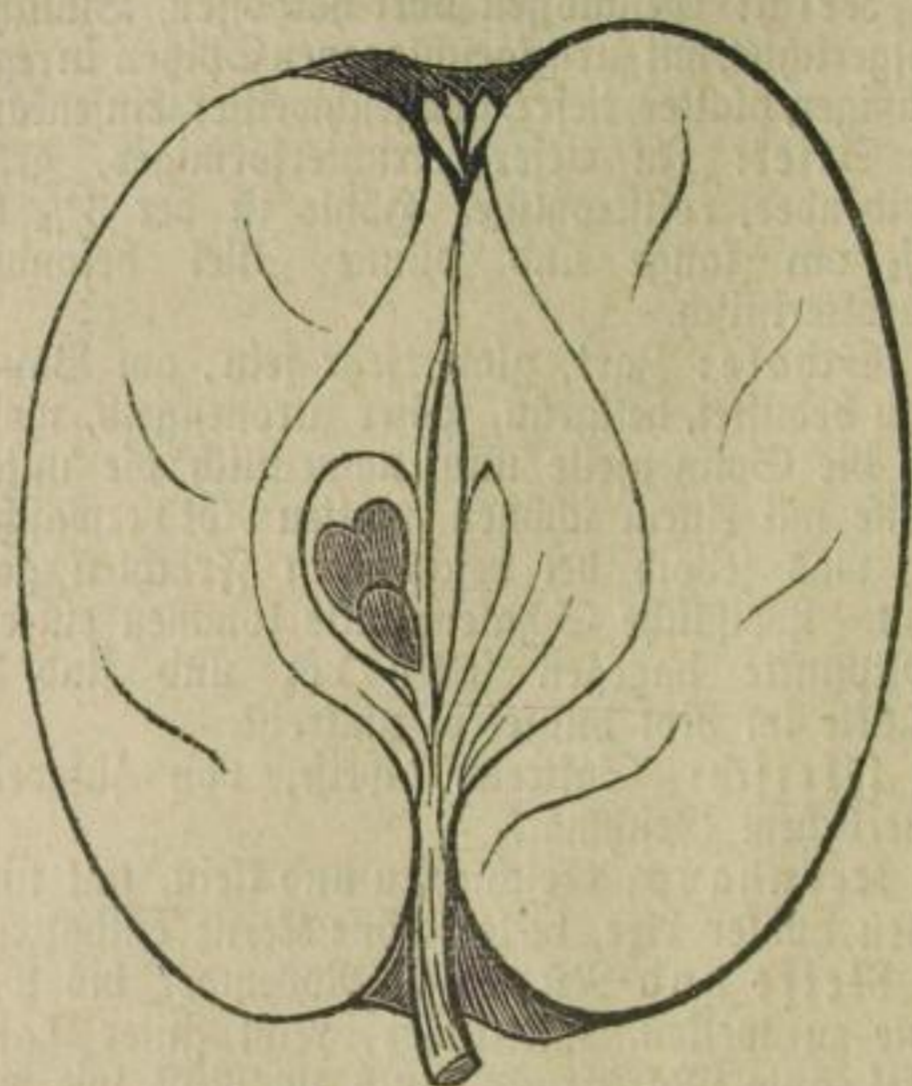
Eigenschaften des Baumes: Der Baum ist sehr dauerhaft; in der Blüte gar nicht empfindlich, noch für höhere Lagen geeignet. Schon in der Baumschule von schönem, kräftigem Wuchs, bildet er später eine pyramidale, pappelartige Krone und ist bald und reichlich tragbar. Zur Anpflanzung als Allee- und Straßenbaum giebt es kaum lohnendere Sorten.

Feinde des Apfelbaumes.

Der Apfelblütenstecher, auch Brenner genannt, *Anthonomus pomorum*. Dieser dem Rüsselkäfergeschlecht angehörige 2 mm lange Schädling ist hellbraun, hat ein weißes Rückenschildchen und auf den Oberflügeln eine verwaschene graue Schrägbinde. Der Käfer lebt von Juni bis April des nächsten Jahres. Der Käfer verläßt sein Winterlager, welches er hinter Rindenschuppen der Obstbäume, in Bohrlöchern derselben, hinter Flechten oder in der Erde aufgeschlagen hatte, möglichst früh im Jahre. Wenn sonst die Witterung günstig, kann man ihn schon in den ersten Apriltagen bei Sonnenschein munter umherkriechen oder fliegen sehen, um die sich eben entwickelnden Knospen der Apfel- oder Birnenbäume aufzusuchen. Erstere wählt er lieber als letztere, weil sie sich später und langsamer entwickeln. Die befruchteten Weibchen belegen dann die Knospen mit je einem Ei, indem sie ein Loch mittelst des Rüssels in dieselben bohren und dasselbe bis auf den Grund der Knospen schieben. Haben wir nun von der Zeit an, wo die Käfer zum Vorschein kamen, 8—14 Tage lang warmes Wetter, so daß die Weibchen ohne Unterbrechung ihr Brutgeschäft fortsetzen können, nachher aber zwei, drei Wochen rauhe, unfreundliche Tage, welche das Wachstum der Knospen zurückhalten, so ist dies für die Entwicklung und Vermehrung der Käfer sehr günstig; die Larve, welche kaum 8 Tage im Ei schlummert, wird dann Herr über die Blütenknospe, indem sie die Befruchtungsteile aufrisst. Die Blütenhülle wird dann braun, sieht wie verbrannt aus, daher der Name „Brenner“. Geht die Entwicklung der Blüte infolge warmer Witterung schnell vorüber, so ist die Gefahr vor diesem Schädling nicht so groß, denn dann öffnen sich die Blumenblätter vor der Entwicklung der Larve und letztere geht zu Grunde. Bei normaler Entwicklung bedarf die Larve etwa 14 Tage bis zu ihrer vollen Ausbildung, denn schon von Mitte Mai an findet sich in den braunen Blütenknospen die Puppe, aus welcher nach etwa weiteren 8 Tagen der Käfer erscheint, der somit durchschnittlich nur fünf Wochen zu seiner Ausbildung vom Ei an bedarf. Er treibt sich nun, ohne weiteren Schaden zu thun, den ganzen Sommer auf den Bäumen umher, indem er nur wenig Blattgrün zu seiner

6. Großer Bohnapfel.

DeP. No. 4 B. 1, Ill. H. No. 164. D'sOK. No. 6.



Großer Bohnapfel.
Streifling, X. 3b. ff.

Heimat: Wahrscheinlich zuerst am Rhein heimisch, ist er jetzt in manchen Gegenden sehr stark und durch ganz Deutschland verbreitet.

Synonyme: Großer rheinischer Bohnapfel. Weißer Bohnapfel. Bohnapfel.

Gestalt: Von ziemlich veränderlicher Form, ist derselbe ein nicht selten kugelförmig, meist aber rund-eiförmig, auch zuweilen walzenförmig 6 bis 8 cm hoher und breiter Apfel mit meist ebener Wölbung. Der Bauch sitzt in oder nur wenig unter der Mitte und macht flache, breite Erhabenheit die Frucht fast immer ungleichhälftig.

Eine genaue Abbildung ist der Verschiedenheit der Größe wegen schwer zu geben, auf jungen Bäumen ist er oft $\frac{1}{3}$ größer, als an älteren Hochstämmen.

Kelch: Bei ausgebildeten, vollkommenen Früchten offen, oft auch nur halboffen in flacher Einsenkung, die häufig in eine schiefe Kelchfläche übergeht. Falten sind wenige, und wenn vorhanden, meist ungleich. Dieselben gehen dann über die Höhlung hinaus und ziehen sich als flache Erhabenheiten über die Frucht hin.

Stiel: Kurz, dick, oft auch dünn, braun, wollig, oft zur Seite gedrückt, zuweilen auch nur ein Fleischbüßen. Stieleinsenkung flach, schmal, selten mit Kost besetzt.

Schale: Glatt, glänzend, vom Baume grasgrün, erst spät lagerreif hellgelb, auf der Sonnenseite rotgestreift, gefleckt und mit verwaschenen Punkten getuscht. Punkte zahlreich, besonders um Kelch, gelblich umflossen. Kostfiguren selten bemerkbar.

Fleisch: Grünlich-weiß, lagerreif noch fest; anfangs sauer und herb, später saftig und süßer, gewürzlos.

Kernhaus: Schwach hohlachsig, Fächer geschlossen, mit kleinen, gut entwickelten rund-ovalen, langgespizten Samen.

Reife und Nutzung: Rechtzeitig abgenommen, welkt er nicht, hält sich bis zum Juli und ist zu Most, Kochen, Dörren vorzüglich, für die Tafel dritten Ranges.

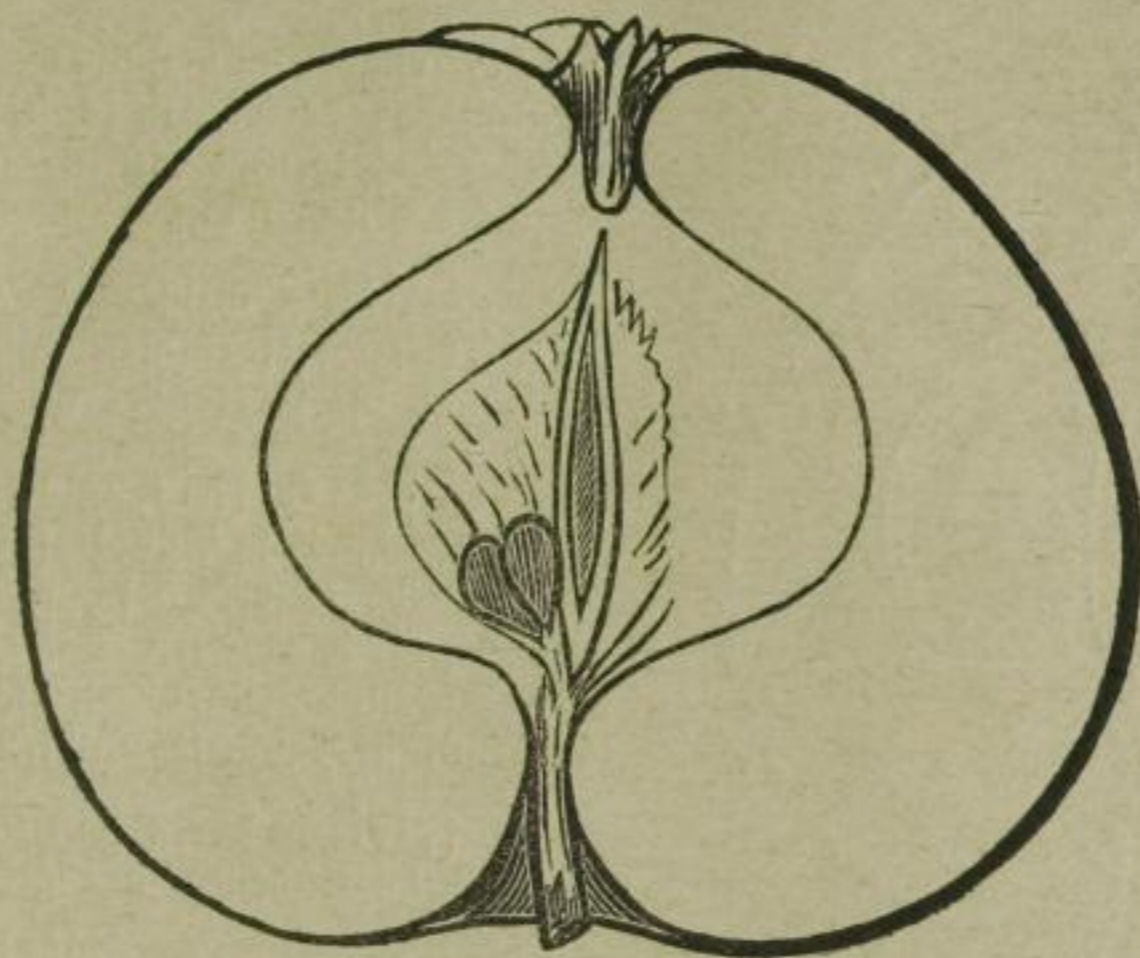
Eigenschaften des Baumes: Hochkronig, kräftig, starktreibend, gesund und dauerhaft, für jede Lage, auch an Straßen geeignet. Früchte sitzen fest, müssen lange am Baume bleiben, wodurch frühes Welken derselben vermieden wird.

Ernährung bedarf. Unsere natürlichen Bundesgenossen im Kampfe gegen diesen Schädling sind die insektenfressenden Vögel, welche mit Vorliebe deren Larven und Puppen auffuchen und verzehren; diese sind deshalb durch Anlegung von Brutkästen möglichst zu hegen. Das wirksamste Gegenmittel wird eine gute Rinden- oder Baumpflege überhaupt sein, das Abscharrn der abgestorbenen Rinde bez. Rindenanstrich mit Kalk *cc.*, um dem Käfer keinen Unterschlupf zu bieten. Nach Herrn Mordlinger werden die spät und rasch treibenden Arten mit gut geschlossenen Knospen weniger vom Käfer heimgesucht, als die andern.

Ferner wird das Abklopfen der Käfer in untergebreitete Planen empfohlen. Dasselbe kann allerdings nur bei schwächeren Hochstämmen oder Zwergstämmen vorgenommen werden und hat zeitig im Frühjahr und früh am Morgen zu geschehen und muß dies öfters wiederholt werden. Da der Käfer häufig seinen Weg am Stamme entlang auf den Baum nimmt, so wird man auch eine größere Anzahl fangen können, wenn man bei geeigneter Witterung die im Herbst gegen den Frostspanner in Anwendung gebrachten Klebgürtel in den Monaten November bis Januar wieder erneuert. Die Mitteilungen über Landwirtschaft, Gartenbau *cc.* des „Berliner Tageblattes“ geben noch folgendes Mittel gegen diesen Schädling an: 3 Liter Petroleum verdünne man mit 5 Liter Wasser und setze $\frac{1}{8}$ Kilo Terpentinöl hinzu, rühre tüchtig um und lasse es einige Stunden stehen. Die auf der Oberfläche befindlichen fettigen Substanzen haben der ganzen Flüssigkeit einen genügend penetranten Geruch und Geschmack verliehen. Eine gewöhnliche Gartenspritze fülle man mit dieser Mischung und bespritze die äußersten Äste der Obstbäume gegen Ende Februar, oder auch schon früher bei milderem Wetter. Der penetrante, wochenlang andauernde Geruch des Petroleums soll die Käfer nach den Erfahrungen des Referenten mit Erfolg abhalten, jedenfalls ist dies leicht ausführbare Mittel des Versuches wert.

7. Grüner Fürstenapfel.

DeP. No. 12 B. 1, IllH. No. 450, durch Druckfehler 456. D'sOK. No. 7.



Grüner Fürstenapfel.

Plattäpfel, IX. 1 (2)c. ††.

Heimat: Stammt aus dem kurfürstlichen Garten in Koblenz und dort seit Ende des vorigen Jahrhunderts kultiviert. In der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier 1874 wurde er unter die Zahl der 50 zum allgemeinen Anbau empfohlenen Äpfel aufgenommen.

Synonyme: Fehlen. Zinks Fürstenapfel ist nicht derselbe, dagegen ist Kempes Pauliner als dieselbe Frucht erkannt worden.

Gestalt: Mittelgroßer, etwa 70 mm breiter, 60 mm hoher, flachrunder Apfel; nach dem Kelche zu meist stärker abnehmend, sitzt der Bauch mehr nach dem Stiele hin. Über die Frucht hinlaufende Erhabenheiten lassen die eine Seite mehr entwickelt als die andere erscheinen.

Kelch: Geschlossen, Blättchen lang, gespißt, wollig, in die Höhe stehend. Die breite, geräumige Kelcheinsenkung ist mit einigen kaum merklichen Falten umgeben, welche sich über die Frucht hinziehen.

Stiel: Kurz, holzig, mitunter auch länger, braun, etwas wollig. Stieleinsenkung tief, eng, fein, wenig berostet.

Schale: Fein glänzend, im Liegen geschmeidig, vom Baum blaßgrün, später gelbgrün, besonnte

Früchte haben zuweilen rotbraunen Anflug. Schalenpunkte fein, zerstreut, grünlich, in Rot bräunlich.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, fest, sehr saftreich, von erfrischendem, weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: Hohlachsig; Fächer groß, geöffnet, aufgesprungen, gut ausgebildete, länglich eiförmige, lang zugespitzte, hellbraune Kerne enthaltend.

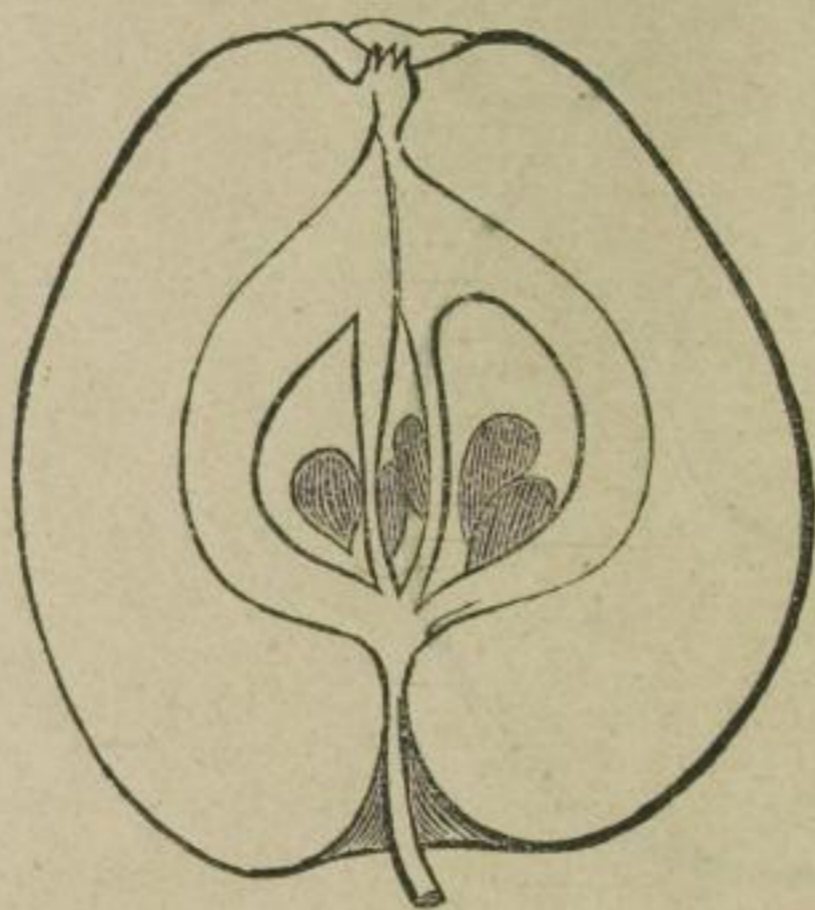
Reife und Nutzung: Von Januar ab erst vollständig lagerreif, ist der Apfel sehr schätzbar und bis in den Sommer dauernd. Für die Tafel noch im Frühjahr besonders gesucht, ist aber auch zur Obstweinbereitung gut und liefert davon ein reichlicheres Quantum als viele anderen Sorten, sobald man den Troß vorher hat aufnehmen lassen, d. h. ihn vor dem Pressen eine Art Vorgährung hat durchmachen lassen.

Eigenschaften des Baumes: Bei gesundem, starkem Wuchs, nicht empfindlich, kommt er in jedem Boden gleich gut fort, bildet schöne Kronen und ist reich tragbar. Für rauhe Lagen zur Bepflanzung der Straßen sehr zu empfehlen. Die Frucht zeichnet sich durch eigentümliche Schwere aus und wird bei zu frühem Pflücken leicht stippig oder glasig.

Auf trockenem wie auf feuchtem Boden gleich gut gedeihen:

8. Spätblühender Taffetapfel.

D'sOK. No. 8.



Spätblühender Taffetapfel.
Plattäpfel, V. 1 (2)c. ††.

Heimat: Stammt wie der vorige aus den kurfürstlichen Gärten bei Koblenz, wird in neuerer Zeit viel verbreitet und ist besonders in Süddeutschland viel angepflanzt.

Synonyme: Weißer Herbst-Taffetapfel. (Diel.)*

Gestalt: 60—65 mm breit und hoch, kugelig, doch häufig nach dem Kelche zugespitzt, wie Abbildung zeigt. Der Bauch sitzt fast in der Mitte, oder nur etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt.

Kelch: Langgespitzt, grün, straußförmig in die Höhe stehend, geschlossen und sitzt in ziemlich geräumiger und tiefer, bei den zugespitzten Früchten

*) Lukas nannte ihn früher „Ebners Taffetapfel“, änderte ihn erst später in den oben bezeichneten, so daß auch die ältere Bezeichnung öfter vorkommt.

aber enger und flacher Senkung, mit Falten, auch oft perlenartigen Beulen umgeben; auch über die Frucht laufen meistens sichtbare, feine flache Rippen hin.

Stiel: Holzig, 20—25 mm lang, sitzt in tiefer trichterförmiger, mit feinem Roste besetzter Höhle, oft fehlt aber auch der Rost vollständig.

Schale: Fein, glatt, glänzend, etwas geschmeidig, vom Baume grünlich- oder wachsartig hellgelb, lagerreif schön hellgelb. Anflug von Röte oft sehr selten, meist ist die Sonnenseite nur etwas goldartiger. Punkte wenig, fein, mehr grünlich erhabene Dupfen bildend.

Fleisch: Weiß, fein, zart, saftreich, von reinem, weinäuerlichem, nicht gewürztem Geschmack.

Kernhaus: Geschlossen, Kammern geräumig, enthalten viele vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Zeitigt schon Ende August und hält sich bis ohngefähr Michaelis. Besonders als Wirtschaftsfrucht sehr schätzbar, man verwendet den Apfel zum Dörren als Bohräpfel und zur Obstweinbereitung, er liefert verhältnismäßig sehr viel und sehr guten Most.

Eigenschaften des Baumes: Bei reichem und gesundem Wuchs, setzt er seine Zweige stumpfwinklig an, ist fruchtbar, besonders auch in ungünstigen Jahren, trägt sehr früh und infolge der späten Blüte (Ende Mai, anfangs Juni) wenig empfindlich, daß er auch für kalte, rauhe Lagen, namentlich auch als Straßenbaum empfehlenswert und für alle Bodenarten gleich gut gedeihend bezeichnet werden kann. Es giebt keine Apfelsorte, welche eine gleich kurze Entwicklungszeit hat, und zwar von Beginn des Triebes bis zur Fruchtreife nicht ganz 4 Monate, meist nur $3\frac{1}{2}$ Monate, deshalb die Unempfindlichkeit des Baumes gegen unsere Winter.

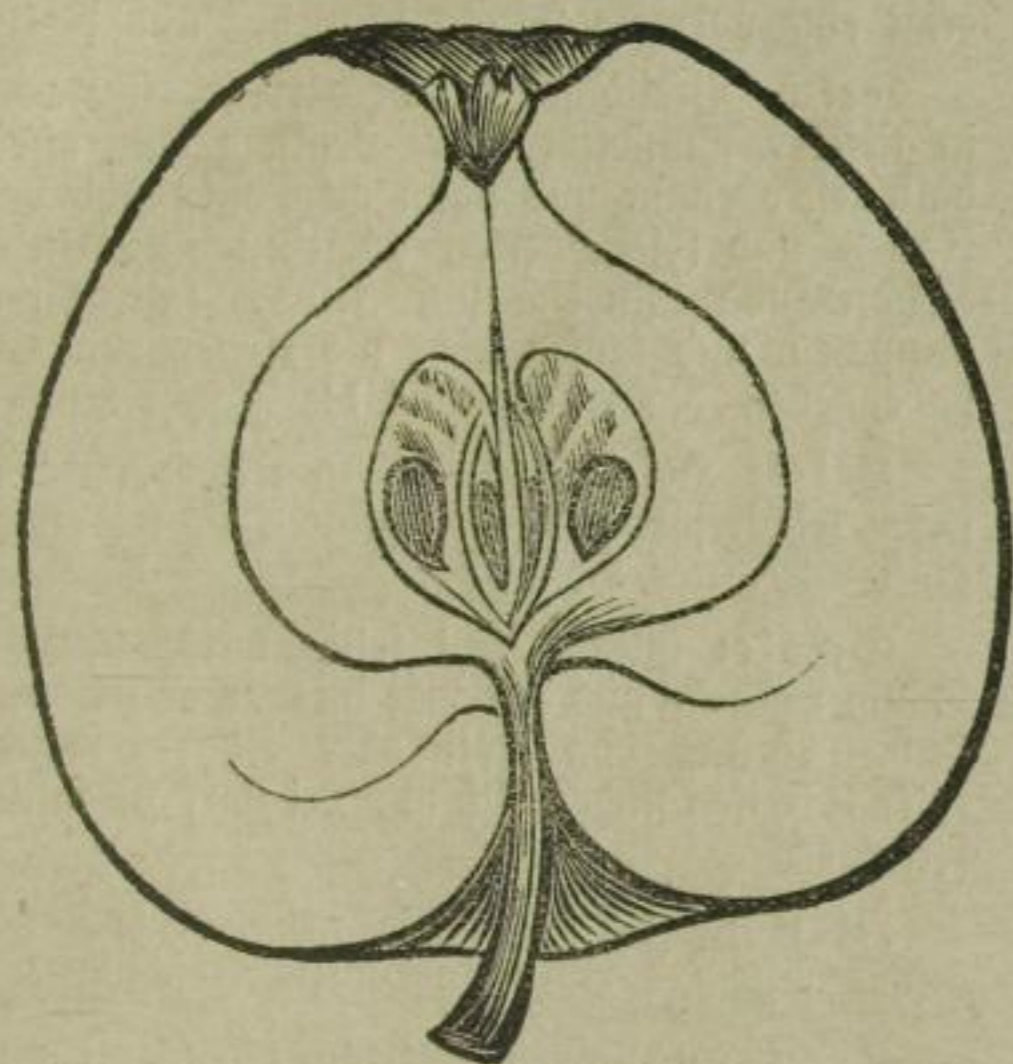
Feinde des Apfelbaumes.

Der Apfelsauger (*Psylla mali*). Derselbe legt im Spätsommer (September) seine verhältnismäßig großen weißen Eier an den Holzkörper oder in Rindenspalte der Apfelbäume und des *Crataegus crus galli*. Nach der Überwinterung der Eier erscheinen die grauen, später grünen Larven auf den Knospen und Blütenstielen saugend und dadurch Knospen wie Blüten zerstörend.

Wie alle Blattlaus-, Blattfloh- und Schildlausarten werden sie durch Wärme, ruhige, aber dabei feuchte Luft in ihrer Entwicklung, also auch in ihrer Fruchtbarkeit begünstigt, während sie in rauhen, nassen oder in sehr dünnen Sommern weniger durch ihre Menge auffallen, wenn sie an geschützten Stellen auch nie ganz fehlen. Es ist nicht bloß die fortwährende Saftentziehung, wodurch sie die jungen

9. Winter-Goldparmäne.

DeP. No. 21 B. 1, IllH. No. 67 D'sOK. No. 9.



Winter-Goldparmäne.

GoldreINETTE, IX. (X.) 3a. **††.

Heimat: Aus England stammend, wurde dieser in Deutschland wohl am meisten verbreitete Apfel, schon 1800 durch Diel von Loddiges in London bezogen, eingeführt. Auf der ersten Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Naumburg 1853 wurde er zum allgemeinen Anbau empfohlen.

Synonyme: Englische Winter-Goldparmäne. Goldparmäne. GoldreINETTE. Königin der Reinetten.

Gestalt: Mittelförmig, etwa 75 mm breite, 65 mm hohe, mehr kugelförmig hochgebauete, oft auch flache Frucht. Der Bauch sitzt wenig unter der Mitte, flacht sich um den Stiel plattrund ab, während sie sich nach dem Kelche mehr zuspitzt. Bei großen Früchten ziehen sich flache, breite Hervorragungen über die Frucht hin.

Kelch: Offen, mit einer charakteristisch schönen grünen Basis mit zurückgeschlagenen Blättchen in tiefer schüsselförmiger Einsenkung, in der nur

wenig feine Falten zu bemerken sind, die sich bei großen Früchten, wie bereits angeführt, über die Frucht hinziehen.

Stiel: Holzig, mäßig dick, 10—20 mm lang, bräunlich-grün, wollig. Stieleinsenkung ziemlich tief, eng, meist berostet.

Schale: Glatt, glänzend, vom Baume grüngelb, lagerreif goldgelb bis orange, Sonnenseite gerötet und karmoisinrot gestreift, selten fein berostet. Punkte fein, zerstreut. Die Frucht welkt nicht und ist fast geruchlos.

Fleisch: Gelbweiß, sehr fein, abknackend, saftreich, von eigentümlichem, gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: Hohlschig, Fächer klein, gut entwickelte, rund-ovale, kurzgespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Von Oktober an lagerreif, bis März dauernd. Sowohl vorzüglicher Tafel- und Wirtschaftsapfel, als auch zu Most und zum Dörren ausgezeichnet.

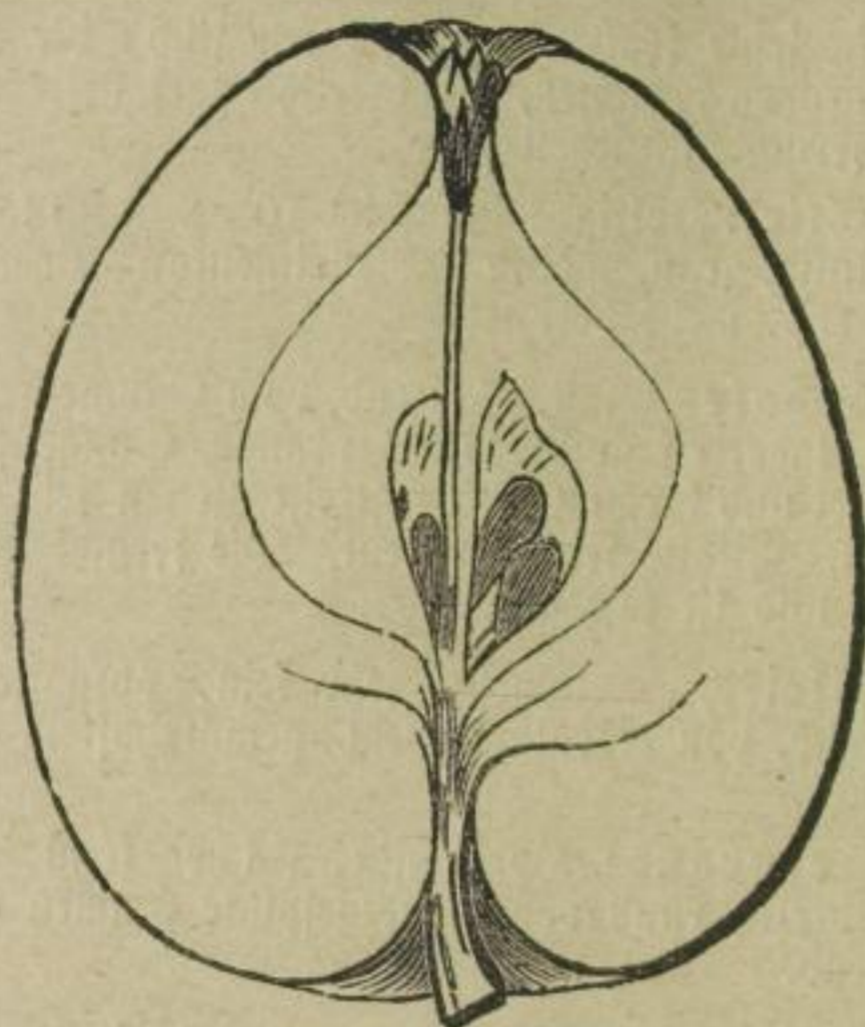
Eigenschaften des Baumes: Lebhaft wachsend, bildet er schöne hochgebauete Kronen und gute Pyramiden, ist früh und reichlich tragbar, blüht spät und ist gegen rauhe Witterung nicht empfindlich. In jedem, wenn nicht zu nassem Boden gut gedeihend, ist die Anpflanzung auch an Chaussees und Landstraßen in nicht zu rauhen Gegenden zu empfehlen.

Keine andere Sorte von Äpfeln hat seit den letzten 50 Jahren solche Verbreitung gefunden und solche Beliebtheit erlangt, wie die Winter-Goldparmäne. Sie gehört zu den reichtragendsten und einträglichsten Sorten, wurde 1877 auf der Pomologen-Versammlung in Potsdam nochmals für Horizontal-Kordons und zu Pyramiden als besonders leicht zu erziehen empfohlen. Bei den auf Johannisstämmen veredelten Zwergstämmen bilden sich an den seitlichen Trieben die Frucht- augen gewöhnlich im zweiten Jahr, nur muß bei warmer, trockener Witterung im August kaltrreicher Dünger, am besten Mische und Kuhdünger, in Wasser aufgelöst, angewendet werden.

Triebe und die von ihnen bewohnten Blätter bedeutend schwächen, sondern sie schaden auch durch ihre Exkremente, indem diese in Verbindung mit den bei der Häutung abgestreiften Wälgen und der Feuchtigkeit einen mehrlartigen Breiüberzug auf der Blattoberfläche bilden und hierdurch günstige Brutplätze für die mit der Luft fortgeführten mikroskopischen Pilzsporen, welche sich festsetzen, zu Schimmelpilzen entwickeln und das gedeihliche Wachstum der verlausten Pflanzen entschieden außerordentlich hemmen. Derartige Erscheinungen werden also auch vom Apfelsauger hervorgebracht. Bei der außerordentlichen Ver-

10. Deutscher Grünling.

III. No. 367 als langer, grüner Gulderling D'sOK. No. 10.



Deutscher Grünling.

Gulderling, XI. 1a. ††, fast *.

Heimat: Jedenfalls aus den Niederlanden stammend, bleibt die eigentliche Herkunft zweifelhaft. Die erhielt sein erstes Reis unter dem Namen: De groenartige Gulderling von Harlem.

Synonyme: Langer grüner Gulderling. Laubreinette (in Sachsen).

Gestalt: Hochaussehend, der Walzenform sich nähernd, oft auch stumpf zugespitzt; es kommen aber auch mehr breite als hohe Früchte vor. Der Bauch sitzt immer etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich bald

flach, bald abgerundet wölbt. Die Abbildung zeigt eine normale Frucht in Größe und Form.

Kelch: Breitblättrig, verdorrend, sitzt bald in tieferer schüsselförmiger Senkung halb offen, bald fest obenauf und dann geschlossen und von Falten und Fleischperlen umgeben. Bei tiefer Kelchsenkung finden sich feine, faltenartige Rippen, und laufen diese als rippenartige Erhabenheiten dann auch über die Frucht hinweg.

Stiel: Holzig, 20—30 mm lang, sitzt in tiefer, trichterförmiger, öfter glatter, als mit etwas Kost bekleideter Höhle.

Schale: Glatt, nicht fettig werdend, vom Baum hellgrün und erst spät im Winter zitronengelb. Auslug von Röte oder Spuren matter, roter Streifen finden sich nur bei stark besonnten Früchten.

Fleisch: Ziemlich weiß, saftvoll, fest, von gewürzhaftem, süßweinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: Groß, wenig offen, oft auch bei niedrig gebauten Früchten breiter. Die langen geräumigen Kammern enthalten braune, starke, lange, spitze Kerne, die aber auch oft unvollkommen oder taub sind.

Reife und Nutzung: Verträgt frühes Brechen, zeitigt erst im Januar und hält sich bis in den Sommer, dann noch vorzüglicher Tafelapfel. Auch zum Dörren geeignet und von Konditoren als Kuchenapfel sehr gesucht.

Eigenschaften des Baumes: Wächst freudig und gesund, geht mit den Ästen hoch, bildet bei schöner Belaubung eine kugelförmige Krone, ist reichtragend und gar nicht empfindlich auf den Boden und Klima.

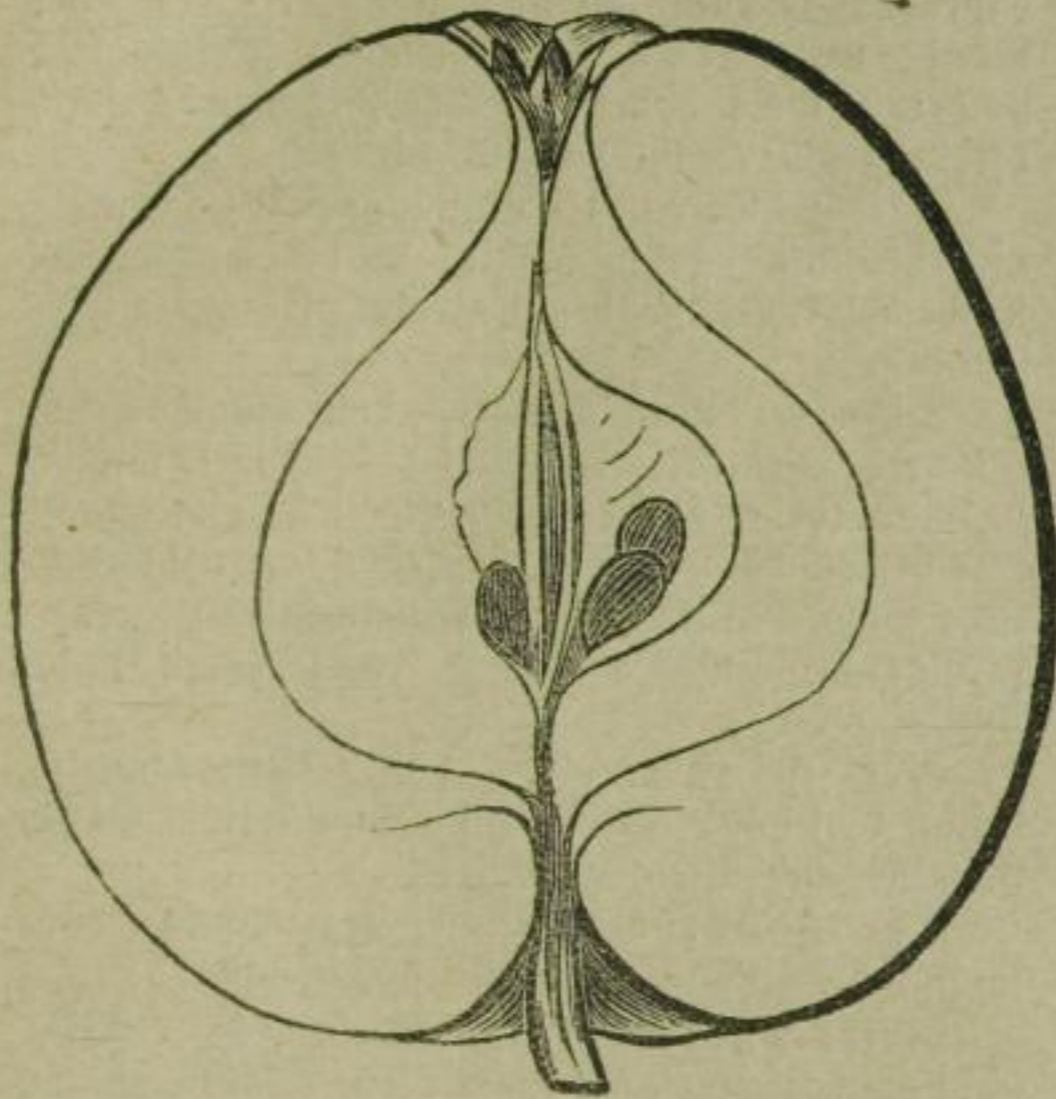
mehrungsfähigkeit der Blattläuse und da sie an schwer zugänglichen Stellen des Baumes haften, ist ihre Bekämpfung eine so schwierige.

Der Kalkanstrich im Herbst wird einen Teil der Brut in ihrer Entwicklung stören und ist dieser Anstrich bei Zwergbäumen namentlich auch auf das vorjährige Holz und die Knospen mit auszu dehnen, letztere werden am Austreiben keineswegs dadurch gehindert. Bei Pyramiden- und Formbäumen wird durch Bespritzen derselben mit Seifenwasser oder mit Tabaksextrakt, verdünnt mit 30—40 Teilen Wasser, etwas Abhilfe zu schaffen sein, da jedoch dabei immer überlebende Tiere bleiben werden, welche für schnelle Weiterzeugung sorgen werden, so muß das Bespritzen nach einiger Zeit (2—3 Tagen) wiederholt werden, es ist am wirksamsten, nach warmen, trocknen Tagen abends vorgenommen und müssen bei Anwendung des letzteren Mittels die gespritzten Bäume andern Morgens vor Sonnenaufgang mit reinem Wasser abgespritzt werden. Wo Baumschulenhäuser an diesem Ungeziefer zu leiden haben, ist das Abschneiden der von ihm bewohnten Zweige und das Verbrennen derselben das beste Mittel zu seiner Vertilgung.

Da alte im Wuchs beeinträchtigte Bäume am meisten von den Blattläusen heimgesucht und geschädigt werden, so dürfte eine Verjüngung derselben, d. h. Zurückschneiden der Krone bis auf das 2- bis 3-jährige Holz, verbunden mit Schröpfen derselben und zu gleicher Zeit vorgenommene Düngung die besten Mittel sein, ihn zum kräftigen Wachstum anzuregen, wodurch die Blattläuse dann am sichersten vom Baume abgehalten werden.

11. Purpurroter Coussinot.

DeP. No. 9 B. 1, IllH. No. 383 D'sOK. No. 11.



Purpurroter Coussinot.

Rosenäpfel, X. 3 (2) b (c). ††.

Heimat: Alte, deutsche Frucht, die allgemeine Anpflanzung verdient, und mit dem ähnlichen Blutapfel (III. Handb. d. Obstkunde Nr. 356) als Haushaltsfrucht um die Aufnahme in das engste Sortiment streitet, wurde aber erst in Trier in der 7. Versammlung deutscher Pomologen unter die 50 zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Synonyme: Purpurroter Winter-Coussinot. Englische Büschel-Keinette. Großer roter Pilgrim. Roter Heuschner. Jagdapfel Pretiosa. Rhoner. Rote Keinette. Roter Taffetapfel.

Gestalt: Mittelgroßer, etwa 65 mm breiter, 70 mm hoher, hoch aussehender Apfel; der Bauch sitzt etwas unter der Mitte, nach dem Stiel zu rund sich abflachend, nach dem Kelche zu sich allmählig verjüngend.

Kelch: Geschlossen oder halboffen, Blättchen grün bleibend, wollig, zugespitzt. Kelcheinsenkung flach, schmal, von Falten umgeben, die mitunter als flache Erhabenheiten über der Frucht hinlaufen.

Stiel: Kurz, kaum herausragend, grünlich-braun, wollig. Stieleinsenkung tief, entsprechend

weit, und meist etwas rostig, dabei fast immer grün aussehende Höhle.

Schale: Glänzend, glatt, mitunter etwas geschmeidig, vom Baum hellgelblich-grün, lagerreif gelb, aber so dicht mit roten Streifen und dazwischen liegenden roten verwaschenen Punkten besetzt, daß sie fast ganz rot, auf der Sonnenseite blutrot erscheint. Punkte wenig sichtbar, dagegen findet man viele Früchte mit gelblichem, nekartigem Rost stellenweis überzogen.

Fleisch: Gelblich-weiß, nach der Schale hin rötlich, saftvoll, von weinsäuerlichem, oft zimmetartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Geschlossen, oft auch hohlachsig, mit sich öffnenden, geräumigen Kammern, in welchen sich viele vollkommene, eiförmige, spitze Kerne befinden, welche sich vorzüglich zur Erziehung von Wildlingen eignen.

Reife und Nutzung: Vom November an brauchbar, bis in den Sommer dauernd, vorzügliche Wirtschafts- und im Sommer noch gute Tafelfrucht. Gut zum Dörren und Kochen. Dürfte zu Most, zu welchem er auch taugt, namentlich mit Rücksicht auf seine späte Lagerreife und große Haltbarkeit seltener gebraucht werden. Die Früchte hängen ziemlich fest.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst in der Jugend genügend kräftig und lebhaft, besetzt sich zeitig mit kurzem Fruchtholz, wird infolge seiner großen Fruchtbarkeit nicht groß, welche auch öfteres Verjüngen der meist strauchförmigen Krone nötig macht. Taugt an Straßen auch in sehr exponirten Lagen, ist gar nicht eigen auf den Boden, welcher noch verhältnismäßig trocken sein kann. Blüht mittelfrüh.

Mit dem Blutapfel verglichen, ist der Unterschied sehr schwer zu finden, der purpurrote Coussinot ist etwas mehr breit gebaut, der Blutapfel mehr zugespitzt und findet sich bei letzterem nur äußerst selten Rost. Als Erdbeerapfel wird der Blutapfel in vielen Gegenden angesehen; noch weitere Beobachtungen und Vergleiche führen jedenfalls dahin, daß die Unterschiede beider Sorten örtlichen Verhältnissen entspringen und daß Blutapfel und Purpurroter Coussinot eine Sorte sind.

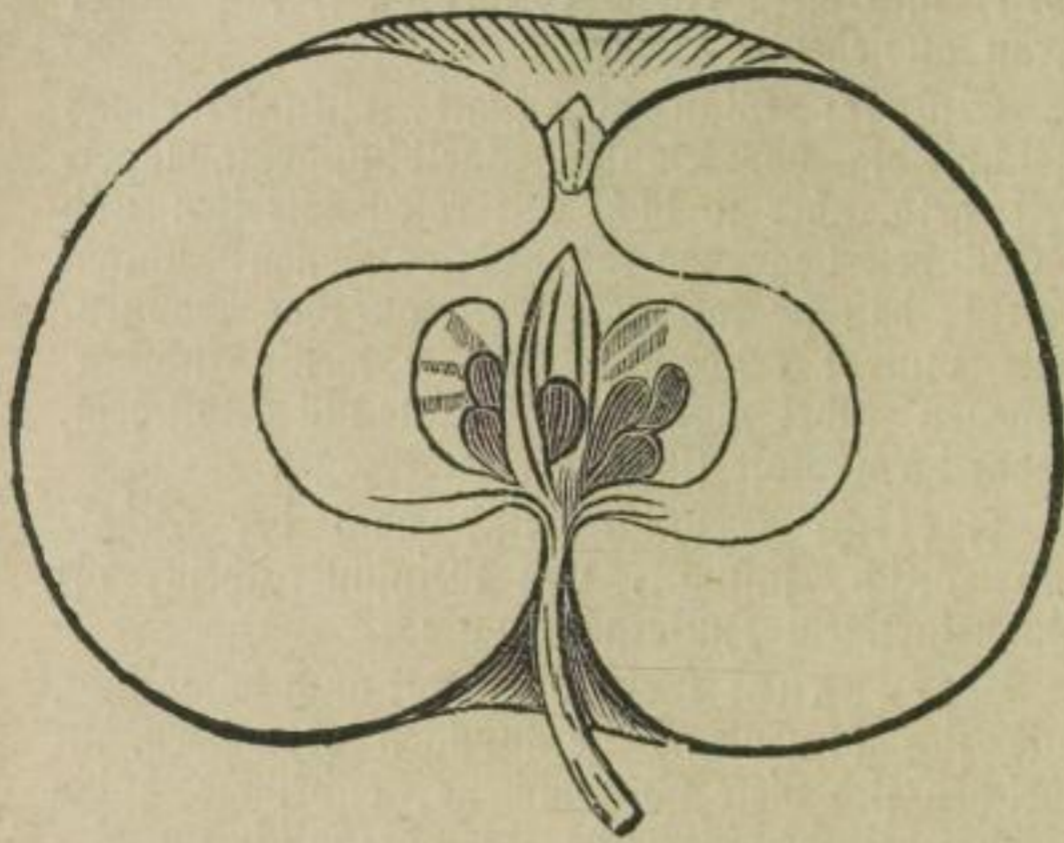
Feinde des Apfelbaumes.

Die Blutlaus (Schizoneura oder Aphis lanigera). Um die richtigen Maßregeln zur Bekämpfung des Tieres zu treffen, ist es notwendig, die verschiedenen Entwicklungsstadien desselben kennen zu lernen.

Die Blutlaus, wegen ihres roten Farbstoffes so genannt, welcher durch Zerdrücken ihres Körpers zu Tage tritt, oder den Spiritus dunkelrot färbt, wenn man die Läuse damit begießt, kündigt ihre Gegenwart an junger noch glatter Rinde der Apfelbäume durch einen weißen, wolligen Streifen

12. Champagner-Reinette.

DeP. No. 30 B 1, IIIH. No. 47 D'sOK. No. 12.



Champagner-Reinette.

Gulderlinge, IX. 1 (2) c *††.

Heimat: Deutschen Ursprungs, schon im vorigen Jahrhundert als „Loßkrieger“ bekannt, ist sie, seitdem dieselbe in der zweiten Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha 1857 zum allgemeinen Anbau empfohlen, vielfach verbreitet.

Synonyme: Loßkrieger (in Süddeutschland), Reinette de Versailles, Weißer Zwielapfel, Herrenapfel, Glas-Reinette, Fürstlicher Tafelapfel. Irrtümlich auch: Drei Jahre dauernder Mutterapfel, unter welchem Namen der Apfel nach Hohenheim kam, aber nicht als Dielscher Apfel dieses Namens erkannt wurde.

Gestalt: Mittelgroßer, etwa 65 mm breiter, 50 mm hoher, schön geformter flacher Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich nach Kelch und Stiel zu gleichmäßig ab.

Kelch: Geschlossen, Blättchen grün, wollig, mehr breit, aufrecht, zusammenneigend. Kelch-

einsenkung ziemlich flach, weit ausgeschweift, am Rande charakteristisch mit einigen Fleischfalten umgeben, die sich bei einzelnen Früchten schwach, oft bloß eine Naht bildend, hinziehen.

Stiel: Bis ca. 15 mm lang, holzig, mäßig dick, bräunlich-grün, wollig, weit herausragend, in weiter, tiefer, hellbraun strahlig berosteter Einsenkung.

Schale: Glatt, glänzend, vom Baume grünlich-gelb, beduftet, lagerreif zitronengelb, starkbesonnte Früchte mit zartem Rosenrot angehaucht und verwaschen. Rostpunkte selten, dagegen weißliche Schalenpunkte öfter vorkommend. Zimmetfarbige Rostanflüge kommen einzeln um Kelch und Stiel vor.

Fleisch: Weiß, bei voller Reife markig, saftig, von angenehmem, süßweinsäuerlichem, doch nicht gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: Hohlschig, regelmäßig, vollsamig mit einer grünen Alder eingefaßt.

Reife und Nutzung: Vorzüglicher Wirtschaftsapfel, zum Kochen wie zur Mostbereitung, als Tafelfrucht kaum brauchbar. Lagerreif im Januar hält sich die Frucht über 1 Jahr.

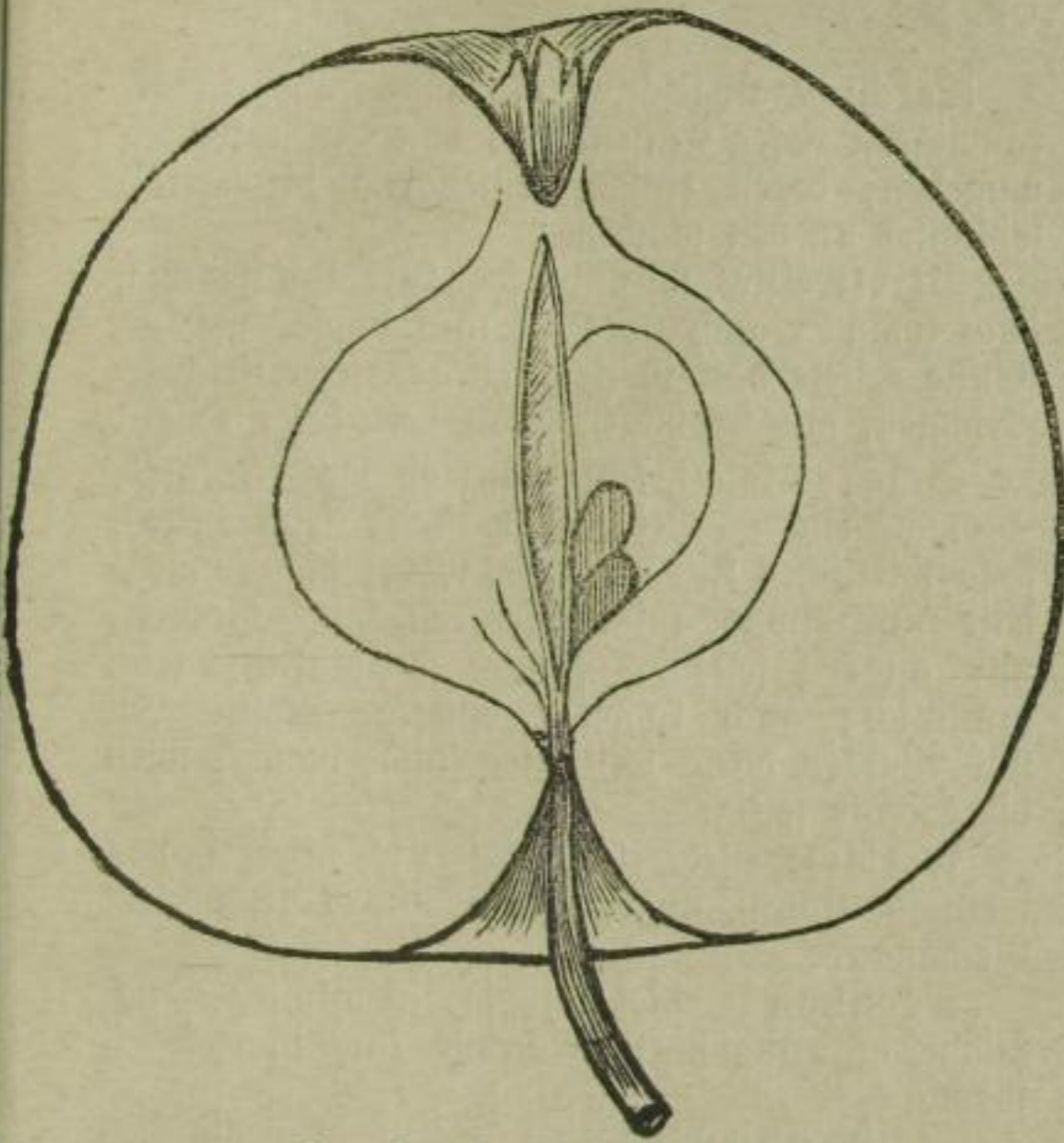
Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst sehr gedungen und kräftig, aber nur mäßig, sehr fruchtbar mit kurzem Fruchtholz und muß die kugelförmige Krone hin und wieder verjüngt werden. Der Baum ist auf etwas trockenem Boden weniger empfindlich, wenn derselbe nur kräftig ist, blüht mittelfrüh und reichlich. Die feststehenden, vom Baume nicht genießbaren Früchte haben die Anpflanzung der Sorte an Straßen sehr gefördert und ist die Champagner-Reinette in neuerer Zeit sehr stark verbreitet worden. Da die schöngefärbten Früchte jedoch sehr anlocken, so müssen große Mengen davon angepflanzt werden, deren Hüten lohnet.

oder breiten Fleck schon aus einiger Entfernung an; denn der Körper der einzelnen ist mit wolliger Ausschüßung überzogen, und nach Art aller Pflanzenläuse sitzt immer eine größere Gesellschaft dicht beisammen und saugt. Diese Art nun saugt nach Durchstechen der jungen Rinde den Splint aus. Die verderblichen Folgen hiervon lassen nicht lange auf sich warten. Indem der angestochenen Stelle fortwährend der Saft entzogen wird, fließt ihr neuer zu, erzeugt Wucherungen der Zellen unter der Rinde und diese veranlassen letztere zum Reißen. An den Rändern dieser Risse sammelt sich immer mehr Bildungssaft an, dieselben schwellen krankhaft an und die Stelle bekommt immer mehr ein grindiges, krebsartiges Aussehen. Weil sich hier aber aller Nahrungssaft übermäßig ansammelt und höheren Teilen entzogen wird, so kränkeln und vertrocknen diese schließlich ganz.

An älteren Bäumen gewähren ihnen Angriffspunkte namentlich die schadhafte, von Rinde entblößten Stellen, die ihnen Zugang zum Splinte gestatten. Wenn sie sich hier angesiedelt haben, bringen sie dieselben grindigen Wucherungen zu Wege, verhindern das Vernarben der Wunden und schaffen sich Vertiefungen und Verstecke, in denen man ihnen ohne Entfernung der Wucherungen und Glätten der Oberfläche absolut nicht beikommen kann. An derartigen Schlupfwinkeln sitzen sie klumpenweise in allen Größen, mit den von den Häutungen zurückgebliebenen Bälgen, eine schmierige, grauweiße formlose Masse bildend, welche sich immer weiter ausdehnt, wenn keine Störung von außen kommt, d. h. wenn

13. Große Kaffeler Reinette.

DeP. No. 33 B. 1, IllH. No. 66 D'sOK. No. 13.



Große Kaffeler Reinette.
Goldreinette, IX. 3c. **††.

Heimat: Sie ist wohl deutschen Ursprungs, doch ist darüber nichts näheres bekannt; nach Andre Leroy stammt sie aus dem kleinen Ort Kassel in den französischen Niederlanden. Sie ist in Deutschland ungemein verbreitet und wird in manchen Gegenden noch der Winter-Goldparmäne zum Umveredeln schlechter Sorten vorgezogen, weil letztere leichter im Holz erfriert. Die erste Versammlung deutscher Pomologen zu Raumburg im Jahre 1853 empfahl sie zur allgemeinen Anpflanzung und in Potsdam im Jahre 1877 wurde sie unter die zur Erziehung als Pyramide sich eignenden Sorten aufgenommen.

Synonyme: Holländische Goldreinette. Dutch Mignonne (engl. Gärten-). Deutsche Goldreinette (nach Mezger): Reinette de Caux (Frankreich).

Gestalt: Ziemlich großer, etwa 75 mm breiter und 70 mm hoher, etwas kugelig und ungleich gewölbter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, die Frucht flacht sich nach oben und unten ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: Geschlossen, Blättchen grün, lang und spitz, wollig; Kelcheinsenkung nicht breit, tief, mit kleineren und größeren Falten, welche über den Rand gehen, und sich flach über die Frucht hinziehen.

Stiel: Charakteristisch 2½—4 cm lang, dünn, holzig, bräunlich; Stieleinsenkung tief, strahlig berostet, erscheint mitunter durch eine dicke Fleischwulst verengt.

Schale: Glatt, oft etwas rauh, nicht fettig, vom Baume grünlich-gelb, lagerreif goldgelb, auf der Sonnenseite braunrot gestreift und marmoriert; Schalenpunkte häufig, oft grün umflossen; sehr feine Kostpunkte sind oft über die ganze Frucht zerstreut, auch finden sich mitunter kleine Kostflecken.

Fleisch: Gelblich-weiß, feinkörnig, saftig, sehr gewürzhalt, süßweinsäuerlich, vor der Reife ist es sehr hart, später mürber.

Kernhaus: Hohlschig, Fächer geschlossen, selten etwas geöffnet, ovale, lang zugespitzte, sehr schön ausgebildete Samen enthaltend; Kelchröhre tief, kegelförmig.

Reife und Nutzung: Frucht vorzüglich zum Rohgenuß und Most, weniger zum Dörren, zum Kochen ebenfalls gut; die Lagerreife beginnt erst im Winter; die Frucht dauert bis zum August.

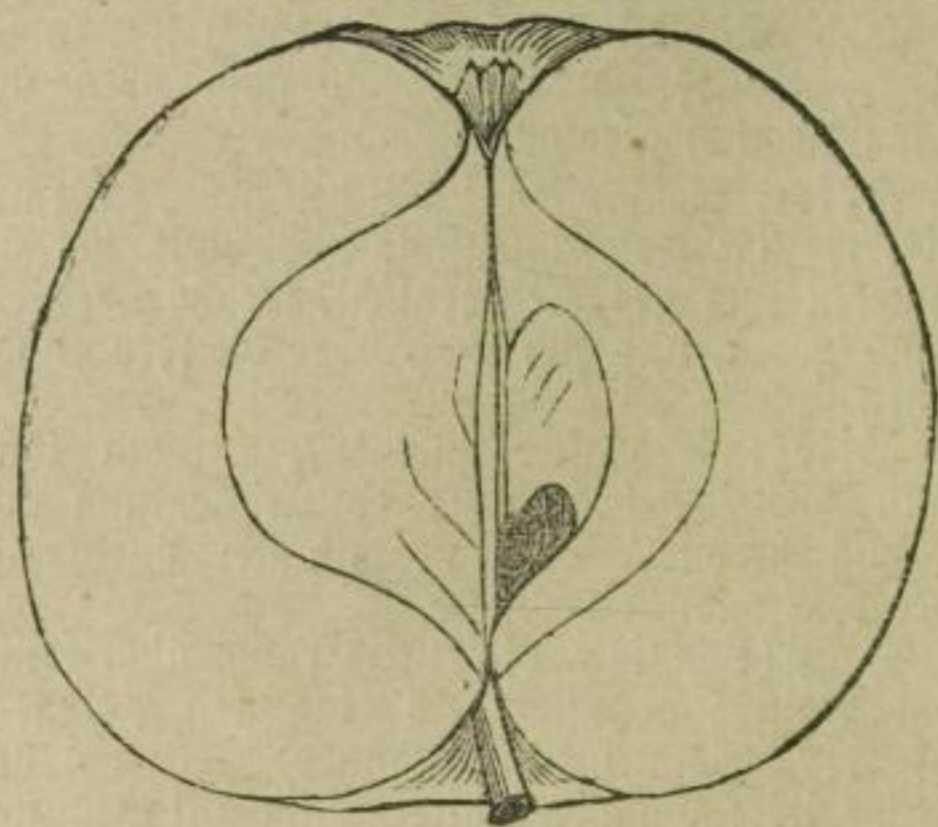
Eigenschaften des Baumes: Er wächst namentlich in der Jugend sehr stark, bildet hochkugelförmige Kronen mit schlanken Trieben, blüht ziemlich früh, scheint aber in dieser weniger empfindlich gegen ungünstige Witterung zu sein, ist späterhin ungemein fruchtbar und muß öfters im Innern der Krone ausgeputzt werden. Die Sommertriebe sind charakteristisch punktiert; eignet sich gut an Straßen auch in rauheren Lagen und verträgt noch trockenen Boden, wenn dieser nur kräftig ist.

der sorglose Besitzer der betreffenden Bäume sie unbeachtet läßt. Auch an den Wurzeln hat man sie gefunden, wo die Wirkungen ganz ähnliche, wie an den oberirdischen Teilen sind; hier eben oder in der Erde am Fuße der bewohnten Bäume scheinen sie mit Vorliebe zu überwintern. Mit dem Erwachen des tierischen Lebens finden sich auch die Blutläuse an den vorher bezeichneten Stellen ein, Larven und erwachsene flügellose Tiere, welche nach mehrmaligen Häutungen geschlechtsreif werden. Jede dieser Läuse bringt, sobald sie erwachsen ist, lebendige Junge zur Welt, wenn dieselben auch beim Austreten aus dem Mutterleibe mit einer Eierschale umgeben sind. Dreißig bis vierzig Eier beherbergt ein Muttertier, daher die große Vermehrungsfähigkeit in einem Sommer, da bisher 8 Generationen während desselben beobachtet wurden. Am Ausgang des Sommers werden auch Larven geboren, welche im vorderen Körperteile schlanker sind und Flügelansätze sehen lassen. Aus ihnen entstehen mit der letzten Häutung geflügelte Blutläuse, dieselben sitzen saugend zwischen der flügellosen Form und warten die Zeit ab, bis

Für feuchten Boden:

14. Weiße Wachs-Reinette.

IIIH. No. 48 D'sOK. No. 14.



Weiße Wachs-Reinette.

Einfarbige Reinette, (V.) VI. 1c *††.

Heimat: Ist besonders in Württemberg mehrfach auf dem Lande verbreitet. Ursprünglich stammt diese Frucht wahrscheinlich aus Frankreich.

Synonyme: Zitronen-Apfel (Württemberg). Weiße Sommer-Reinette, Reinette d'été blanche (Diel). Mit der goldgelben Sommer-Reinette ist die weiße Wachs-Reinette sehr nahe verwandt.

Gestalt: Mittelgroßer, etwa 65 mm breiter und 60 mm hoher Apfel, von bald hoch aussehend kugelförmiger, bald plattrunder Form. Der Bauch ist nach dem Stiele zu nur flach erhaben, wölbt sich nach unten breitrund und nach dem Kelche mehr abnehmend zu und endigt mit einer kurz abgestutzten breiten Kelchfläche. Die Rundung ist meistens eben und nur durch einige flache Erhabenheiten unterbrochen.

Kelch: Halbgeschlossen, langgespitzt, in geräumiger, tiefer Einsenkung, von feinen Falten umgeben, deren einige beulenartig die Kelchwölbung uneben machen.

Stiel: Kurz, mitunter sehr kurz und fleischig, doch kommen auch über 15 mm lange, holzige, dünne Stiele vor, in geräumiger, tiefer, trichterförmiger, mit strahligem Krost bekleideter Höhle.

Schale: Glatt, fein, glänzend, blaß, hellgelb, — mattgelb — bei voller Reife teils helles, teils wirkliches Zitronengelb, wobei die Sonnenseite nur etwas goldartiger erscheint. Röte ist nur äußerst selten. Punkte weitläufig, fein, bräunlich; auch kommen einzelne Krostfiguren und Warzen vor. Mitunter (nicht immer) wird die Schale fettig.

Fleisch: Weiß, locker, ziemlich saftvoll, von weinsäuerlichem, angenehmem, etwas gewürztem Geschmack.

Kernhaus: Regelmäßig, geschlossen, engkammerig, armjamig; Kelchröhre kurz, breit kegelförmig.

Reife und Nutzung: September bis November. Weniger als Tafelobst, dagegen zur Weinbereitung von besonderem Wert; im November wird der Apfel bald mehlig.

Eigenschaften des Baumes: Wächst sehr schlank aber spärlich in der Baumschule, gibt jedoch noch einen guten Baum und bildet eine hochgewölbte kugelförmige, lichte Krone. Die Blätter sind charakteristisch lang (oft bis 10 cm), fein gesägt und sehr lang gespitzt, unterseits wenig bewölbt. Er blüht und treibt sehr spät und da der Apfel früh im Herbst zeitigt, ist dies eine Sorte für die rauheren Lagen und paßt an die Straßen; ist sehr fruchtbar und trägt selbst noch in ungünstigen Jahren.

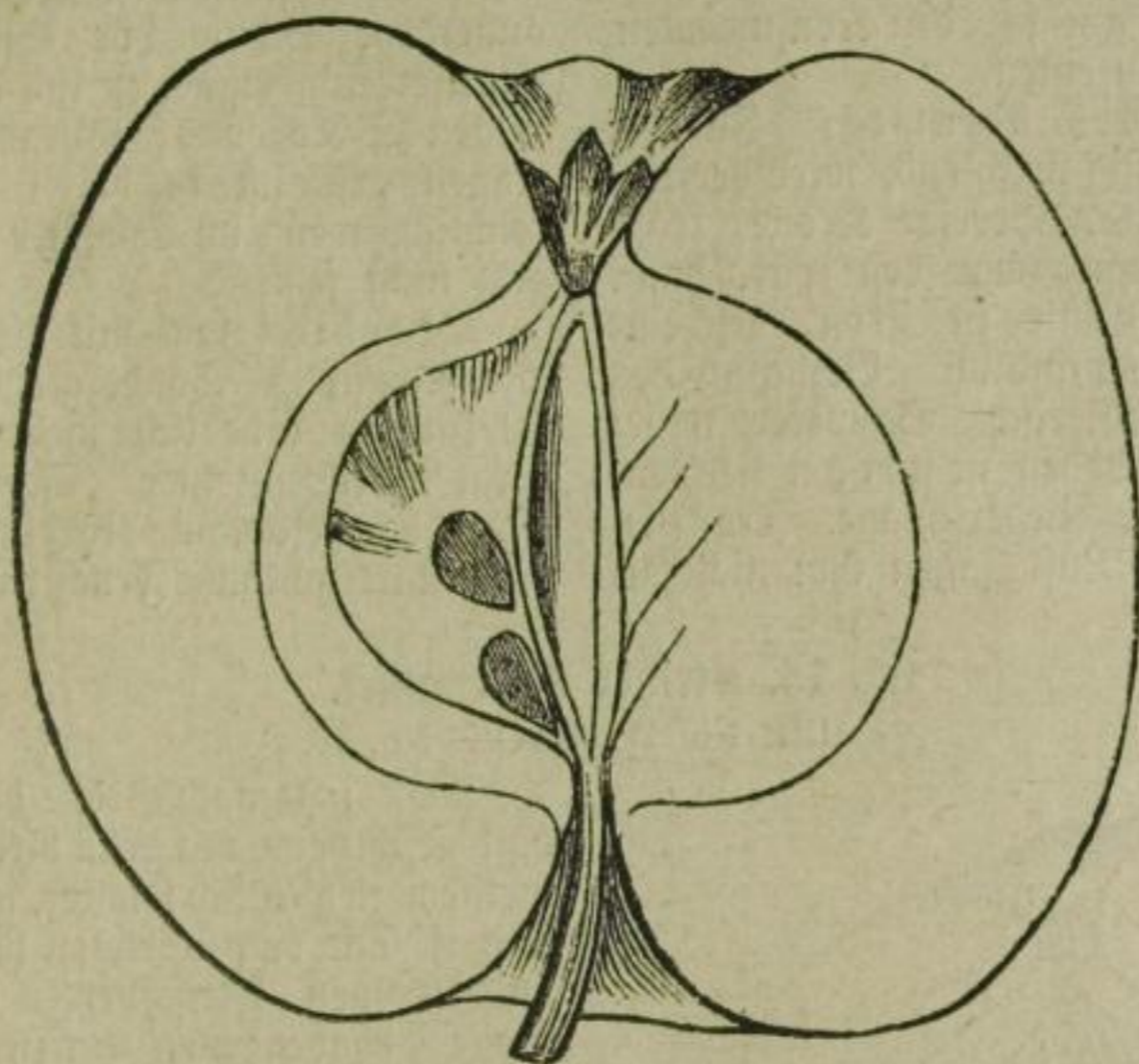
die 5 bis 7 Eier im Innern zur Reife gelangt sind, dann fliegen sie eine nach der andern aus, um in der Nachbarschaft Gründer einer neuen Kolonie zu werden. Aus den wenigen Eiern entwickeln sich unmittelbar beim Austritt aus dem Mutterleibe flügel- und schnabellose Blutläuse von zweierlei Form, von denen man glaubt, daß analog der Entwicklungsgeschichte der Neblaus, die kleineren Stücke die Männchen, die größeren die Weibchen sind, daß sich beide paaren und daß das befruchtete Weibchen nur ein sogenanntes Winter-Weibchen legt, aus welchem sich im nächsten Frühjahr eine Stammutter entwickelt, die den ganzen Sommergenerationen das Dasein gibt.

Die Bekämpfung der im Sommer erscheinenden Kolonien geschieht durch Bepinselung derselben mittelst einer der nachfolgenden Lösungen:

z. B. $\frac{1}{2}$ Kilo Schmierseife in 8 Liter Wasser aufgelöst; eine Mischung von 4 Teilen Karbolsäure mit 100 Teilen Wasserglas; $\frac{1}{2}$ Kilo Petroleum mit $12\frac{1}{2}$ Kilo Wasser; 75 Gramm grüne Seife, 50 Gramm Leinöl, 25 Gramm Karbolsäure unter einander gemischt und 15 Liter Wasser hinzugegossen. Gaswasser mit 20-facher Verdünnung mit gewöhnlichem Wasser zum Besprühen grüner Teile, beim Waschen von altem Holz wird es rein verwendet. Bei glatten Stellen an jungen Bäumen hat dies Bestreichen keine Schwierigkeit und wird man hier oft schon nach einmaliger Arbeit seinen Zweck erreichen; schwieriger ist aber die Arbeit bei alten wundenreichen Bäumen. Die gründigen mit Läusen

15. Gravensteiner.

DeP. No. 14 B. 1, IIIH. 8, D'sOK. No. 11.



Gravensteiner.

Kalvillen, V. (VI.) 3a. **!††.

Heimat: Aus Gravenstein in Schleswig stammend, ist derselbe in ganz Deutschland, Böhmen, Tirol u. s. w. verbreitet und ebenso in Schweden und Norwegen anzutreffen. Er ist einer der verbreitetsten und beliebtesten Äpfel und wurde bereits auf der ersten Versammlung Deutscher Pomologen und Obstzüchter zu Raumburg 1853 zum allgemeinen Anbau empfohlen, wie seine Vorzüge hervorgehoben.

Synonyme: In Süddeutschland: Grafen-Apfel, in der Schweiz: Strömling, auch häufig Prinzessin-Apfel — Gräfensteiner. — Kalvill-Grafenstein. — Sommerkönig.

Gestalt: In seiner Form abweichender, größer, ca. 75 mm breiter, 75 mm hoher, meist hoch — aber oft auch flach kugelförmiger Apfel. Der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, nach dem Kelche zu stärker abnehmend und wird die Wölbung durch einzelne breite hervortretende Rippen, welche über die Frucht sich hinziehen, unterbrochen.

Kelch: Offen, groß, selten halb geschlossen; Blüten lange grünbleibend, wollig, mehr breit und lang, mit nach außen gebogenen Spitzen, in geräumiger, tiefer, mit Falten und kleinen Rippen umgebener Einsenkung.

Stiel: Kurz, oft holzig, stark, selten über die weite trichterförmige, meist berostete, öfters durch eine Fleischwulst verengte Stieleinsenkung hervortretend.

Schale: Fein, glatt, glänzend, fettig sich anfühlend, lagerreif fast goldgelb, auf der Sonnen- seite mehr oder weniger karminrot gestreift, marmoriert, gefleckt und punktiert. Beschattete Früchte sind oft ohne alle Streifen. Punkte wenig sichtbar, dagegen finden sich oft schwärzliche Rostflecken, aber selten Rost im Stiel und Kelch.

Fleisch: Gelb, locker, sehr saftvoll, von stark gewürzhaftem, ananasartigem, ausgezeichnetem Geschmack und sehr starkem gewürzhaftem Geruch.

Kernhaus: Sehr groß, offen, Kammern geräumig, mit zahlreichen rundlich ovalen, lang zugespitzten, braunen Samen.

Reife und Nutzung: Ende September bis Mitte Oktober reifend, hält sich diese ausgezeichnete Frucht für die Tafel, bei guter Aufbewahrung in Papier gewickelt, und in Tonnen verpackt, bis Neujahr. Auf dem Obstmarkt stets gesucht und gut bezahlt, wird der Gravensteiner als Tafel-Frucht ersten Ranges überall, besonders

behafteten Stellen werden zunächst gleichfalls mit den genannten Mischungen mittelst einer scharfen Bürste behandelt, dann aber in der Voraussetzung, daß hier nicht alle Läuse vom Anstrich getroffen worden sind, schneidet man die Unebenheiten ab, sammelt und verbrennt den Abraum sorgfältig und überzieht

aber in Norddeutschland, seines Aromas wegen gelten. Zur Mostbereitung dürfte er weniger taugen, dagegen ist er eine vorzügliche Dörrfrucht. Die Sorte ist gut für den Konsumenten, schlecht für den Produzenten.

Eigenschaften des Baumes: In der Jugend ungemein kräftig wachsend, wird derselbe groß, bildet eine breite, sperrige Krone, trägt bei seinem starken Wuchs zwar erst spät, dann aber reichlich. Die Blüte ist groß, erscheint bald, ist aber nicht empfindlich. Bezüglich des Bodens ist er sehr wählerisch. Schwerer, nährhafter, feuchter Marschboden ist ihm am liebsten, ebenso reichliche feuchte Niederschläge. Trockene, leichte Böden, trockene Luft sagen ihm nicht zu

und lassen ihn unfruchtbar erscheinen. An Straßen eignet er sich nicht seiner flachen Kronenbildung und der verlockenden Früchte wegen, welche außerdem Schutz vor Stürmen beanspruchen. Ebensovienig eignet er sich des kräftigen Wuchses wegen zu Kordons; Pyramiden und Palmetten tragen erst im 5. bis 6. Jahre, dann aber reichlich, wenn im Sommer ein kräftiger Dünger- guß nicht fehlt.

Oberdieck sagt mit Recht, daß ein Apfel wie Langtons Sondergleichen im Laufe von 10 Jahren erheblich mehr einbringe, wie ein dergl. Gravensteiner. Sehr häufig wird statt seiner der geslammte Kardinal verkauft. Schnitt mittelstark, zu lange Fruchtruten werden eingefürzt.

16. Kleiner Herrnapfel.

IIIH. No. 171 D'sOK. No. 16.



Kleiner Herrnapfel.

Plattapfel, V. 1 b. *††.

Heimat: In Deutschland eine schon lange bekannte, öfter vorkommende, selten aber unter richtigem Namen gekannte Haushaltungsfrucht, welche bei der außerordentlichen Fruchtbarkeit des Baumes große Verbreitung gefunden hat.

Synonyme: Herrnapfel. — Gehlapfel (Siedlers Obstgarten). — Junker-Apfel — Kluster-Apfel bei Lüneburg. — Trauben- oder Truf-Apfel (in Mecklenburg).

Gestalt: Mehr zur Kugelform neigend, ist die Form nur bei großen Exemplaren mit dem Edel-Borsdorfer zu vergleichen, meist aber ist dieselbe hochaussehend und nach dem Kelche zu etwas gespitzt, außerdem aber noch im Kelche merklich gerippt, ca. 55 mm breit, und 50 mm hoch, sitzt der Bauch in der Mitte, nimmt nach dem Kelche zu mehr oder weniger ab und wölbt sich um den Stiel plattrund.

Kelch: Je nach Größe der Früchte bald offen, bald geschlossen, mit grün bleibenden Blättchen. sitzt meistens in ziemlich leichter, selten tieferer Senkung und ist mit rippenartigen Falten, auch mitunter mit schönen Fleischperlen umgeben. Flache, breite Erhabenheiten laufen vom Kelch aus über die Frucht hin.

Stiel: Bei großen Exemplaren kurz, oft etwas fleischig, bei kleineren länger in glatter trichterförmiger Höhle.

Schale: Erst wachsartig weiß, dann mehr und mehr in der Reife zitronengelb werdend, zeigt sich auf der Sonnenseite eine hellkarmesin verwaschene Röte, welche bei beschatteten Früchten auch nur in einzelnen Streifen hervortritt. Punkte wenig bemerkbar, dagegen finden sich einzelne hellgelbe Rippchen, mitunter auch Kostwarzen.

Fleisch: Gelblich, saftvoll und fest, von angenehmem Zuckergeschmack, daß er selbst als Tafelfrucht gelten kann.

Kernhaus: Geschlossen, oder nach dem Stiele zu offen, mit geräumigen Kammern, worin zahlreiche, schwarzbraune vollkommene Kerne sind.

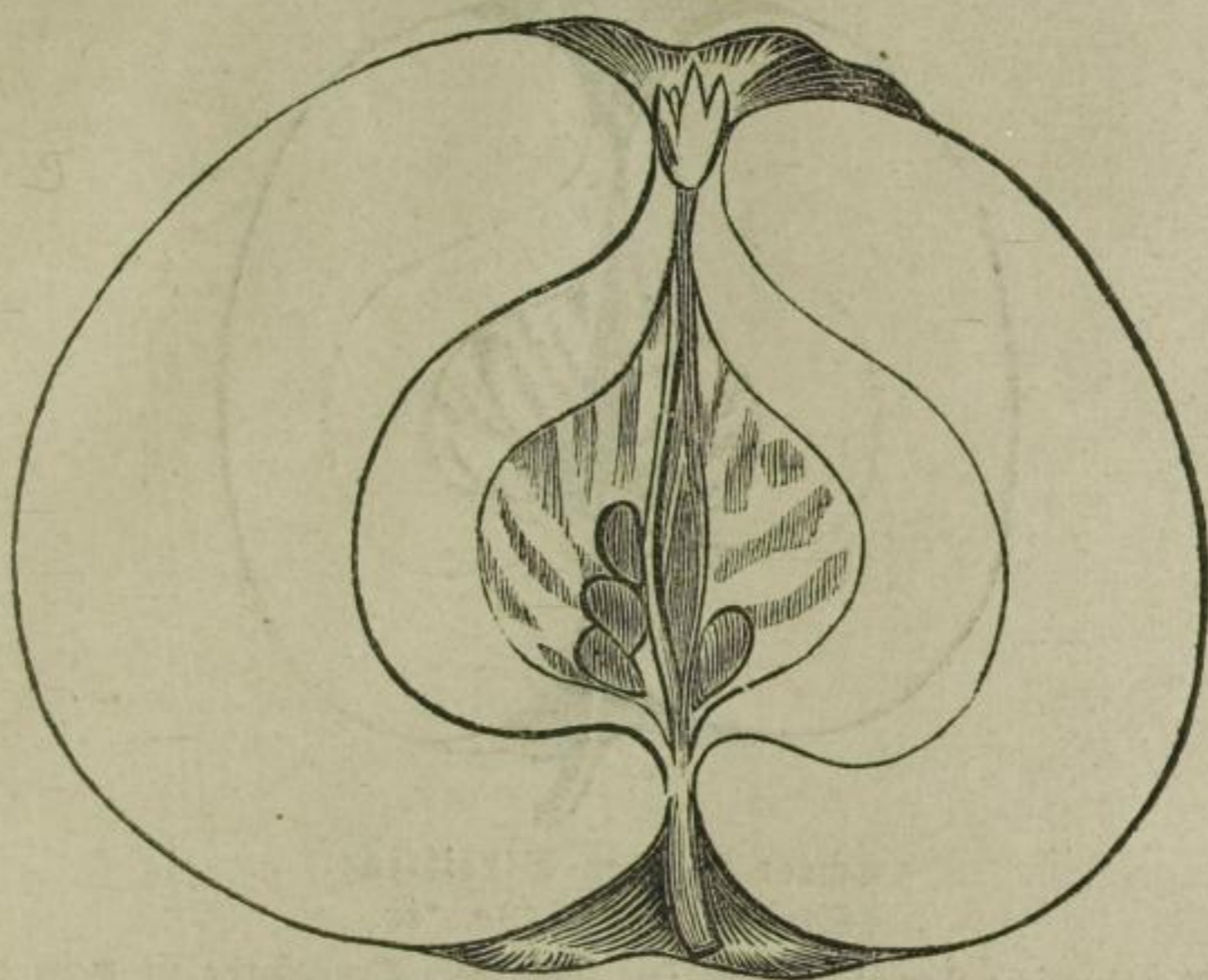
Reife und Nutzung: September bis Oktober reifend, hält er sich bis Dezember. Die Sorte dürfte ja besser auf den Aussterbeetat zu setzen sein, wenn sie sich nicht so vorzüglich zu jeder Art der Verwertung eignete, sie eignet sich zur Mostbereitung vortrefflich, ebenso aber auch zum Dämpfen und Kochen, zum Dörren, besonders wenn er ganz und unzerschnitten geschält gedörrt wird.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst spärlich, bildet indeß mit der Zeit hohe, große, ausgebreitete Kronen mit vielem Quirlholz und ist ganz ungemein fruchtbar, wobei häufig zusammengewachsene Zwillingfrüchte entstehen.

zum Heilen die glattgeschnittenen Stellen mit kaltflüssigem Baumwachs, besser noch mit Teer mit Erde vermischt, wodurch dann zurückgebliebene Eier oder Tiere, von der Luft abgeschlossen, gründlich zerstört werden. Es sei noch bemerkt, daß diese Mittel sobald wie möglich im Jahre angewendet werden müssen,

17. Roter Kardinal.

IMH. No. 40, D'sOK. No. 17.



Roter Kardinal.

Rambour, V. 2c. *††.

Heimat: In ganz Deutschland, auch am Bodensee anzutreffen, ist er jedenfalls deutschen Ursprungs.

Synonyme: In Württemberg als Breitling, auch wohl als „Roter Backapfel“ bekannt. (Der Thüringer „Rote Kardinal“ ist nicht der hier bezeichnete, sondern der Danziger Kantapfel.) Graupfel, von dem blaugrauen Duft so benannt, in Altenburg; Großvaterapfel in Sachsen.

Gestalt: Großer, breiter, schöner Apfel; der Bauch sitzt unter der Mitte, rundet sich gegen den Stiel zu plattrund, nimmt gegen den Kelch ab, und endigt mit unregelmäßig kleiner, von rippenartigen Erhabenheiten durchbrochener Kelchfläche.

Kelch: Geschlossen, in enger, oft nur wenig tiefer, von Falten und Höckern eingeschlossener Einsenkung. Die Blättchen sind breit, wollig und lange grünbleibend.

Stiel: Stark, holzig und kurz, in tiefer, trichterförmiger, mehr platter Höhle, welche oft durch eine Fleischwulst verengt, meist mit strahligem Krost bekleidet ist.

Schale: Vom Baum hellgrün, später gelbgrün, glänzend, fein, am Baum stark beduftet. Von der Grundfarbe ist meist nur wenig zu sehen, indem die

ganze Frucht mit schönem Karmesin blutrot überzogen, nur mitunter bei beschatteten Früchten unmerkbar gestreift die grüne Farbe erkennen läßt. Wenig bemerkbare Punkte selten, dagegen finden sich mitunter schwarze braune Baumflecken.

Fleisch: Grünweiß, saftreich, locker, von süßweinsauerm, gewürztem Geschmack.

Kernhaus: Engkammrig, offen, mit wenig guten Samen.

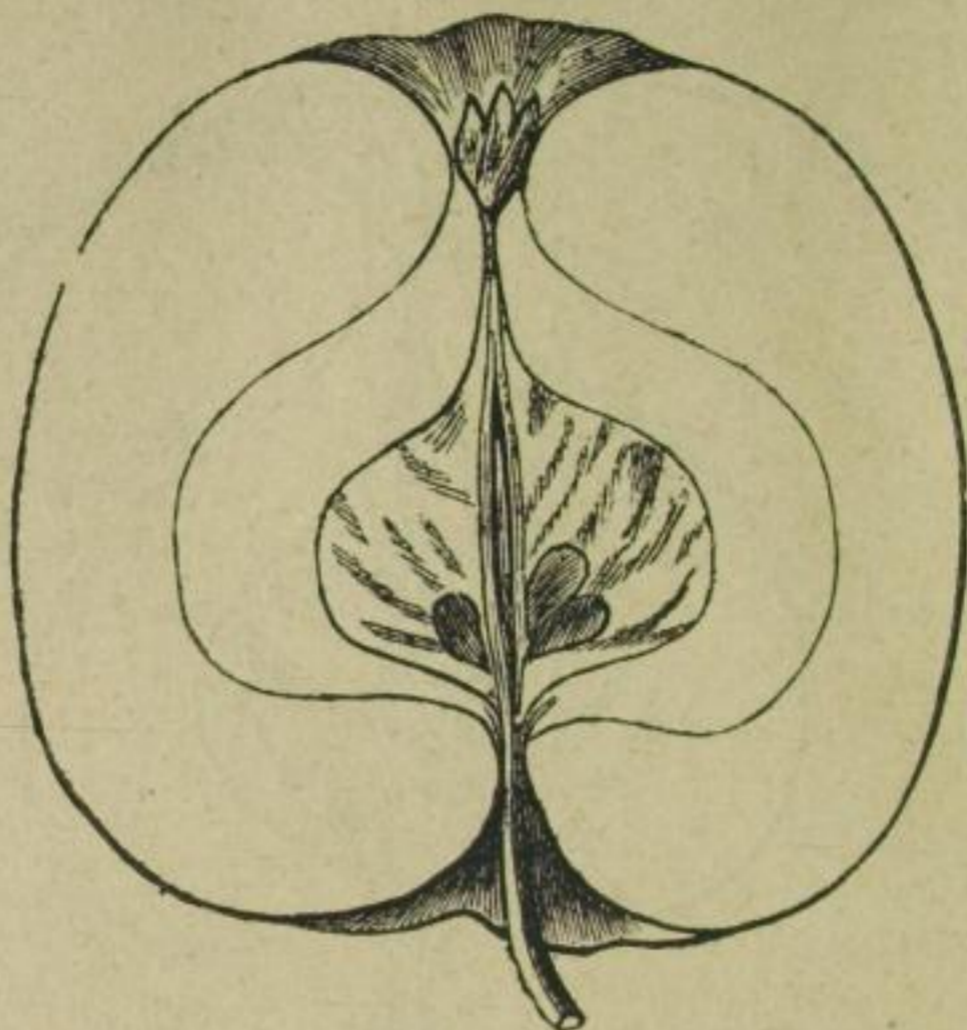
Reife und Nutzung: Oktober bis Dezember; wird als Wirtschaftsfrucht zum Kochen und Dörren, auch zur Mostbereitung, vom Landmann aber ebenso zum Rohgenuß sehr geschätzt.

Eigenschaften des Baumes: In allen Lagen äußerst dauerhaft und recht fruchtbar, wird der Baum sehr groß, treibt breit gewölbte Krone, die Äste sind stark abstehend. Er verlangt tiefgründigen, guten Boden, gedeiht in den höchsten Lagen und wird zur Anpflanzung auf Wiesen und in Grasgärten, weniger aber auf Ackerland und an Straßen tauglich, wegen seiner flachen Kronenbildung und großen Ausdehnung der blätterreichen Krone in der Breite, zu empfehlen sein.

so lange die Kolonien noch schwach sind, diese Arbeit ist am besten bei trockener trüber Witterung von sehr sorgfältigen Arbeitern auszuführen und müssen nach Verlauf von etwa drei Wochen die so behandelten Stellen wiederum nachgesehen und nach Umständen abermals angepinselt werden. Im Herbst

18. Echter Winter-Streifling.

MH. No. 72, D'sOK. No. 18.



Echter Winter-Streifling.

Streifling, IX. 3c. *††.

Heimat: Alte deutsche Frucht, welche im südwestlichen Deutschland, besonders am Rhein, an der Lahn, auch in Württemberg, häufig und in einzelnen Strichen Thüringens zu finden ist.

Synonyme: Streifling. — Strömling. — Winterstripeling. — Marienthaler. — Sträumerling. — Karmes-Apfel am Rhein und an der Lahn. — Dorschen-Apfel.

Gestalt: Meist großer, plattrunder, gerippter, mitunter aber auch mehr hochgebauter Apfel, von schönem Ansehen, ca. 75 mm breit, und 70 mm hoch, oft aber auf einer Seite niedriger. Der Bauch sitzt unter der Mitte und nimmt mehr nach dem Kelche, als nach dem Stiele zu ab. Breite, deutliche Rippen durchziehen den obern Teil der Wölbung.

Kelch: Geschlossen, selten halboffen, mit langen, spizen Blättchen in ziemlich enger, mit feinen Rippen umgebener Einsenkung, die die Kelchwölbung uneben machen und dem Apfel oft ein kalvillartiges Ansehen geben.

Stiel: Kurz, holzig, in tiefer, mit strahligem Krost bekleideter Höhle.

Schale: Vom Baume weg hellgrün, später hellgelb, fein, glatt, sich geschmeidig anfühlend.

Von der Grundfarbe ist meist wegen der lebhaften karmesinroten Streifen, welche die Sonnen- seite vom Kelch bis zum Stiel überdecken und dazwischen noch punktiert und verwaschen sind, wenig sichtbar, nur nach der Schatten- seite zu werden die Streifen blasser. Punkte nicht sichtbar, aber oft zeigen sich Regenmale.

Fleisch: Weiß, grünlich schillernd, saftig, locker, von angenehmem, weinsäuerlichem Geschmack ohne Geruch.

Kernhaus: Geräumig, hohlachsig, selten offen, mit schön ausgebildeten braunen Samen.

Reife und Nutzung: November bis April dauernd, wird er als guter Tafel-, mehr aber als schätzbarer Wirtschaftsapfel, zum Kochen und Dörren, besonders aber zur Mostbereitung sehr geschätzt.

Eigenschaften des Baumes: Stark wachsend, bildet der Baum eine hochgewölbte kugelförmige Krone und ist sehr gesund und dauerhaft, regelmäßig und reich tragend, für alle Lagen, besonders aber an Straßen in rauher Lage seiner nicht empfindlichen Blüte wegen zu empfehlen.

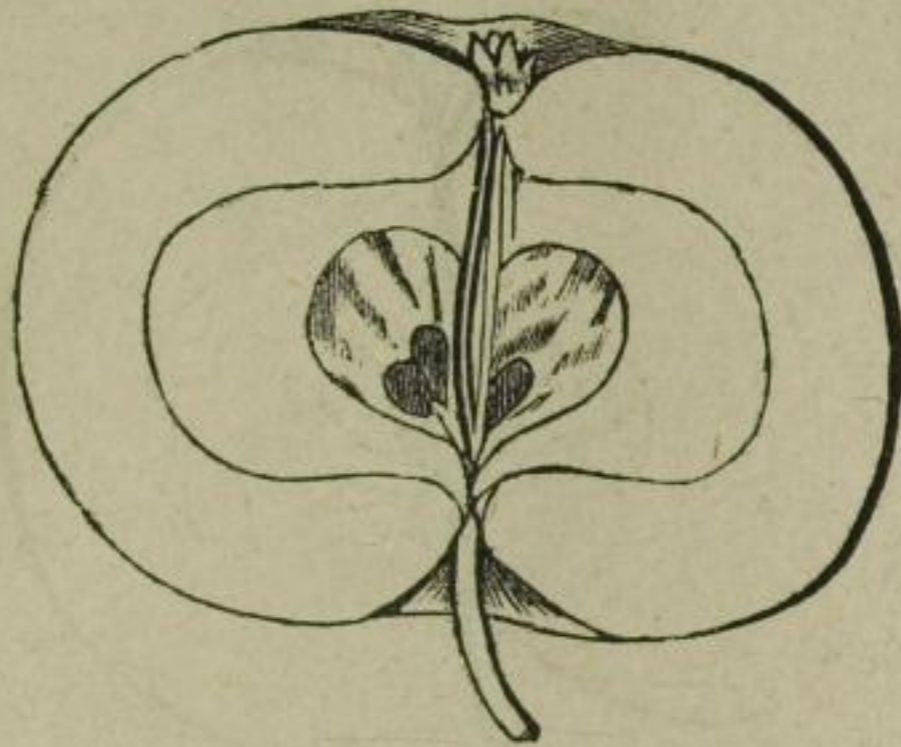
ist sodann eine gründliche Rindenpflege vorzunehmen, d. h. die alte Rinde wird mittelst Baumscharre abgekratz und der Stamm mit einer Mischung von Kalk und Rindsblut zc. angestrichen.

Endlich aber ist auf die überwinternden Muttertiere am Fuße der Bäume zu fahnden und ist zu dem Zweck das Kalken der Wurzeln im Herbst oder frostfreier Winterzeit vorzunehmen.

Es besteht darin, daß man im Bereiche der Baumkrone die Erde bis zu den Wurzeln wegnimmt, je nach der Wurzelmenge 1 bis 2 Gießkannen Kalkwasser oder Aschenlauge aufgießt und nun bis etwa 3 Zentimeter hoch gebrannten und zerfallenen Kalk ausschüttet und die weggenommene Erde darüber deckt. Daß den mit Blutläusen behafteten Bäumen eine kräftige Düngung eine größere Widerstandsfähigkeit gibt, ist selbstverständlich.

19. Zwiebelborsdorfer.

IIIH. No. 137, D'sOK. No. 19.



Zwiebelborsdorfer.

Borsdorfer Reinetten, IX. 2 (1) a. *††.

Heimat: Ob holländischen oder deutschen Ursprungs, ist nicht festzustellen. In allen Teilen Deutschlands, wenn auch nirgends in großer Menge, zu finden, ist der Zwiebelborsdorfer zu allgemeinem Anbau sehr zu empfehlen.

Synonyme: Zwiebel = Marschanker. — Zibollenapfel. — Christ's doppelter Zwiebelapfel. — Platte ReINETTE. — Bauern-ReINETTE. — Scheibenapfel. — Borsdorf-Ognon. — ReINETTE ognoniforme. — ReINETTE rurale. — Zwiebelapfel. — (Der nach der Farbe der Frucht benannte Zwiebelapfel ist mit dem Zwiebelborsdorfer nicht zu verwechseln.)

Gestalt: ca. 70 mm breiter, 38–45 mm hoher, im Querschnitt runder, mehr platter Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und nimmt die Rundung gegen den Stiel etwas mehr als nach dem Kelch zu ab.

Kelch: Grün, wollig, kurzblättrig, in flacher, etwas grüner Einsenkung, von feinen Falten umgeben, auch zuweilen mit Kostfiguren versehen.

Stiel: Holzig, rotbraun, in einer mit Kost bekleideten, mehr tiefen Einsenkung.

Schale: Fein, glatt, blaß strohgelb, auf der Sonnenseite karmoisin verwaschen, was bei beschatteten Früchten fehlt. — Punkte sind zahlreich, braun, nach dem Stiel zu stark und eckig,

am Gelben fühlbar hervortretend, am Roten hell. Warzen kommen häufig vor.

Kernhaus: Verhältnismäßig klein, mit ziemlich engen, nach der bald kleineren, bald größeren Achsenhöhle zu geöffneten Fächern, welche flache Kerne enthalten.

Fleisch: Gelbweiß, fein, saftig, mürbe, von etwas säuerlichem Geschmack, der bei einem Standort des Baumes auf gutem Boden dem des Edelborsdorfer ähnlich ist.

Reife und Nutzung: Ende November bis zum Frühjahr dauernd, kann die Frucht als Wirtschaftsobst in den ersten Rang, als Tafelobst aber in den zweiten, nach dem Edelborsdorfer rangierend, gestellt werden. Er gibt einen vorzüglichen, dem vom Edelborsdorfer gewonnenen wenig nachstehenden Most, wie auch das Dörrprodukt in Form als Bohrapfel ein gutes Handelsprodukt gibt.

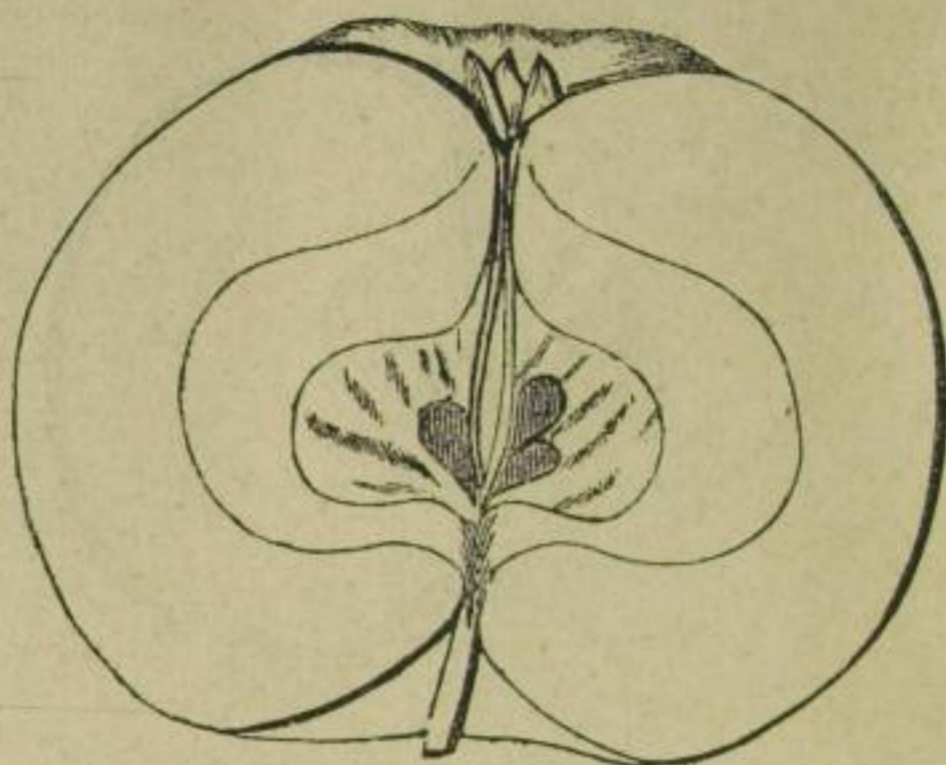
Eigenschaften des Baumes: Mittelgroß werdend, stehen die Äste mit den etwas herunterhängenden Zweigen von dem Baume ab und bildet die Krone eine flache Kugel. Zur Anpflanzung für den Landmann sehr zu empfehlen, hat er vor dem Edelborsdorfer infolge später Blüte den Vorzug fast alljährlichen reichen Tragens.

Feinde des Apfelbaumes.

Die Obstblattschabe (Coleophora oder Tinea hemerobiella Scop.). Es gibt eine nicht unbedeutende Menge von Schmetterlingen, deren Raupen in verschieden geformten und gefärbten, von den Abnageln der Futterpflanze bereiteten, aber zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiteten Futteralen leben. Die hier in Frage kommende Raupe der Obstblattschabe lebt in einem schwarzen, röhrenförmigen Säckchen an der Unterseite der Blätter, besonders der Apfel-, Birnen- und Kirschbäume und frisst das Blattgrün in ziemlich kreisrunden, drei Millimeter Durchmesser haltenden Flecken weg. Die übrig bleibende Oberhaut wird grau und runzelig und die Blätter versagen ihren Dienst. Diese Käupchen können in den Baumschulen, wenn sie einmal massenhaft auftreten, den jungen

20. Weißer Winter-Taffetapfel.

IIIH. No. 258, D'sOK. No. 20.



Weißer Winter-Taffetapfel.
Plattapfel, IX. 1. (2.) c. *††.

Heimat: Jedenfalls zu den ältesten deutschen Sorten gehörend, ist derselbe in Deutschland überall und ebenso in Böhmen, Niederösterreich und der Schweiz als schätzbare Sorte häufig angebaut.

Synonyme: Weißer Winter-Taffetapfel. — Oberländer Taffetapfel. — Krostels gelber Weinling. — Wachsapfel.

Gestalt: ca. 60 mm breiter und ca. 70 mm hoher, regelmäßig gebauter Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und flacht sich nach Kelch und Stiel regelmäßig ab.

Kelch: Geschlossen, lange grün bleibend, in mehr oder weniger tiefer geräumiger Einsenkung und ist mit feinen Falten und schönen Fleischperlen regelmäßig umgeben. Die Rundung wird zuweilen durch über die Frucht laufende Erhabenheiten ungleich.

Stiel: Mittellang, holzig, in weiter, oft lange grün bleibender, häufig mit feinem Rost belegter Höhle.

Schale: Sehr fein, glänzend, vom Baume schon hellstrohgelb, später wachsartig, weißgelb. Meist ganz einfarbig, gelblich, besonders aber bei beschatteten Früchten ohne Röte, findet sich

bei besonnten immer ein mehr oder weniger verbreiteter Anflug rosenfarbiger Röte, die die Schönheit der Frucht mehr erhöht, doch findet sich diese Röte nur an vollständig ausgebildeten Früchten. Punkte sind an der gelben Farbe nur wenig als weißliche Dupfen, im Rot dagegen als dunklere Punkte mehr bemerkbar. Warzen sind seltner, in schlechtem Boden und in nassen Jahren kommen dagegen schwärzliche, eingesenkte Flecken vor.

Fleisch: Rein weiß, fein, saftig, von mildem weinjauerlichem Geschmack.

Kernhaus: Fast geschlossen, klein, hoch nach dem Kelche zu sitzend, enthält in kleinen Kammern viel breiteisförmige, vollkommene Kerne.

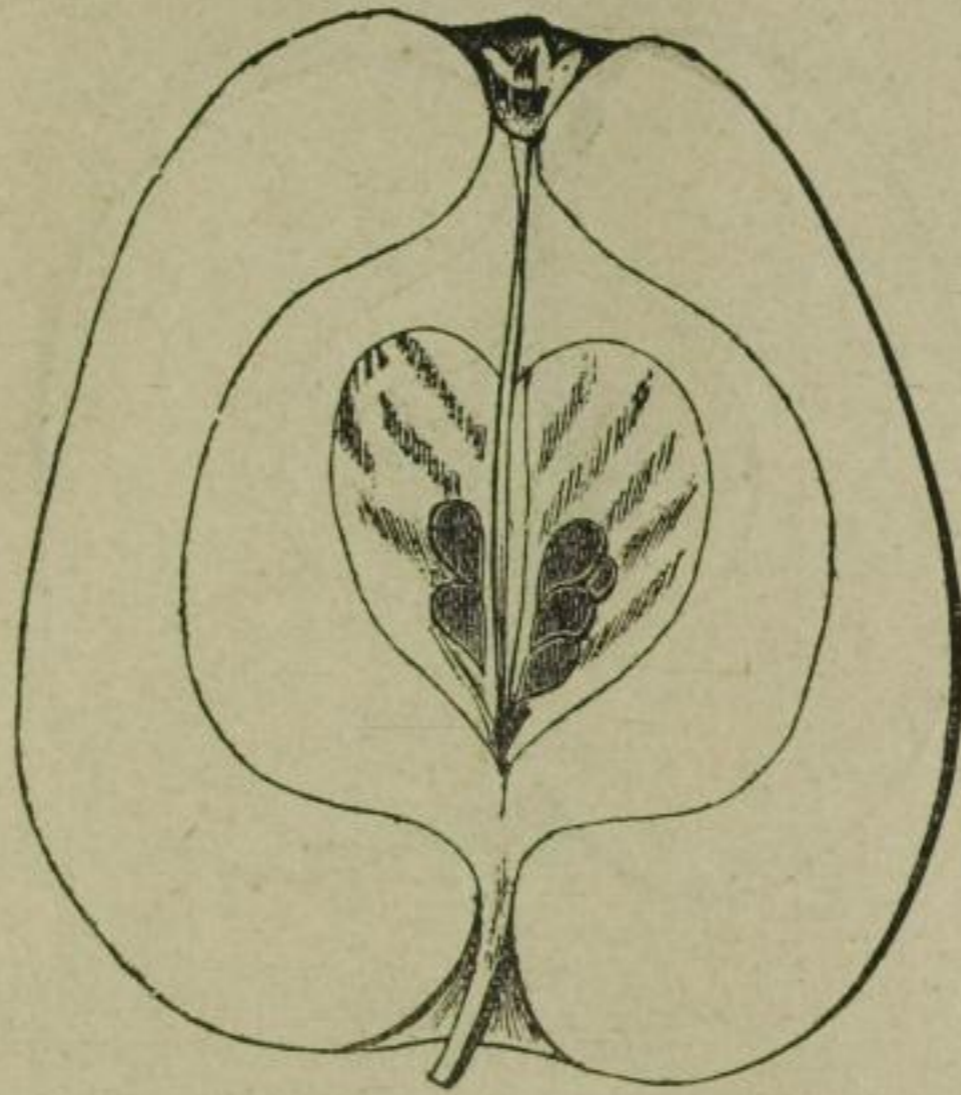
Reife und Nutzung: Von Dezember bis Ostern dauernd, als Tafel- wie als Wirtschaftsf Frucht vorzüglich, liefert sie auch sehr guten Wein.

Eigenschaften des Baumes: Mittelgroß, mit schön gewölbter Krone, läßt der Baum das sich reichlich bildende Fruchtholz etwas hängen. In allerlei Boden gesund fortkommend, ist derselbe sehr fruchtbar und kann der Anbau dieser zeitig und reichlich tragenden Sorte auch zur Straßenanpflanzung in rauheren Lagen nicht genug empfohlen werden.

Bäumchen wesentlich schaden, indem sie ihr Wachstum hemmen. Hier können sie aber durch Ablesen, dem einzigen Mittel, was wir dagegen anwenden können, leicht zerstört werden. Bei größeren Bäumen, wo wir ihnen machtlos gegenüberstehen, kommt ein größerer Schaden daran seltener vor. Die Räumchen kriechen vor dem Winter aus den Eiern, schaden aber erst im nächsten Frühjahr. Bis zum Mai sind sie erwachsen, spinnen sich an der letzten Fraßstelle fest und ruhen nicht lange als Puppe. Aus dem losen Ende des Futterals kommt dann der Schmetterling hervor, welcher vom Mai bis in den Juli fliegt. Der 5,5 Millimeter lange zarte Schmetterling hat messerförmige, mit sehr langen Franzen besetzte Flügel (14 Millimeter Flügelspannung), welche man mit der Fahne einer Feder vergleichen könnte. Die vorderen Flügel sind aschgrau, braun bestäubt, die Franzen braungrau, wie die ganzen Hinterflügel, Kopf und Mittelleib aschgrau, der Hinterleib dagegen schwarzgrau.

21. Berliner Schafsnase.

IIIH. No. 89, D'sOK. No. 21.



Berliner Schafsnase.

Schlotterapfel, XII. 3b. †.

Heimat: Norddeutschland und vorzugsweise in Preußen verbreitet.

Synonyme: Berliner Apfel.

Gestalt: Bald mehr nach dem Kelche zu breiter, oft auch mehr spitz werdend und sich mehr oder weniger nach dem Stiele zu verjüngend, bald mehr walzenförmig. Dem Rheinischen Bohnapfel ähnlich, von der Mitte nach dem Stiele, wie nach dem Kelche zu fast gleiche Wölbungen bildend, ist der Apfel meist an demselben Baume verschiedener Form und mißt ca. 70 mm hoch und ca. 60—65 mm breit.

Kelch: Geschlossen, lang gespitzt, steht mit zurückgeschlagenen Blättchen in die Höhe, in mehr oder weniger geräumiger, meist vertiefter, ebener Einsenkung, welche oft von Erhabenheiten umgeben ist, welche flach hervortretend über der Frucht sich verlaufen.

Stiel: Kurz, mehr schwach, die Frucht selten überragend.

Schale: Vom Baume grünlich-gelb, in voller Reife mehr zitronengelb. Bei freihängenden Früchten zeigen sich auf der Sonnenseite matt-

rote Streifen, dazwischen noch punktiert, und zieht sich die Röte mitunter über einen Teil der Schattenseite hin, besonders an Spalier und Zwergstämmen nimmt die Frucht auf der Sonnenseite mehr Röte an. Punkte sind in der Grundfarbe selten, im Rot als mattgelbe Flecken, wenn sie vorkommen, aber auch wenig bemerklich.

Fleisch: Gelblich-weiß, fest, saftvoll, von einem gewürzhaften, rosenartigen Geschmack.

Kernhaus: Weit, groß, offen, mit kleinen, dicken, fast runden Kernen in geräumigen Kammern.

Reife und Nutzung: Vom Dezember bis Ostern dauernd, ist die Frucht für Wirtschaftszwecke, wie zur Weinbereitung gut verwendbar.

Eigenschaften des Baumes: Lebhaft wachsend, bildet der Baum eine dichtbelaubte kugelförmige Krone und liefert nach Beobachtung des Herrn Degenkolb-Kottwerndorf selbst noch auf trockenem, sterilem Boden regelmäßige und reichliche Ernten. Er verjüngt sich wie der Quittenapfel leicht durch junge, senkrecht in die Höhe gehende Triebe.

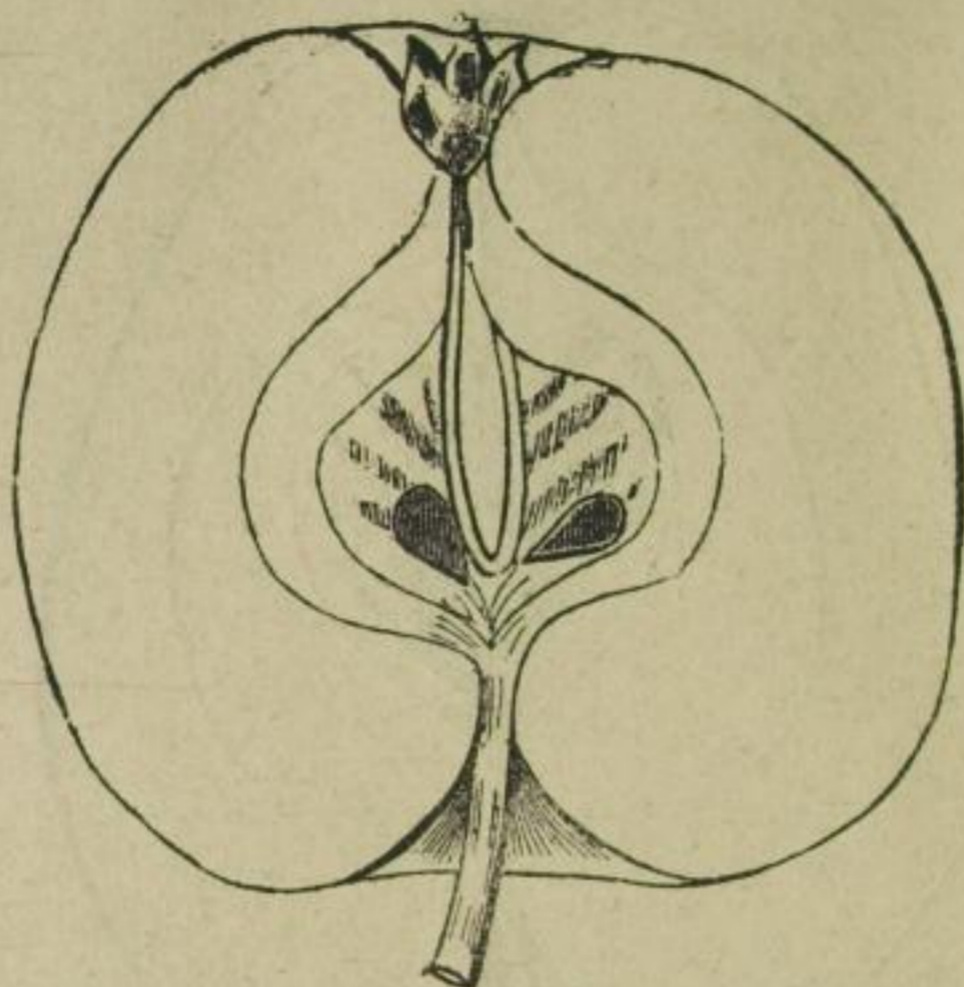
Feinde des Apfelbaumes.

Der braune Grünrüssler, Schmalbauch, *Phyllobius oblongus* L., mittelgroßer Kurzrüssler von gestreckter Körperform. Körper ist schwarz, grau behaart. Entweder sind nur die Fühler und Beine gelb oder rötlich-gelb-braun, oder es haben auch die punktförmigen Flügeldecken eine hellere oder dunklere braune Färbung. Gesamtlänge 6, Schulterbreite 2,5 mm.

Die Lebensweise dieses außerordentlich gemeinen, im Mai und Juni sich auf den verschiedensten Sträuchern und Bäumen umhertreibenden Käfers ist noch nicht bekannt, aber Schmidtbergers Ansicht

22. Safranapfel.

III. No. 91, D'sKO. No. 22.



Safranapfel.

Gulderling, X. 3a. b. *††.

Heimat: Eine wenig verbreitete Sorte, welche am häufigsten im Altenburgischen und dort und in der Umgegend eine sehr verkäufliche Marktfrucht ist.

Synonyme: Saffer-Apfel. — Zaffer-Apfel.

Gestalt: ca. 60 mm hoher und ca. 65 mm breiter, zuweilen auch noch größerer Apfel.

Kelch: Halboffen oder geschlossen, grün und bräunlich, ziemlich lang und breitblättrig. Die Umgebung des Kelches bleibt bis zur völligen Reife grün, ist faltig und rippig, doch ist selten von den Rippen eine über die Frucht laufend zu bemerken, daß der Querschnitt vollständig rund ist.

Stiel: Bräunlich, wollig, in grünlicher, etwas mit Rost bekleideter Vertiefung.

Schale: Fein, glatt, vom Baume grünlich, später blaßgelb, welches lagerreif immer dunkler wird. Die Sonnenseite ist meist lebhafter gelb gefärbt und mit karmoisinroten, mehr abgesetzten Streifen besetzt, dazwischen rot verwaschen und punktiert. Punkte sind nur als einzelne braune

durchschimmernde Pünktchen unter der Schale zu erkennen. Rostfiguren und Warzen sind selten zu bemerken.

Fleisch: Gelblich-weiß mit grünlichen Adern, fein, erst fest, später mürbe und saftig werdend, von gewürzhaftem Geschmack, mit stark gewürzigem Geruch.

Kernhaus: Hohlschig, mit geräumigen, offenen, wenig vollkommene Kerne enthaltenden Kammern.

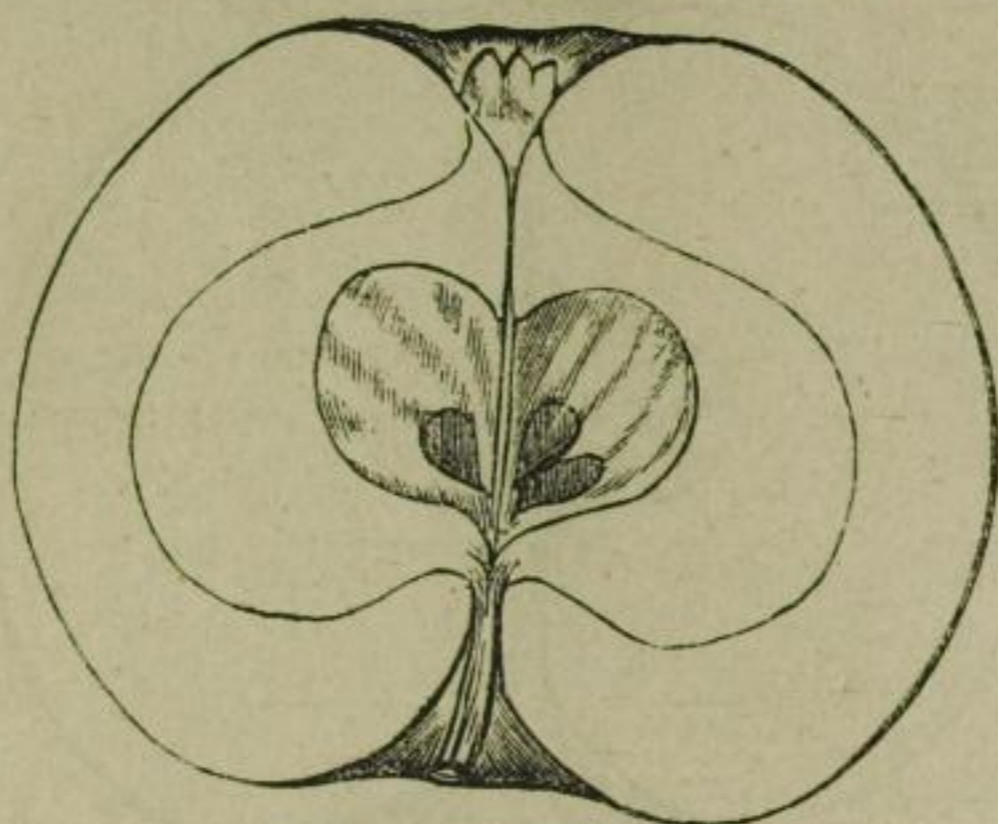
Reife und Nutzung: Vom Dezember bis Frühjahr dauernd, wird der Safranapfel als gute Tafel- und als zu jeder Verwendung geeignete vortreffliche Wirtschaftsfrucht geschätzt.

Eigenschaften des Baumes: Das Vorkommen sehr alter Stämme läßt keinen Zweifel darüber, daß er der Kälte großen Widerstand leisten kann und schon deshalb für Anpflanzungen in rauhester Lage geeignet ist. Er wird groß, treibt schöne Krone, ist sehr tragbar und wenig empfindlich zur Blütezeit, daß er für jede Lage zur vermehrten Anpflanzung empfohlen werden kann.

sehr wahrscheinlich, daß die Larve sich in der Erde aufhalte, während Nördlinger sie in zusammengerollten Spitzenblättern verschiedener Laubhölzer vermutet. Der Käfer nun erscheint in manchen Jahren in solchen Mengen auf den verschiedensten Obstbäumen, daß er in den Baumschulen durch Aufressen der Knospen, Vernichten der Pfropfreiser und der jungen Blätter sehr bedeutenden Schaden anrichtet. Gegenmittel: 1. Abklopfen des Käfers am frühen Morgen oder an rauhen Tagen in einen Schirm. 2. Um die Pfropfreiser zu schützen, dürfte das Bestreichen der Augen mit weichem Baumwachs, oder einer dünnen Lehm- oder Erdschicht, welche die Stelle des Baumwachses vertritt, auch gegen die Angriffe dieses und anderer Käfer von Erfolg sein. —

23. Grauer Kurzstiel.

DeP. No. 66 B. 2, IllH. No. 236, D'sOK. No. 23.



Grauer Kurzstiel.

Graue Reinetten, IX. 16. **††.

Heimat: Wahrscheinlich eine französische Sorte, da er dort wenigstens in vielen Gärten zu finden ist. Gegenwärtig kommt dieser Apfel in Deutschland, namentlich in Württemberg viel vor und gehört mit Recht zu den besonders verbreiteten Sorten.

Synonyme: In Württemberg wird er häufig Carbanter (Verstümmelung von Courtpendu), Rauhgast, Herrengast und Lederapfel genannt. In Frankreich Le gros Courtpendu gris und Gros Fenouillet gris.

Gestalt: Mittelgroßer, plattrunder, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelch nimmt sie wenig ab und endet mit stumpfer Spitze. Über die Frucht hin ziehen sich bei besonders großen Exemplaren einige breite, sehr flache Erhabenheiten, welche die Rundung etwas verschieben; kleinere Früchte zeigen diese Unebenheiten nicht.

Kelch: Halboffen; Blättchen kurz, spitz, aufrecht; Kelcheinsenkung eng, tief, schön schüsselförmig, oft von schwachen Falten umgeben.

Stiel: Kurz, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, braun berostet.

Schale: Etwas rauh, fein, vom Baume hellgrün, später gelblich-grün, auf der Sonnenseite schwach bräunlich gerötet; die Schale ist bald mehr bald weniger mit einem zimmtgrauen, mitunter goldartigen Rost bedeckt. Punkte weißlich fein, zerstreut.

Fleisch: Weißlich-gelb, fein, bei voller Reife beinahe markig, von gewürztem, gezuckertem, wenigem Reinettengeschmack.

Kernhaus: Geschlossen, Kammern eng und armsamig; die dasselbe umgebenden Adern sind charakteristisch grün; Kelchröhre weit, stumpfkegelförmig.

Reife und Nutzung: Dezember bis April. Sehr guter Tafel-, Markt- und vorzüglicher Weinapfel.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst stark, macht eine hochkugelförmige Krone mit etwas abstehenden Ästen. Blüht von allen Äpfeln mit am spätesten und hängen seine Früchte fest am Baume; es ist ein Garten-, Feld- und Straßenbaum, da er namentlich in freieren Lagen sehr fruchtbar zu sein scheint und deshalb auch in rauheren und windigen Lagen sicher trägt.

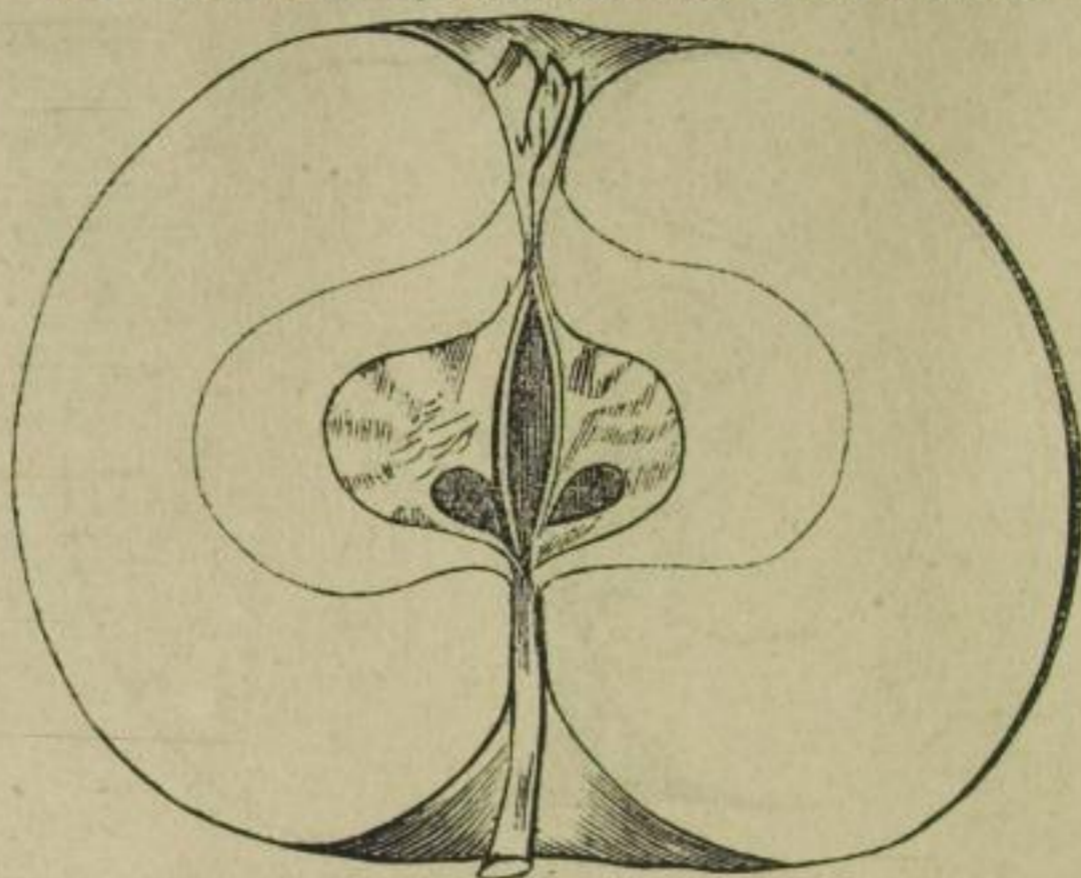
Feinde des Apfelbaumes.

Der Apfelwickler (*Tortrix* oder *Carpocapsa pomonella*) kommt überall in Deutschland, Frankreich, England, Schweden, Brasilien und Nordamerika vor. Es ist ein düsterer Schmetterling, welcher kaum zu sehen ist, wenn er bei Tage an den älteren Baumstämmen sitzt; seine Vorderflügel sind grau und braun querstreifig, die Hinterflügel sind glänzend braungrau, beim Männchen mit einer grubenartigen Vertiefung an der hinteren Mittelrippe versehen.

Das befruchtete Weibchen legt seine Eier einzeln an die unreifen Äpfel und Birnen. Nach 8—10 Tagen schlüpft das Räumchen aus und dringt sofort in die Frucht ein. In 4—5 Wochen ist es erwachsen, bohrt sich heraus und geht am liebsten hinter Rindenschuppen oder sonstige geschützte

24. Graue französische ReINETTE.

DeP No. 34 B. 1, IllH. No. 429, D'sOK. No. 24.



Graue französische ReINETTE.

Graue ReINETTEN, IX. 1. (2.) c. **††.

Heimat: Gehört zu den geschätztesten alten Früchten und deutet der Namen darauf hin, daß sie aus Frankreich zu uns gekommen ist. In Deutschland ist sie sehr verbreitet; zum allgemeinen Anbau wurde sie von der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 empfohlen.

Synonyme: Achte graue französische ReINETTE, ReINETTE grise française, wird häufig wie alle grauen ReINETTEN „Lederapfel“ genannt und Grauer Rabau.

Gestalt: Ziemlich große, etwa 85 mm breite, 75 mm hohe, flachrunde, etwas hoch aussehende, häufig unregelmäßige Frucht. Der Bauch sitzt in der Mitte; nach dem Stiel wölbt sich die Frucht flach, nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: Geschlossen; Blättchen ziemlich breit und spitz, grün bleibend, in ziemlich tiefer uneben geformter Senkung, von feinen Falten umgeben, von denen sich zuweilen eine erhebt und bemerklich über den Apfel fortläuft, oder die Rundung verschiebt.

Stiel: holzig, kurz, kaum herausragend; Stieleinsenkung tief, nicht sehr breit, rostfarbig.

Schale: Von zahlreichen Rostfiguren rauh, olivengrün, an der Sonnenseite häufig mit schmutzigem Braunrot überzogen; über die Grundfarbe verbreitet sich ein glanzloser, aufgesprungener, rauher Überzug, der oft ganze Seiten derart bedeckt, daß von der Grundfarbe nichts zu sehen ist. Weißgraue Punkte wenig sichtbar. Geruch schwach.

Fleisch: Das Fleisch ist beim Durchschneiden stark gewürzt, ist weich, locker, ziemlich saftreich, grünlich-gelb, bei guter Aufbewahrung saftig, sonst leicht welkend; von weinsäuerlichem, etwas moichusartigem Geschmack.

Kernhaus: Offen, geräumig, enthält nicht viel Kerne. Kelchröhre breiter, ziemlich herabgehender Kelch.

Reife und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich gut aufbewahrt bis zum Sommer. Die Frucht muß am Baume möglichst lange belassen werden, weil sie sonst auf dem Lager leicht welkt; ist eine edle und geschätzte Tafel- und Mostfrucht.

Eigenschaften des Baumes: Baum ist stark wachsend, breitkronig, sehr fruchtbar, verlangt aber lehmhaltigen, kräftigen, feuchten und gut kultivierten Boden; besonders guter Gartenbaum.

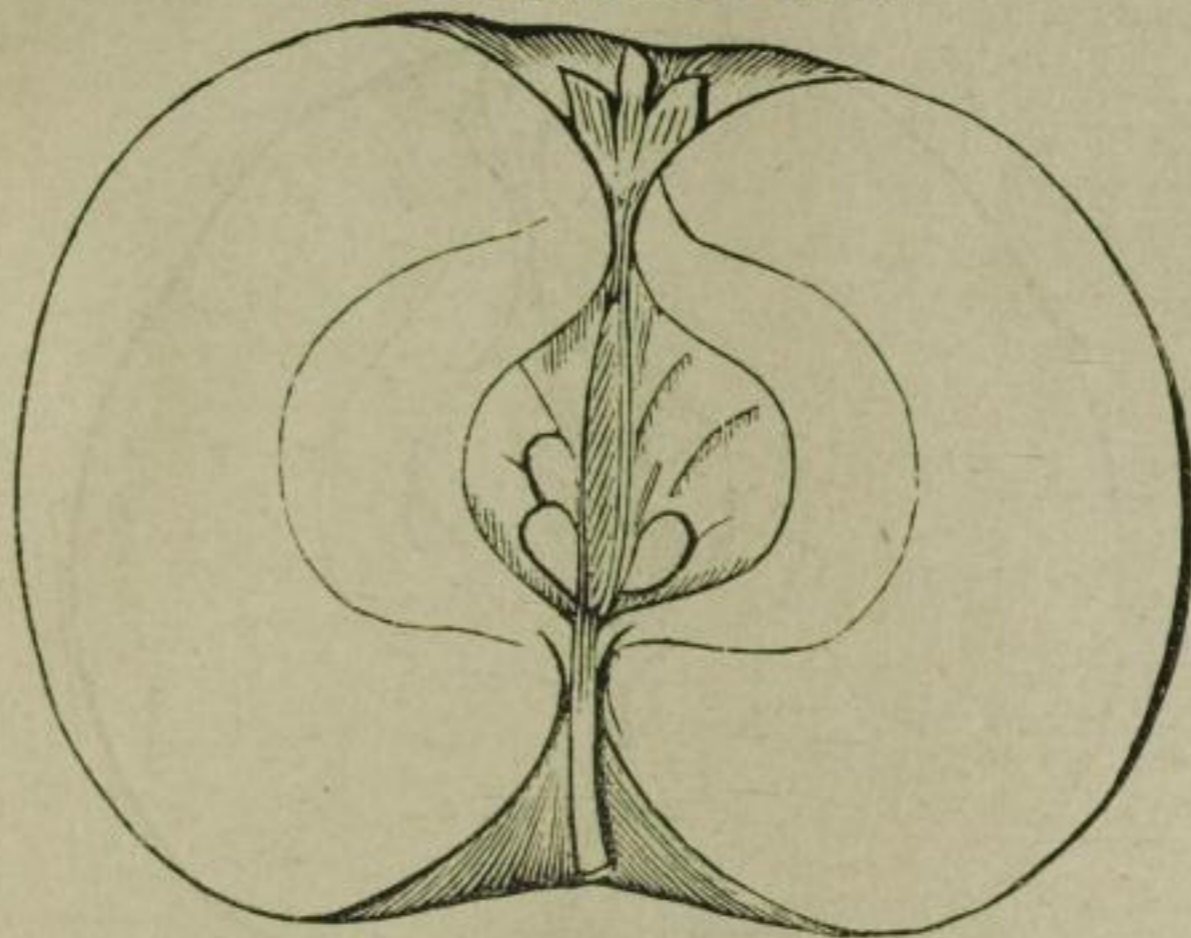
Stellen am Stamme des Baumes, auf welchem es aufwuchs. Viele werden aber mit dem Obste eingeeerntet und gehen zu Grunde, wenn dieses früh konsumiert wird.

Aus den späteren Sorten gelangen die Raupen in die Obstkammern, wo sie Balkenriße, Zwischenräume zwischen den Dielen oder andere Verstecke aufsuchen, ein Gespinnst um sich fertigen, in diesem hier wie draußen im Freien aber nicht zu Puppen werden, sondern als Larven überwintern. Erst wenige Wochen vor der Flugzeit des Wicklers erfolgt die Verwandlung in eine braune bewegliche Puppe.

Die Verfolgungsweise besteht, gestützt auf die vorher angegebene Lebensweise dieses sehr lästigen Obstfeindes, in folgenden Mitteln:

25. Gelber Winter-Stettiner.

IIIH. No. 253, D'sOK. No. 25.



Gelber Winter-Stettiner.

Plattäpfel, IX. 1. (2.) a. *††.

Heimat: Gehört zu den ältesten und schätzbarsten Sorten, welche viel verbreitet, wenn auch nur selten unter richtigem Namen gekannt ist.

Synonyme: Wahrer gelber Winter-Stettiner. — Gelber Back-Äpfel. — Gelber Bödighheimer.

Gestalt: Größe sehr verschieden, bis 82 mm breit und 64 mm hoch, plattrund, Bauch meist vollständig in der Mitte, nach beiden Seiten gleichmäßig gewölbt, eine Seite oft niedriger.

Kelch: Offen, Blättchen spitz, mitunter fehlend, sitzt in geräumiger, bald ebener, bald mit einigen Falten besetzter Senkung und zeigen viele Früchte flache Erhabenheiten, welche sich über den Bauch hinziehen.

Stiel: Bald kurz, bald länger und mit der Stielwölbung gleichstehend, dünn, in weiter, tiefer, im Grunde etwas berosteter Höhle.

Schale: Glatt, geschmeidig, vom Baume seladinegrün und färbt sich erst nach langem Liegen allmählich hell zitronengelb. Auf der Sonnenseite sind freihängende Früchte verwaschen,

erdartig, gerötet. Die weitläufig verteilten weißlichen, im Rot gelblichen Punkte bilden zuweilen helle kleine Dupfen und finden sich auch mitunter schwärzliche Regenflecke. Charakteristisch ist der starke weinartige Geruch.

Fleisch: Weiß, fest, fein, von angenehmem, gewürzhafte weinsäuerlichem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Klein und geschlossen, mit flachen, engen Kammern, wenig hellbraune Kerne enthaltend.

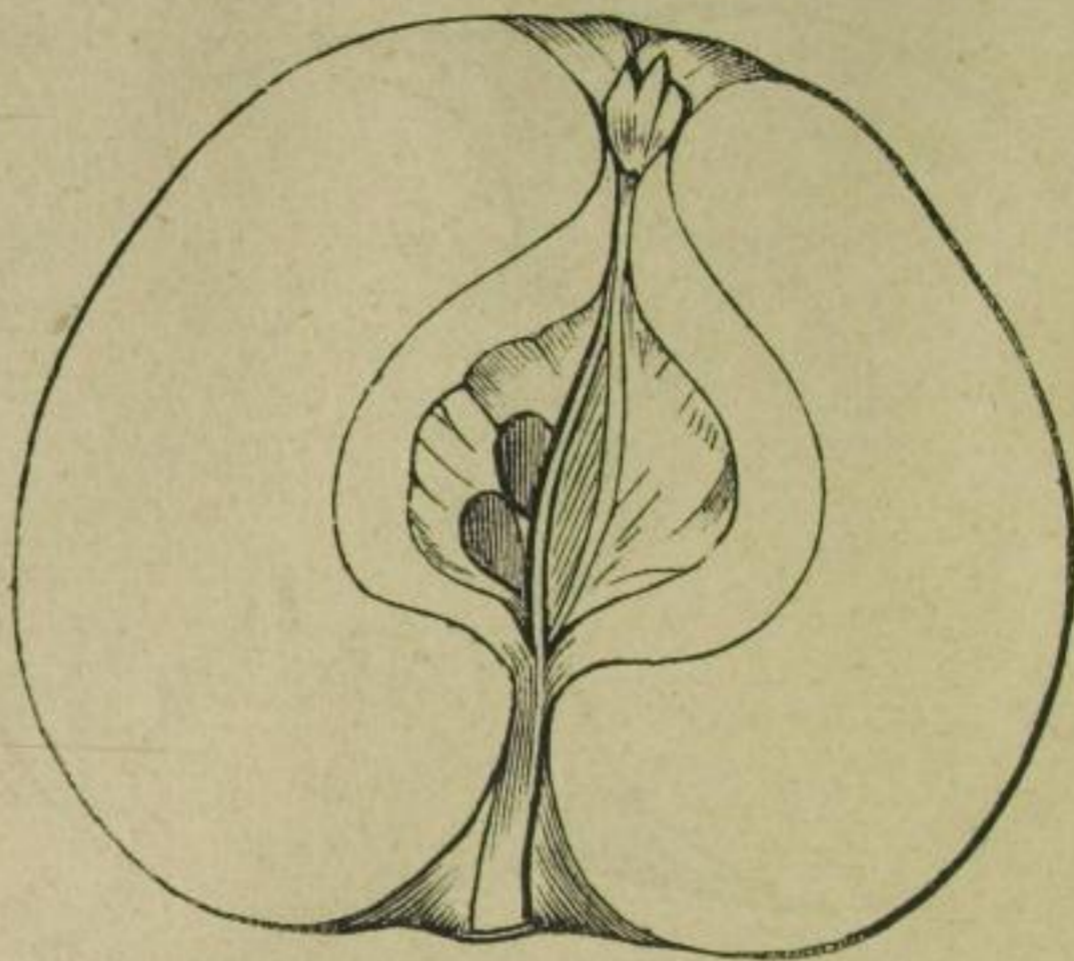
Reife und Nutzung: Kühl aufbewahrt vom Dezember bis zum Sommer als Tafelapfel, noch mehr aber als Wirtschaftsfrucht schätzbar und für Gewinnung eines starken, haltbaren Weines vorzüglich geeignet.

Eigenschaften des Baumes: Mittelmäßig groß, eine flach gewölbte Krone bildend, lebhaft wachsend, ist der Baum gesund und dauerhaft, wie auch sehr fruchtbar. Der gelbe Winter-Stettiner verdient häufige Anpflanzung und paßt für Feldpflanzung.

- a) Das herabgefallene Obst muß fleißig gesammelt und in's Vieh verfüttert, eventuell tief vergraben werden.
- b) Die Rückseiten der gegen den Frostnachtschmetterling angewendeten Teerringe sind außerordentlich beliebte Stellen, an welchen sich die Raupen einspinnen. Man hat also diese im Sommer an Baume zu belassen und von Zeit zu Zeit ihre Innenseite zu revidieren und die Gespinne mit ihrem Inhalte zu zerstören. Statt der Teerringe kann man auch Berg oder Lappen um den Baumstamm binden und diese als willkommene Schlupfwinkel für dieselben benutzen. In Amerika wendet man dieses Mittel mit Erfolg an, revidiert aber die Lappengürtel alle 14 Tage. Dieses Anlegen hat im Monat Juli zu erfolgen und kann nach der Obsternte der Gürtel wieder entfernt werden.
- c) Eine gute Rindenpflege wird wesentlich das größere Aufkommen dieser Schädlinge hindern, es ist also das Abschärfen der rauhstämmigen älteren Obstbäume im Herbst und der schon öfter anempfohlene Kalkanstrich zu empfehlen, um die anhaftenden Puppen möglichst zu

26. Roter Eiserapfel.

DeP. No. 10 B. 1, IllH. 438, D'sOK. No. 26.



Roter Eiserapfel.

Streiflinge, XI. 3. c. ††.

Heimat: Bereits im 16. Jahrhundert in Deutschland bekannte und sehr verbreitete, häufig angebaute, durch Haltbarkeit, wie reiche Tragbarkeit schätzbare Frucht. Zum allgemeinen Anbau wurde sie von der zweiten Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 empfohlen.

Synonyme: Roter, drei Jahre dauernder Streifling. — Rahmapfel (in Werder), Schirnstein (in der Briegnitz). — Roter, 3 Jahre dauernder kalvillartiger Süßapfel. — Braunsilienapfel. — Lange dauernder roter Hartapfel.

Gestalt: Hochaussehender, 74 — 80 mm breiter, 65 — 70 mm hoher, mittelgroßer Apfel. Mehr kegelförmig, stumpf zugespitzt, nach dem Stiel zu sich flachrund wölbend, sitzt der Bauch ziemlich in der Mitte.

Kelch: Geschlossen, mit grün bleibenden, welligen, lang zugespitzten Blättchen, sitzt in flacher Kelchsenkung, meist mit feinen Rippen umgeben, welche sich glatt über die ganze Frucht ausbreiten und der Frucht zuweilen ein ziemlich kalvillartiges Aussehen geben.

Stiel: Kurz, gewöhnlich herausragend, bräunlich-grün, in trichterförmiger, strahlig be-rosteter Höhle.

Schale: Glatt, beduftet, abgerieben glänzend, grünlich, später gelb, wovon wenig sichtbar, da die ganze Frucht ziemlich vollständig mit verwaschenem Karmosin überzogen, mitunter auch gestreift ist. Hellere Punkte über die ganze Frucht verbreitet.

Fleisch: Grün-, später gelbweiß, fein, saftreich, mürbe bei voller Reife, von etwas süßweinsäurem, gewürzlosem Geschmacke.

Kernhaus: Hohlschig, geschlossen, mit ziemlich großen, flachen Kammern, welche nur wenige, spitze, braune, taube, wenig entwickelte Kerne enthalten.

Reife und Nutzung: Vom Januar ab bis zum Ende des Sommers dauernd, ist er als guter Wirtschaftsapfel zu empfehlen, im Sommer auch zum Rohgenusse angenehm.

Eigenschaften des Baumes: Stark wachsend, eine flache, große Krone mit abstehenden Ästen bildend, ist er sehr fruchtbar, gedeiht in jedem Boden, der nicht zu trocken ist, selbst in rauhen Lagen und wird deshalb allgemein als eine für Bepflanzung der Straßen zu empfehlende Sorte genannt.

ersticken und ihr Auskriechen zu verhindern; an jüngeren glatten Stämmen spinnt sich die Raupe nicht an.

d) In Tirol wendet man noch das Schwefeln der Bäume zu der Zeit, wo die Eier abgesetzt werden, also etwa im Juni, an. Zu dem Zweck hat man besondere Apparate, mittelst welcher die käufliche Schwefelblume auf die Bäume gebracht wird; es wird 4 mal im Jahre geschwefelt und zwar möglichst früh am Morgen, wenn die Bäume vom Taue oder vom Regen naß sind.

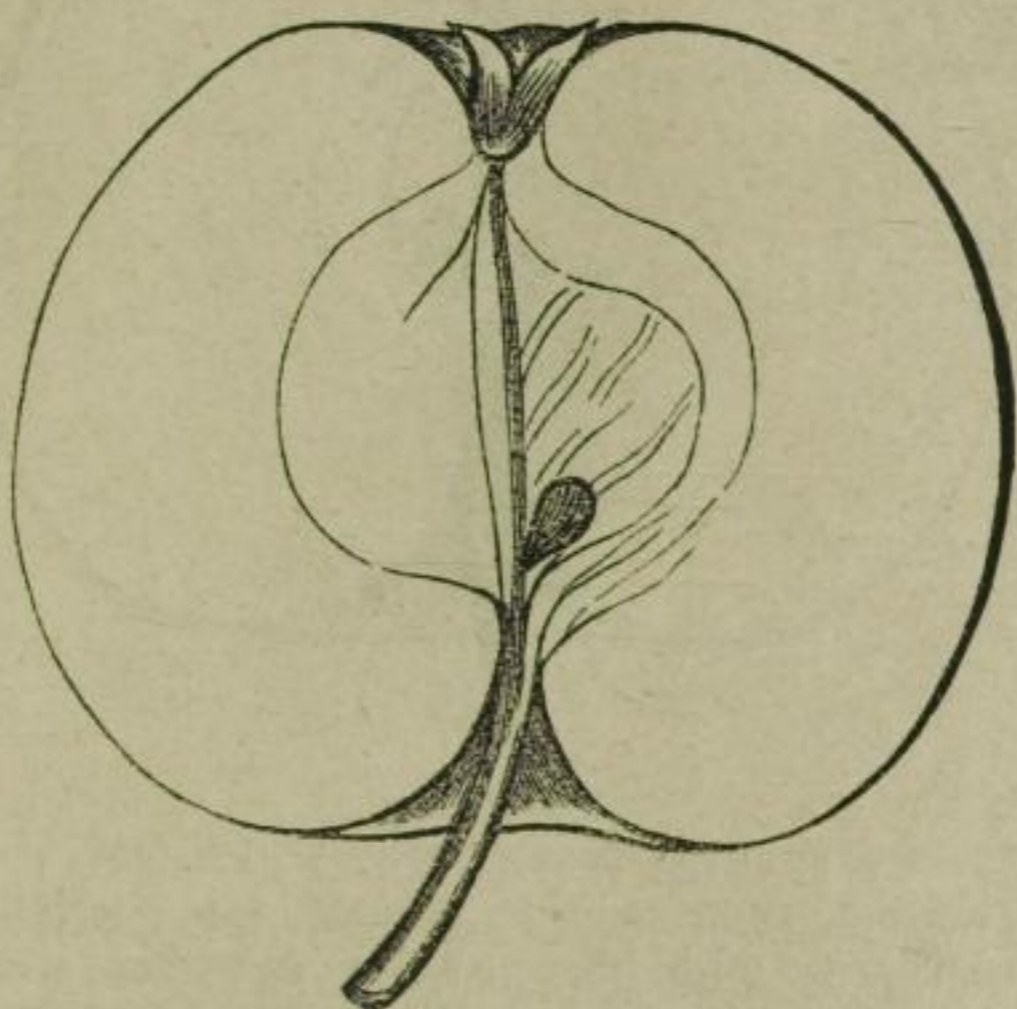
Der Schwefelstaub ist den Augen schädlich, daher bedienen sich die Tiroler bei der Arbeit eines alten, über die Ohren herabgezogenen Filzhutes, in welchem sie für die Augen Glasfensterchen eingesetzt haben.

Zum Anbau in rauhen Lagen, d. h. gegen Nord- und Ostwinde geschützten Gebirgslagen geeignet.

Für trockenen Boden:

27. Pfirsichroter Sommerapfel.

DeP. No. 47 B. 1, IllH. No. 31, D'sOK. No. 27.



Pfirsichroter Sommerapfel.

Rosenäpfel, I. (II.) 3c. **†.

Heimat: In Thüringen zuerst verbreitet soll er aus Frankreich stammen, und wurde von der 7. Versammlung Deutscher Pomologen zu Trier 1874 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Synonyme: Pfirsichroter Sommer-Rosen-Apfel. Sommer-Rosen-Apfel.

Gestalt: Mittelform, veränderlich geformt, bald flach, bald mehr zugespitzt, etwa 65 mm breit und 55 mm hoch.

Schale: Glatt, geschmeidig, vom Baume bläulich beduftet; Grundfarbe milchweiß, später rosenrot überlaufen und dunkelblutrot gestreift und getuscht geflammt; Punkte zerstreut gelbbraun, mitunter rötlich umflossen.

Kelch: Geschlossen, breit zugespitzt, Spizen zurückgeschlagen, in flacher, nicht breiter Kelch-einsenkung, mit 5 Rippen, die über den Rand treten und über die ganze Frucht verlaufen.

Stiel: Lang, wollig, oft rot angehaucht, weit herausragend. Stieleinsenkung tief und entsprechend breit.

Kernhaus: Mit offenen, weiten Fächern, hohlachsig, mit vielen ausgebildeten Kernen.

Fleisch: Weiß, unter der Schale rötlich, fein, locker und mürbe, von weinsäuerlichem, angenehmem Geschmack und schwach rosenartigem Geruch.

Reife und Nutzung: Zu den schönsten und besten Sommeräpfeln für Tafel und Wirtschaft gehörend, muß er, da er sich nur Tage hält, nach und nach gepflückt werden.

Eigenschaften des Baumes: Gut wachsend, wird er trotzdem nicht groß, bildet eine dichtbelaubte Krone, ist früh und reich tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist auch für rauhe Gegenden in geschlossenen Gärten zu empfehlen.

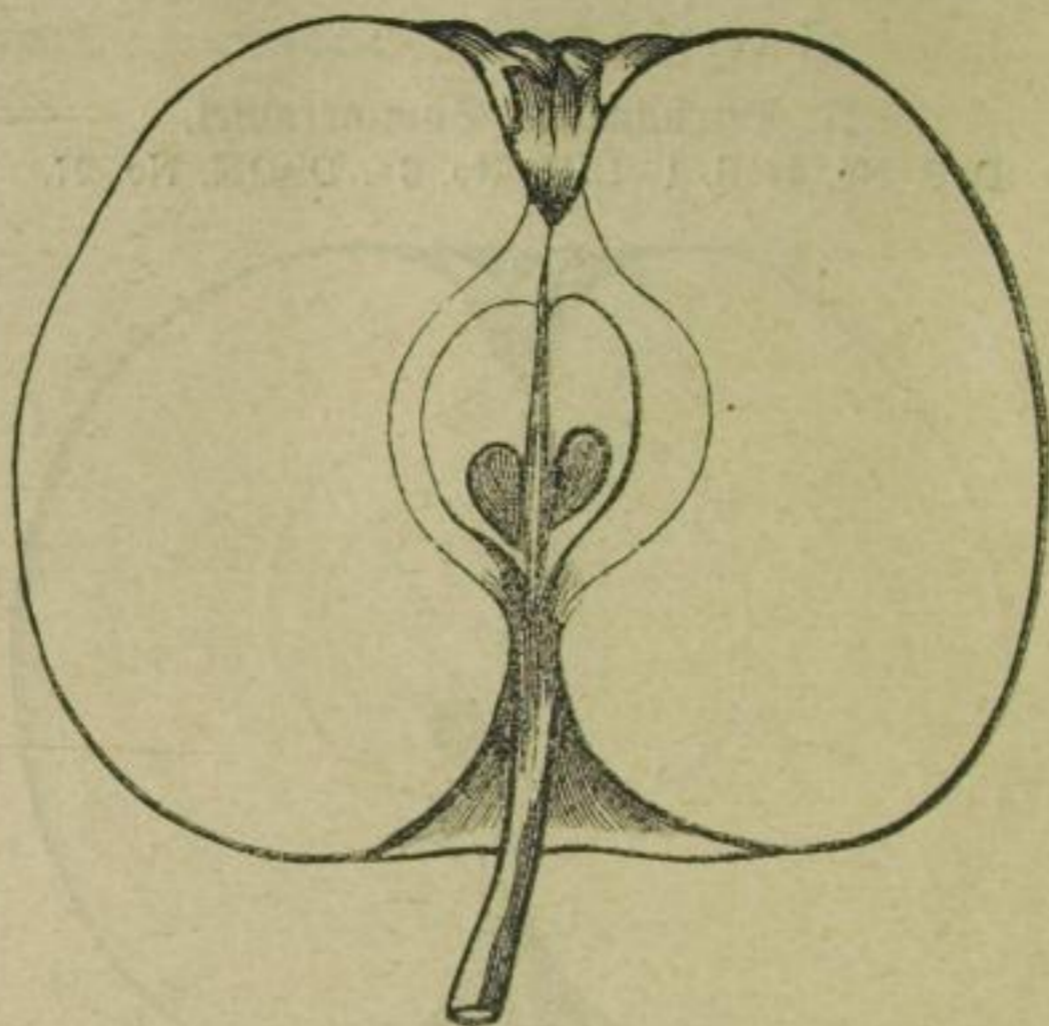
Feinde des Apfelbaumes.

Die Apfelbaumgespinnstmotte (*Hyponomeuta maliholla*). In den letzten Jahren sind unsere Apfelbäume mehrfach von diesem Schädlinge auf empfindliche Weise heimgesucht worden und man kann dann in den Kronen der Bäume die Gespinste wahrnehmen, in welchen die Raupenkolonien gemeinsam leben und welche sich schließlich, wenn nichts dazu geschieht, über den ganzen Baum verbreiten.

Der Schädling kommt nur an den Apfelbäumen vor und zeichnet sich, wie alle Motten, durch gestreckte Flügel aus, deren schmale vorderen weiß sind und mehrere Längsreihen schwarzer Pünktchen tragen. Die Fransen der grauen Hinterflügel sind gleichmäßig hellgrau. Das 16füßige, in der Grund-

28. Goldgelbe Sommer-Reinette.

III. No. 120, D'sOK. No. 28.



Einfarbige Reinetten, V. 1 b. *††.

Heimat: Zuerst in Trier unter dem Namen Reinette d'orée d'été vorkommend, wird jedenfalls Frankreich die Heimat sein, und ist die schöne Frucht jetzt in Deutschland überall zu finden.

Synonyme: Reinette d'orée d'été. Rambouillet.

Gestalt: Bald mehr, bald weniger hoch, etwa 70—75 mm breit und 70—85 mm hoch, oft sogar noch größer, aber immer regelmäßig gebaut.

Kelch: Grün, mit langen, breiten, etwas wolligen Blättchen, geschlossen, mit feinen, am Rande noch bemerkbaren Falten, auch zuweilen mit 5 Perlen umgeben.

Stiel: Grün und braun, etwas wollig, zuweilen auch etwas rötlich, in der Frucht etwas verdickt, in etwas berosteter oder noch grünlicher Einsenkung.

Schale: Sehr fein, glatt, geschmeidig, fast fettig, von schön blaßgelber Farbe, ohne Rote, nur etwas höher goldgelb oder höchstens rötlich angelauten; mit feinen, braunen Punkten, welche auf der Sonnenseite zuweilen rötlich, auf der Schattenseite aber bei noch nicht völliger Reife

grünlich, später weißlich umflossen sind oder als weiße Stippchen unter der Haut erscheinen. Rostfiguren, schwärzliche Wasserflecke und Warzen sind äußerst selten.

Fleisch: Weiß, mehr gelblich, fein, ziemlich mürbe, markig, wenig saftig, von angenehmem, süßweinig-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: Klein, nach oben und unten spitz zulaufend, zitronen- oder melonenförmig, mit langem Hals, und ist das ein charakteristisches Merkmal. Achsenhöhle und Fächer sehr schmal, mehr oder weniger, zuweilen nur unten geöffnet, geräumig mit vielen, wenn auch meist verkrüppelten Kernen, meist 5 in einem Fache.

Reife und Nutzung: Anfang Oktober, zuweilen früher, hält sich bis zum Winter und ist bei guter Jahreswitterung ein empfehlenswerter Tafelapfel, besonders aber Wirtschaftsf Frucht und sehr schätzbarer Weinapfel.

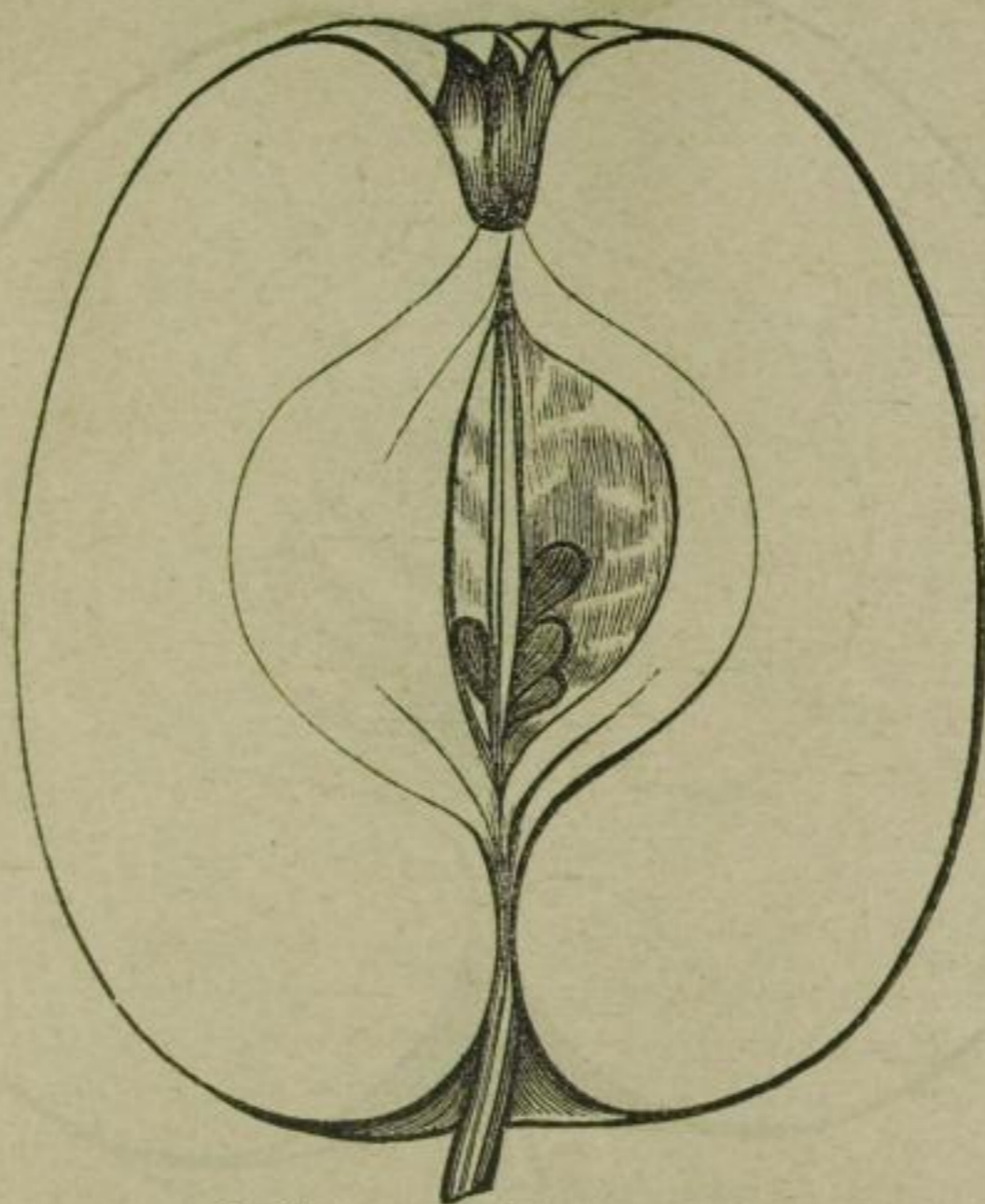
Eigenschaften des Baumes: Er wird nicht groß, ist voll feinen, hängenden Holzes, blüht spät, wird frühzeitig sehr fruchtbar und deshalb auch als Straßenbaum sehr zu empfehlen, bedingt aber trocknen, leichten und nahrhaften Boden des Standortes.

farbe schmutzig-gelbe Räupchen findet sich im Mai, anfangs Juni oft in verheerender Menge an Apfelbäumen ein, welche mit den Gespinnsten oft vollständig überschleiert sind, nachdem die einzelnen Gesellschaften sich so ausgebreitet haben, daß ihre Gespinste alle zusammentreffen. Die Raupen fressen weniger die ganzen Blätter weg, als daß sie dieselben skelettieren, welche dadurch aber ebenfalls in ihren so wichtigen Funktionen gestört werden, weshalb ein derart geschädigter Baum entweder gar keine oder doch nur verkrüppelte Früchte tragen wird und auch noch im folgenden Jahre die Folgen dieser Schwächung empfindet.

Die Raupen sind gegen Ende Juni ausgewachsen und verpuppen sich nun in einem Kokon, welchem nach 14 Tagen der Schmetterling ent schlüpft. Die befruchteten Weibchen legen ihre Eier an

29. Brinzenapfel.

DeP. No. 26 B. 1, IllH. 13, No. D'sOK. No. 29.



Schlotterapfel, VIII. 3 b.

Heimat: Seit vorigem Jahrhundert in Deutschland vorkommend, ist derselbe besonders in Nord- und Mittel-Deutschland, auch in Schweden, Norwegen und England verbreitet und wurde bereits in der zweiten Versammlung Deutscher Pomologen zu Gotha 1857 zu allgemeinem Anbau empfohlen.

Synonyme: Ananasapfel. Bunter Langhans. Englischer Flaschenapfel. Fränkischer Nonnenapfel. Haber- oder Haferapfel. Hasenkopf von Lübben. Melonenapfel. Nonnenapfel. Rotgestreifter Schlotterapfel. Schlotterapfel von der Flees. Trompeterapfel.

Gestalt: Großer, etwa 75 mm breiter, 80 mm hoher, veränderlicher, walzenförmiger Apfel. Der wenig hervortretende, in der Mitte sitzende Bauch wölbt sich gleichmäßig nach Stiel und Kelch und ist die eine Fruchthälfte meist höher gebaut als die andere.

Kelch: Geschlossen oder halboffen, klein, mit grünen, wolligen Blättchen. Kelcheinsenkung schmal, flach, mit kleinen Falten umgeben, welche in einzelnen Fällen heraustreten und sich über die Frucht hinziehen.

Stiel: Sehr dünn, holzig, weit aus der mehr oder weniger tief, strahlenförmig berosteten Stieleinsenkung hervorragend.

Schale: Grünlich-gelb, lagerreif hellzitronengelb, glatt, glänzend, auf der Sonnenseite karminrot, kurz gestreift, geflammt und marmoriert, mit wenig bemerkbaren hellbraunen Rostpunkten.

Fleisch: Gelbweiß, locker, fein, saftreich, von weinartigem, an Ananas erinnernden Geschmack.

Kernhaus: Hohlachsig, mit sehr großen, geöffneten, zerrissenen Fächern mit meist schlecht entwickelten, rundovalen, kurz gespitzten, hellbraunen Samen.

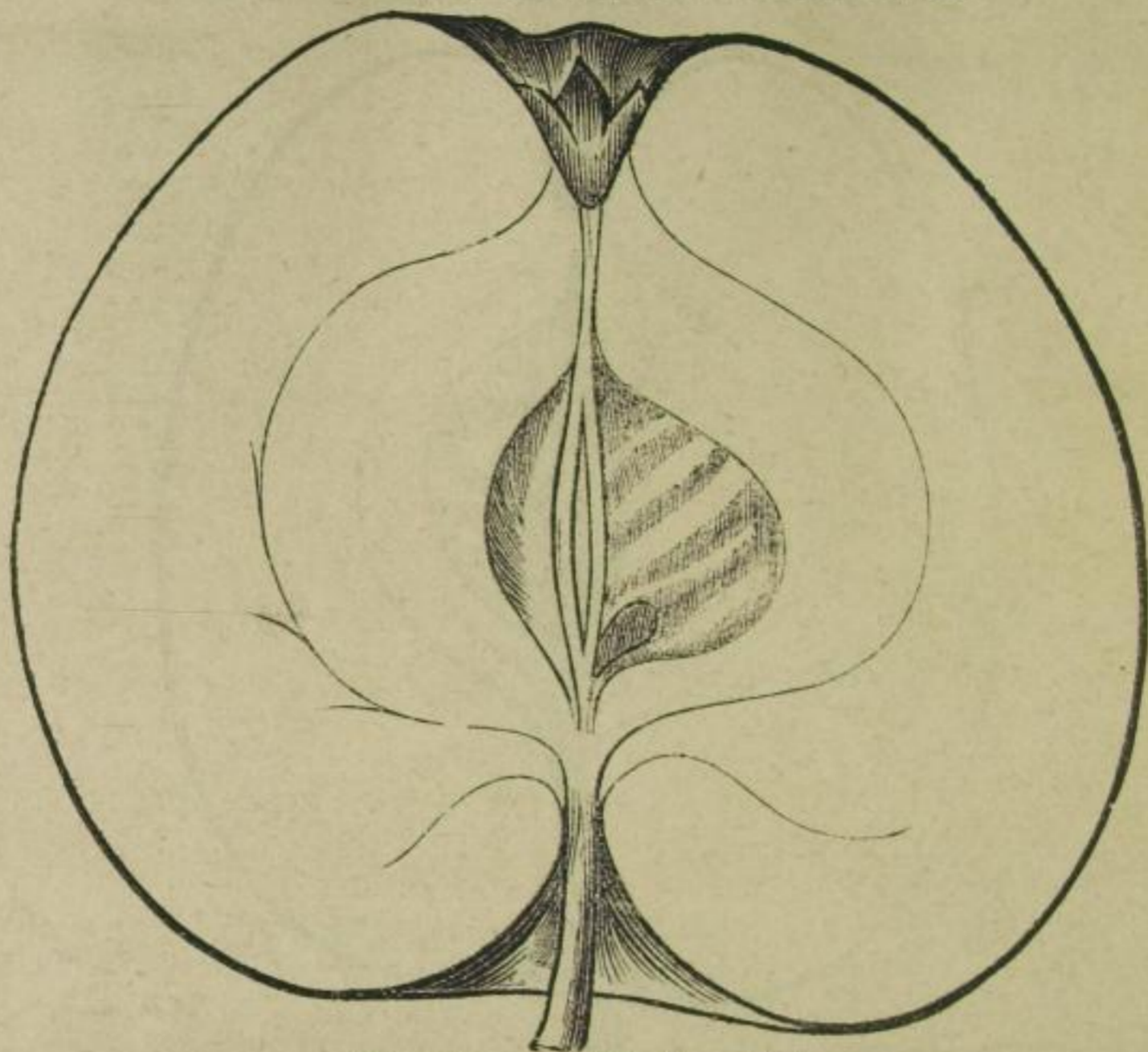
Reife und Nutzung: Sehr guter, sich bis Weihnachten und länger noch, vom September an haltender Tafel- und Wirtschaftsapfel, auch für den Markt gesucht.

Eigenschaften des Baumes: In der Jugend raschwüchsig, später eine schöne, etwas lichtverzweigte, kugelige Krone bildend, ist er selbst für Straßenpflanzung geeignet, wenn in genügender Zahl angepflanzt. In allerlei Boden gut fortkommend, reich und bald tragend, ist er auch der späten Blüte wegen für rauhe Lagen zu empfehlen.

der Rinde der Zweigspitzen in länglichen Haufen ab, aus diesen entschlüpfen schon in etwa 4 Wochen die Käupchen, welche überwintern und erst im Frühjahr an das Laub gehen. Sobald sich im Früh-

30. Kaiser Alexander.

DeP. No. 16 B. 1, IllH. No. 39, D'sOK. No. 30.



Rambour, VII. 3 a. *††.

Heimat: Eine aus Südrußland stammende, jetzt in allen pomologischen Sammlungen in Deutschland, England, Frankreich, Österreich, Belgien, Nordamerika u. sich vorfindende, sehr wertvolle Sorte. 1874 in Trier von der Versammlung Deutscher Pomologen unter den 50 empfehlenswertesten, und von der 8. Versammlung zu Potsdam 1877 unter den 10 zur Erziehung von Horizontalkordons geeigneten Sorten aufgenommen.

Synonyme: Kaiser Alexander von Rußland. Alexander. Albertin. Aporta. Aporta Malivia. Aubertin. Coraill. Emperor Alexander. Korallenapfel. Phönixapfel. Grand Alexander. Comte Woronzoff.

Gestalt: Sehr großer, etwa 100 mm breiter, 80 mm hoher, hochgebauter, kugelförmiger, stumpfzugespitzter Apfel; der Bauch wenig unter der Mitte sitzend, rundet sich nach unten flach ab und verjüngt sich nach oben.

Kelch: Offen oder halboffen, mit grünen, wolligen, mehr breiten und langen Blättchen mit aufrechten, nach außen gebogenen Spitzen. Kelchsenkung tief, breit, mit schwachen Falten, welche heraustreten und flache, breite, über der Frucht verlaufende Rippen bilden.

Stiel: Stark, holzig, etwa 20 mm lang, bräunlich in tiefer, weiter, mit strahligem Rost bedeckter Höhle.

Schale: Glatt, fein, glänzend, geschmeidig, vom Baum grüngelb, lagerreif hellgelb, durchweg karmoisinrot gestreift, marmoriert und punktiert.

Fleisch: Weiß, auch grünlich-weiß, locker, markig, von angenehmem gewürztem weinsäuerlichem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Hohladig, nur wenig offen, groß, auf dem Stiel sitzend, mit geräumigen, vielen, aber meist taube Kerne enthaltenden Kammern.

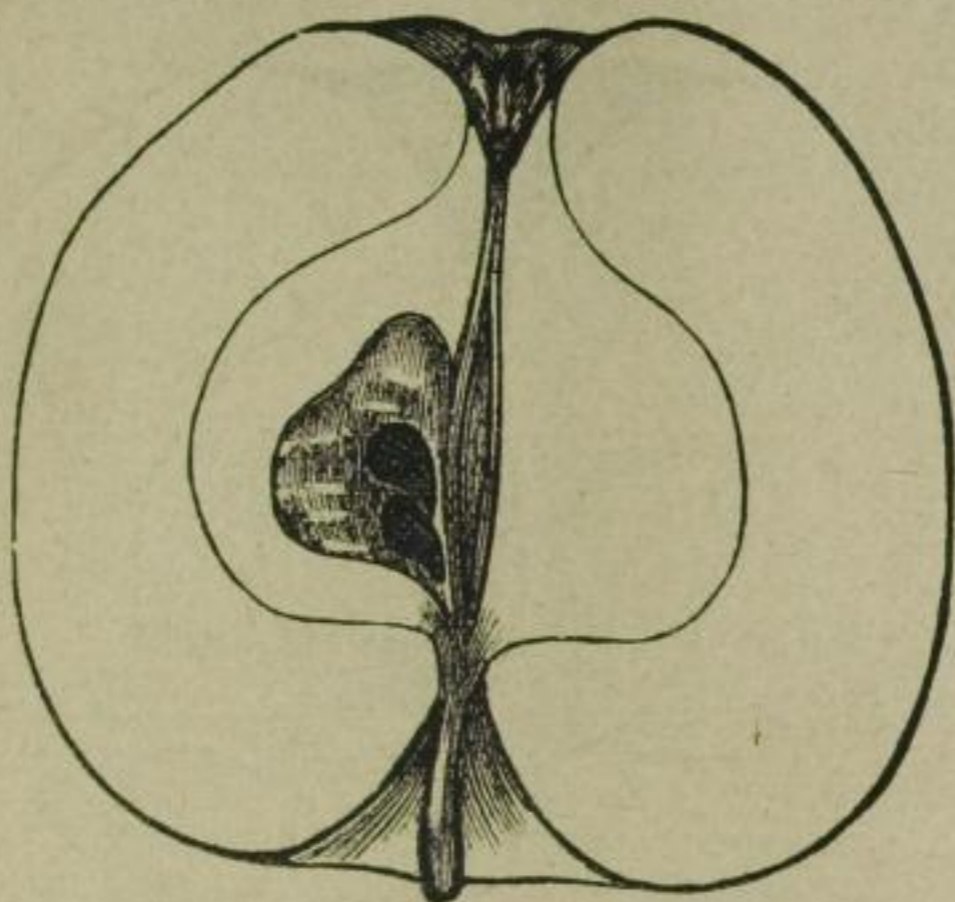
Reife und Nutzung: Ende Oktober bis Januar dauernder Tafelapfel zweiten Ranges, einer der besten Marktäpfel, und ebenso für Wirtschaftszwecke ausgezeichnet.

Eigenschaften des Baumes: Lebhaft wachsend, breite gewölbte, geschlossene Krone bildend, ist er bald und reich tragend, nicht empfindlich und zu häufigem Anbau an vor Stürmen geschützter Lage, besonders aber in Gärten, auch als Pyramide auf Wildling sehr empfehlenswert und von allen großfrüchtigen Sorten unstrittig die wertvollste Apfelsorte.

Jahre die Gespinste an den Apfelbäumen zeigen, müssen sie samt den Raupen zerstört werden, aber sehr vorsichtig, weil diese bei der Störung sich schleunigst einzeln an einem Faden herablassen, um zu entfliehen. Am zweckmäßigsten zerdrückt man sie gleich mit den Händen, zu welchem Ende man einen alten Handschuh anziehen kann.

31. Scharlachrote Parmäne.

DoP. No. 19 B. 1, IllH. No. 142, D'sOK. No. 31.



Rote Reinetten, VII. 3b. **††.

Heimat: Englischen Ursprungs, wurde sie in Deutschland erst in den 20er Jahren eingeführt, ist aber bis jetzt noch wenig verbreitet. 1874 wurde sie in Trier in der Versammlung Deutscher Pomologen unter die 50 zu empfehlenden Apfelsorten aufgenommen.

Synonyme: Englische Scharlach-Parmäne.

Gestalt: Mittelförmige, circa 60 mm hohe, 65 mm breite, abgestumpfte, kegelförmige Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, nach dem Kelche zu stärker abnehmend und mit abgestumpfter Spitze endend.

Kelch: Halb offen mit grünen Blättchen, ziemlich lang, mit nach außen gebogenen Spitzen, schwachwollig, in weiter, tiefer Einsenkung, welche am Rande schwache Falten zeigt, die oft kaum merkbar über die Frucht hinaustreten und flach über dieselbe verlaufen.

Stiel: Holzig, wollig, braun, etwas hervorragend, in ziemlich weiter, tiefer, mitunter wenig, oft auch nicht berosteter Einsenkung.

Schale: Fein, glatt, beduftet, hellgelb. Von der Grundfarbe ist auf der Sonnenseite nichts zu sehen, da die Frucht fast durchweg karmoisin

gestreift und dazwischen hellrot getuscht ist. Punkte sehr fein, im Rot mitunter gelblich umringelt. Geruch schwach.

Fleisch: Gelblich-weiß, unter der Schale bisweilen rötlich, zart, weich und mürbe, von gewürzhaftem, weinartigem, angenehmem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Fest geschlossen, mit großen Fächern, hohlachsig, zerrissen, viele und große, gut ausgebildete, lang zugespitzte Samen enthaltend.

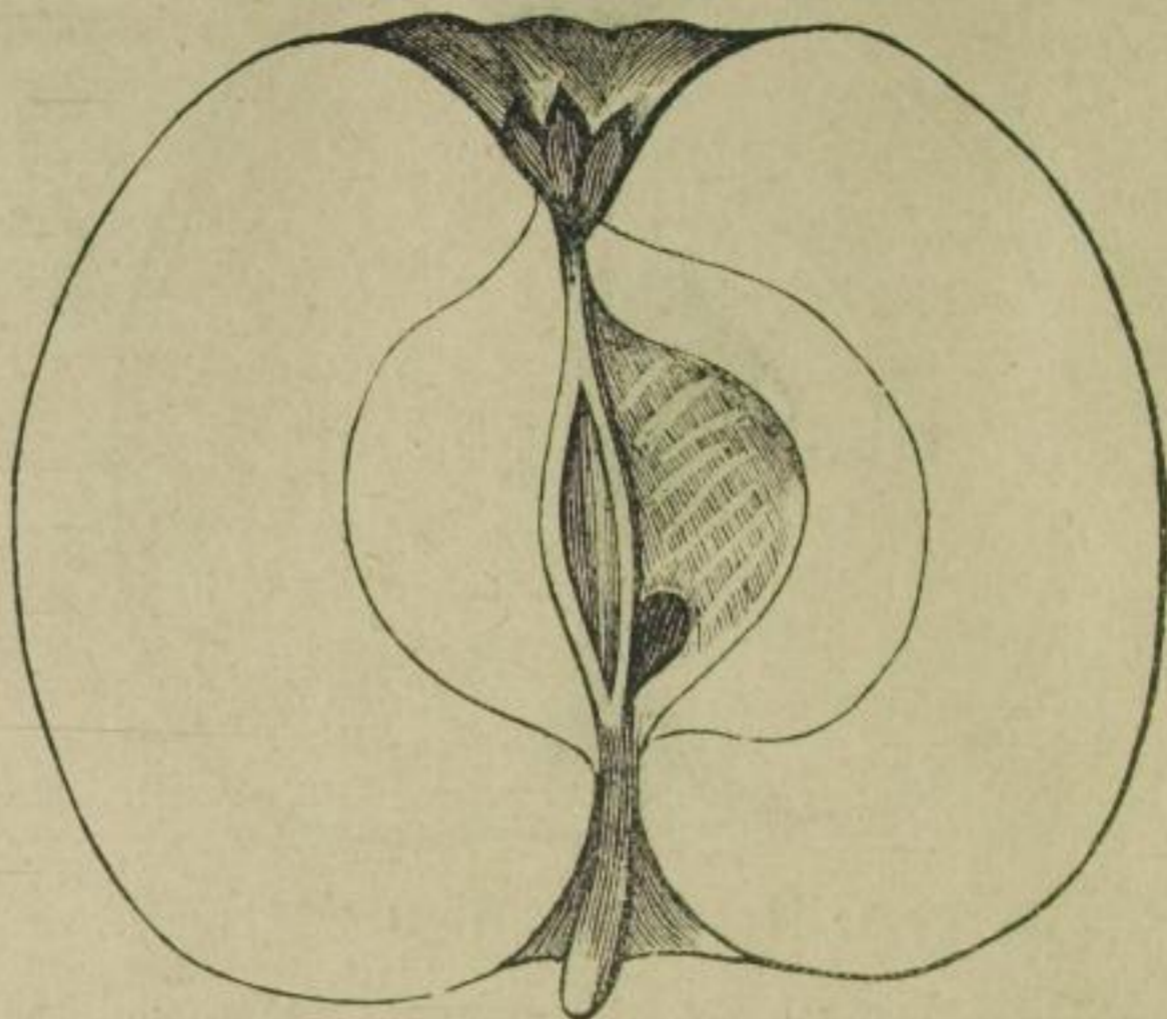
Reife und Nutzung: Vorzüglicher Tafel-, Markt- und Wirtschafts-Apfel, der im September reift und sich einige Wochen hält.

Eigenschaften des Baumes: Bei kräftigem Wuchs bildet er eine breitgewölbte Krone, ist sehr fruchtbar, gedeiht in leichtem und schwerem Boden, ist nicht empfindlich, eignet sich aber mehr der schön gefärbten, schon im September reifenden Früchte wegen, für Hausgärten in Pyramiden- und Spalierform als für unbeschnittene Lagen an Straßen etc. — Schnitt anfangs mittellang, später kurz; nur die längeren Fruchttruten werden pinciert.

Professor Dr. Taschenberg gibt als Vertilgungsmittel das kräftige Besprühen der Bäume mit einer Lösung von Schwefelkalium (1 Teil in 500 Teile Wasser), bei trüber Witterung vorgenommen, an. J. Gsell in Hechingen empfiehlt folgendes sehr einfache Mittel zur Vertilgung der Raupennester: Man nimmt eine leicht zu hantierende Stange, spaltet dieselbe am spitzen Ende, bringt in den Spalt eine Schwefelschnur, zündet diese an und fährt damit unter den Nestern her. Die Raupen fallen darnach tot aus den Nestern zur Erde nieder und kann ein Mann auf diese Weise viele von diesen Schädlingen in einem Tage töten. Statt dieser Vorrichtung kann das Zerstören der Ansassen dieser Nester mittels einer Petroleum-Raupenfackel vorgenommen werden, doch muß dies, um Schaden an den Bäumen zu verhüten, mit größter Vorsicht und Schnelligkeit geschehen und da sich, wie schon bemerkt, die Raupen an Fäden an die Erde herunterlassen, so muß man, wo dies thunlich, durch Unterlagen von Tüchern Vorkehrungen treffen, diese Flüchtlinge zu fangen, um sie dann zu vernichten.

32. Danziger Kantapfel.

D.P. No. 17 B. 1, IllH. No. 25, D'sOK. No. 32.



Rosenäpfel, V. 2 c. **††.

Heimat: Seit langer Zeit verbreitet, ist über den Ursprung dieses Apfels nichts Genaueres bekannt; er wurde bereits 1854 in der ersten Versammlung Deutscher Pomologen zu Raumburg zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Synonyme: Bentlebener Rosen-Apfel. Kalvillartiger Winter-Rosen-Apfel. Florentiner Apfel. Großer roter Herbst-Faros-Apfel. Kant-Apfel. Lorenz-Apfel. Rosen-Apfel. Rosenfarbener gestreifter Herbst-Coussinot-Apfel. Roter Kardinal-Apfel (Thüringen). Roter Liebes-Apfel. Roter Mark-Apfel. Roter Wulstling-Apfel. Schwäbischer Rosen-Apfel. Tiefpuß-Apfel. Winter-Rosen-Apfel. Calville de Dantzick.

Gestalt: Mittelgroßer, circa 65 mm hoher, 80 mm breiter, oft unregelmäßig gebauter Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und flacht sich nach Kelch und Stiel gleichmäßig ab.

Kelch: Meist geschlossen, mit langen, gespitzten, grünen, wolligen Blättchen, in ziemlich flacher Einsenkung mit vielen Falten, welche zum Teil flach als sichtbare Rippen über die ganze Frucht verlaufen.

Stiel: Etwas über die Frucht hinausragend, braun, in tiefer, selten wenig berosteter Einsenkung.

Schale: Fein, glatt, sich fettig anfühlend, Grundfarbe grüngelb, doch ist davon wenig sichtbar, da die Frucht auf der Sonnenseite meist überall karmoisinrot verwaschen, geflammt und gefleckt ist und besonders in feuchten Jahren ist bei besonnten Früchten von der Grundfarbe meist gar nichts zu sehen.

Fleisch: Weiß-gelblich, fein, saftig, von gewürzhaftem, weinjäuerlichem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Hohladig, mit geöffneten Fächern, groß aufgerissen, dunkelbraune, langgespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Tafel-, Markt- und Wirtschaftsfrucht ersten Ranges, im Oktober reifend und sich bei guter Aufbewahrung bis Januar haltbar zeigend. Auch zum Mosten gut verwendbar.

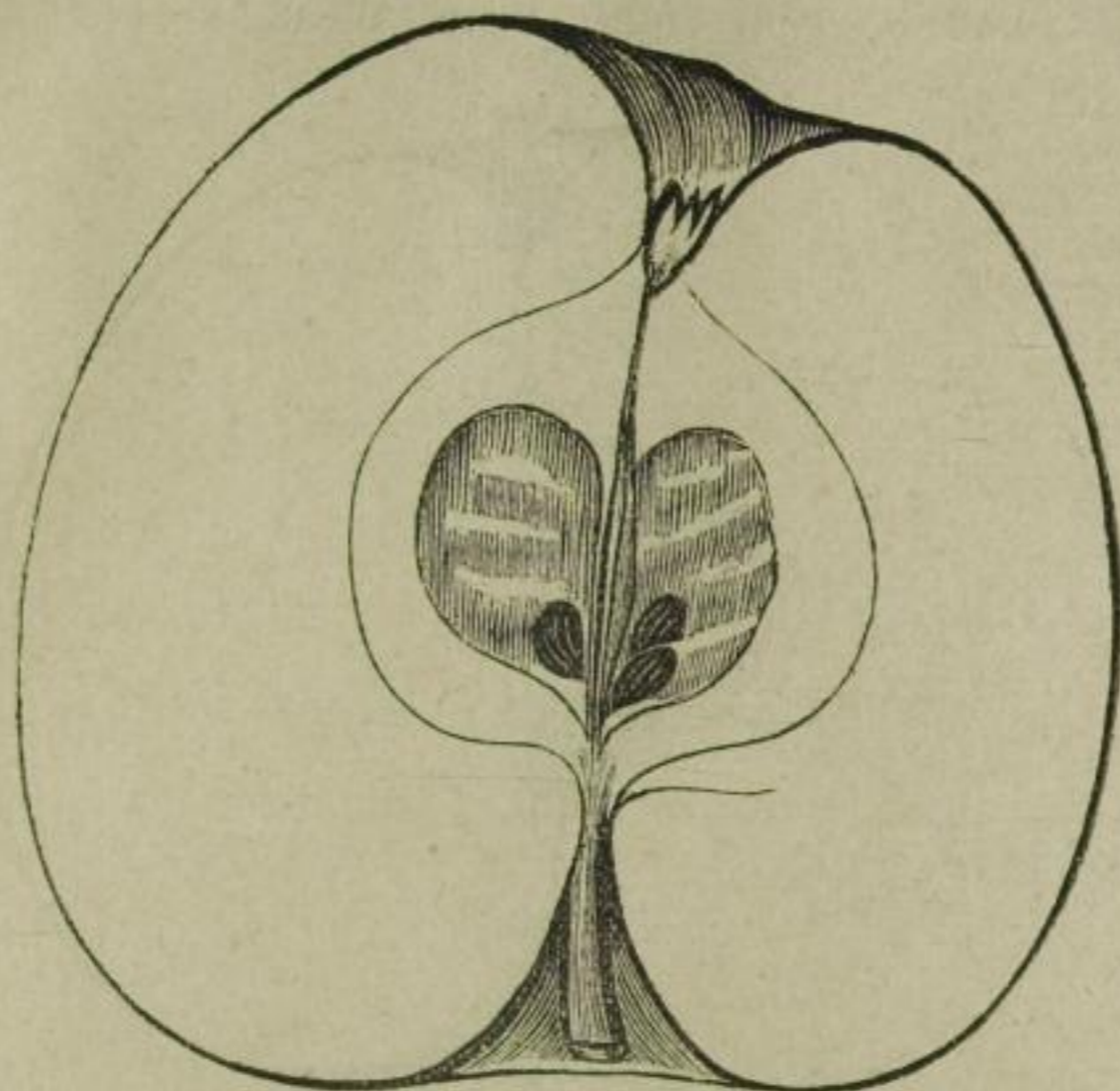
Eigenschaften des Baumes: Ziemlich rasch wachsend, bildet er über wagerecht stehenden Ästen eine ausgebreitete Krone, wird früh tragbar, gedeiht in jedem nicht zu trockenem Boden, besonders aber in sandigem Lehmboden, eignet sich auch gut zur breiten Pyramidenform und zu Kontre-Spalieren. Schnitt in der Jugend lang, mit Anwendung des Pincements im Sommer; der Baum verzweigt sich gern, daher ist ein öfteres Ausschneiden praktisch, um die Früchte schöner gefärbt zu erhalten.

Feinde des Apfelbaumes.

Der Miesmuschel-Schildträger (*Coccus conchaeformis*), möglicherweise *Bouchés Aspidiotus pomorum*. Das Weibchen, welches man allein nur kennt, wird von einem rotbraunen, helleren oder dunkleren schmalen Schilde bedeckt, welches sich nach vorn mehr verschmälert und fahrmartig gebogen

33. Lütticher Rambour.

IIIH. No. 114, D'sOK. No. 33.



Rambour, X. (XI.) 2 c. ††.

Heimat: Zuerst in Lüttich aufgefunden, wird die Verbreitung dieser für Wirtschaftszwecke sehr empfehlenswerten Frucht noch wenig über Lüttichs Umgebung gekommen sein.

Synonyme: Fehlen und ist nur der Winter-Rambour ähnlich, doch weniger gut.

Gestalt: Zur Kugelform neigend, circa 80 mm breit und circa 75 mm hoch. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, rundet sich nach dem Stiele zu flachrund, nach dem Kelche zu etwas stärker abnehmend. Flache Erhabenheiten laufen breit über die Frucht hin, ohne die meist vorkommende Kugelform zu beeinträchtigen, sehr häufig wird aber die Frucht in zwei ungleiche Hälften geteilt.

Kelch: Breitblättrig, geschlossen, oft auch verstümmelt, sitzt in geräumiger, mit flachen Beulen umgebener Einlenkung.

Stiel: Dünn, holzig, kurz, nicht über die tiefe, trichterförmige, meist stark berostete Einlenkung hervorragend.

Schale: Grundfarbe vom Baume weg grünlich, später hell zitronengelb, wovon jedoch bei besonnten Früchten, weil diese größtenteils

mit mattbrauner, unansehnlicher Rote bedeckt sind, wenig zu sehen ist. Rostflecke und Rostfiguren kommen häufig, rostfarbene Punkte dagegen nur zerstreut vor. Geruch fehlt.

Fleisch: Weiß, oft ein wenig grünlich-weiß, fein, fest, saftig, von angenehmem, süßweinjauerlichem, erfrischendem Geschmack.

Kernhaus: Klein, fest geschlossen, mit engen Kammern, welche braune, große, spike, vollkommene Kerne enthalten.

Reife und Nutzung: Im Dezember reifend, hält sich die Frucht bis zum Frühjahr und eignet sich für alle Zwecke der Wirtschaft und zur Mostbereitung.

Eigenschaften des Baumes: Rasch wachsend, hohe breite Krone bildend, zeichnet sich der Baum schon in der Baumschule durch den starken, gerade aufstrebenden Wuchs aus. Wenig empfindlich und selbst für rauhe Gebirgslagen, welche mehr trocknen Boden bieten, passend, ist die Anpflanzung dieser Sorte, besonders für den Landmann, als Feld- wie auch als Straßbaum empfehlenswert. Schnitt lang, mit Anwendung von Einschnitten.

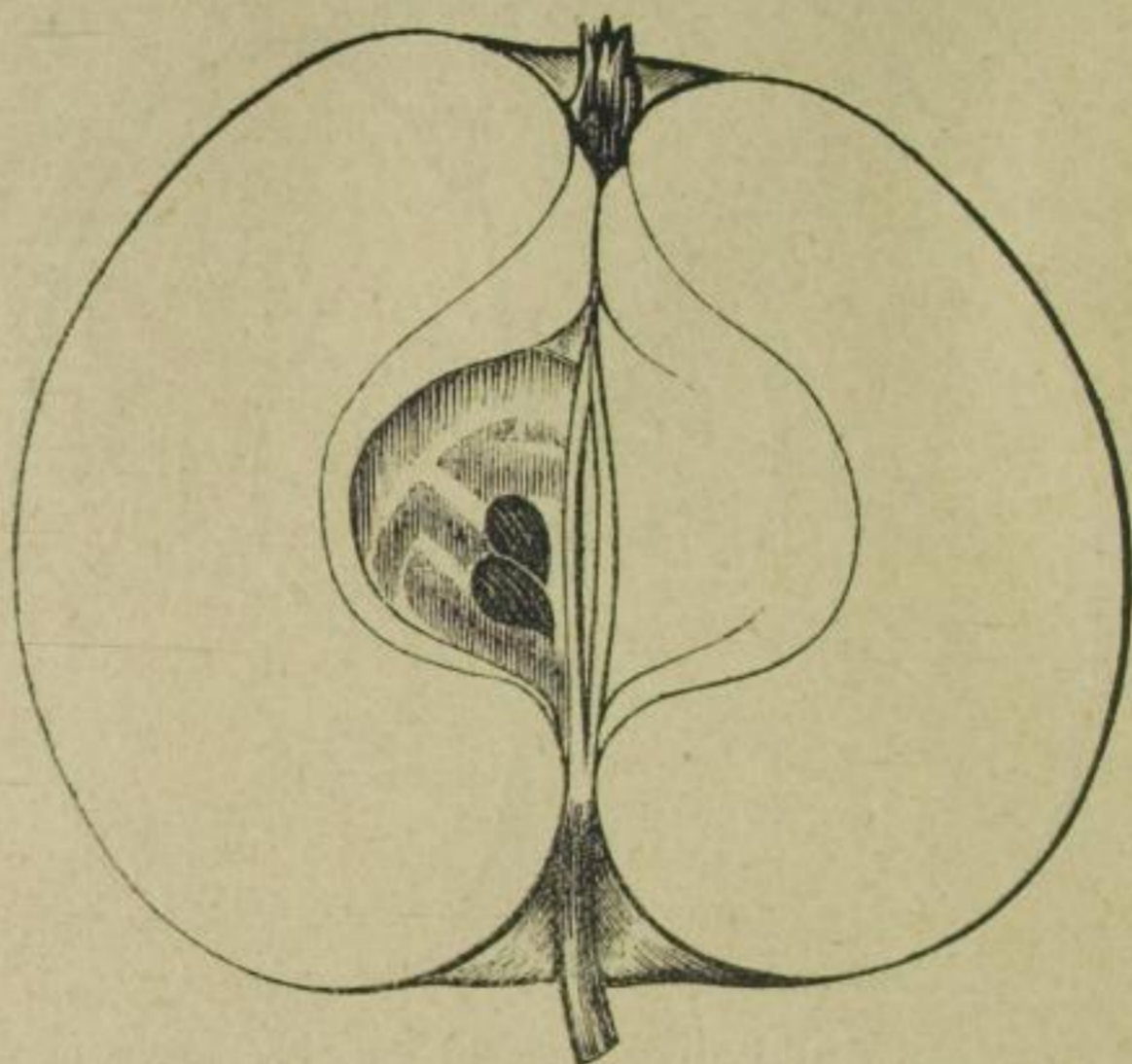
ist, so daß es die Gestalt einer Miesmuschelschale annimmt; bisweilen ist es schwach bläulich bereift. Länge 2 mm.

Diese kleinen „Miesmuscheln“ bewohnen vorzugsweise den Apfelbaum, aber auch Birnenbäume, Johannisbeersträucher, Mispeln und Weißdorn, und sind mit jenen Obstsorten in Nordamerika eingeführt worden, wo sie nach Asa-Fitch in so gefährlicher Weise überhand genommen haben sollen, daß man für das Fortbestehen der Bäume fürchtet, wenn man ihnen nicht Einhalt gebietet. Auch bei uns sind sie in manchen Jahren ungemein häufig, sitzen in größeren oder kleineren Gruppen an der glatten Rinde, eine neben der anderen, bisweilen auch auf der anderen, die schmale Vorderseite von jeder nach

Auf trockenem wie feuchtem Boden gleich gut gedeihen:

34. Virginischer Rosenapfel.

DeP. No. 46 B. 1, Ill. No. 99, D'sOK. No. 34.



Rosenapfel, II. 3 c. **††.

Heimat: Unbekanntes Ursprungs wurde dieser wertvolle und wohl der beste der frühen Sommeräpfel aus Holland zuerst nach Deutschland gebracht. 1857 wurde er in Gotha von der Versammlung Deutscher Pomologen zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen und sollte diese vorzügliche Frucht in keinem Garten fehlen.

Synonyme: Virginischer Sommer-Rosenapfel. Apfel von St. Germain. Virginischer Glas-Apfel.

Gestalt: Großer, bis 80 mm breiter und 70 mm hoher, abgestumpft kegelförmiger Apfel. Nach dem Kelche stärker als nach dem Stiele zu abnehmend, sitzt der Bauch in der Mitte. Flache Erhabenheiten laufen von der Kelchsenkung über die Frucht hin.

Kelch: Geschlossen, langblättrig, grün bleibend, wollig, und in geräumiger, oft schüsselförmiger Einsenkung, mit einigen flachen Erhabenheiten am Rande sitzend.

Stiel: Dünn, mitunter auch stärker, holzig, hellgrün, wollig, in tiefer, nicht breiter, meist rostfreier Einsenkung, über die er meist hervorragt.

Schale: Zart, beduftet, vom Baume strohweiß, im Liegen schön gelb werdend. Auf der Sonnenseite sind einzelne, kurz abgesetzte, oft nur angedeutete Streifen von angenehmer Rosen-

farbe gezeichnet, mitunter sind auch besonnte Früchte zwischen den Streifen noch punktiert. Punkte sind wenig sichtbar, oft finden sich dagegen weißliche Dupfen in der Grundfarbe. Geruch stark und angenehm.

Fleisch: Gelblich, locker, zart, saftvoll, von angenehmem Weingeschmack.

Kernhaus: Groß, bei kleinen Früchten geschlossen, bei größeren etwas offen, mit geräumigen Kammern, welche meist nur wenig vollkommene braune Kerne enthalten.

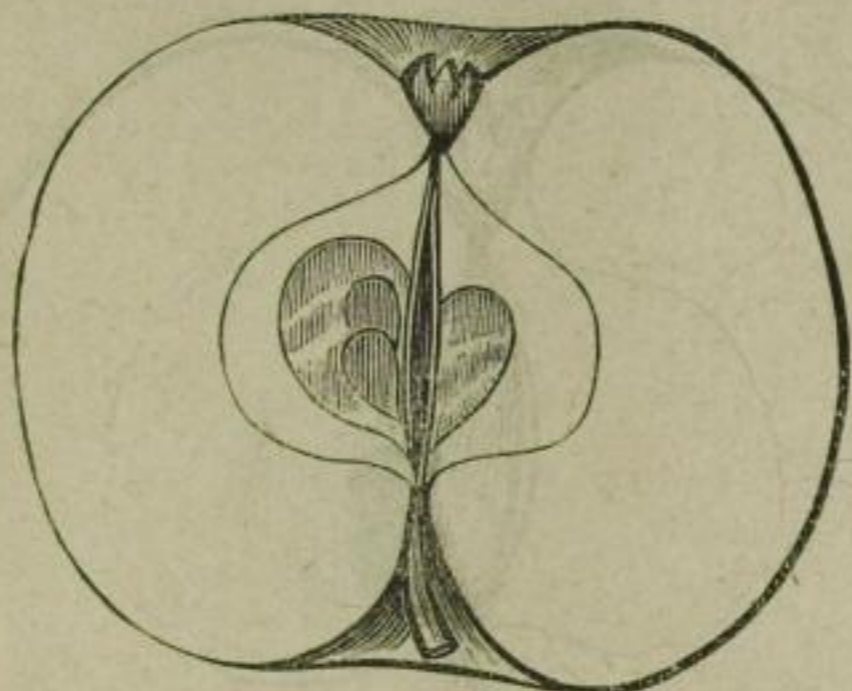
Reife: August; sowohl Tafelfrucht, als auch zu jedem Gebrauch in der Küche schätzbar, ist er namentlich sehr wertvoll zum Dörren; das aus ihm bereitete Apfelmus ist köstlich.

Eigenschaften des Baumes: Schöne Krone bildend, ist er sehr früh und reichlich tragbar, verlangt aber mehr trockenem als feuchtem Boden, für Haus- und Obstgärten passend. Als Horizontal- oder Vertikal-Kordon, wie als Pyramide in Potsdam 1877 zur Anpflanzung empfohlen, ist keine Sorte Apfel bekannt, welche so leicht und zeitig Früchte ansetzt, wie der Virginische Rosenapfel. Der Schnitt ist abwechselnd lang und kurz, an den oberen Zweigen kurz auszuführen; über den unteren Äugen sind Einschnitte anzubringen.

derselben Seite gerichtet. Sie haben sich festgesogen an der Oberhaut der Zweige, auch der Blatt- und Fruchtstiele, ja bisweilen der Früchte selbst, wo sie unter Gestalt eines Kommas erscheinen. Die Be-

35. Deutscher Goldpepping.

DeP. No. 22 B. 1, IllH. No. 51, D'sOK. No. 35.



Einfarbige Reinetten, IX. 1b. **††.

Heimat: Jedenfalls nicht deutschen Ursprungs, wird diese schätzenswerte Frucht seit langer Zeit in Herrenhausen bei Hannover als Peppin allemand kultiviert und ist von dort aus vielfach verbreitet worden. Schon im Jahre 1860 von Oberdieck darauf hingewiesen, wurde er doch erst 1874 in Trier von der deutschen Pomologenversammlung zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Synonyme: Herrenhäuser deutscher Pepping. — Havanischer Goldpepping. — Peppin allemand. — Von Duvens Nonpareil.

Gestalt: Kleine, etwa 55 mm breite, 45 mm hohe, plattrunde, oft auch hochaussehende Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte und flacht sich gleichmäßig nach Kelch und Stiel zu ab.

Kelch: Halboffen oder geschlossen; Blättchen grün, lang zugespitzt, wollig, mit zurückgeschlagenen Spitzen in weiter, schüsselförmiger, bisweilen von kleinen Falten umgebener Einsenkung.

Stiel: Kurz, oft sehr kurz und fleischig, braun, in flacher, mäßig breiter, fein hellbraun berosteter Einsenkung, die oft durch einen Fleischwulst noch verengt wird.

Schale: Vom Baum grüngelb, lagerreif goldgelb, höchst selten auf der Sonnenseite gerötet, oft aber von zimmetfarbigem Roste rauh. Punkte sternförmig, rostfarbig. Geruch schwach.

Fleisch: Sehr gelblich, fein saftig, von gewürzhaftem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: Sehr klein, nach der Form der Frucht mehr in die Breite laufend, hohlachsig, mit geschlossenen Fächern, worin gut entwickelte, eirunde, ovale, kurz zugespitzte, braune, verhältnismäßig große Samen enthalten.

Reife und Nutzung: Im Dezember lagerreif, hält sich der für Wirtschaft, wie als vorzügliche Tafelfrucht geschätzte Apfel bis im Mai, verlangt aber, daß er möglichst lange am Baume hängt. Vorzüglich zur Obstweinbereitung und zum Dörren.

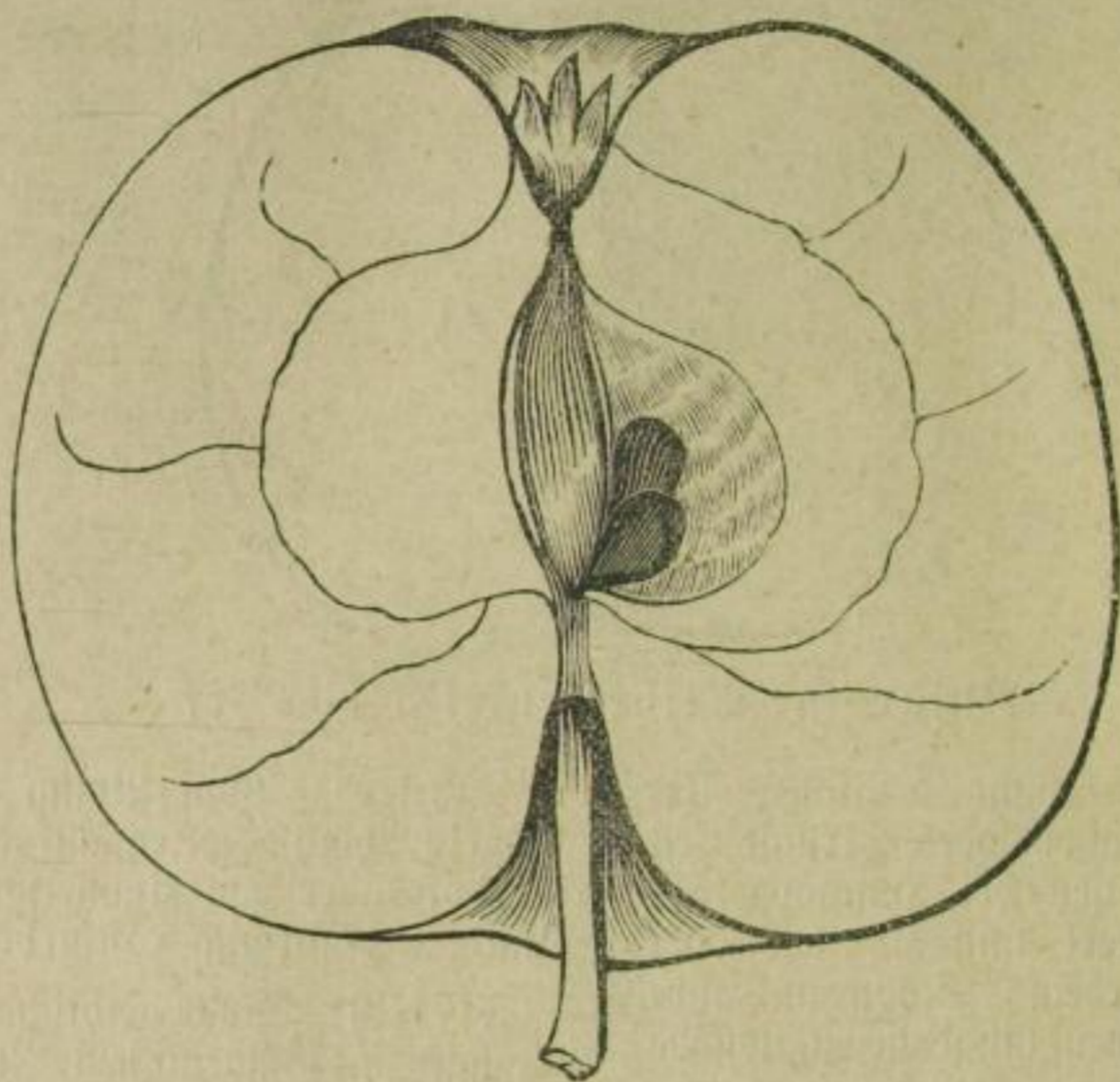
Eigenschaften des Baumes: Bei gutem Wuchs eine schöne, hochgebaute Krone bildend, wird der Baum früh tragbar, gedeiht in jedem guten Boden und ist nicht empfindlich. Der Schnitt ist mittellang auszuführen; die langen Fruchtruten werden etwas eingestutzt.

Fruchtung und das Eierlegen muß im Herbst erfolgen; denn die Eier, deren Zahl unter einem Weibchen von 25—80 schwankt, finden sich im November unter den trocknen Schildern, wenn man diese mit einer Nadelspitze abhebt. Die Eier sind länglich, glänzend weiß oder gelblich. Mitte Mai ungefähr schlüpfen die Larven daraus hervor und erscheinen wegen ihrer Kleinheit als kaum bemerkbare weiße Pünktchen. Gegenmittel:

1. Mit Erfolg wendet man den Kalkanstrich an die Stämme und älteren befallenen Äste an, der im November oder im allerersten Frühjahr angebracht werden muß.
2. Die Amerikaner wenden eine Mischung von Teer, Leinöl und Kalk an, welche sie während des Winters mit einer Filzbürste auftragen, doch möchte wohl das erste Mittel diesem vorzuziehen sein.
3. Man kocht Tabaksblätter so lange, bis eine Art von Brei entsteht, mischt damit eine dicke Lösung schwarzer Seife, so daß das Ganze breiartige Konsistenz bekommt. Mit einem Pinsel wird dieser Brei nun auf die befallenen Zweige aufgestrichen.

36. Landsberger ReINETTE.

DeP. No. 38 B. 1, IllH. No. 328, D'sOK. No. 36.



Einfarbige ReINETTEN, IX. I. (2), b (c) *††

Heimat: Von dem Justizrat Burkhardt in Landsberg vor ca. 40 Jahren aus Samen erzogen, wurde sie von der 7. Versammlung deutscher Pomologen in Trier 1874 zur allgemeinen Anpflanzung, und von der 8. zu Potsdam 1877 zur Erziehung als Pyramide empfohlen.

Synonyme: Fehlen.

Gestalt: Mittelgroßer, etwa 80 mm breiter, 60 mm plattrunder, oft auch flach kugelförmiger Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und flacht sich um Kelch und Stiel gleichmäßig ab.

Kelch: Geschlossen oder halboffen; Blättchen kurz zugespitzt, mit den Spitzen zusammengeneigt; wollig, in weiter, schüsselförmiger Einsenkung, mit etwas Falten umgeben, die auch, kaum merklich, noch über die Frucht hinweglaufen.

Stiel: Dünn, holzig, bis 2½ cm lang, in tiefer, trichterförmiger, mit etwas Krost bekleideter Höhle, der sich oft strahlenförmig über die Stielwölbung hinaus fortsetzt.

Schale: Fein, glatt, geschmeidig, gelbgrün, lagerreif blaß- oder strohgelb mit sehr feinen bräunlichen, heller umringelten Punkten, an der Sonnenseite mit verwaschener, mitunter etwas

streifiger Rote, die aber an beschatteten Früchten weniger vorhanden, auch wohl gänzlich fehlt.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein, saftreich, ziemlich fest, von gutem, süßweinigem, wenn auch weniger gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: Hohlschig, mit ziemlich geräumigen, weit geöffneten, nicht vielen, doch meist vollkommenen, gelbbraune Kerne enthaltenden Kammern.

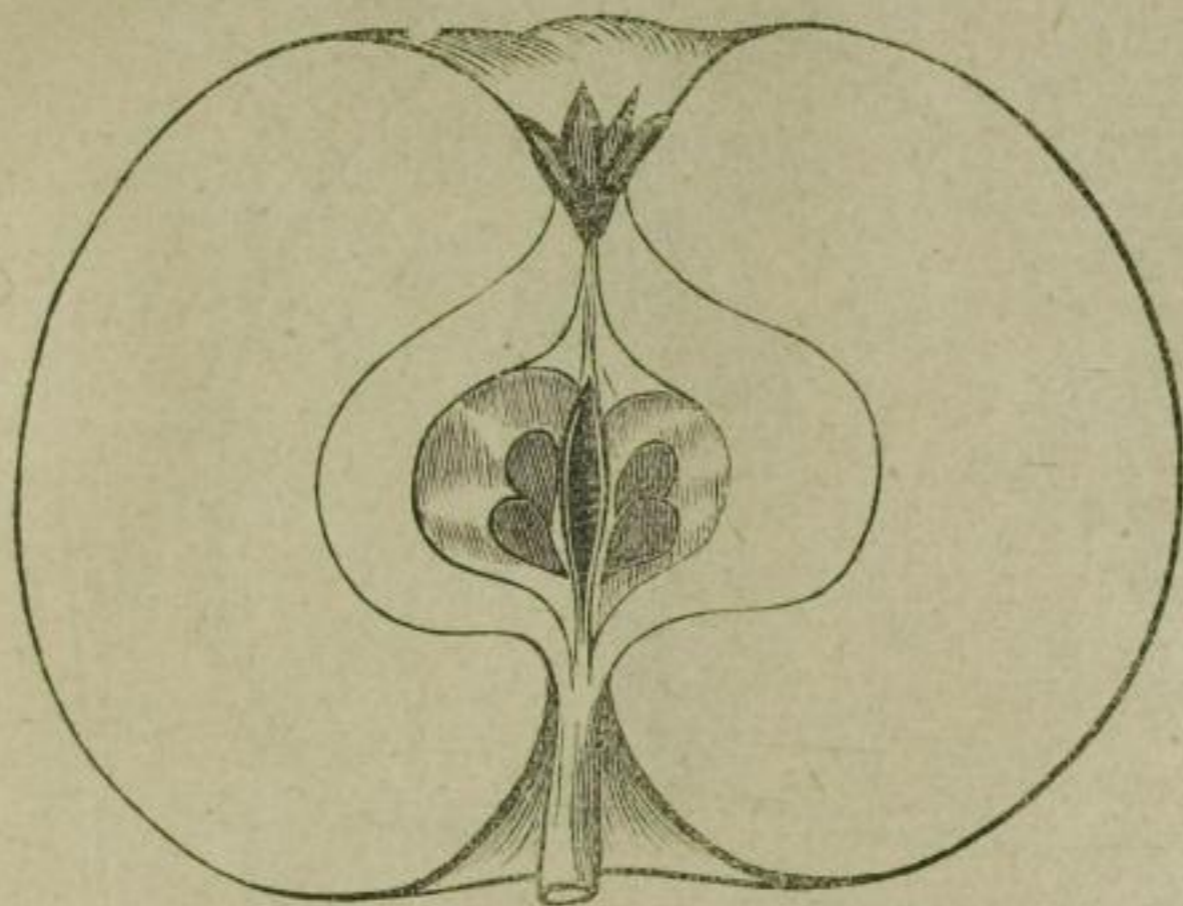
Reife und Nutzung: Im November reifend, hält sich der Apfel bis Dezember, auch Januar, verträgt frühzeitiges Abnehmen und ist als Tafelfrucht wie auch zu allen Wirtschaftszwecken gut verwendbar, wenn er auch seinem Geschmacke nach nur zweiten Ranges ist, als Marktfucht ihrer Schönheit wegen aber ersten Ranges.

Eigenschaften des Baumes: Bei vorzüglichem Wuchs äußerst reichlich tragend, ist er wenig empfindlich und zu vielfacher Anpflanzung, auch an Straßen, seiner festhängenden Früchte wegen, zu empfehlen. Der Schnitt ist bei Formbäumen lang, mit Anwendung von Einschnitten über den unteren Augen und des Pincements, im Mai und Juni auszuführen.

Feinde des Apfelbaumes.

Es gibt mehrere Rüsselkäfer, welche, namentlich im ersten Frühjahr, durch Benagen und Zerfressen der Knospen oder der Rinde junger Triebe, namentlich in der Baumschule, nachteilig werden, die aber ebenfalls durch die Art ihres Brutgeschäftes dem größeren Obstbaume wesentlichen Schaden zufügen,

37. Burchardts ReINETTE.
III. No. 213, D'sOK. No. 37.



Graue ReINETTEN, V. 1 a. (b), fast ** u. ††.

Heimat: Von dem Direktor Hartwiß zu Nifita erzogen und dem bekannten Pomologen Burchardt zu Landsberg a. d. W. zu Ehren benannt, wird es jedenfalls ein Sämling der CharakterreINETTE sein, mit der die Frucht sehr viel Ähnlichkeit hat.

Synonyme: Irrtümlich GoldreINETTE Burchardts, doch ist dies falsch, da sie nicht zu den GoldreINETTEN gehört.

Gestalt: Blattrund, etwa 80 mm breit und 60 mm hoch; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt sich etwas mehr nach dem Kelche, als nach dem Stiele zu abnehmend. Breite Erhabenheiten laufen mitunter so über die Frucht, daß die Rundung verschoben wird.

Kelch: Ziemlich lang zugespitzt, offen oder halbgeschlossen, in weiter und tiefer, schüsselförmiger Einsenkung, die fast eben ist, auf deren Rande aber schon breite, unregelmäßige Erhabenheiten vorkommen.

Stiel: Mitunter fleischig, meist holzig; die Frucht nicht überragend, sitzt in weiter, tiefer, trichterförmiger, mit Rost bekleideter Höhle, der sich oft strahlig ausbreitet.

Schale: Fein, glänzend, im Liegen geschmeidig, vom Baume grüngelb, lagerreif hellgelb. Recht freihängende Früchte zeigen an der Sonnenseite eine matte, etwas gelbrötliche, ver-

waschene Bache. Zimmtfarbiger Rost verbreitet sich in netzartigen Figuren, auch oft die ganze Oberfläche überziehend, daß die Frucht dadurch fein rauh anzufühlen ist. Punkte sind wenig bemerkbar. Geruch fehlt.

Fleisch: Weiß, fein, saftreich, von wenigem, gezuckertem, recht angenehmem Geschmack.

Kernhaus: Klein, bald wenig offen, bald geschlossen. Die mäßig großen Kammern enthalten vollkommene, braune, gedrängt liegende Kerne.

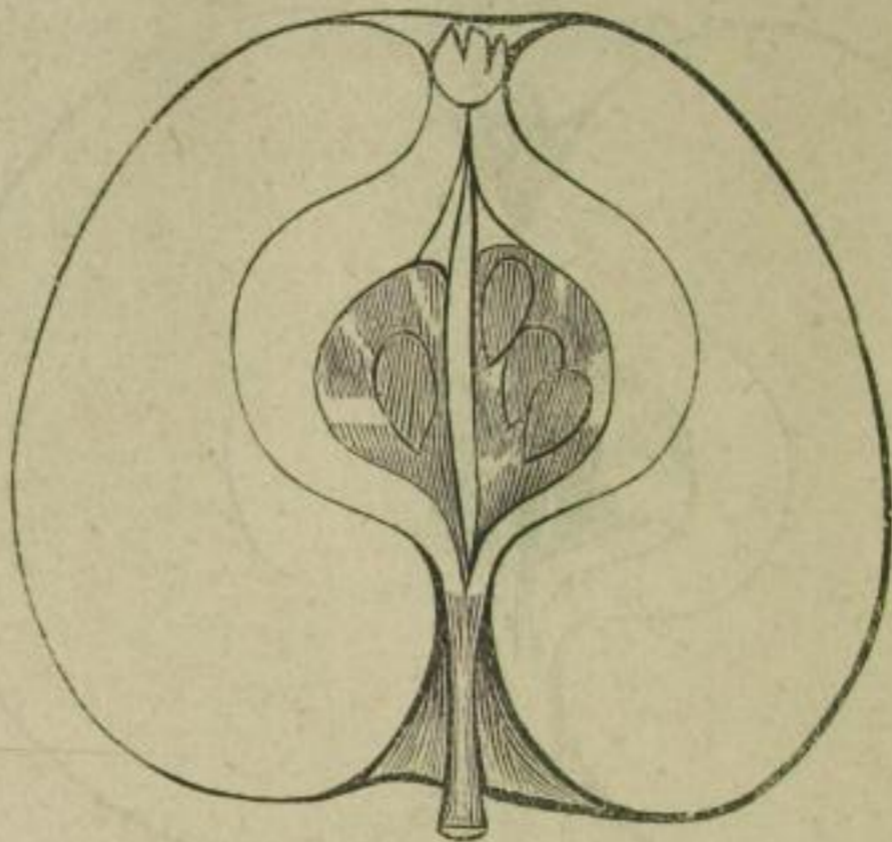
Reife und Nutzung: Bald nach Michaelis zeitigend, bis Dezember haltbar, ist die Frucht wohl dem Aussehen nach der schönste Tafelapfel, ist auch für den Haushalt sehr brauchbar. Verträgt frühes Pflücken.

Eigenschaften des Baumes: In leichtem und schwerem Boden gleich gesund, lebhaft treibend, schöne pyramidale Krone bildend, wird er früh und reichlich tragend, daß selten ein Jahr hingeht, wo größere Stämme nicht schon in der Baumschule tragen. Als horizontaler Kordon oder als Topfobstbäumchen zeigt die Sorte ihre Schönheit in erhöhtem Maße. Der Schnitt ist ziemlich kurz auszuführen, um immer wieder kräftige Holzzweige zu erhalten, da sich der Baum schon in der Jugend ganz mit Fruchtholz bedeckt.

indem sie die Obsternte derselben dezimieren. Die Stecher oder Blattroller (Rhynchites) nämlich haben die Gewohnheit, ihrer Brut eine Stätte zu bereiten, sie ihr nicht einfach an der unveränderten Pflanze anzuweisen. In den meisten Fällen rollen sie einen Teil eines größeren Blattes in Form einer Düte oder einer Cigarre zusammen, verwenden in letzterem Falle auch mehrere kleinere Blätter. Um diesen Zweck zu erreichen, muß die Blattsubstanz well gemacht, der Blattstiel oder die Mittelrippe soweit verletzt werden, daß die Ernährung der Blattfläche aufhört. Solche Wickel werden bald vollkommen trocken, sind für den Baum oder Strauch verloren, für die in ihr lebende Larve Schutz und Nahrung.

38. Parkers Pepping.

DeP. No. 24 B. 1, IIIH. No. 154, D'sOK. No. 38



Graue Reinetten, IX. 1 c. **††.

Heimat: Englischen Ursprungs, soll er Anfang dieses Jahrhunderts aus dem Garten der londoner Gartenbaugesellschaft hervorgegangen sein und nach einem Kapitän Parker benannt worden sein. In Deutschland noch wenig verbreitet, wurde er von der Versammlung deutscher Pomologen zu Trier 1874 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Synonyme: Parkers grauer Pepping. — Parkers Pippin. — Brockers Pippin. — Spencers Pippin.

Gestalt: Etwa 65 mm breiter, 55 mm hoher, im Längen- und Querdurchschnitt gleich gewölbter, mehr niedrigerer, als hoher Apfel, der nur zuweilen dem Kelche zu etwas schmaler zulaufend ist.

Kelch: Fast, oder meist geschlossen; Blättchen grün, wollig, breit, lang zugespitzt; Kelcheinlenkung tief, weit, bisweilen mit einigen schwachen Falten umgeben.

Stiel: Kurz, holzig, kaum herausragend, bräunlich, etwas wollig, in tiefer, enger, meist stark herosteter Stieleinlenkung.

Schale: Fein, rauh, infolge des über der ganzen Frucht sich ausbreitenden grau-bräun-

lichen Krostes; Grundfarbe hellgrün, später mehr gelbgrün, fast ganz mit Krost bedeckt, höchst selten schwach gerötet, dagegen oft mit grünlichen Flecken versehen. Schalenpunkte groß graubraun, des Krostes wegen aber oft wenig sichtbar.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein, mürbe, saftig, von wenigem, gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: Hohlachsig, Fächer geräumig, etwas geöffnet, eiförmige, lang zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Im Dezember reifend, bis in den März haltbar, sowohl als Tafel Frucht wie für Wirtschaftszwecke, namentlich auch Weinbereitung sehr zu empfehlen, muß aber, wie alle spät reifenden Äpfel, nicht vor Mitte Oktober gebrochen werden.

Eigenschaften des Baumes: Bei lebhaftem Wuchs, schön in die Höhe gehend, reich und voll, fast jedes Jahr tragend, wenig empfindlich, ist er zur Anpflanzung auch in ziemlich rauher Lage, als Feld- und Straßenbaum, zu empfehlen. Schnitt anfangs lang, später kurz, das kurze Fruchtholz wird geschont, die längeren Fruchttruten pinciert.

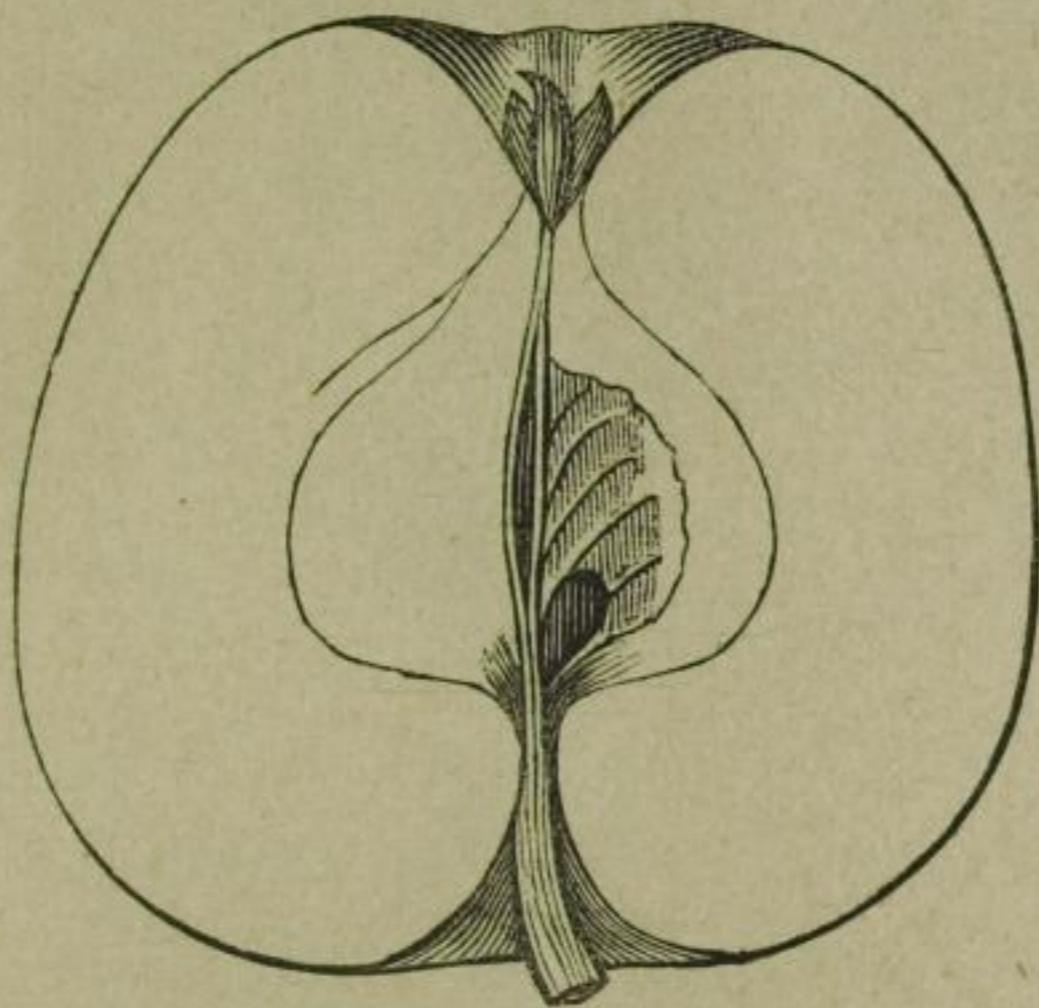
Wenn aber die Spitzen junger Triebe abgebissen, „abgestochen“ werden, damit das welkende Mark einer oder einigen Larven Nahrung biete, oder Fruchtstiele, damit die Frucht welke, in welcher die Made lebt, oder wenn junge Apfelblätter in den Baumschulen getötet werden, damit in der trocknenden Mittelrippe die Larven gedeihen können, dann allerdings nimmt der Schaden solche Dimensionen an, daß der Obstzüchter dem Treiben nicht länger zusehen darf. Die Larven aller Rüsselkäfer, also auch der Rhynchites-Arten, sind fußlos, quersaltig und eingekrümmt, im allgemeinen denen der Borkenkäfer sehr ähnlich, der hornige Kopf läßt sich tief in den Körper zurückziehen, dieser ist daher vorn meist etwas dicker als hinten und mit mehr oder weniger deutlichen Borstenhärchen besetzt.

Die Käfer sind von geringerer Größe, zeichnungslos schwarz oder metallisch blau, grün, kupferrot etc., haben einen fadenförmigen oder etwas breitgedrückten, krummgebogenen Rüssel, welcher ungefähr in seiner Mitte die ungebrochenen, fast keulenförmigen Fühler trägt; das Halschild ist fast walzig, an den Enden meist verengt, die Flügeldecken sind breiter als dasselbe und hinten einzeln abgerundet, so daß

Für feuchten Boden:

39. Sommer-Barmäne.

DeP. No. 20 B. 1, IllH. No. 140, D'sOK. No. 39.



Rote Reinette, VII. 3b. **††.

Heimat: In Deutschland noch wenig verbreitet, ist es eine der ältesten Apfelsorten Englands und war schon in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts bekannt. In der 1874 zu Trier abgehaltenen Versammlung deutscher Pomologen wurde die Sommer-Barmäne unter die zu empfehlenden 50 Sorten aufgenommen und in der 8. Versammlung zu Potsdam 1877 zur Erziehung als Pyramide empfohlen.

Synonyme: Gestreifte Sommer-Barmäne. — Englische Birn-Reinette. — Schleswiger Erdbeer-Apfel. — Herbst-Barmäne. — Gestreifte Sommer-Barmäne.

Gestalt: Hochgebaute, mittelgroße, etwa 70 mm breite, 65 mm hohe Frucht. Der Bauch sitzt wenig unter der Mitte, wölbt sich nach dem Stiele plattrund, nach dem Kelche zu stärker abnehmend und ist mäßig abgestumpft.

Kelch: Offen oder halb offen, grün, etwas wollige Blättchen, mit feinen Falten umgeben, die ebenfalls oft wollig erscheinen.

Stiel: Braun, etwas wollig, kurz, gewöhnlich fleischig, kaum herausragend aus der flachen, entsprechend breiten, wenig berosteten Stieleinlenkung.

Schale: Fein, glatt, gelbgrün, später zitronengelb, auf der Sonnenseite schön karmoisin gefärbt und gestreift. Punkte zahlreich, hellbraun, im Rot bräunlich, oft gelb umflossen. Rostanflüge finden sich mitunter, Warzen seltener vor.

Fleisch: Saftig, zart, weich, weiß, auch gelbweiß, von weinsäuerlichem Geschmack und sehr angenehmem Geruch.

Kernhaus: Wenig geöffnet, zerrissen, enge Fächer, schwach hohlachsig; Same braun, gut ausgebildet, eirund, lang zugespitzt.

Reife und Nutzung: Vorzügliche Tafelfrucht, ebenso für Markt und Wirtschaft wertvoll. Im September reifend, hält sich die Frucht bis Ende Oktober.

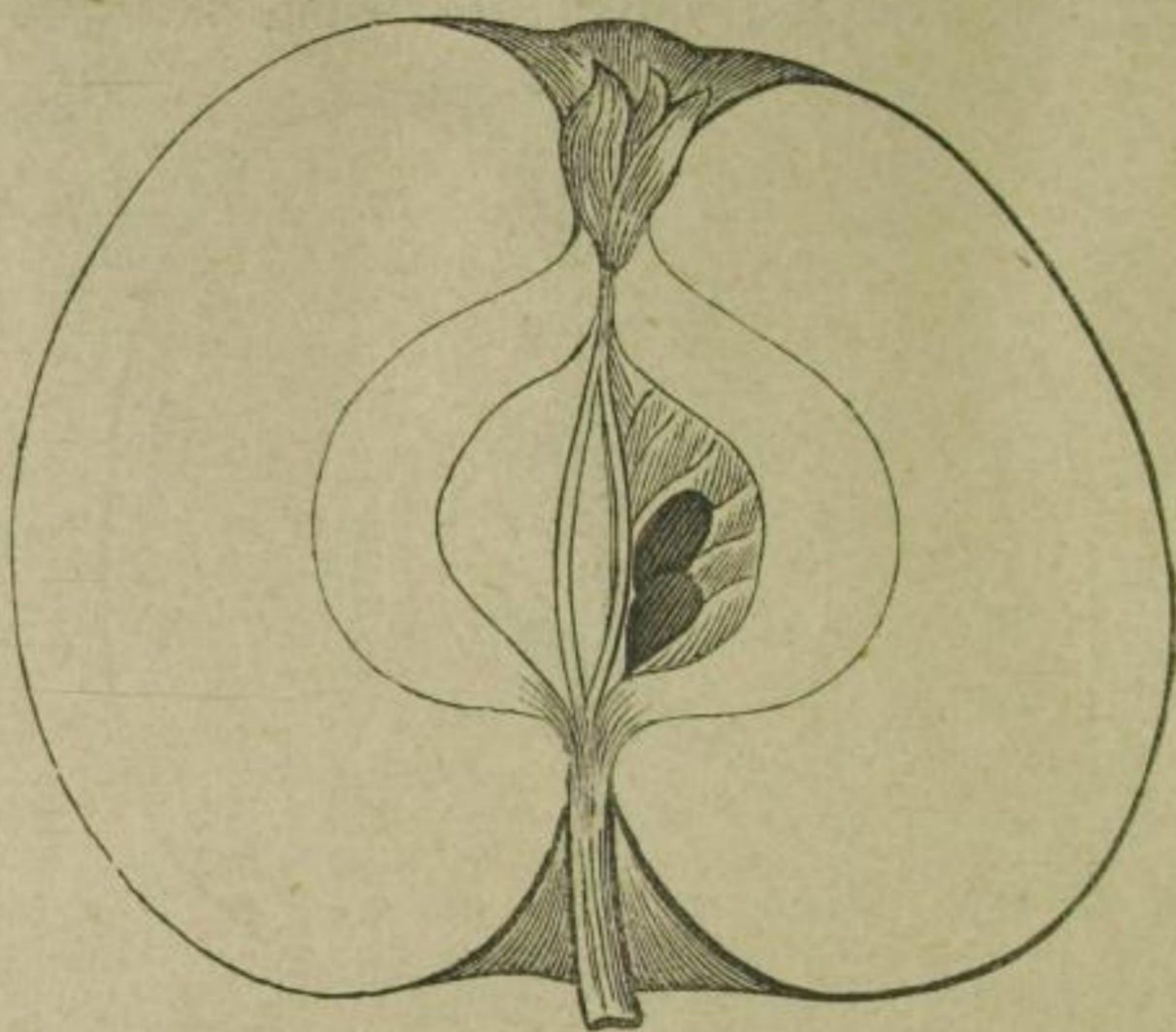
Eigenschaften des Baumes: Lebhaft wachsend, in jedem Boden gedeihend, selbst in nicht zu trockenem Sandboden fortkommend, ist er fruchtbar, nicht empfindlich und deshalb auch für rauhe Lagen zu empfehlen. Schnitt anfangs mittellang, später kürzer; die anliegenden Zweige der Pyramiden erhalten Sperrhölzer; die größeren Fruchtruten werden pinciert.

sie die äußerste Hinterleibsspitze unbedeckt lassen. Fast alle Arten erscheinen früh im Jahre, weil sie als Käfer überwintern; zeigen sich einzelne im Herbst, so gehören sie der jungen Brut an, welche durch die günstige Witterung aus ihrer Wiege hervorgelockt wurden, sich aber erst nach der Überwinterung fortpflanzen. Für uns kommen hier 2 Arten in Betracht:

1. Der stahlblaue Rebenstecher, Zapfenwickler, Drechsler (*Rhynchites betulati* F.) ist durchaus glänzend blau, bisweilen auch goldig-grün, welche beide Farben bei manchen Käfern in einander über-

40. Graue Herbst-Reinette.

DeP. No. 87 B. 2, IllH. No. 61, D'sOK. No. 40.



Graue Reinette, V. 1 b. **††.

Heimat: Unbekannten Ursprungs, wird sie als holländische Züchtung und auch aus England stammend beschrieben.

Synonyme: Große gelbe Reinette. — Große graue Reinette. — Grüne Reinette. — Sommer-Kabau.

Gestalt: Flach kugelförmige, große, etwa 84 mm breite und 70 mm hohe Frucht. Nach dem Kelche zu mehr abnehmend, sitzt der Bauch mehr nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flach abrundet.

Kelch: Offen oder halb geschlossen; Blättchen aufrechtstehend, lang, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng, mit Falten umgeben, die sich auch noch flach über die Frucht hinziehen, und die Form auf einer Seite oft niedriger, die Rundung ungleich machen.

Stiel: Dick, kurz, wollig, in tiefer, enger, mit braunem Krost bekleideter Einsenkung.

Schale: Rauh, hell bis gelbgrün, auf der Sonnenseite etwas gelber, mitunter braun-rötlich, mehr oder weniger ganz mit grau-bräunlichem, je nach Standort, bräunlicherem Krost und Krostfiguren überzogen. Im Vergleich zur grauen

französischen Reinette ist die Grundfarbe mehr frei und der Krost nicht so stark; Punkte zerstreut, groß, eckig und rund, weißgrau oder hellbraun.

Fleisch: Grünlich-gelb, mit grünlichen Adern durchzogen, fein, mürbe, saftig, von angenehmem, mildem, schwach gewürztem Geschmack. Geruch angenehm.

Kernhaus: Breit, zwiebel förmig, hohlachsig, mit geräumigen Fächern, welche kleine, selten vollkommene (oft nicht einen) Kerne enthalten.

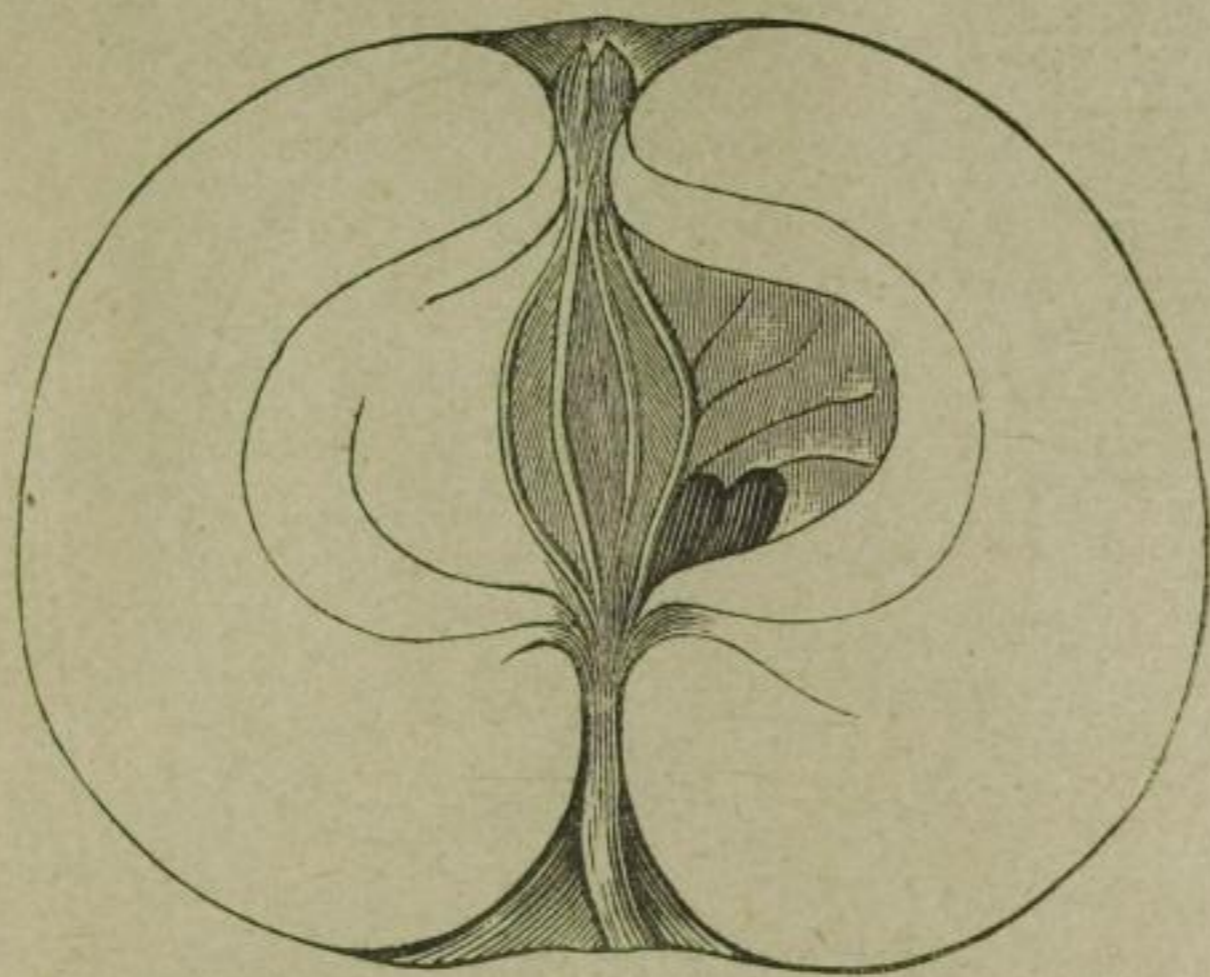
Reife und Nutzung: Oktober — November reifend, verlangt sie zeitiges Abpflücken, sobald die Frucht anfängt gelb zu werden. Vollkommen reif ist sie eine Tafelfrucht ersten Ranges.

Eigenschaften des Baumes: Bei lebhaftem Wuchs hochkugelförmige Kronen bildend, ist er sehr fruchtbar, verlangt aber guten, nicht zu trocknen Boden. Eignet sich, wie alle größeren Früchte, mehr für geschlossene Gärten, weniger für Feld- und Straßenpflanzung. Schnitt: Die unteren Zweige lang, die oberen kurz; die langen Fruchtruten werden pinciert und geschnitten.

gehen, ohne Behaarung. Das Halschild ist so lang, wie in der Mitte breit, dicht und fein, aber nicht runzelig punktiert, auf seiner Mitte mit Andeutungen einer Längsfurche, beim Männchen jederseits mit einem kräftigen, nach vorn gerichteten Dorn versehen. Die Flügeldecken sind sehr dicht punktiert, aber nicht runzelig. Der Käfer erscheint im Mai und Juni außer an verschiedenen wilden Bäumen auch an Apfel-, Birnen- und Quittenbäumen, ebenso an Haselnußsträuchern, schadet aber besonders den Weinstöcken durch Abstechen der Triebspitzen.

41. Gelber Edel-Apfel.

DeP. No. 11 B. 1, IIIH. 173, D'sOK. No. 41.



Plattapfel, V. 1c. *††.

Heimat: In England, und zwar in einem alten Obstgarten zu Downham, aus Samen gezogen und zufällig aufgefunden; von der Gartenbaugesellschaft in London dann weiter und kurze Zeit danach auch nach Deutschland verbreitet. 1874 in Trier in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu allgemeiner Anpflanzung und in der 8. Versammlung zu Potsdam 1877 zur Erziehung als Pyramide empfohlen.

Synonyme: Golden Noble.

Gestalt: Schön gebauter, großer, regelmäßiger, flach gebauter, etwa 85 mm breiter, 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich gleichmäßig nach Kelch und Stiel zu ab.

Schale: Fein, glatt, geschmeidig, abgerieben glänzend, vom Baum grüngelb, lagerreif hoch zitronengelb, ganz einfarbig, mit wenigen rotbraunen, weißlich umflossenen Schalenpunkten, meist ohne Rost.

Kelch: Geschlossen; Blättchen wollig, kurz; Kelcheinjunktung flach und breit, mit feinen Falten umgeben.

Stiel: Kurz, holzig, wollig, bräunlich-grün, Stieleinjunktung mitteltief, meist berostet.

Kernhaus: Hohlachsig, Fächer geöffnet, geräumig, aufgerissen, rundlich-ovale, kurz zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend.

Fleisch: Weißlich-gelb, mürbe, saftig, von angenehmem, süßweinjäuerlichem, gewürztem Geschmack.

Reife und Nutzung: Im Oktober reifend, bis Januar dauernd, ist er ein vorzüglicher Apfel für Wirtschaft, auch für Tafel zu gebrauchen und als schöne Marktfrucht zu empfehlen.

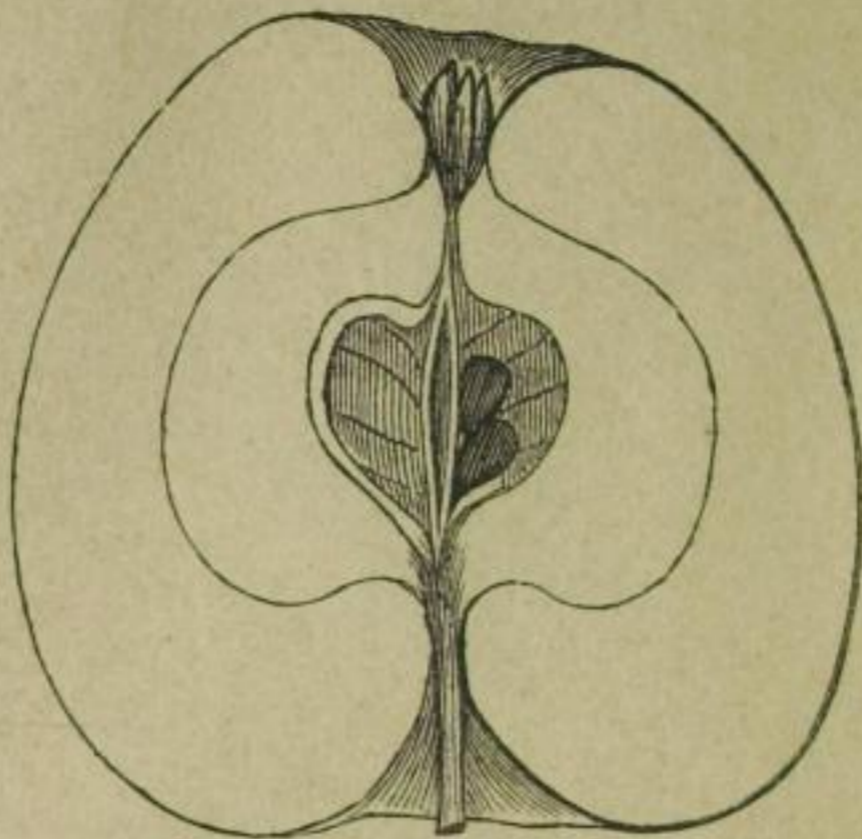
Eigenschaften des Baumes: In jeder Lage und namentlich feuchtem Boden gut gedeihend, lebhaft wachsend, hat er in früher Tragbarkeit seines Gleichen nicht. Auch für Straßenpflanzung und offene Obstanlagen zu empfehlen. Schnitt mittellang, die längeren Fruchttruten werden pinciert; zu dicht stehende Zweige sind auszuschneiden.

2. Der Zweigabstecher, Stengelbohrer, Giebelstecher (*Rhynchites conicus* oder *alliariae* Fab.) ist tiefblau, stellenweise grün schimmernd, an Beinen und Rüssel schwarz, überall mäßig dunkel behaart, nur halb so groß wie der vorige und merklich schlanker gebaut (Länge bis Rüsselwurzel 3 mm, Schulterbreite 1,5 mm).

Er erscheint auf Pflaumen-, Kirsch-, Birnen-, Aprikosen-, Apfelbäumen, aber auch an Vogelbeeren, Elsbeeren, Traubenkirschen, Weißdorn u. a. m. Ende April bis in den Juni, zerfrisst manche Blüten, manchen Blattstiel u., um sich zu nähren, schadet aber am meisten durch sein Brutgeschäft, indem er bis 30 cm lange junge Triebe absticht, nachdem er einige Eier, bei kürzeren auch nur eins an das

42. Roter Jungfernapfel.

DeP. No. 67 B. 2, IllH. No. 189, D'sOK. No. 42.



Rosenapfel, 2b. *††.

Heimat: Böhmen wird als Heimat angenommen, doch ist er auch in Schlesien und vielen Gegenden Deutschlands sehr viel verbreitet.

Synonyme: Roter böhmischer Jungfernapfel. — Großer Jungfernapfel.

Gestalt: Etwa 55—60 mm hoher und 50—55 mm breiter, mittelgroßer, kugelförmiger, oft mehr hochaussehender Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht verjüngt sich meist nach Stiel und Kelch zu gleichmäßig, nimmt aber auch oft nach dem Kelch zu stärker ab.

Kelch: Halb geschlossen; Blättchen lang zugespitzt, mit nach außen neigenden Spitzen; enge und tiefe Kelcheinsenkung, von kleinen Falten umgeben, die sich mitunter flach über die Frucht hinziehen.

Stiel: Ziemlich kurz, bräunlich, holzig in tiefer und enger, braun berosteter Einsenkung.

Schale: Fein, glatt, glänzend, beduftet; Grundfarbe bräunlich-gelb, von der aber, weil

die ganze Frucht mit bräunlichem Karminrot bedeckt ist, wenig zu sehen ist. Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel zeigen sich oft Rostflecken.

Fleisch: Weiß, locker, saftreich, oft mit rötlichen Adern durchzogen, von wenig gewürztem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: Hohlschig; Fächer groß, aufgerissen, zahlreiche, gut ausgebildete, kurz zugespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Oktober bis Ende Dezember und dann noch länger dauernd, jedoch weniger schmackhaft bleibend. Vorzügliche Wirtschaftsf Frucht.

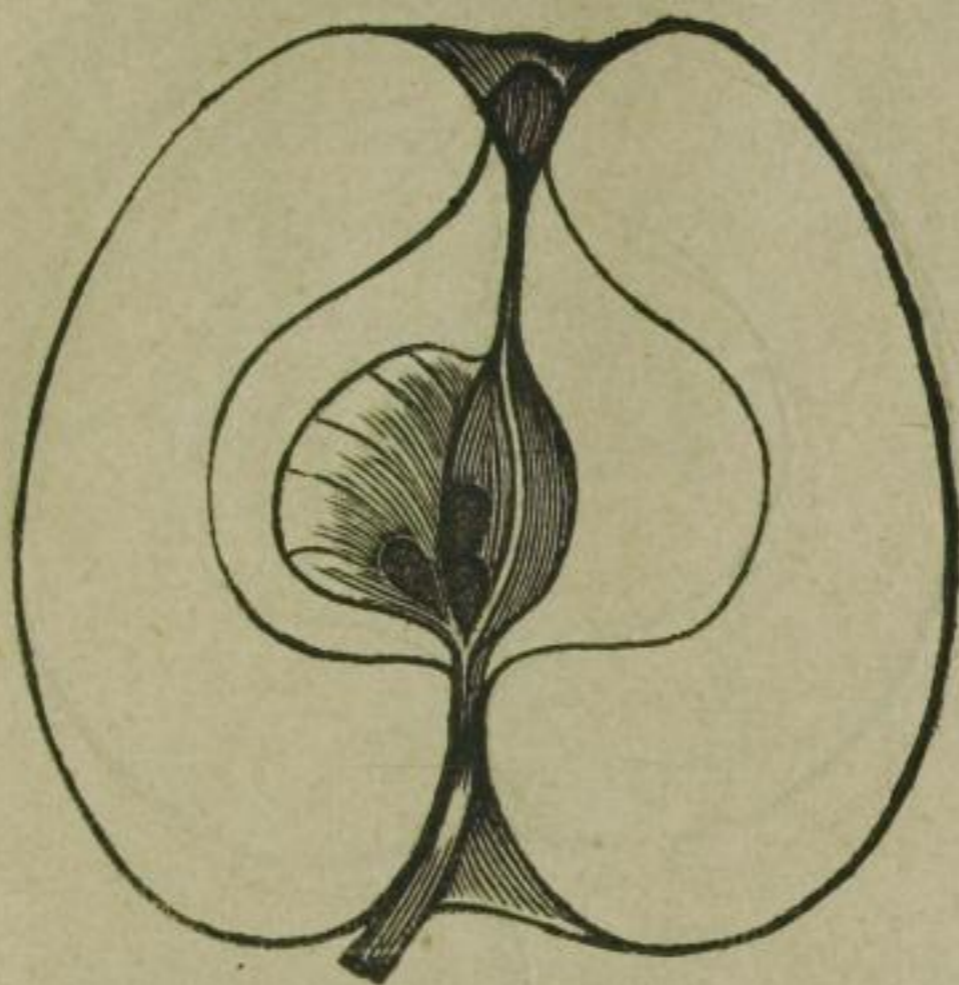
Eigenschaften des Baumes: Trotz gutem Wuchs nicht groß werdend, ist er wegen seiner Fruchtbarkeit und weil er wenig empfindlich, auch für rauhe Lagen zu empfehlen. Für feuchten Boden sich eignend, ist er auch zur Bepflanzung der Straßen und Felder empfehlenswert.

Mark gelegt hat. Die in etwa 4 Wochen erwachsene Larve gräbt sich von beiden Arten in die Erde ein, um darin zur Puppe zu werden.

Als Gegenmittel haben wir leider nur ein einziges, zeitraubendes, nämlich die Käfer abzuklopfen und die Wickel und Abstiche einzusammeln und zu vernichten, ersteres muß am frühen Morgen oder an unfreundlichen Tagen geschehen, da die Käfer bei Sonnenschein fliegen. Ebenso ist die Arbeit mit großer Vorsicht vorzunehmen, da sie mit manchen anderen Insekten die Eigentümlichkeit gemein haben, sich fallen zu lassen, wenn sie Gefahr, z. B. die Annäherung eines Menschen, oder eine leise Erschütterung ihres Standortes, merken. Wer sie daher in der Baumschule in einen untergehaltenen Schirm oder auf untergelegte Planen bei jüngeren Obstbäumen klopfen will, muß sich in acht nehmen, an den Stamm zu stoßen, bevor der Schirm untergehalten oder die Planen ausgebreitet sind, weil das Auffuchen der Käfer von der Erde wenig lohnen würde.

43. Mant-Äpfel.

DoP. No. 1 B. 1, IllH. No. 109, D'sOK. No. 43.



Taubenapfel, XII. (XL) 3c. **††.

Heimat: Unbekannten Ursprungs gehört er zu den schätzbaren alten Äpfeln und war schon zu Anfang des 16. Jahrhunderts bekannt. In Deutschland, Holland und Frankreich sehr verbreitet, wurde er in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier 1874 unter die 50 zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Synonyme: Großer edler Prinzessin-A. — Gestreifter Kaiser-A. — Gestreifter Imperial. — Zimmer-A. — Mönchsnahe in Schlesien.

Gestalt: Mittelgroßer, etwa 75 mm hoher, 65 mm breiter, hochaussehender, abgestumpft kegelförmiger, oft fast walzenförmiger Apfel. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den er sich flachrund wölbt; nach dem Kelche zu nimmt er meist stärker und abgestumpft ab.

Kelch: Geschlossen, feinblättrig, meist in flacher und enger Senkung, die mit Falten und Fleischperlen oder feinen Rippen besetzt ist, die bald flach, bald kalvillartig, ohne die Form zu entstellen, bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: Kurz, holzig, selten fleischig, nicht oder doch selten über die Stielhöhle hervorragend. Snieleinienung geräumig, tief, fast glatt, nur in der Tiefe mitunter schwach rostfarbig.

Schale: Fein, geschmeidig, am Baume etwas beduftet, gelblich-grün, in der Reife hochzitronengelb. Besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite mit schönen Karminstreifen ziemlich bunt besetzt, oft noch dazwischen punktiert, auch verlaufen einzelne Streifen noch auf der Schattenseite. Punkte fein, wenig bemerkbar, erscheinen in der Grundfarbe oft als hellere Dupfen. Geruch stark, melonenartig.

Fleisch: Gelblich, fein, in der Zeitigung, mürbe, hinreichend saftig, von angenehm gewürztem, zimmet- oder alantartigem Geschmacke.

Kernhaus: Groß, offen, oft unregelmäßig ziemlich viele kleine, unvollkommene Kerne enthaltend.

Reife und Nutzung: November bis Frühjahr. Vorzüglicher Tafel- und Wirtschaftsapfel.

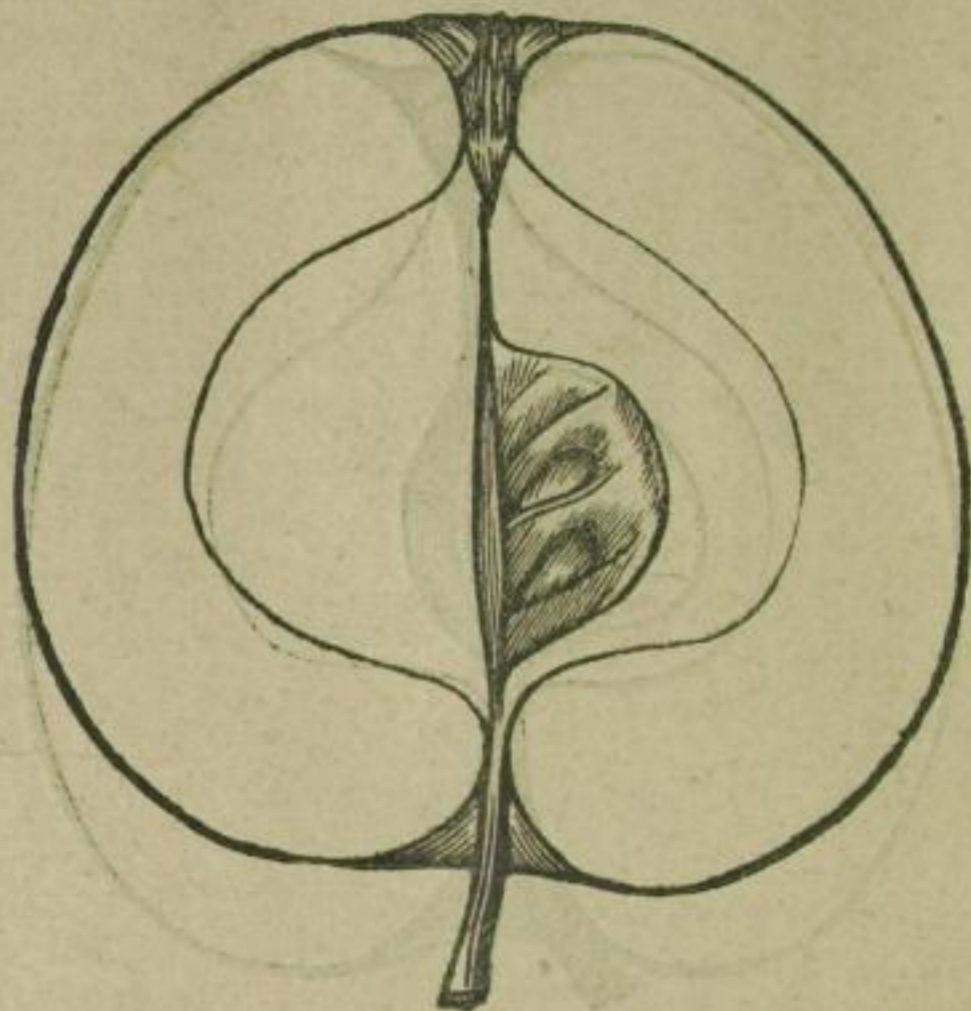
Eigenschaften des Baumes: Er wächst mäßig, bildet eine hochgehende, kugelförmige Krone, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich, kommt in jedem Boden gut fort und ist auch zur Anpflanzung an Straßen und Wege geeignet. Schnitt anfangs lang, später kürzer; die größeren Fruchtstuten sind zu pincieren.

Feinde des Apfelbaumes.

Der Apfelbaum-Glasflügler (*Sesia myopaeformis*. BK.). Dieser gefährliche Feind der Apfelbäume hat sich in manchen Gegenden sehr eingenistet und schädigt die Apfelbäume in der Weise, daß die 16füßige Raupe eine sehr scharfe, jauchenartige Flüssigkeit abgibt, welche Holz und Rinde derart zerstört, daß krebstartige Wunden entstehen. Der Schmetterling erscheint von oben gesehen schwarzblau, nur am vierten Ringe des schlanken Hinterleibes rot, während der Hauptteil der Flügel

44. Muskat-Neinette.

DeP. No. 39 B. 1, IIIH. No. 57, D'sOK. No. 44.



Rote Neinette, X. 3c. **††.

Heimat: Wahrscheinlich aus der Normandie stammend, wo sie schon vor dem 17. Jahrhunderte existierte, ist sie jetzt fast allgemein verbreitet und wurde sie 1874 von der Versammlung deutscher Pomologen in Trier unter die 50 zu empfehlenden Sorten, in der 1877 in Potsdam stattgefundenen Versammlung unter die zur Erziehung als Pyramide geeigneten Sorten aufgenommen.

Synonyme: Kleine Granat-Neinette. — Muskat-N. — Muskateller-N. — Neue Muskat-N. — Neinette musquée. — Small Ribston.

Gestalt: Mittelgroße, etwa 65 mm breite, 60 mm hohe, hochgebaute Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte, flacht sich um den Stiel platt-rund, mehr zugespitzt um den Kelch herum, ab.

Kelch: Geschlossen, Blättchen lang gespitzt, wollig; Kelchsenkung flach, von kleinen Falten umgeben und mit zimmetfarbigem Rost besetzt.

Stiel: Dünn, holzig, bald kurz, bald lang, in flacher Einsenkung, welcher entsprechend breit, mitunter etwas berostet ist.

Schale: Glatt, glänzend, geschmeidig, vom Baume grünlich-gelb, laerreif zitronengelb; $\frac{2}{3}$ der Frucht mit schönen karmoisinroten Streifen besetzt, dazwischen rot punktiert, in der Sonne oft

glänzend karmoisin verwaschen. Punkte einzeln im Rot, gelblich, sonst nur undeutlich. Rostflecke häufiger.

Fleisch: Gelbweiß, zart, delikat, gewürzhast, von stark gewürztem, muskatähnlichem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Hohlachsig, geschlossen, mit geräumigen, vollsamigen Kammern.

Reife und Nutzung: Ende November reifend, sich bis zum Frühjahr haltend, ist sie eine vorzügliche Tafelfrucht, aber ebenso brauchbar für die Wirtschaft und zu Cider.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst mächtig, bildet eine mittelgroße, hoch kugelförmige Krone, trägt sehr dankbar, ist in der Blüte nicht empfindlich und kommt in jedem tiefgrundigen Boden gut fort, und selbst noch für rauhe Gegend zu empfehlen. Bei gehörigem Auslüften der Krone erzielt man größere und weit schönere Früchte, besonders als breite Pyramide und freistehendes Spalier angebaut. Schnitt: die langen Fruchtruten werden eingefürzt, die schwächeren bleiben unbechnitten. Bei Erschöpfung des Baumes infolge zu reichen Fruchtertrages ist Verjüngen zu empfehlen.

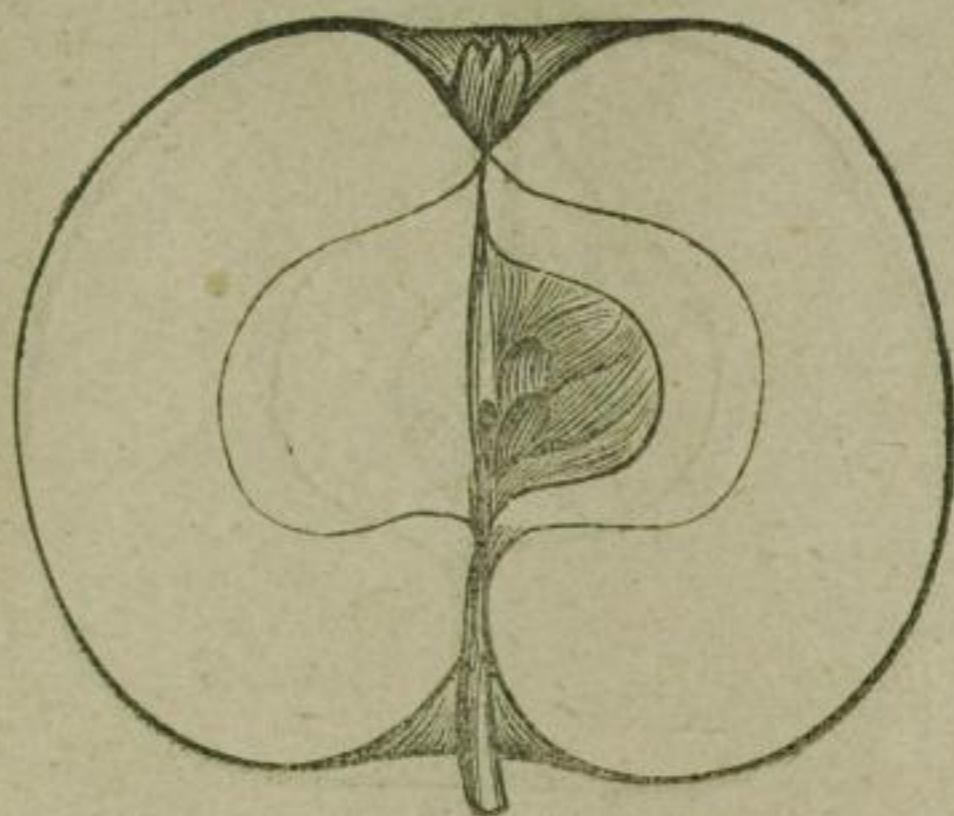
glashell bleibt, schimmern die Fransen derselben goldig. Die Länge des Schmetterlings ist 12, die Flügelspannung 20 mm.

Der Schmetterling ist sehr verbreitet, erscheint Ende Mai bis August in Deutschland, Livland, Belgien, Frankreich, in Osterreich und der Schweiz.

Die 16füßige Raupe lebt im Splint älterer Äpfel-, sehr selten auch der Birnenbäume vom Juli ab bis zum April des nächsten Jahres, oder andere vom August bis Mai, oder Spätlinge endlich vom

45. Englische Spital - Reinette.

DeP. No. 32 B. 1, IIIH. No. 62, D'sOK.



Graue Reinette, IX. 1a. **††.

Heimat: Wie der Name schon sagt, aus England und zwar dem Dorfe Syke House in der Grafschaft Yorkshire stammend, ist sie auch in Deutschland sehr verbreitet und allgemein beliebt. Sie wurde bereits von der Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha 1857 unter die zu empfehlenden und von der 8. Versammlung zu Potsdam unter die zur Erziehung als Pyramide geeigneten Sorten aufgenommen.

Synonyme: Reinette de Syke House. — Gelbe Reinette. — Kleine graue Reinette (am Main). — Aclanus-R. — Prager. — Mennoisten-R.

Gestalt: Kleiner, etwa 65 mm breiter, 50 mm hoher, flach gebauter Apfel; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte und flacht sich um Stiel und Kelch herum plattrund ab.

Kelch: Offen oder halb offen, Blättchen grün, spitz, wollig; Kelchsenkung flach, breit, mit wenig bemerklichen Falten.

Stiel: Grün und braun, in rostiger Vertiefung.

Schale: Fein, vom Banne grünlich-gelb, an der Sonnenseite hellbraun gerötet, lagerrif mehr

oder gelb, von Rostfiguren, welche fast die ganze Frucht bedecken, etwas rauh; Punkte wenig und kaum bemerkbar.

Fleisch: Gelblich weiß, fein, mürbe, von angenehmem, weinsäuerlichem, wenig gewürzhaftem Zuckergeschmacke und schwachem Geruche.

Kernhaus: Zwiebel förmig, mit etwas hohler, lanzettförmiger Axt, geräumigen, mehr oder weniger offenen, mit vielen und schönen Kernen versehenen Kammern.

Reife und Nutzung: Anfang November, hält sich bei guter Aufbewahrung, nachdem spät abgenommen, bis zum Frühjahr. Vorzügliche Tafelfrucht, ebenso als ausgezeichnete Wirtschaftsf Frucht zu jedem Gebrauch zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: Nicht stark wachsend, kugelige Krone bildend, ist er sehr fruchtbar, gedeiht in jedem Boden und ist wenig empfindlich, aber trotzdem mehr für geschützten Stand in geschlossenen Gärten zu empfehlen. Schnitt mittellang, später kürzer, die langen Fruchttruten sind bis zur Hälfte einzustuben.

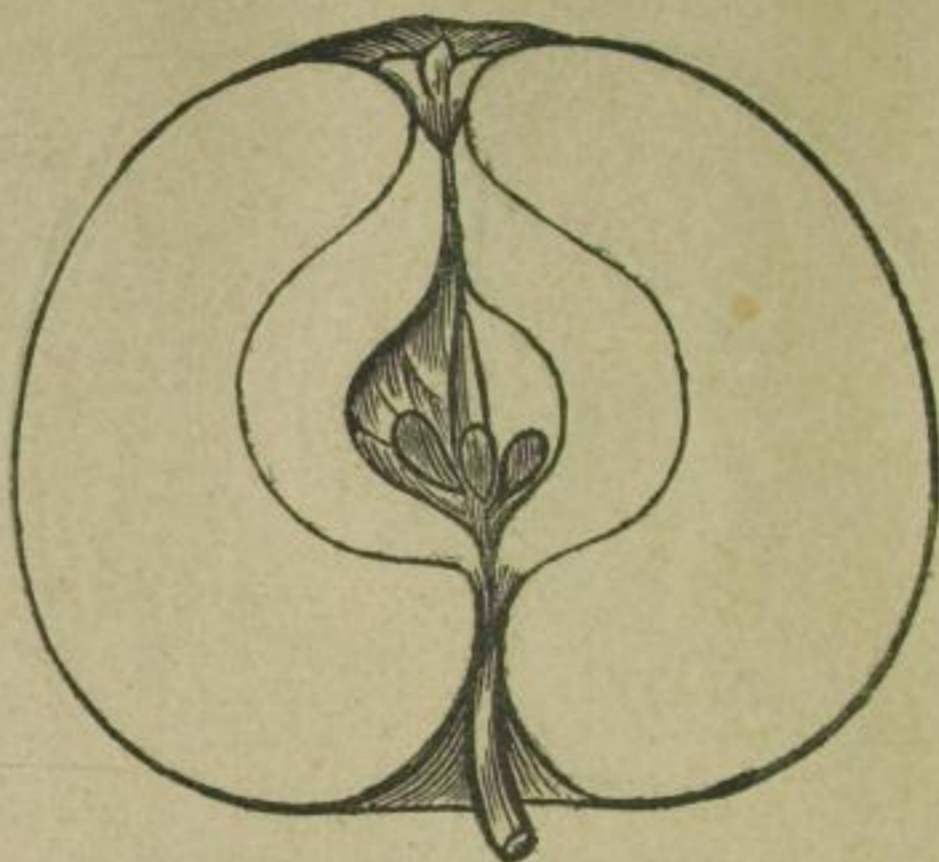
September bis Juni, so daß hinter der Rinde eines bewohnten Stammes das ganze Jahr hindurch Raupen verschiedener Größe anzutreffen sind.

Die Puppenruhe dauert zwei bis drei Wochen, wegen der verschiedenen Verpuppungszeiten finden sich aber Puppen vom April bis Juli.

Wenn der Schmetterling und zwar vorherrschend im Juni an einem schönen Morgen zwischen 9—11 Uhr, die Puppenhülle zur Hälfte mit herausnehmend, seine Auferstehung gefeiert hat, sitzt er ruhig am Stamme. Nach etwa einer Stunde, nachdem sich die Flügel geglättet, erhebt sich der immensartige Schmetterling und tanzt im hüpfenden Fluge um die Krone, wobei sich die Geschlechter zusammenfinden und auf einem Blatte die Paarung vollziehen. Wenn man zu der angegebenen Zeit an eine Stelle kommt, wo viele Raupen in den Baum bohrten, kann man die Schmetterlinge zahlreich an den Stämmen und deren nächster Umgebung antreffen, in den Nachmittagsstunden verlieren sie sich im Laube

46. Osnabrücker Reinette.

IIIH. No. 156, D'sOK. No. 46.



Graue Reinette, X. 3c. **††.

Heimat: Eine schon von Christ beschriebene, alte deutsche, besonders in Norddeutschland häufig verbreitete Frucht.

Synonyme: Grüne Osnabrücker Reinette. — Französische Gold-R. — Franz Graf von Eggers-R. — Osnabrücker grau überzogene R. — Rotgraue Kelch-R. (?)

Gestalt: Etwa 65 mm breiter, 55 mm hoher, kalvillartig zugespitzter Apfel, der sich der Stielfläche zu flach abrundet. Der Bauch sitzt unter der Mitte.

Kelch: Geschlossen oder halboffen, mit langen, weißfilzigen, charakteristischen Blättchen, ob aufstehend oder in sehr kleiner, enger, wie eingeschnürter Einsenkung, welche, wie auch meist die nächste Umgebung, immer rostfrei und gelbgrün ist, mit als charakteristisches Merkmal gilt.

Stiel: Holzig, kurz, wenig oder gar nicht hervorstehend, in ziemlich tiefer, stark verrosteter Höhle.

Schale: Vom Baume hellgrün, später grünlich-gelb, fast ganz mit Rost überzogen und rau anzufühlen. Die Sonnenseite ist bei recht be-

sonnten Früchten oft mit blutartigem Rost verwaschen und gestreift und hat der Rost neben der Rote mitunter einen fuchsröten Anflug, bisweilen sieht der Rost wie nebartig gepreßtes, graugelbes Papier aus. Punkte nur einzeln, weißgrau im Rost.

Fleisch: Weiß, grün schimmernd, fein, sehr markig, von edlem, weinsäuerlichem, angenehmem Reinettengeschmacke.

Kernhaus: Offen und oft kalvillartig, gute Kerne enthaltend.

Reife und Nutzung: Dezember bis März dauernd, muß aber, um das Welken zu vermeiden, spät gepflückt werden. Sehr wertvolle Tafelfrucht, aber auch für jeden Wirtschaftszweck vorzüglich, sie liefert einen ausgezeichneten Obstwein.

Eigenschaften des Baumes: Eine hochkugelige, lockere Krone mit starken Ästen treibend, bildet sich reichlich kurzes Fruchtholz, und ist er reich tragend, selbst in minder günstigen Jahren, gegen Witterungsverhältnisse dabei wenig empfindlich und selbst zur Anpflanzung an Straßen zu empfehlen.

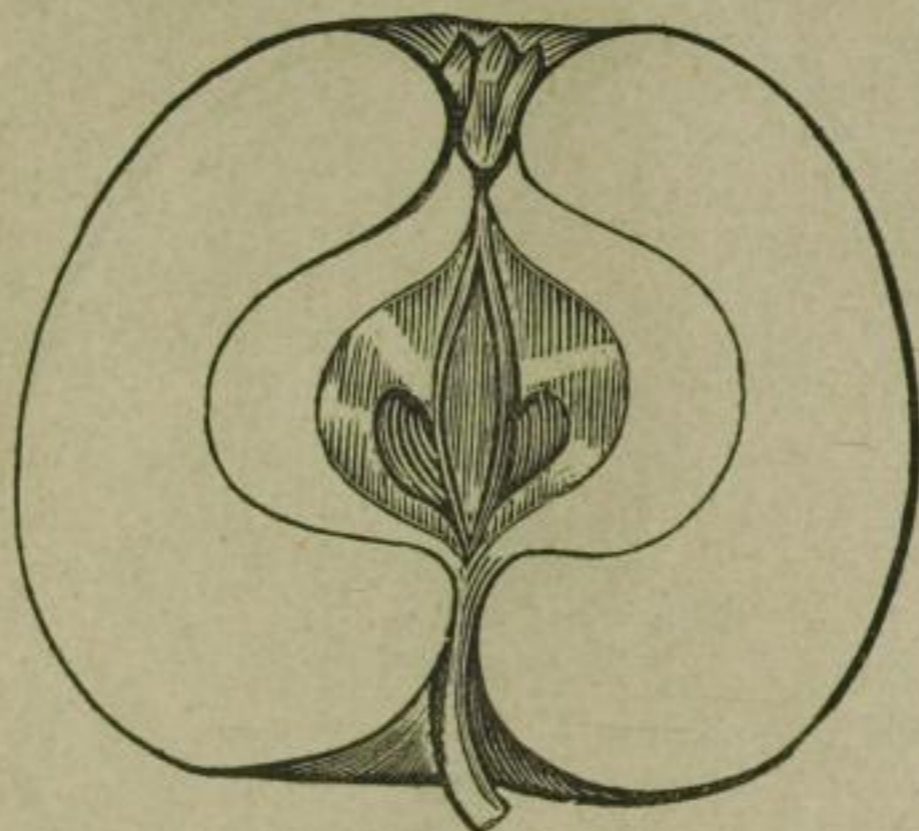
der Kronen und nur die mit Puppenhüllen gespickten Stämme und stärkeren Äste verraten ihre Gegenwart. Da der Schmetterling klein und nur kurze Zeit lebt, so bekommt ihn selbst der Sammler im Freien nicht zu sehen, wenn er nicht in den Morgenstunden nach ihm ausschaut.

Das befruchtete Weibchen legt seine Eier alsbald zwischen Rindenschuppen und an schadhafte Stellen der Stämme und stärkeren Äste; nach wenigen Wochen kriechen die Räumchen aus, fressen sich ein, bohren Gänge im Splinte, bis sie in einem Alter von 9—10 Monaten zur Verpuppung reif sind. Diese erfolgt in der Nähe eines Schlupfloches, welches die Raupe vorher zur Heraus-schaffung des Kotes schon angelegt hatte.

Aus der Lebensweise der Raupe geht hervor, daß sich gegen diese nichts unternehmen läßt, es bleibt also nur das Wegfangen der Schmetterlinge. Da die Weibchen schadhafte Stellen mit Vorliebe aufzusuchen scheinen, so liegt in dem guten Verstreichen solcher ein gewisser Schutz, ebenso wie ein Kalkanstrich der Stämme und stärkeren Äste diesen zu gewähren scheint.

47. Sächsische gelbe ReINETTE.

D'sOK. No. 47.



Sächsische gelbe ReINETTE.

Gulderling, X. 2c. *††.

Heimat: Unbekannt, ist in Sachsen allgemein verbreitet und beherrscht von nach Weihnachten an bis ins späte Frühjahr den Markt.

Synonyme: Leipziger späte gelbe ReINETTE. Es ist zu bemerken, daß der Name schlecht gewählt ist, da, wie oben ersichtlich, sie nicht zu den ReINETTEN zu zählen ist, der Name ist in Sachsen jedoch so allgemein, daß er vorläufig beibehalten werden muß. Dr. Lukas bestimmte sie s. B. als „Winter-Zitronenapfel“, mit der die Frucht allerdings die größte Ähnlichkeit hat, jedoch ist der Wuchs des Baumes so verschieden von dem des Winter-Zitronenapfels, daß die Annahme nicht möglich ist.

Gestalt: Sehr veränderlich, meist kugelförmig, häufig aber auch hochgebaut kegelförmig, ca. 50 mm hohe und 50 mm breite Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte und nimmt die Rundung nach dem Kelch zu mehr oder weniger ab.

Kelch: Geschlossen, kurzblättrig, wollig, sitzt in flacher, ziemlich enger, von Falten und Beulen umgebener Einsenkung.

Stiel: Holzig, ziemlich lang, braun, sitzt in enger, tiefer Stieleinsenkung, die entweder rostfrei oder schwach berostet ist.

Schale: Glänzend zitronengelb, auf der Sonnenseite mit hellblutfarbiger Röte verwaschen, Punkte selten, häufig mit Rostfiguren versehen.

Kernhaus: Hohlachsig, mit geöffneten, fast herzförmigen, oben mehr spitzigen Fächern, in denen sich wenige große dunkelbraune, gut ausgebildete Samen befinden.

Fleisch: Gelb, ziemlich fein, saftreich, im Geschmack mild säuerlich.

Reife und Nutzung: Von Dezember bis zum Frühjahr dauernd, hat die Frucht einen hohen Marktwert und ist einer der besten Wirtschaftsapfel, namentlich zu Apfelmus.

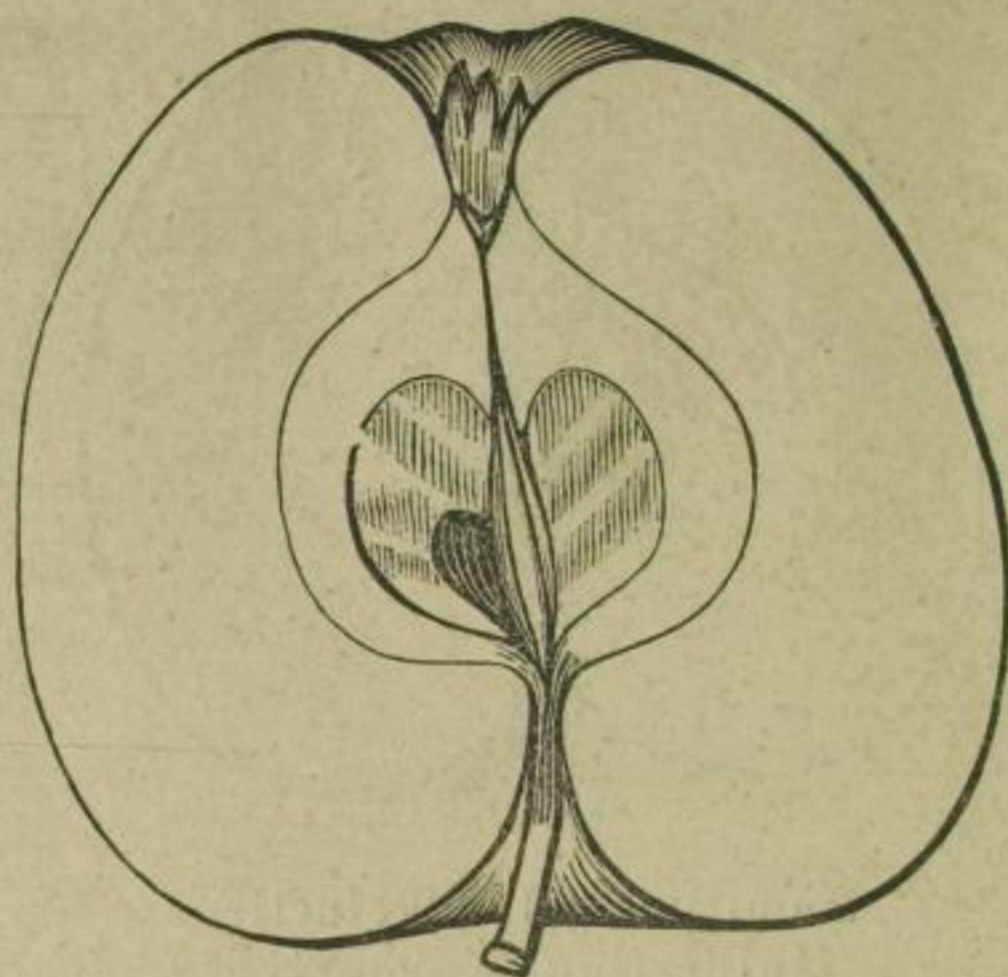
Eigenschaften des Baumes: Der Baum wird ziemlich groß und bildet eine breite Krone, weil die Äste an ihren Spitzen herabhängen. Da dieselben aber gern in die Höhe gehende Wasserreiser austreiben, so läßt sich der Baum leicht hochkronig ziehen. Der Wuchs ist zwar lebhaft, doch nicht sehr kräftig und sind die schlanken Samentriebe mit dichter Wolle bekleidet, welche die olivgrüne in das Rötliche übergehende Farbe und die wenig zahlreichen gelblichen Punkte nur schwach durchscheinen läßt.

Feinde des Apfelbaumes.

Der Weidenbohrer (*Cossus ligniperda* Fab.), der Schmetterling, zur Gattung der Spinner gehörend, hat die Farbe von lichter Baumrinde, und ist deshalb trotz seiner Größe schlecht aufzufinden. Länge 40 und Breite 77 mm. Schwärmt im Juni und Juli und kommt in ganz Europa, auch in Algerien vor.

Die 16füßige Raupe ist niedergedrückt, fleischfarben oder rötlich-gelb, auf dem Rücken hornbraun, nur der Kopf und fleckenartig das Halschild sind schwarz. Die lebhafteste Raupe verbreitet einen Geruch nach Holzeßig und spritzt eine ekelhafte Flüssigkeit aus dem Maule, wenn sie gereizt wird. Länge 90,

48. Winter-Postoph.
IIIH. No. 87 D'sOK. No. 48.



Winter-Postoph.
Schlotterapfel, XI. 2c. *††.

Heimat: Eine alte französische Sorte, die in Deutschland verbreitet, aber noch wenig angebaut wird.

Synonyme: Postophe d'hiver.

Gestalt: In Größe sehr verschieden, kann etwa 65 mm Höhe und 65 mm Breite als Durchschnittsgröße für Früchte vom Hochstamm angenommen werden. Nach dem Kelche zu stärker abnehmend ist der Bauch mehr nach dem Stiele zu.

Kelch: Halb, zuweilen ganz geschlossen, meist vollkommen. Blättchen klein, grün, wollig, in mittelgroßer Einsenkung, welche von, meist fünf, unregelmäßigen Erhöhungen umgeben, die sich als breite Rippen über die Frucht fortsetzen und diese oft ungleich machen.

Stiel: Meist dünn und holzig, wenig über die Frucht hinausragend, in tiefer, enger nur inwendig berosteter Höhle.

Schale: Dünn, glatt, zähe, nicht fettig. Grundfarbe hellgrünlich, später mehr oder weniger gelb, doch ist davon meist nur auf der Schattenseite wenig zu sehen, da rote, verwischene Streifen, und bei besonnten Früchten diese oft ganz mit Rot überziehen, daß sie fast vollständig, wenn abgerieben, eine glänzend kirchrote Färbung erhalten. Unregelmäßig verteilte Punkte

sind im Rot weißlich, in der Grundfarbe bräunlich, aber wenig vorhanden.

Fleisch: Gelbweiß oder gelblich-grün, bei besonnten Früchten unter der Schale rötlich, dabei markig, saftvoll, von süßsäuerlichem Geschmack, ohne Geruch.

Kernhaus: Fast herzförmig, meist ganz geschlossen, zuweilen aber auch wenig geöffnet, mit großen flachen Kammern mit großen, rötlich-braunen, herzförmigen, spitzen Kernen, die meist taub sind.

Reife und Nutzung: Im Dezember reifend, bei guter Aufbewahrung sich bis zum Sommer haltend, ohne zu welken, wird sie weniger als Tafelfrucht, weil zweiten Ranges und von Geschmack ohne Würze, mehr aber als für die Wirtschaft sehr wertvolle Frucht ihrer langen Haltbarkeit wegen geschätzt, ist auch zur Obstweinbereitung verwendbar.

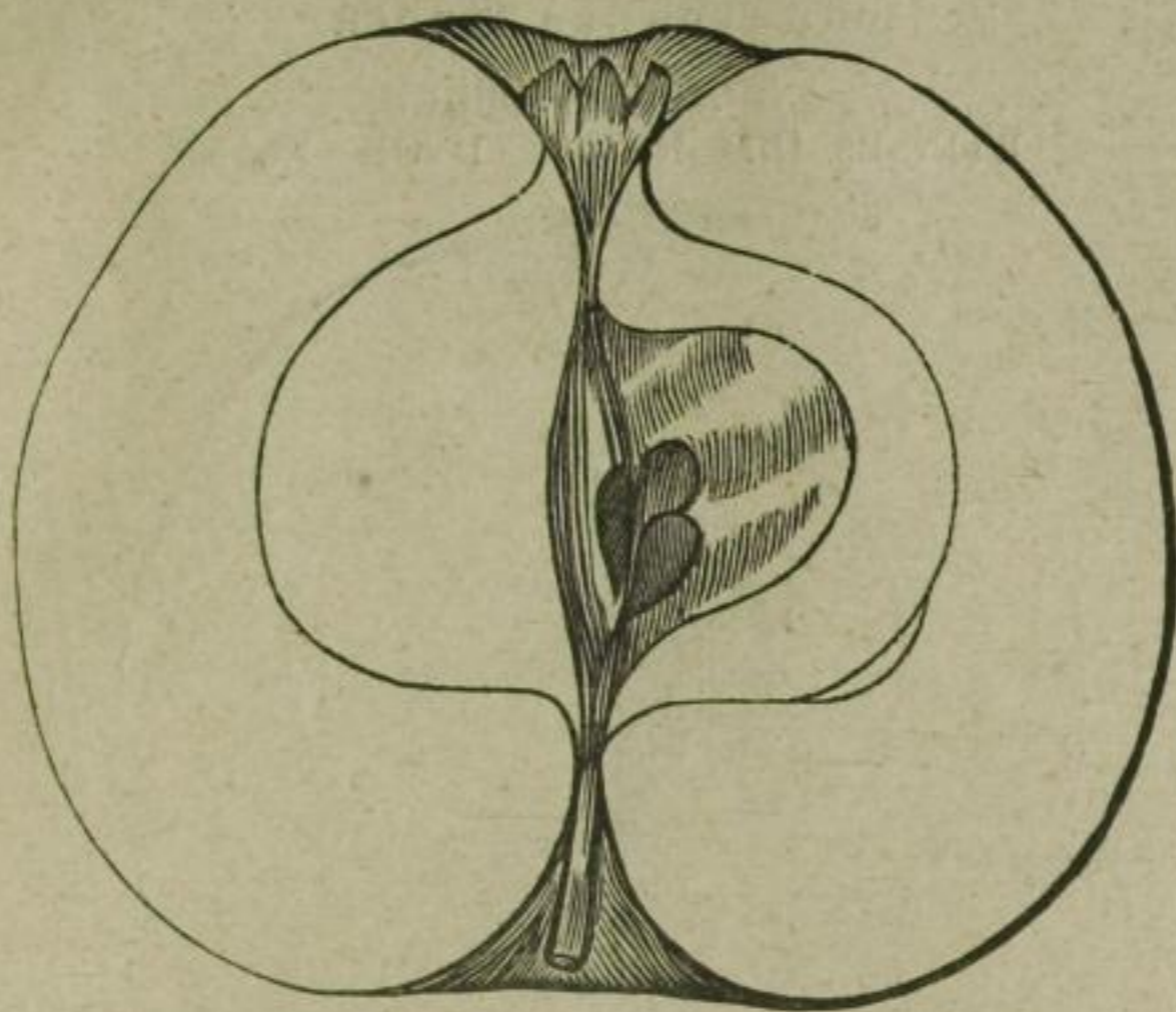
Eigenschaften des Baumes: Nicht hochwachsend, aber sich sehr ausbreitend, bildet er viel herabhängendes Fruchtholz, ist sehr dauerhaft und wird früh, dabei regelmäßig und reich tragbar, verlangt aber guten und fruchtbaren Boden.

Breite 18 mm. So ziemlich 2 volle Jahre, vom Herbst bis zum 2. Frühjahr, lebt sie in den Stämmen verschiedener Laubhölzer und namentlich gern auch im Apfelbaum.

Die Puppe ist rotbraun, in der hinteren Hälfte lichter, hinten mit 2 breiten Endgriffeln, vorn mit einem Stirnzapfen versehen. Sie ruht in einem Gespinnst von Holzspänen am Ausgange eines Bohrloches; in seltneren Fällen verpuppt sie sich am Fuße des früher von ihr bewohnten Baumstammes in der Erde, hier natürlich in einem Erdgehäuse, wo man sie im Mai finden kann. Man findet den

49. London-Bepping.

L'sDP. No. 23, Ill.H. No. 324, D'sOK. No. 49.



London-Bepping.

Rambourreinette IX. 1 (2 †) b (c). **††.

Heimat: Unter dem Namen London Beppen schon 1580 als von einem Herrn Pace zu Brentmarch stammend, in alten schriftlichen Notizen genannt, ist der Apfel wahrscheinlich eine alte englische Frucht. In Deutschland wurde er zuerst 1837 durch Dittrich beschrieben. Bei der 7. Versammlung deutscher Pomologen 1874 wurde er unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen.

Synonyme: Große Reinette de Londres. — Londoner große Reinette. — London Pippin. — Norfolkter Apfel.

Gestalt: Großer, etwa 75 mm breiter, 60 mm hoher, schön gerippter Apfel; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte, flacht sich um den Stiel plattrund und etwas mehr zugespitzt nach dem Kelche zu ab. Er hat viel Ähnlichkeit mit einem platten, weißen Winterkalvill.

Schale: Fein, glatt, geschmeidig, später etwas fettig, vom Baum grün, lagerreif in der Regel einfarbig schön gelb, auf der Sonnenseite nur etwas höher gelb, zuweilen sind stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite trübröt verwaschen angehaucht. Schalenpunkte zahlreich, besonders nach dem Kelch zu; auch finden sich einige feine rotbraune, grünliche und weißliche Punkte.

Kelch: Offen oder halboffen; Blättchen breit, lang, grün, wollig, mit den Spitzen in der Regel zusammengeneigt; Kelcheinbuchtung flach, eng, mit fünf hervorragend starken Falten, die sich kalvill-

artig über die Frucht hinziehen und erst nach dem Stiele zu verlieren, so daß der Querschnitt doch fast rund erscheint.

Stiel: Kurz, nicht oder kaum herausragend, holzig, braun, in tiefer, breiter, strahlig-hellbraun berosteter Einbuchtung.

Kernhaus: Hohlschig, mit geöffneten, geräumigen, aufgerissenen Fächern, gut ausgebildete, rundlich-ovale, kurz zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend.

Fleisch: Gelblich-weiß, fest, feinkörnig, reinettenartig, saftig, von angenehmem, süßsauerlichem, gewürzigem Geschmack.

Reife und Nutzung: Im Dezember reifend, hält sie sich bei gutem Aufbewahren bis März, vorausgesetzt, daß sie nicht zu früh abgenommen wurde, und ist als vorzügliche Tafel- und Wirtschaftsfrucht sehr geschätzt.

Eigenschaften des Baumes: Bei kräftigem Wuchs flachrunde Kronen bildend, ist er sehr fruchtbar, gedeiht zwar auch in leichtem Sandboden, erhält seine große Fruchtbarkeit aber nur in feuchtem Boden, ist wenig empfindlich und eignet sich auch zur Bepflanzung von Wegen und Straßen.

Schnitt: Mittelstark, die zahlreichen Frucht- ruten werden durch Pincieren in kürzeres Frucht- holz umgewandelt, bei seiner dichten Belaubung muß er öfters ausgelichtet werden.

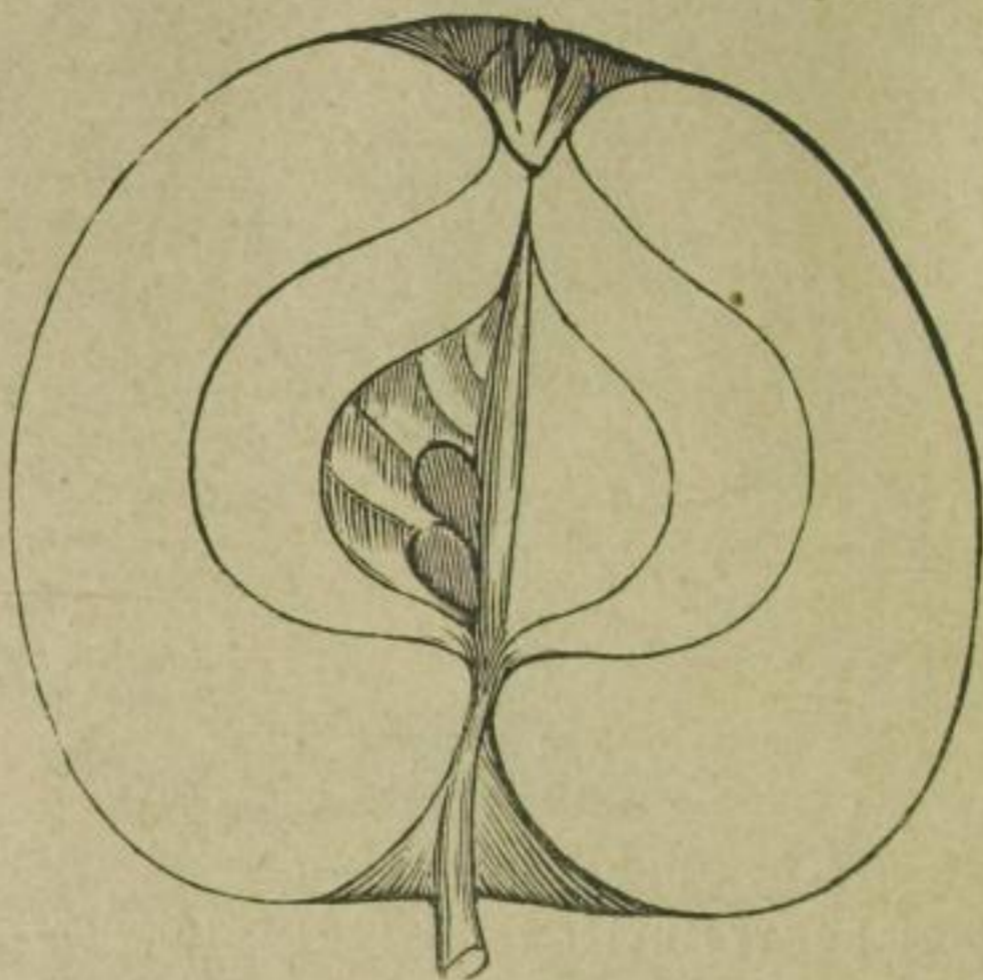
tragen Schmetterling bei Tage an den Stämmen von Popsweiden, Rüstern, Pappeln, Eichen, Erlen, Linden und verschiedenen Obstbäumen bis zu Mannshöhe heraus. Das befruchtete Weibchen klebt seine

Zum Anbau in guten, geschützten Lagen geeignet, umfaßt das flache Land, soweit Weinbau mit Erfolg betrieben wird, sowie die geschützten Thäler und Thaleinschnitte.

Für trocknen Boden.

50. Graf Rostitz.

L'sErgBz. IllH. No. 731, D'sOK. No. 50.



Graf Rostitz.

Rosenäpfel IX. 2a. **††.

Heimat: Der Apfel stammt aus einem Garten des Grafen Rostitz zu Zobten. Der Baum war aus einer nicht mehr zu erörternden Baumschule als Gravensteiner bezogen worden, litt aber in einem Winter derart vom Frost, daß er fast bis auf den Wurzelhals abstarb und aus dem gesund gebliebenen Teile bildete sich, gut pyramidal wachsend, die jetzige Sorte, welche an Oberdieck gesandt, von diesem, da sie ihm nicht bekannt war, zu Ehren des Graf Rostitz diesen Namen erhielt.

Synonyme: Fehlen.

Gestalt: Etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel. Nach dem Kelche zu stärker abnehmend, sitzt der Bauch mehr dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet.

Kelch: Geschlossen oder halboffen; Blättchen breit, kurz zugespitzt, wollig; Kelcheinjüngung eng und flach, von wenig bemerkbaren Falten umgeben, welche zuweilen flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: Kurz, oft fleischig, mitunter aber auch schwach und über der Frucht hervorragend,

in tiefer, weiter, zuweilen durch einen Wulst verengter, strahlig berosteter Einsenkung.

Schale: Fein, glänzend, glatt, geschmeidig, gelbgrün, reif schön gelb. Stark besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite bräunlich oder schwach gerötet. Punkte zerstreut, fein, kaum bemerklich, auf der Sonnenseite mitunter von roten Fleckchen umgeben; Rostanflug selten und nur am Kelch, mitunter auch Warzen.

Fleisch: Gelbweiß, fein, mürbe, saftreich, von angenehm gewürztem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: Hohlschig, mit geschlossenen, geräumigen Fächern, aufgerissenen Wandungen, gut ausgebildete, eiförmige, braune Samen enthaltend.

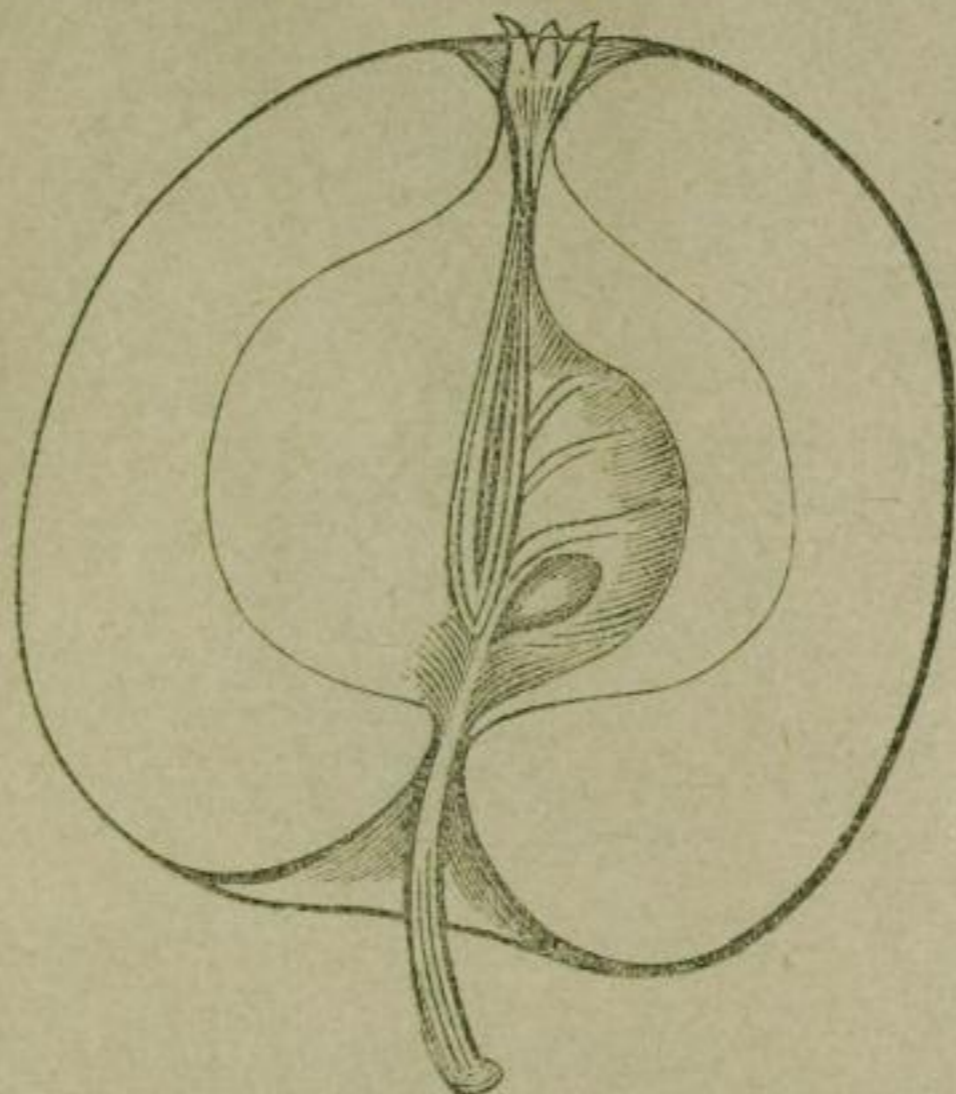
Reife und Nutzung: Von September bis Weihnachten dauernd, gilt er als gleich brauchbarer Apfel für Tafel und Wirtschaft und wird dem Gravensteiner gleichgeschätzt.

Eigenschaften des Baumes: Bei lebhaftem Wuchs eine pyramidale Krone bildend, ist er sehr fruchtbar und reichtragend. In trockenem Boden ersetzt er den Gravensteiner.

Eier mittels einer eintrocknenden Feuchtigkeit und der lang vorstreckbaren Legröhre unter Rindenschuppen der genannten Bäume, so daß sie nicht so leicht aufgefunden werden können und ist zu bemerken, daß sie hierzu fast nur beschädigte oder im Rückgang begriffene auswählt. Weite Ausflüge unternimmt das Weibchen bei seiner Trägheit nicht, man findet wenigstens die angebohrten Bäume beisammen und auch die Raupen in einem Baume bisweilen in beträchtlichen Mengen und verschiedener Größe, was darauf

51. Roter Winter = Kalvill.

IIIH. No. 7, D'sOK. No. 51.

Roter Winter = Kalvill.
Kalvill, X. 2 (3) c. **†.

Heimat: Wohl eine der ältesten, wahrscheinlich aus Frankreich stammenden Sorten, trotzdem bis jetzt nur wenig verbreitet und selten echt zu haben.

Synonyme: Calvill Sanguinole. Roter Winter-Himbeer-Apfel. Roter Winter-Erdbeer-Apfel. Roter Eck-Apfel. Roter Winter-Quitten-Apfel.

Gestalt: Etwa 65 bis 70 mm hoher und ebenso breiter Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte, gegen den Kelch zu nimmt die Frucht mehr ab und wird durch wenig bemerkbare Rippen mitunter ungleichhälftig.

Schale: Grundfarbe der feinen glatten, am Baume bedufteten, weniger fettigen als geschmeidigen Schale grünlich gelb; doch ist davon wenig zu sehen, da die Frucht ringsum karmoisinrot gefärbt, verwaschen und verrieben, welches auf der Sonnenseite meist sehr dunkel wird, während auf der Schattenseite, wenn auch seltener in dem schwächeren Rot oft dunklere Streifen zu bemerken sind. Punkte fein und häufig, im dunklen Rot wenig bemerklich, auch kommen mitunter weißgraue, auch schwärzliche Baumflecken vor.

Kelch: Langblättrig, grün, und wie die umgebenden Falten wollig, geschlossen.

Stiel: Lang, dünn, grün und rot, in einer wenig berosteten Höhle.

Kernhaus: Groß, zwiebel förmig, hohlachsig mit geöffneten Fächern, welche sehr geräumig und dadurch oft ein Klappern der Kerne möglich machen.

Fleisch: Innerhalb des Kernhauses weiß, außerhalb desselben mehr oder weniger rot gefärbt und rote Adern zeigend; fein, zart, mürbe, nur ziemlich saftig, von sehr angenehmem, starkem erd- oder himbeerartigem Geschmack ohne eigentliche Säure. Geruch schwach erdbeerartig, besonders beim Aufschneiden.

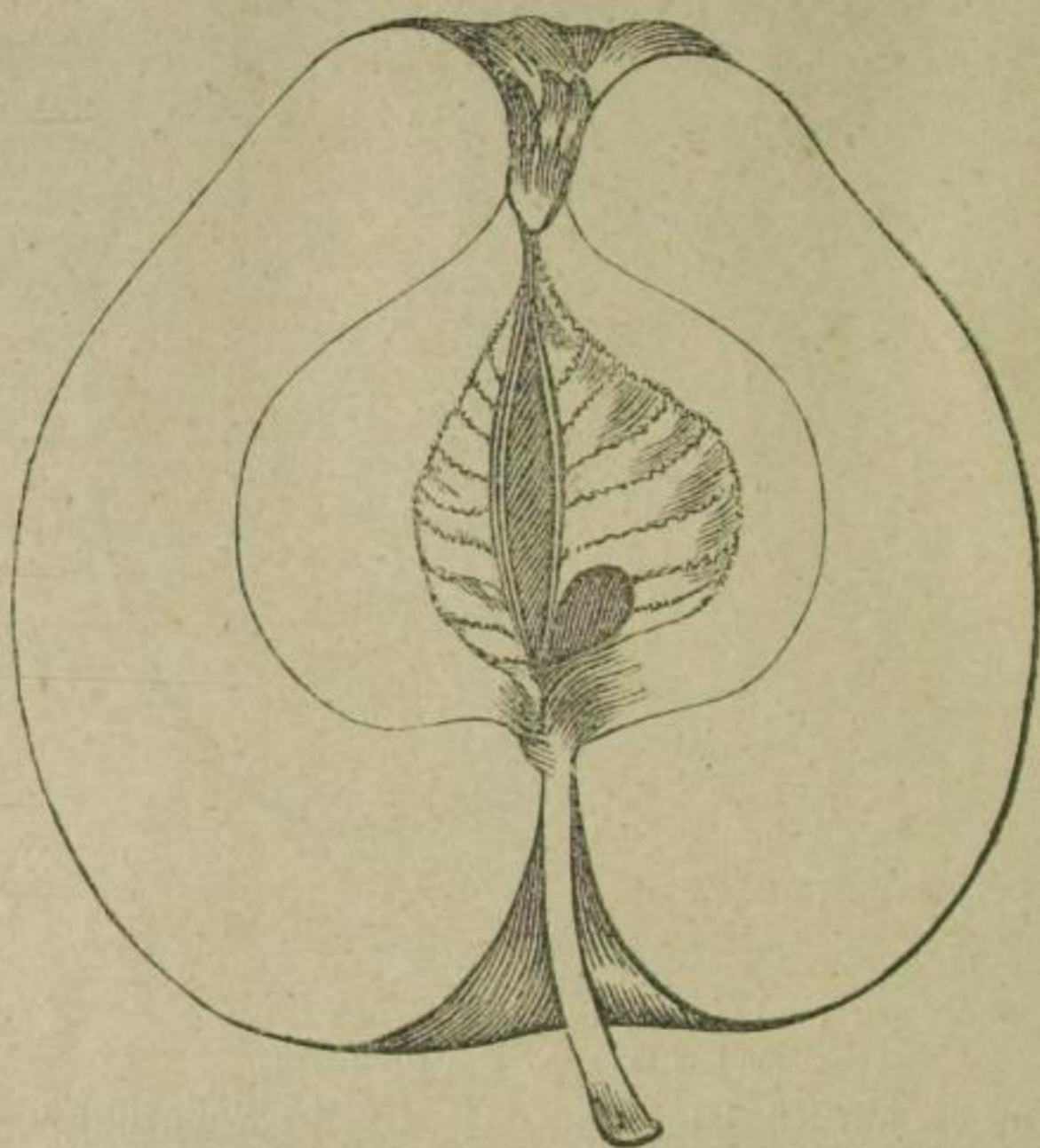
Reife und Nutzung: Zuweilen schon Ende Oktober, zuweilen erst Ende November reifend, dann aber nicht lange haltbar, ist die Frucht im rechten Punkt der Reife ein sehr feiner Tafel-Apfel, verlangt aber guten trocknen Boden, mildes Klima und geschlossene Gärten.

Eigenschaften des Baumes: Nicht stark wachsend, wird er bald, aber selten reichlich tragend, ist überhaupt etwas zärtlich und bedingt, wie schon erwähnt, beste Lage.

hindeutet, daß einmal bewohnte Bäume immer wieder bevölkert werden. Nach Boisduval legt jedes Weibchen wenigstens 700 Eier. Im Laufe des Sommers kriechen die Käupchen aus, erscheinen zunächst rosenrot und auffällig, stark behaart, bohren sich sofort zwischen Rinde und Holz ein, wo sie im laufenden Jahr ihre Gänge anlegen. Nach der ersten Überwinterung bohren sie tiefer, legen die Gänge im eigentlichen Holze und zwar meist in der Längsachse des Stammes an. Durch einen schräg nach unten und außen führenden Gang wird der Kot herausgeschafft und seine Haufen am Fuße des Stammes

52. Gelber Bellefleur.

L'sDP. No. 3, IIIH. No. 19, D'sOK. No. 52.



Gulderling (Kalvill), XI. 1c. **††.

Heimat: Aus Burlington im Staate New-Jersey stammend, ist er in den Vereinigten Staaten sehr geschätzt, in Deutschland aber noch nicht so verbreitet, als er wegen seiner Tragbarkeit, Schönheit und Güte verdient. Bei der Versammlung deutscher Pomologen zu Trier 1874 wurde er unter die 50 empfehlenswertesten zu allgemeiner Anpflanzung bestimmten Obstsorten aufgenommen. Den Namen hat er von seiner schönen Blüte.

Synonyme: Metzgers Kalvill. Gelber englischer Schönblühender (Yellow Bellefleur). Linneus Pipping.

Gestalt: Etwa 60 mm breiter, bis 80 mm hoher, zumeist hochgebauter Apfel; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte und nimmt nach dem Kelch zu etwas stärker ab. Oft ist die eine Seite stärker entwickelt als die andere.

Kelch: Geschlossen, lang und fein gespitzt, wollig, in mitteltiefer, geräumiger, mit feinen Rippen und Erhabenheiten versehenen unebner Einsenkung; feine und stärkere Falten gehen über den Rand der Einsenkung hinaus und laufen als bemerkbare Rippen über die ganze Frucht.

Stiel: Stark, fleischig, 15–20 mm lang, bräunlich, in ziemlich tiefer, meist grün gefärbter, oft durch einen Fleischauswuchs verengter Einsenkung.

Schale: Fein glänzend, vom Baum grüngelb, später zitronengelb, mitunter, doch selten, auf der Sonnenseite schwach gerötet, mit zahlreichen, weitläufig verteilten, braunen, oft weiß umflossenen, nach dem Kelch zu nur weiß durchscheinenden Punkten; Kostfiguren selten.

Fleisch: Gelblich, mit gelbgrünen Adern durchzogen, fein, mürbe, saftig, von gewürztem, wenig-reinettenartigem Geschmack.

Kernhaus: Groß, zwiebelartig, hohlachsig, mit großen geräumigen, weit offenen Fächern.

Reife und Nutzung: November reifend, den Winter hindurch dauernd, sobald er nicht zu früh abgenommen wird. Vorzüglicher Tafel-, Markt- und Wirtschafts-Apfel.

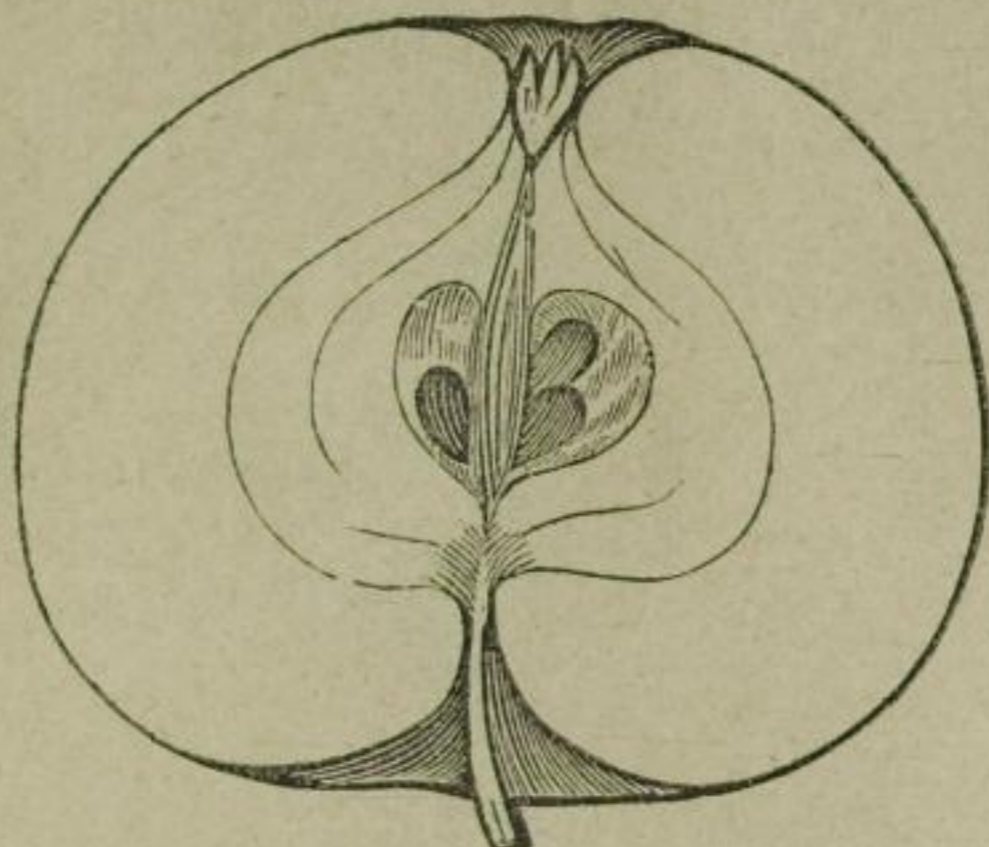
Eigenschaften des Baumes: Kräftig wachsend und zeichnet sich durch etwas überhängende Äste aus. Spät blühend, ungemein reich und früh tragend, gedeiht er in jedem, selbst in leichtem Sandboden. Besonders an Zwergstämmen, Pyramiden und Palmetten werden die Früchte schön und groß. Die Anpflanzung dieses schönen Apfels kann für jeden Boden empfohlen werden.

Schnitt: Ziemlich kurz, die Fruchtruten werden pinciert.

verraten die Gegenwart der Raupen. Mit der Zeit können mehrere Raupen einen Stamm vollständig zerstören. Nach der zweiten Überwinterung ist die Raupe in der Regel bis Mai erwachsen, spinnt sich

53. Baumanns Reinette.

L's DP. No. 28, IIIH. No. 226, D's OK. No. 53.



Rote Reinette, IX. 2 (3) b. **††.

Heimat: Von Professor van Mons gezogen, wurde dieser durch Schönheit und Güte der Frucht, wie durch Gesundheit und reiche Tragbarkeit des Baumes ausgezeichnete Apfel zu Ehren Napoleon Baumanns, dem rühmlichsten, bekannten Baumzüchter in Bollweiler benannt. Von der 7. Versammlung der deutschen Pomologen in Trier 1874 wurde Baumanns Reinette unter die 50 empfehlenswertesten Sorten, und in Potsdam 1877 unter die zur Erziehung von Horizontal-Korlons empfohlenen 10 Sorten aufgenommen.

Synonyme: Baumanns rote Winter-Reinette. Reinette von Bollweiler. Couronne des dames.

Gestalt: Etwa 75 mm breiter, 60 mm hoher, mittelgroßer, flachrunder Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, die Frucht nimmt nach dem Kelche zu merklich ab und ist die Frucht sehr oft ungleichhälftig, auf einer Seite stärker als der anderen entwickelt.

Kelch: Fein gespitzt, in die Höhe stehend, halb offen oder geschlossen; Blättchen grün, die Spitzen etwas zurückgebogen, wollig. Kelcheinlenkung tief, geräumig, umgeben mit Falten und flachen Fleischbeulen, die sich sichtbar, oft selbst etwas feinkantig, doch flach über der Frucht hinziehen.

Stiel: Holzig, dünn, 3 cm höchstens lang, reicht bei großen Früchten meist über die Stiel-

wölbung nicht hinaus und sitzt in tiefer, mit zimmetfarbigem Rost bekleideter Höhle.

Schale: Glatt, nicht fettig, abgerieben glänzend, vom Baume grünlich, später gelb, doch ist von der Grundform wenig zu sehen, indem ziemlich die ganze Frucht karmoisinrot verwaschen, gestreift und punktiert ist. Punkte zerstreut, fein, in der Rote oft gelblich umgrenzt, Rostflecken sind mitunter, doch selten vorhanden.

Fleisch: Gelblich-weiß, mürbe, sehr saftreich, von eigenthümlichem, weinsäuerlichem, gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: Geschlossen, klein, abgerundet, gut ausgebildete, rundovale, kurz zugespitzte braune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Im Dezember reifend, bis März ausdauernd, ist es ein ebenso vorzüglicher Tafel-, als auch Markt- und Wirtschafts-Apfel.

Eigenschaften des Baumes: Stark wachsend, doch nicht groß werdend, bildet er eine schöne, halbfuglige Krone, ist ungemein fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem guten Boden, deshalb ein guter Feld- und Straßbaum.

Schnitt: Anfangs mäßig, bei eingetretener Tragbarkeit stärker und die langen Fruchtruten werden pinciert.

am Ende der Ausgangsröhre ein, so zwar, daß der Kopf nach außen liegt und bald verläßt der Schmetterling die halbe Puppenhülle im Stamme, belassend seine Puppenruhe.

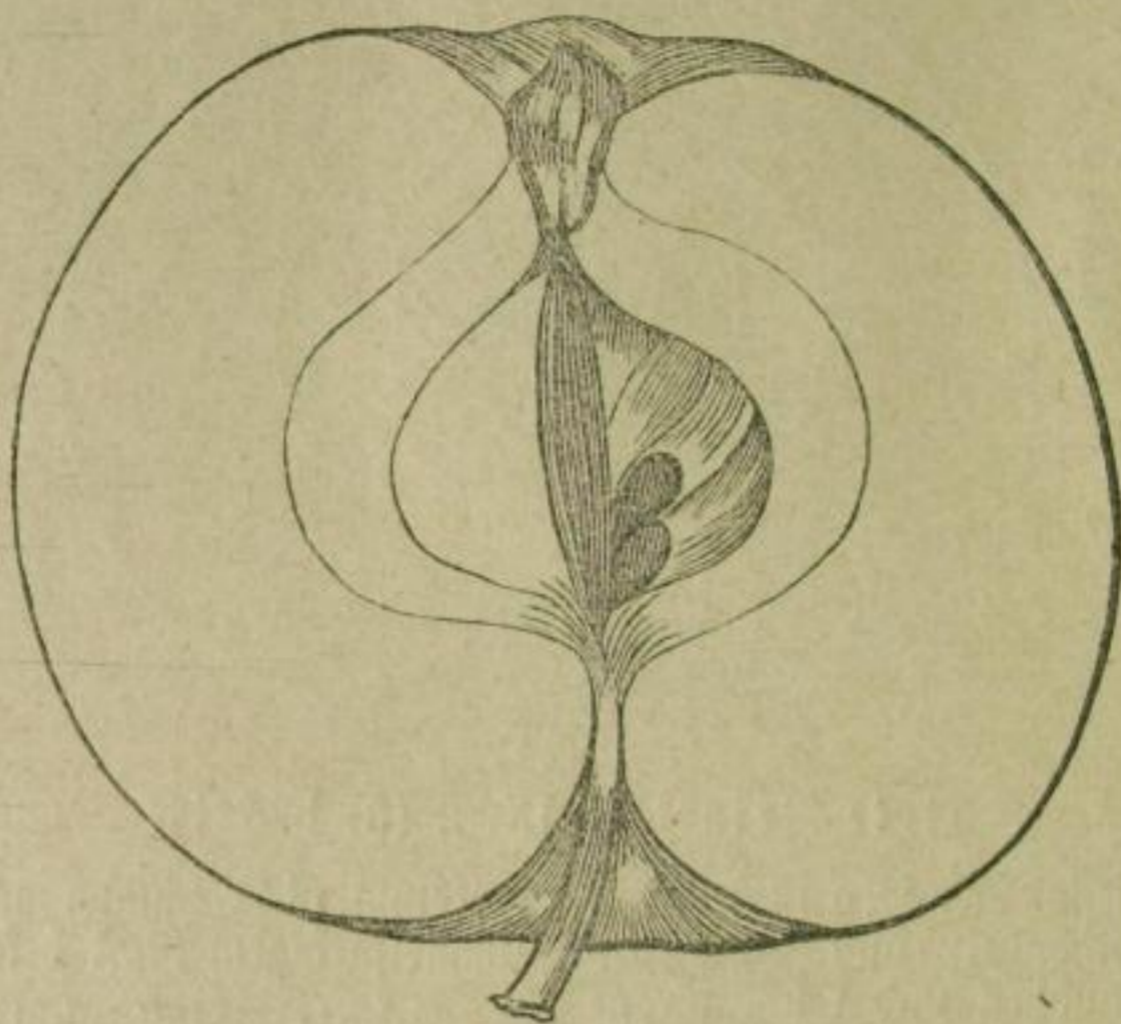
Als Gegenmittel sind zu nennen:

1. Die Schmetterlinge sind zu vertilgen, wo sie nur angetroffen werden.
2. Der Anstrich der Baumstämme mit Kalk oder mit Lehm, Kuhmist und Holzasche wird das Absetzen von Eiern verhindern.

Auf trockenem wie auf feuchtem Boden gleich gut gedeihen:

54. Charlamowsky.

L'sDP. No. 8, IIIH. No. 32, D'sOK. 54.



Rosenäpfel, I. 3c. (b.) *††.

Heimat: Wie der nahe verwandte Astrachaner Apfel, aus Rußland stammend, ist der Charlamowsky in Nord-Deutschland ziemlich verbreitet. In der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier 1874 wurde er unter die 50 zur allgemeinen Verbreitung empfohlenen Sorten, und in Potsdam 1877 unter die 10 zur Erziehung von Horizontal-Kordonen empfohlenen Sorten aufgenommen.

Synonyme: Charlamowskyscher Malivia. Borovitzky. Duchesse d'Oldenbourg.

Gestalt: Mittelgroßer, etwa 75 mm breiter, 60 mm hoher, flach gebauter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, flacht sich nach Stiel und Kelch zu gleichmäßig ab und nur sehr große Früchte sind nach dem Stiele zu weniger als nach dem Kelch hin zugespitzt.

Schale: Glatt, fein, geschmeidig, oft noch etwas duftig; vom Baum grünlich-gelb, lagerreif mehr goldgelb, auf der Sonnenseite schön rot gestreift und geflammt. Punkte fein, wenig bemerklich.

Kelch: Geschlossen oder halboffen; Blättchen grün, ziemlich lang und spitz, wenig wollig, mit

Falten umgeben, die sich nicht über den Rand verlaufen.

Stiel: Lang, weit heraustretend, grün, wollig, in tiefer, breiter, meist etwas herosteter Einseufung.

Fleisch: Gelbweiß, fein, locker, mürbe, saftig, von süß-säuerlichem, angenehmem, etwas zuckerhaftgewürzigem, zuweilen schwach rosenartigem Geschmack.

Kernhaus: Hohladsig, wenig geöffnet, große Fächer, meist gut ausgebildete, länglich-ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend.

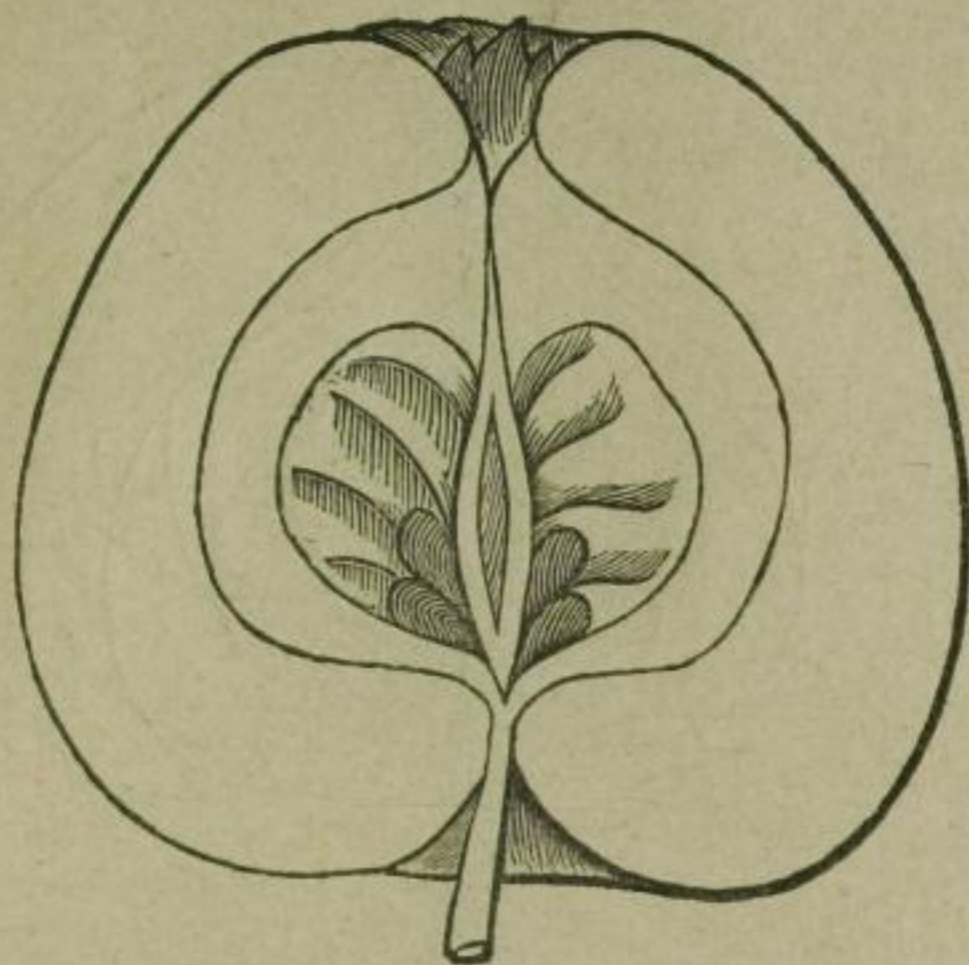
Reife und Nutzung: Wegen seiner frühen Reifezeit (August) beliebte und vorzügliche Tafel-, wie Wirtschaftsfrucht, die sich bis Oktober hält.

Eigenschaften des Baumes: Sehr kräftig wachsend, in jedem Boden gedeihend, selbst im Sandboden noch gut fortkommend, wenig empfindlich und reich tragbar. Auch für rauhe Lagen noch empfehlenswert, ist er auf Johannisstamm veredelt als Horizontal-Kordon besonders zu empfehlen.

3. Ein einzelner, stark besetzter Baum ist am besten zu fällen und die beim Zerspalten gefundenen Raupen zu zerstören, damit die aus ihnen entstammenden Schmetterlinge nicht die Umgebung anstecken.

Übrigens haben die Raupen auch ihre Feinde, man hat eine größere Schlupfwespe, den *Meniscus setosus*, sowie den *Ichneumon pusillator* und *Mesostenus gladiator* aus der Puppe erzogen, ebenso stellen die Spechte ihnen nach wie auch die Baumläufer und Meisen den Eiern.

55. Cludius' Herbstapfel.
IIIH. No. 92, D'sOK. No. 55.



Rosenapfel, VII. 1b. **††.

Heimat: Vom Superintendent Cludius in Hildesheim erzogen, scheint er sich selbst in Deutschland noch nicht weit verbreitet zu haben.

Synonyme: Diel beschrieb ihn in seinem Katalog als Cludius' weißer früher Spisapfel.

Gestalt: Meist hochaussehend, zum Konischen neigend, etwa 66 mm hoch und breit; Bauch nur etwas nach dem Stiele hin, um denselben nach rund gewölbt. Nach dem Kelch stärker, oft beträchtlich stärker abnehmend und ziemlich oder stark abgestumpft.

Schale: Wachstartig, weiß, oft gelblich-grün, später gelber mit zurückbleibenden grünlichen Stellen. Sonnenseite allermeist nur goldartiger, ohne Röte, in manchen Jahren kleine rote Bäckel. Punkte fein, oft grünlich oder weißlich umringelt. Einzeln finden sich Rostfiguren.

Kelch: Lang- und breitgespitzt, geschlossen oder wenig offen, in ziemlich weiter und tiefer Senkung, mit Falten und auf dem Rande der Kelchsenkung mit rippenartigen Erhabenheiten umgeben, die bald flach, bald kantiger über die Frucht laufen.

Stiel: Holzig, in weiter, tiefer, meistens mit Rost bekleideter Höhle, der sich häufig noch etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Fleisch: Fein, zart und mürbe, von delikatem, fast süßweinigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Etwas offen, oft nur hohlachsig; die mäßig weiten Kammern enthalten vollkommene, eiförmige, kaffeebraune Kerne; die Kelchröhre breiter, etwas herabgehender Kelch.

Reife und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren um Michaelis, oft schon etwas früher und verlängert sich der Genuß, besonders, wenn man nach und nach pflückt, durch 3 Wochen. Delikater Tafel-, Wirtschafts- und Marktapfel.

Eigenschaften des Baumes: Gesund, rasch und gradauf wachsend, wird derselbe wegen früher, reicher Tragbarkeit nur mittelgroß, ist nicht empfindlich. Feld- und Straßenbaum, auch zur Pyramide geeignet.

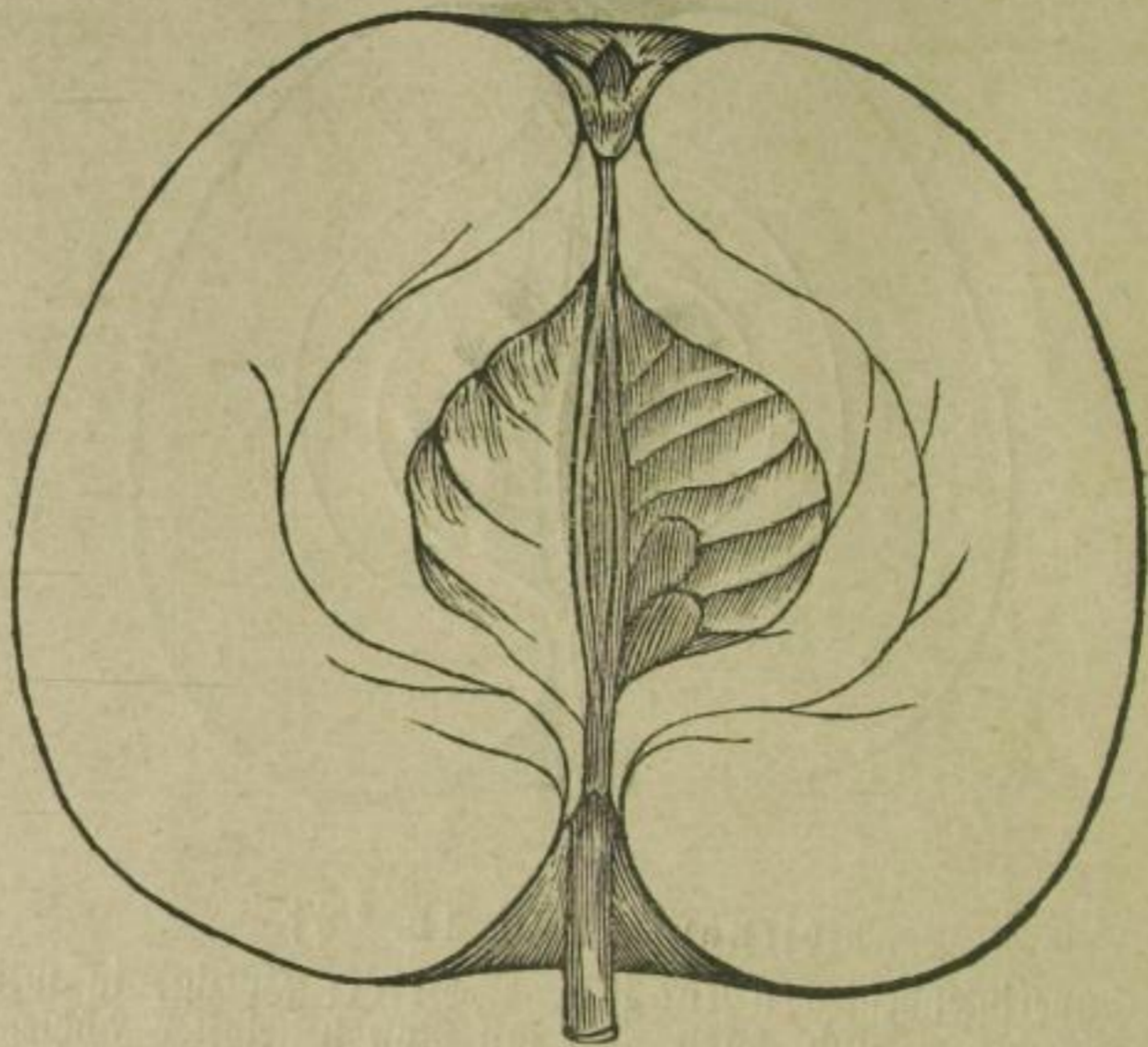
Schnitt: Lang, im Gipfel kurz; die sehr zahlreichen seitlichen Zweige müssen verdünnt werden.

Krankheiten des Apfelbaumes.

Ebenso wichtig, wie es für den Obstzüchter ist, die Obstschädlinge zu kennen, um dieselben mit Erfolg zur rechten Zeit bekämpfen zu können, ist es auch notwendig, mit der Natur der Obstbaumkrankheiten bekannt zu sein, um hierbei die richtige Hilfe bringen zu können. Wenn die Krankheiten der Obstbäume auch schon vereinzelt in den früheren Jahrgängen unserer Zeitschrift Besprechung gefunden haben, so glauben wir doch, den Wert unserer Obstsortenbeschreibungen dadurch noch zu erhöhen, daß wir dieses wichtige Kapitel der Obstbaumzucht hierbei noch in gedrängter Kürze zusammenfassen. Wir beginnen mit der bei dem Apfelbaum am häufigsten vorkommenden Krankheit, „dem Krebs“, welcher bekanntlich in einigen Gegenden empfindliche Sorten arg mitnimmt.

Die erkrankten Bäume bedecken sich mit großen offenen Wunden, deren wulstartige Ränder immer weiter um sich greifen. Diese Wundränder werden durch starke Holzwucherungen gebildet, die

56. GoldreINETTE von Blenheim.
L'sDP. No. 36, IllH. No. 241, D'sOK. 56.



GoldreINETTE, IX. 3a. **!††.

Heimat: Dieser wertvolle Apfel wurde zuerst zu Woodstock in Oxfordshire entdeckt und erhielt seinen Namen von Blenheim, dem Landsitz des Herzogs von Marlborough, welcher in der unmittelbaren Nähe liegt. Gegenwärtig ist dieser wertvolle Apfel in Deutschland ziemlich häufig zu finden und wurde 1874 in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier unter die 50 zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Synonyme: Blenheim Pepping. Königin Viktoria. Kaiserin Eugenie. Perle von England. Blenheim-Orange.

Gestalt: Plattrunder, größer, etwa 80 mm breiter, 75 mm hoher Apfel. Bauch in der Mitte und nach beiden Seiten gleich gewölbt, nur einzeln etwas mehr nach dem Stiele hin und nach dem Kelche etwas mehr abnehmend.

Schale: Glänzend, gelblich-grün, später goldgelb, in Orange übergehend; Sonnenseite ist mit schönem Karmoisinrot gestreift und punktiert, seltener zwischen den Streifen rot überlaufen. Punkte fein, ziemlich häufig.

Kelch: Weit offen, mit breiten kurzen Blättchen in schüsselförmiger Senkung, mit nur einigen Falten; selten gehen flache Erhabenheiten über die Frucht.

Stiel: Kurz, dick, in weiter, tiefer, etwas roststrahliger Höhle.

Fleisch: Gelblich, fein, saftreich, mürbe, gewürzt, süßweinig, fast den etwas fein zitronenartig gewürzten Geschmack der ReINETTE von Orleans zeigend.

Kernhaus: Hohlachsig, mitunter offen; Kerne zahlreich, rundlich; Kelchröhre kurzer Trichter.

Reife und Nutzung: Vorzüglicher Tafelapfel, aber auch für die Wirtschaft und den Markt sehr wertvoll; er wird im November lagerreif und hält sich den ganzen Winter hindurch bei guter Aufbewahrung. Früchte sind spät zu pflücken.

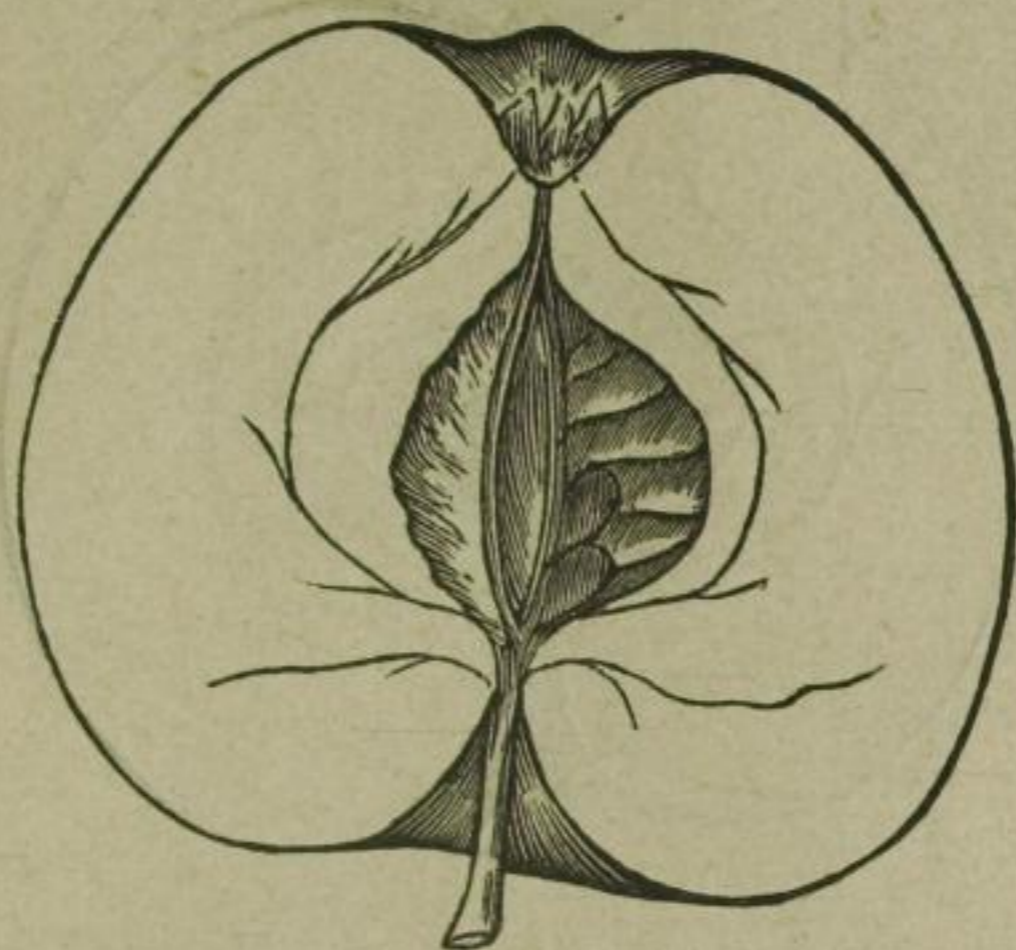
Eigenschaften des Baumes: Er wächst sehr kräftig und gesund, wird groß und bildet breitgewölbte Krone mit stark abstehenden Ästen, kommt selbst noch auf leichtem Sandboden gut fort und ist zu Pyramiden, Horizontal-Kordon und Palmettenform, auf Johannisstamm veredelt, zu empfehlen.

Schnitt: Abwechselnd lang und kurz, mit Anwendung von Einschnitten; man sucht durch das Pincement möglichst viel kurzes Fruchtholz zu erhalten.

oft den vielfachen Durchmesser des Zweiges, an dem sie entstehen, besitzen. Diese Form der Krankheit nennen wir den offenen Krebs; oder es entstehen Knoten oder knollenförmige Auswüchse an den Zweigen, wie z. B. beim roten Stettiner u. a. Sorten, diese Form bezeichnen wir als den geschlossenen oder knolligen Krebs. In ihren Wirkungen sind beide Formen vollkommen gleich, indem der über der Krebswunde befindliche Teil des Astes abstirbt.

57. Cox' Drangen-Reinette.

L'sDP. No. 83. D'sOK. No. 57.



GoldreINETTE, IX. 3a (b). **††.

Heimat: Sie wurde im Jahre 1830 von Cox in Colnbrook-Lawn bei Bucks in England aus Samen des Ribston Pipping gezogen.

Synonyme: Cox' Orange Pippin. Orange de Cox.

Gestalt: Mittelförmig, etwa 70 mm breiter, 65 mm hoher, teils hoch, teils flach gebauter Apfel; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab.

Schale: Etwas geschmeidig, grünlich-gelb, später hochgelb. Stark besonnte Früchte sind auf der ganzen Sonnenseite mit ziemlich vielen, etwas lang abgesetzten Karmoisinstreifen gezeichnet und dazwischen leichter rot überlaufen und nach den Seiten hin punktiert, Punkte fein, wenig bemerklich.

Kelch: Offen oder halboffen, langgespitzt, mit stark nach außen gebogenen Spitzen; sitzt in weiter, tiefer, nur Falten zeigender Senkung. Über die Frucht laufen aber bald flachere, bald stärkere Erhabenheiten hin, welche die Rundung der Frucht gern verschieben und die Hälften ungleich machen.

Stiel: Holzig, oft kurz und fleischig, in weiter, ziemlich tiefer, meistens strahlig-rostiger, auch oft einen Fleischwulst am Stiele zeigender Höhle.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe von zimmtartig gewürztem, durch etwas Säure gehobenen Zuckergeschmacke; Geruch ziemlich stark.

Kernhaus: Etwas hohlachsig, Kammern öffnen sich spaltartig in die hohle Achse; Kerne ziemlich zahlreich, spitz eiförmig, meist vollkommen. Kelchröhre etwas herabgehender Kelch oder Trichter.

Reife und Nutzung: November-März. Ein vorzüglicher Tafelapfel, an Güte den Ribston Pipping übertreffend, aber auch für die Wirtschaft sehr brauchbar.

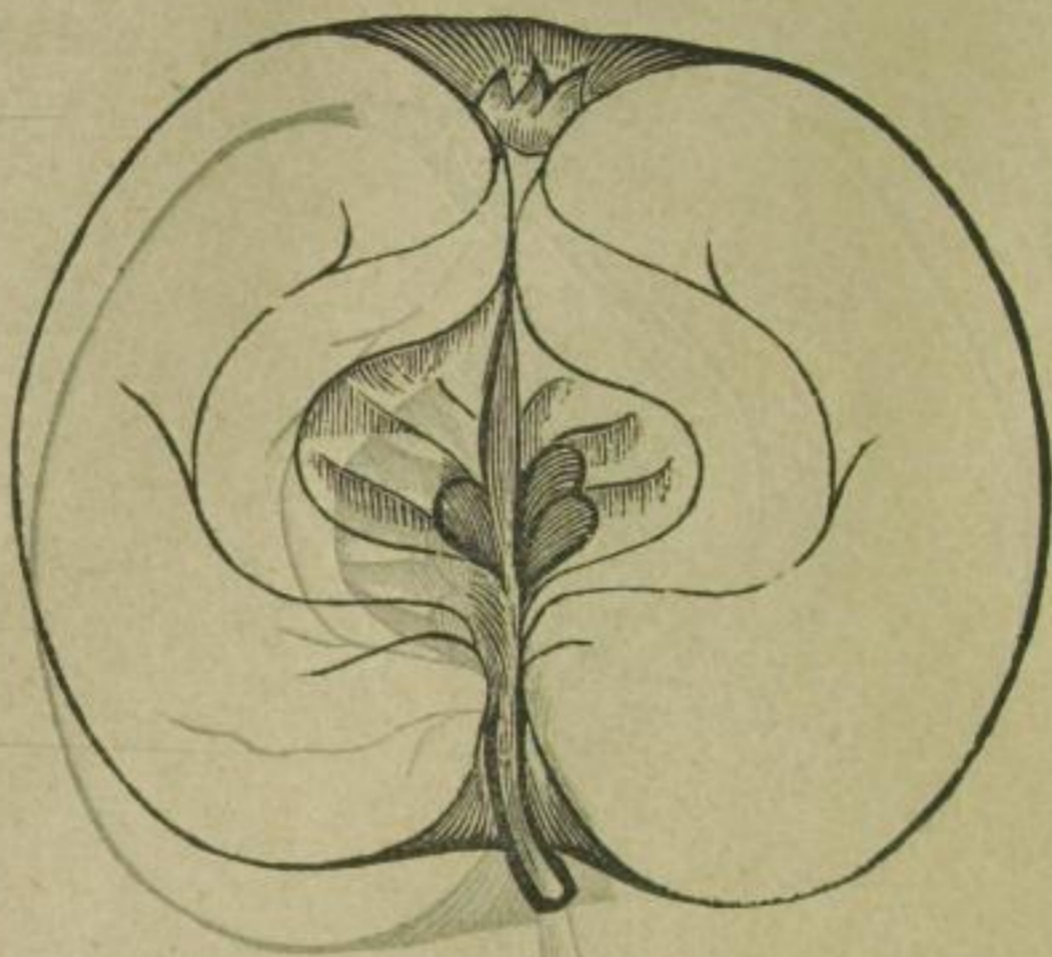
Eigenschaften des Baumes: Er wächst kräftig, bildet eine schöne, runde Krone, trägt sehr reich, selbst in leichtem Sandboden. Die Blüte ist gegen Frost nicht empfindlich. Auf Johannisstamm veredelt, gibt er tragbare und schöne Pyramiden, Spaliere und Guirlanden.

Charakteristisch für die Krebswunden ist, daß sie in den weitaus meisten Fällen ein schon abgestorbenes oder im Absterben begriffenes Ästchen zum Mittelpunkt haben, von welcher Stelle aus die Krankheit beginnt; die das Ästchen umgebende Rinde stirbt entweder plötzlich oder nach und nach ab und vertrocknet, es bildet sich ringsum ein Wundrand in Form einer ziemlich beträchtlichen Anschwellung, die der Wunde gegenüberstehende Seite verdickt sich in auffallender Weise und die oberhalb und unterhalb befindliche Rinde springt häufig der Länge nach auf.

Der Verlauf der Krankheit kann nun aber ein verschiedenartiger sein. Bei derjenigen Form der Krankheit, die wir als offenen Krebs bezeichnet haben, entstehen dicke, terrassenförmig zurückspringende Überwallungsränder, welche jedoch nicht im Stande sind, die Wunden zu schließen, vielmehr noch zerfetzend auf die älteren Partien des Wundholzes einwirken und dessen Absterben hervorrufen. Die Wund-

58. Orleans-Reinette.

L'sDP. No. 40 IIIH. 64. D'sOK No. 58.



Goldreinette, IX. 3a. **††.

Heimat: Über den Ursprung dieser in Deutschland sehr verbreiteten Frucht fehlen sichere Nachrichten. Wahrscheinlich stammt sie aus dem südwestlichen Deutschland; bei Orleans kommt sie fast gar nicht vor. In der zweiten Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 wurde sie zum allgemeinen Anbau empfohlen.

Synonyme: Triumph-Reinette. New-Yorker Reinette. Courtpendu blanc. Courtpendu de Fournay.

Form: Mittelgröße, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe, veränderliche, oft etwas plattgedrückte, bald auch hochgebaute Frucht; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte und nimmt die Frucht nach dem Kelche zu mehr ab.

Schale: Grünlich-gelb, später goldgelb. Die Sonnenseite ist gewöhnlich nur sanft gerötet, mit manchem sanften, dunkleren Streifen darin; doch wird die Röte auch so stark, daß die Streifen undeutlich werden. Punkte ziemlich zahlreich, teils kleine Koststernchen, die oft von feinen Schalentupfen umgeben sind. Kostansflüge und Figuren nach Umständen mehr oder weniger vorhanden.

Kelch: Offen, in ziemlich weiter, flacher Senkung, mit Falten umgeben, die seltner als Erhabenheiten über, die meist schön geformte Frucht hingehen.

Stiel: Kurz, oft stark, in trichterförmiger, strahlig-rostiger Höhle.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein, saftreich, von delikatem, fein zitronenartig gewürztem, etwas süßweinigem Zuckergeschmacke; Geruch sehr angenehm.

Kernhaus: Klein, etwas hohlachsig, einzelne Kammern etwas offen; Kerne ziemlich zahlreich, groß und lang, abgetrocknet silbergrau; Kelchröhre etwas herabgehender Kelch.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich gut aufbewahrt bis April; Frucht muß möglichst lange hängen bleiben, weil sie sonst leicht welk wird, springt leider bei Regen gern auf. Vorzüglicher Tafel- aber auch Mostapfel.

Eigenschaften des Baumes: Wächst rasch und gesund, pyramidal, bildet später eine mehr kugelförmige Krone, ist ebenso fruchtbar als die Goldparmäne, verlangt aber etwas geschützte Lage. An Zwergbäumen, Pyramiden, Palmetten und Horizontal-Kordons, wozu sie namentlich sehr zu empfehlen, werden die Früchte vorzüglich.

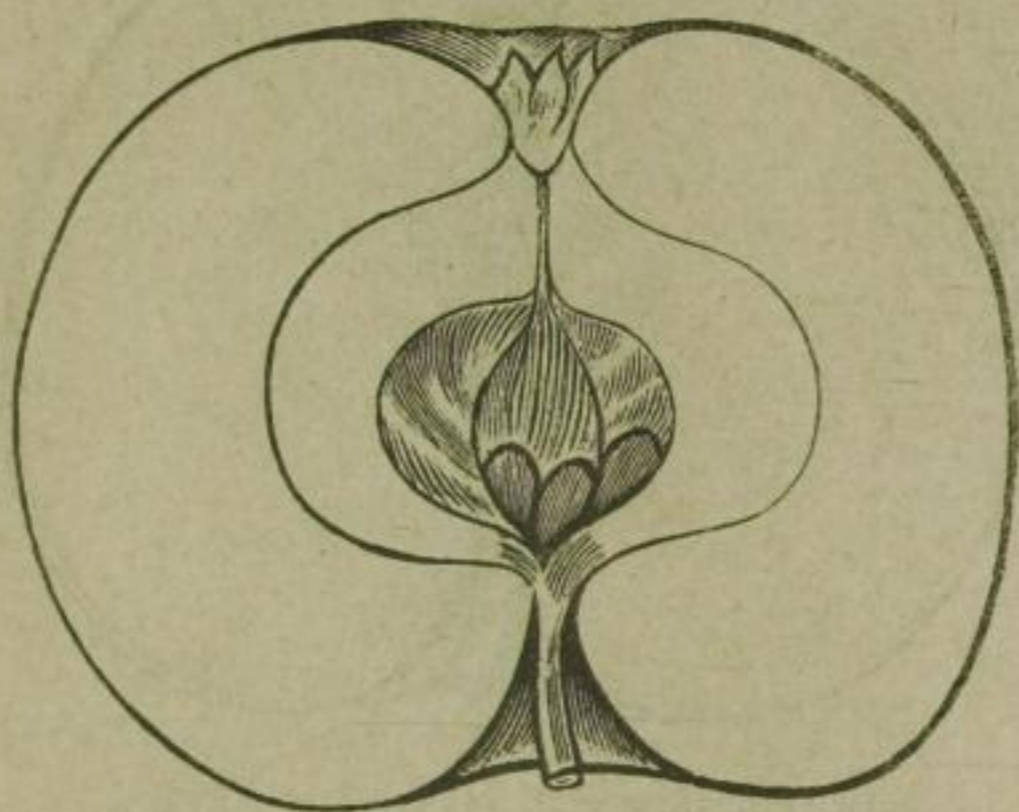
Schnitt: Mittellang, die oberen Zweige werden kürzer gehalten; zu lange Fruchtruten werden eingekürzt, die kleinen bleiben unbeschnitten.

ränder treten dann immer mehr zurück und hauptsächlich ist die Wunde in fortwährender seitlicher Ausdehnung begriffen, wodurch die Brücke vom gesunden Gewebe an der der Wunde entgegengesetzten Seite immer schmaler und die Ernährung des oberen Astteiles immer schwieriger wird, bis dasselbe endlich abstirbt. Beim knolligen Krebs dagegen ist der Krankheitsverlauf folgender: Die Rinde ist abgestorben und eingewuldet, es haben sich verhältnismäßig dicke Wundränder gebildet und die der Wunde entgegengesetzte Seite verdickt sich auffallend. Anstatt daß nun aber ein successives Absterben der Wundränder

Für feuchten Boden:

59. Roter Stettiner.

Ill. No. 261, D'sOK. No. 59.



Plattäpfel, IX. 2c. *††.

Heimat: Diel sagt: „Es gibt vielleicht keinen Apfel, der in Deutschland so allgemein bekannt ist, als der Rote Stettiner, und dieses ist wohl ein großer Beweis für seine Güte und Brauchbarkeit für die Ökonomie.“ Allein der Baum dieses allgemein geschätzten Apfels leidet an vielen Orten an wulstigen Auswüchsen (knolligem Krebs), welche die Äste verunstalten, sie unfruchtbar machen und häufig zum Absterben bringen. Dies ist der Grund, warum dieser Apfel in vielen Gegenden bereits jetzt auf den Obstmärkten selten zu werden anfängt und weniger mehr nachgepflanzt wird.

Synonyme: Stettiner. — Rostocker. — Annaberger in Norddeutschland. — Roter Zwiebelapfel in Bayern und Tirol. — Roter Bietigheimer in Württemberg.

Gestalt: Platt rund und platt kugelförmig; der Bauch nimmt die Mitte der Frucht ein und beide Wölbungen sind gewöhnlich nicht viel von einander unterschieden. Die Rundung ist in der Regel durch einige breite, flache Erhabenheiten etwas uneben. Recht vollkommene Früchte sind 65 mm hoch und 80 mm breit.

Schale: Die Grundfarbe ist blaß-grün, welches später in gelblich-grün übergeht; die Sonnenseite und gewöhnlich der größte Teil der Frucht ist mit einer glänzenden Blutröte rein

verwaschen, welche auf der Schattenseite sich allmählich verliert; im Rot sieht man feine, weiß-graue Punkte, auch findet man häufig schwärzliche Regenmale.

Kelch: Geschlossen, in einer geräumigen, gewöhnlich nur flachen, mit mehreren sanften Rippen umgebenen Einlenkung und von Falten eingeschlossen.

Stiel: Kurz, in einer schönen, lebhaft grünen und nur wenig Rost zeigenden Höhle.

Fleisch: Charakteristisch grünlich-weiß, saftig, fein, ziemlich fest, von einem sehr angenehmen süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: Klein, meistens offen, die Kammern geräumig und muschelförmig, von den Kernen sind viele taub; die Kelchröhre, weit und tief herabgehend, ist kegelförmig.

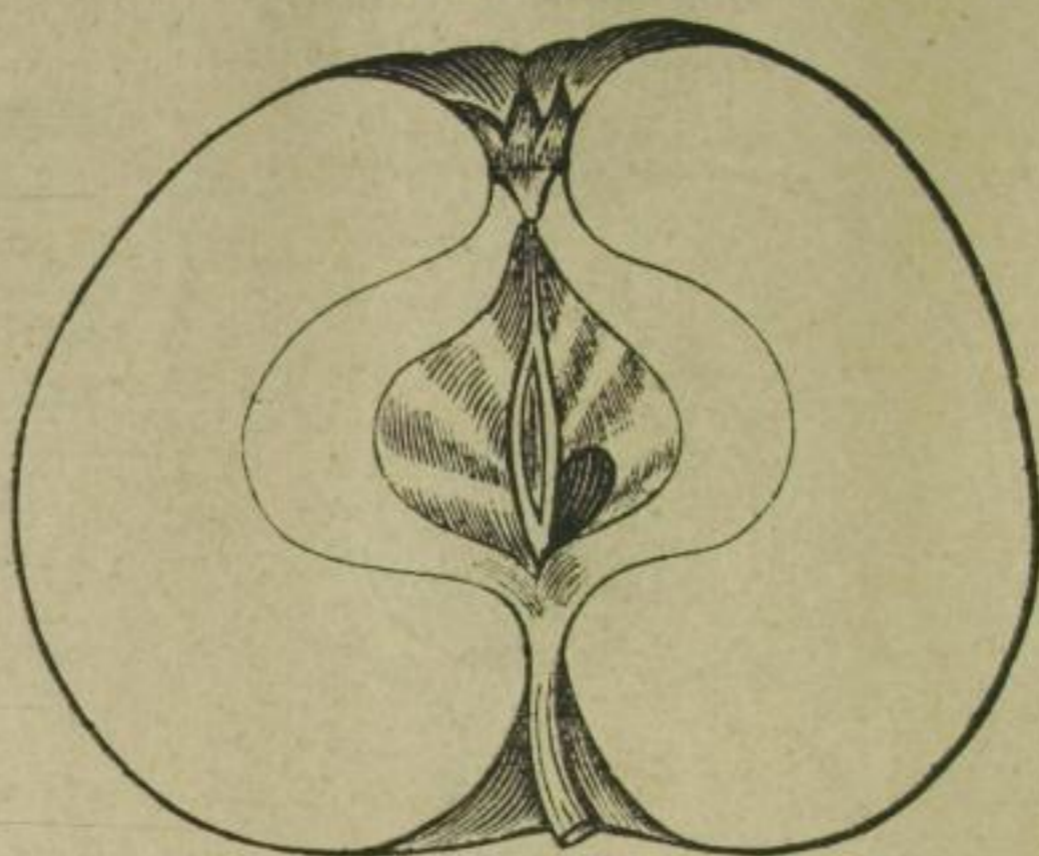
Reife und Nutzung: November bis Dezember, hält bis zum Sommer, gesuchte Markfrucht.

Eigenschaften des Baumes: Wird groß und erhält eine umfangreiche, flachkugelförmige Krone, deren Äste oft stark herabhängen und deshalb nicht zum Anbau an Straßen geeignet ist und wird in tiefgründigem Boden fruchtbar, in rauher Lage und geringem Boden leidet er stets am Krebs.

und ein Zurückweichen derselben unter Vergrößerung der eigentlichen Wunde stattfindet, wie dies beim offenen Krebs geschieht, so füllt vielmehr ein starkes Wundparenchym die Wunde aus und wenn auch kleinere oder größere Partien desselben durch verschiedene äußere Einflüsse wieder angegriffen und zerstört werden, so bilden sich doch stets neue Überwallungsschichten, welche den entstandenen Schaden zu verheilen suchen. So entstehen nach und nach knotenförmige, wulstige Bildungen, die wir als den knolligen Krebs bezeichnet haben.

60. Schweizer ReINETTE.

D'sOK. No. 60.



Gulderling, X. (IX) 3 c. **††.

Heimat: Ist in Sachsen in der Gegend von Dresden und Meissen sehr verbreitet, woher sie stammt, ist unbekannt.

Synonyme: Nicht bekannt.

Gestalt: Bald platte, oft aber auch rundliche Gestalt annehmend, ist er meist 80 bis 85 mm breit und ebenso hoch. Bauch in der Mitte, ist nach beiden Seiten zugleich gewölbt. Die vorstehende Abbildung ist von einer verhältnismäßig sehr kleinen Frucht.

Schale: Am Baum grün, später goldgelb. Auf der Sonnenseite ist vom Gelb fast nichts zu sehen, diese ist mit prächtigem Karminrot getuscht und lebhaft gestreift, mit vielen schwarzen Punkten betupft, die auf der Schattenseite weiß, auf der Sonnenseite karmoisin umrandet sind, häufig mit großen schwarzen Flecken versehen.

Kelch: Geschlossen, in ziemlich flacher und enger Senkung, mit vielen Falten umgeben.

Stiel: Holzig, verhältnismäßig dünn, selten über die Stielwölbung hervorragend, ist diese ziemlich tief und eng.

Fleisch: Nicht zu fein, von süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: Weit offen, mit rundlichen Samen, die Kammern geräumig. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Teil des Fleisches herzförmig. Kelchröhren kurz, trichterförmig. Staubfäden mehr unten entspringend.

Reife und Nutzung: Von November an hält bis in den Sommer hinein. Ist sowohl als Tafel- wie als Wirtschaftsfrucht zum Dörren und Musbereitung zu empfehlen. Ihres schönen Aussehens wegen ist sie aber eine ganz vorzügliche Marktfrucht.

Eigenschaften des Baumes: Gesund und kräftig wachsend, bildet er eine breite Krone und ist äußerst tragbar, weshalb er zum öfteren Anbau wohl empfohlen werden kann.

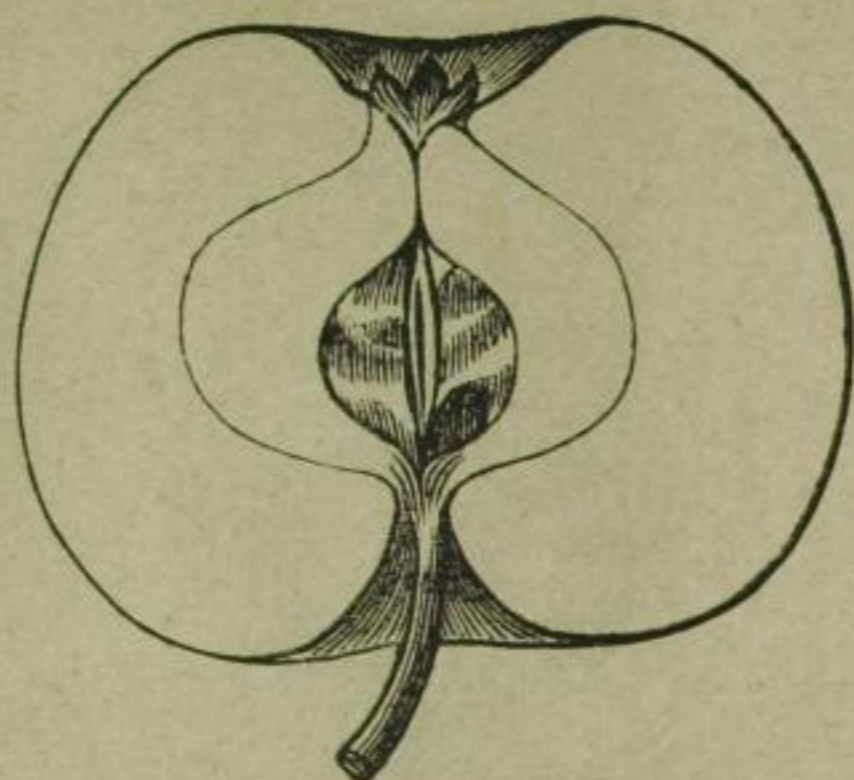
Als Ursachen der Krebskrankheit werden nun die verschiedenartigsten angegeben, z. B. unzeitiges oder unsinniges Verwunden des Baumes geben übereinstimmend Dir. Göthe und Dr. Sorauer als die häufigste Ursache an, ebenso aber auch die Frostschäden. Es ist eine bekannte Thatsache, daß es in manchen Gegenden viel mehr krebstrante Bäume gibt, als in anderen, denn Bäume auf magerem kiesigen Boden werden mehr durch Frost leiden, als kräftig ernährte, weil in den Zellen solcher Bäume geringere Quantitäten von Nährstoffen abgelagert sind und der Zellsaft relativ wässriger ist, was ihn leichter gefrieren läßt; ebenso auch die Bäume, welche auf nassem oder moorigem Boden stehen. In Bodenarten dagegen, wo der Apfelbaum viele assimilierbare, mineralische Bestandteile findet, wird er besser ernährt und deshalb gegen Frostschäden widerstandsfähiger sein.

Da der Krebs jedoch auch in Gegenden auftritt, wo Frostschäden absolut ausgeschlossen sind, mußten sicher noch andere Krankheitserreger vorhanden sein und hat denn auch der fleißige Forscher dieser Krankheit, Herr Dir. Göthe in Geisenheim, einen solchen in einem Pilze, welcher häufig auf Ahorn, Buchen, Roskastanien und Ulmen vorkommt, nachgewiesen, es ist dies *Nectria ditissima*, indem er künstlich Krebswunden auf gesunden Apfelbäumen durch Einimpfen der Konidien dieses Pilzes erzeugt hat.

Da nun die Pilzsporen einen für ihre Entwicklung günstigen Boden, wie Wunden oder sonstige krankhafte Stellen, vorfinden müssen, so werden wir in der Ausübung einer guten Rindenpflege das beste Vorbeugungsmittel gegen den Krebs besitzen.

61. Edelborsdorfer.

L'sDP. No. 60, IIIH. No. 136, D'sOK. No. 61.



Borsdorfer Reinette, IX. 2 (1) a. **!††.

Heimat: Über seine Entstehung ist nichts Genaueres bekannt; wahrscheinlich stammt er aus dem Dorfe Borsdorf bei Leipzig. In Deutschland, namentlich in Sachsen, hatte er allgemeinste Verbreitung gefunden, wird aber jetzt leider nicht mehr so häufig angepflanzt wie früher, weil der Baum zu langsam wächst, zu spät trägt und einen tiefgründigen warmen Boden verlangt. Von der Meißener Gegend kam er nach Böhmen und wurde nach der sorbisch-slavischen Benennung des Meißener Kreises (Mischensky kray) in Marschansker korrumpiert. Auf der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Raumburg im Jahre 1853 wurde er unter die 10 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlenen Sorten aufgenommen, später jedoch aus den oben angeführten Gründen wieder gestrichen. Bekanntlich wurde der Borsdorfer noch im Anfange dieses Jahrhunderts im Leipziger Kreise in so großen Mengen geerntet, daß zur Michaelismesse in Leipzig Umsätze von 30,000 Thalern in Borsdorfer Äpfeln nichts Ungewöhnliches waren; sie wurden meist von russischen Händlern aufgekauft. Oberdieck gibt Jahres-Erträge eines Baumes Borsdorfer von 80 Mark an.

Synonyme: Edler Winterborsdorfer. — Reinette Bâtard. — Borsdorfer Queens Apple. — Marschansker in Böhmen und Tirol.

Form: Flachrund gute Früchte, 49 mm hoch und 56 mm breit. Bauch meist ziemlich

in der Mitte, nach beiden Enden gleich gewölbt und stark abgestumpft.

Schale: Glänzend fein, wachsartig, grün-gelb, später hochgelb. Sonnenseite sieht schön rotgefärbt, bei beschatteten Früchten fehlt die Röte gewöhnlich. Punkte zahlreich, fein, in der Röte gelb, in der Grundfarbe rostig, zerstreut. Warzen und feine Rostansflüge sind häufig.

Kelch: Kurzblättrig, offen, in geräumiger, flacher, fast ebener Kelcheinbuchtung, mit sehr feinen Falten umgeben.

Stiel: Holzig, dünn, in tiefer, enger, strahlig berosteter Höhle sitzend.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, von feingewürztem, süßweinigem, delikatem Geschmack.

Kernhaus: Geschlossen, mit vollkommen ausgebildeten Kernen. Kelchröhre kurzer Regel. Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: November bis Februar; später verliert er seinen Wohlgeschmack. Sehr gute Frucht für Tafel, Küche und Obstwein; zum Dörren läßt man ihn ganz, schält ihn und sticht das Kernhaus aus.

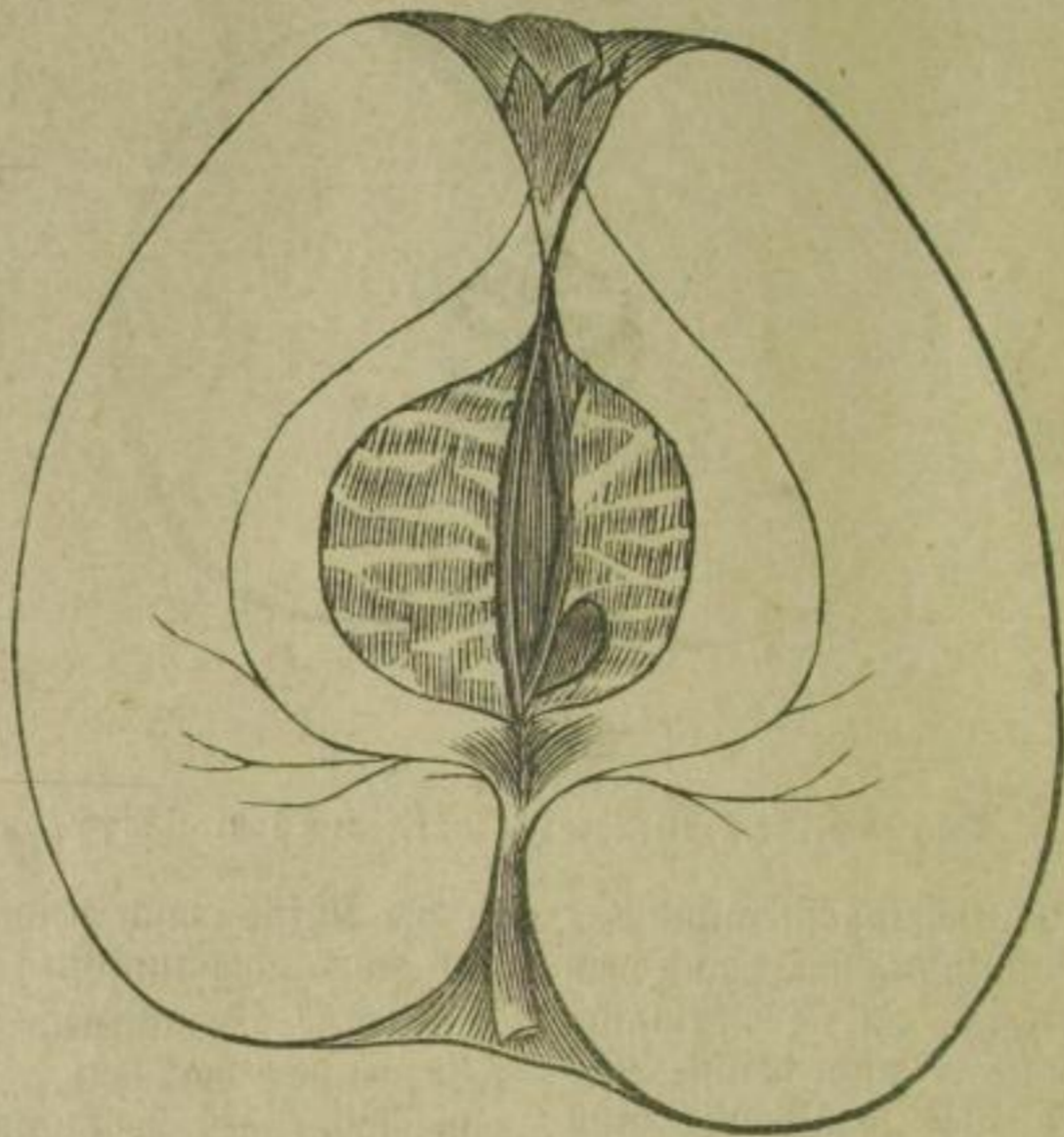
Eigenschaften des Baumes: Wächst langsam, wird aber alt und sehr groß, hoch- und breitkronig, blüht spät, ist nur in tiefgründigem Boden und in freien offenen Lagen fruchtbar.

Weitere Vorbeugungsmittel gegen diese Krankheit werden sein die richtige Auswahl der für den Standort geeigneten Sorten, besonders, daß auf einen krebsfüchtigen Boden keine für diese Krankheit infundierenden Sorten angepflanzt werden. Auch wird auf die richtige Holzreife großes Gewicht zu legen sein, weshalb ein nasser Standort der Apfelbäume zu drainieren ist.

Schon vorhandene Krebswunden sind durch ein sorgfältiges Ausschneiden bis auf gesundes Holz zu entfernen und mit Teer zu verstreichen. Dann wird man den durch die ersten Anfänge des Krebses gebildeten Wucherungen von Holzparenchym, welches sich stets mit Stärke füllt und immer

62. Gelber Richard.

L'sDP. No. 45, IllH. 34. D'sOK No. 62.



Cavillen, XII. (XI.) 1b. **!††.

Heimat: In Rörchow in Mecklenburg aufgefunden, ist derselbe in Mecklenburg und Norddeutschland überhaupt sehr verbreitet und geschätzt. Die 7. Versammlung deutscher Pomologen in Trier nahm ihn unter die zur Anpflanzung zu empfehlenden 50 Sorten auf und empfiehlt sich dessen weitere Verbreitung sehr.

Synonyme: Rörchower Grand Richard.

Gestalt: Große, hochgebauete, etwa 75 mm breite und 80 mm hohe Frucht. Der Bauch sitzt wenig unter der Mitte und wölbt sich flachrund nach dem Stiele zu, während er nach dem Kelche zu stärker abnimmt.

Schale: Glatt, geschmeidig, blaßzitronengelb, an der Sonnenseite öfter blaßkarmoisin angelaufen. Meist fehlt die Röte ganz. Punkte fein, zerstreut, im Rot gelblich umflossen, so daß die Röte gefleckt erscheint.

Kelch: Lang gespitzt, halb offen, in enger, flacher Einsenkung, aus der fünf Ranten flach über die Frucht hinlaufen und die Rundung etwas verschoben.

Stiel: Holzig, meist kurz, in enger, etwas rostiger Höhle.

Fleisch: Weiß, fein, mürbe, saftreich, von rosenartig gewürztem, mild weinfäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: Groß, hohlachsig, Fächer sehr groß, oft mehr als vier mit vollkommenen Kernen. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Teil des Fleisches hoch zwiebelartig, stielwärts und kelchwärts sanft zugespitzt. Kelchröhre kugelförmig. Staubfäden ziemlich tief entspringend.

Reife und Nutzung: Vorzüglicher Tafel- und Wirtschaftsapfel, der lange noch nicht genügend verbreitet ist. Er zeitigt im Oktober und hält sich bis Ende Januar.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst sehr kräftig pyramidal, ist gesund und wenig empfindlich, bildet schöne Pyramiden und ist sehr fruchtbar. Gedeiht auch noch in leichtem Boden, will aber dort kräftig gedüngt sein. Auf diese Weise behandelt, erzielte Hofgärtner Arlt in Wachwitz in hoher Lage mit trockenem Boden am Hochstamm so vollkommene Früchte, als man sie sonst nur an Spalierbäumen zu sehen gewöhnt ist.

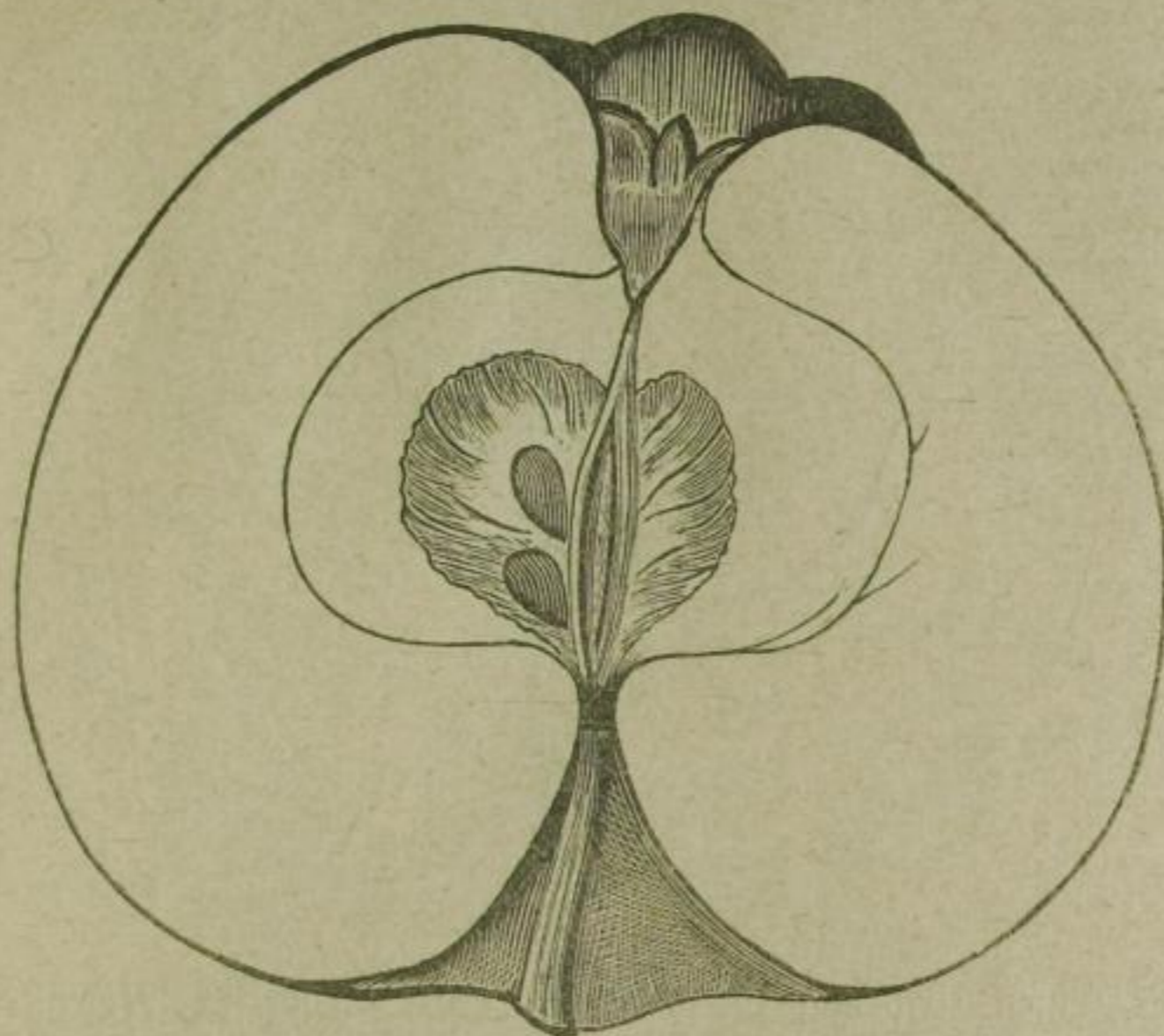
Schnitt: Mittellang, von oben her kurz, bei zu starker Verästelung ist Sommerschnitt geboten.

üppigere Wucherungen hierdurch veranlaßt, entgegen arbeiten müssen, indem man diese Nährstoffe in andere Bahnen zu lenken sucht, und dies geschieht durch Herbeiführung künstlicher Wunden an dem ganzen Umfange der erkrankten Stellen, indem man zahlreiche, bis auf den Splint gehende Schröpfungsschnitte macht.

Eine Düngung mit Kali abwechselnd mit Phosphorsäure (Knochenmehl) leistet sehr gute Dienste bei krebserkrankten Bäumen.

63. Weißer Winter-Kalvill.

L'sDP. No. 57, IllH. No. 1, D'sOK. No. 63.



Kalvillen, IX. (X.) 1b. **!††.

Heimat: Über den Ursprung dieser schon alten und bekannten Sorte ist Genaueres nicht mehr bekannt; wahrscheinlich ist sie in Frankreich entstanden. In Deutschland, Frankreich, England und Holland ist sie sehr verbreitet.

Synonyme: Wird gewöhnlich nur Kalville blanc oder Kalville blanche und auch häufig Quittenapfel oder franz. Quittenapfel genannt; in Böhmen fälschlich Weißer Erdbeer- oder Himbeerapfel; in Niedersachsen „Eckapfel“; in Thüringen irrtümlich „Weißer Kardinal“; in der Schweiz „Melonenapfel“ u. s. w.

Gestalt: Schönste Kalvillform, hochstämmig, 73 mm breit und 66 mm hoch, bei Zwergstämmen merklich höher. Bauch mehr nach dem Stiele hin, um denselben flach und gewölbt, nach dem Kelche stärker abnehmend und mäßig abgestumpft.

Schale: Am Baume weißlich beduftet, geschmeidig, oft fettig, strohweiß, oft mehr gelb; Sonnenseite häufig nur etwas höher gelb, hat oft auch schöne rote Backen. Punkte fein, oft nur weißliche Tupfen, manche karmesinrot umflossen.

Kelch: Langblättrig, halboffen in tiefer Senkung, mit Falten und schönen Rippen umgeben, von denen (wie bei allen Kalvillen) 5 starkkantig über die Frucht hinlaufen, zwischen denen viele andere flache bis zum Bauch sich hinziehen.

Stiel: Holzig, ziemlich kurz, in tiefer, etwas berosteter Höhle.

Fleisch: Weißgelblich, fein, sehr saftreich, von süßsäuerlichem, erdbeerartigem, südlischer meist süßweinigem Geschmack. Geruch angenehm.

Kernhaus: Groß, mit großer hohler Achse, in welcher die Kammern sich etwas öffnen; Kerne meist vollkommen. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Teil des Fleisches flach zwiebelartig, stiel- und kelchwärts stumpf zugespitzt. Kelchröhre kelchförmig.

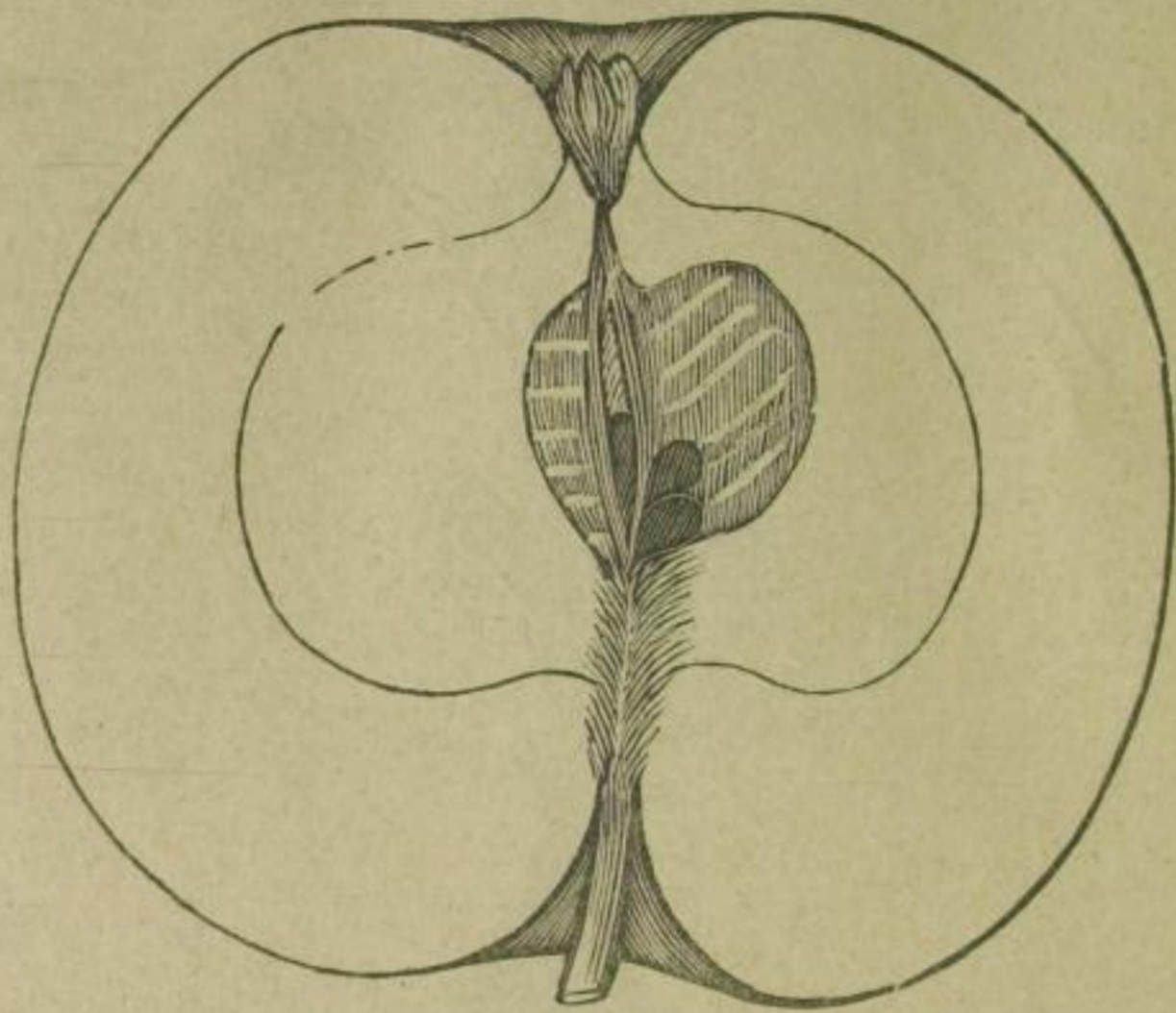
Reife und Nutzung: Er zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahr und zählt zu den feinsten und besten Tafeläpfeln.

Eigenschaften des Baumes: Wächst mittelstark, trägt zwar häufig, doch selten reichlich, verlangt aber, wenn die Früchte ihre rechte Güte erhalten und die Bäume gesund bleiben sollen, einen warmen geschützten Standort und guten, kräftigen, nicht zu feuchten Boden. In der 8. Versammlung deutscher Pomologen im Jahre 1878 zu Potsdam wurde er unter die 10 Sorten zur Erziehung von Horizontal-Kordons aufgenommen. Auch zu Pyramiden und Palmetten auf Johannisstamm veredelt ist er empfehlenswert.

Schnitt: In der Jugend ziemlich lang, später kürzer, die stärkeren Fruchtruten wie die Nebenleitzeige werden auf Astringe geschnitten, außerdem wird das Pinzieren im Vorjommer angewendet.

64. Goldzeugapfel.

L'sDP. No. 13, IIIH. No. 116, D'sOK. No. 64.



RambourreINETTE, IX. 1/c. **††.

Heimat: Über seinen Ursprung ist nichts sicheres zu ermitteln; er soll aus der Bretagne stammen und wird schon von le Lectier im Jahre 1628 erwähnt. In Deutschland ist der Apfel weit verbreitet, von Jedem, der ihn hat, sehr geschätzt, gehört aber zu den Sorten, die in verschiedenem Boden an Wert gewaltig abändern.

Synonyme: Draps d'or de Bretagne, Drap d'or, Oberdiecks gelbe ZuckerreINETTE, Donauers ReINETTE Rambour. In Werder als Milchapfel bekannt und in Sachsen als ZitronenreINETTE.

Gestalt: Hochgebaut, kugelförmig, stark, 73 mm breit und 60—66 mm hoch. Bauch in der Mitte oder nur wenig nach dem Stiele hin, nach dem Kelche nimmt er gewöhnlich etwas mehr ab. Die Rundung ist oft durch mehrere flache Erhabenheiten, besonders am obern Teile der Frucht, unterbrochen.

Schale: Glänzend, am Baume gelblich, hellgrün, mit grünen, flammenartigen Streifen an der Stielwölbung, die später verschwinden. Stark besonnte sind an kleiner Stelle wie goldartig gerötet. Punkte zahlreich, fein; an vielen Früchten feine, wie nebartige, figurenähnliche Rostanflüge, an manchen Früchten selbst etwas verbreitete Überzüge von Rost oder Bandstreifen von Rost, und machen die Rostüberzüge an manchen Exemplaren die Sorte leicht kenntlich. In feuchten Jahren oder stark feuchtem Boden finden sich

häufiger schwärzliche Regenflecke, welche die Güte der Frucht nicht vermindern.

Kelch: Geschlossen, spitzblättrig, in kleiner, bald etwas tiefer, bald flacher Senkung, mit Falten und Fleischpocken, erscheint wie etwas geschnürt.

Stiel: Sehr kurz, oft fleischig, in nicht tiefer, glatter, stets grün bleibender Höhle.

Fleisch: Gelb, locker, saftvoll, von fein zitronenartig gewürztem, weinjäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: Offen, seltener geschlossen. Kerne vollkommen langgespitzt. Kelchröhre trichterförmig, ziemlich tief herabgehend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Teil des Fleisches flach zwiebelartig, stielwärts und kelchwärts sanft zugespitzt.

Reife und Nutzung: Vorzügliche Frucht für Tafel, Wirtschaft und Most, die im November tafelfeig wird und sich den ganzen Winter durch hält.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst kräftig und bildet eine hochkugelförmige Krone, ist bald und sehr fruchtbar, blüht spät und ist wenig empfindlich, liebt aber etwas warme geschützte Lage und eignet sich da auch zur Anpflanzung auf Straßen und Wegen.

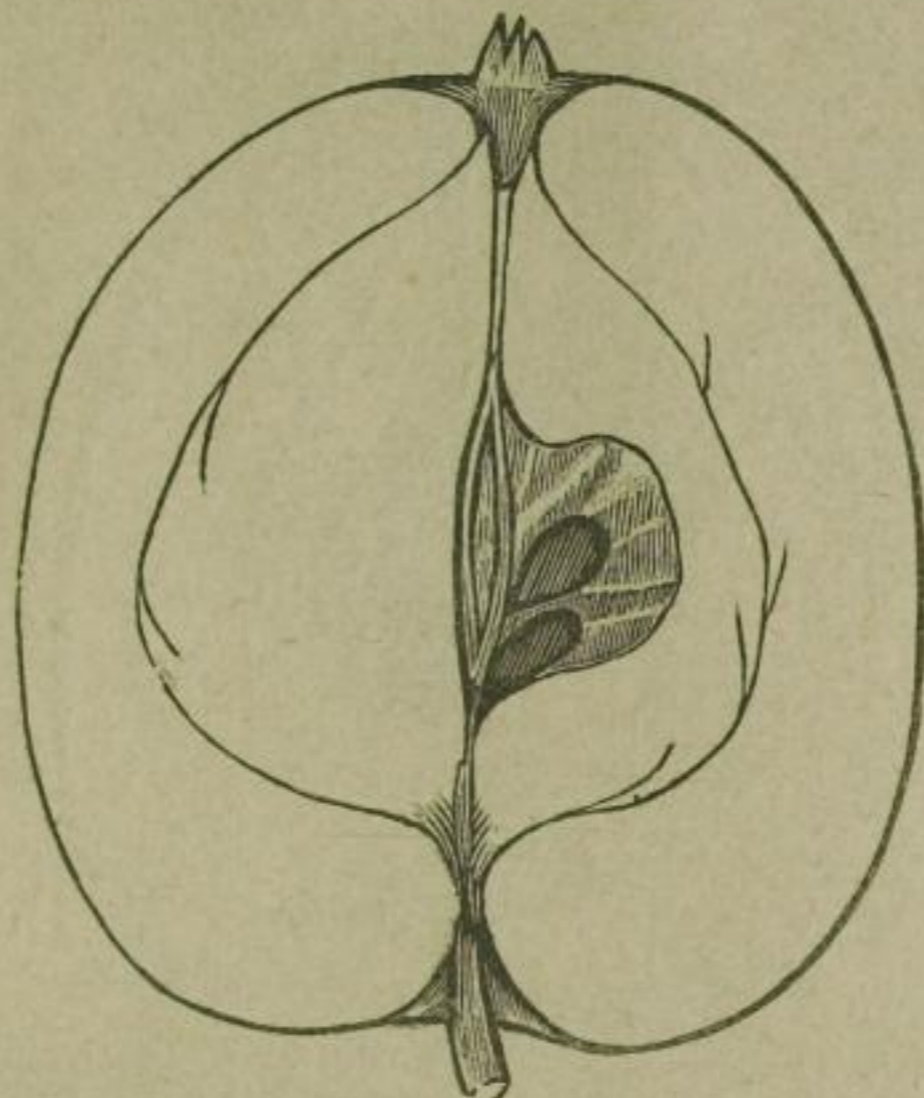
Schnitt: Mittellang, die obern Zweige kurz, längere Fruchttruten werden pinziert, die Krone ist licht zu halten.

Krankheiten des Apfelbaumes.

Die Rostpilze der Kernobstgehölze werden von dem Pilz *Gymnosporangium fus-cum* D. C. erzeugt, und kommen vorzugsweise auf den Birnenbäumen, weniger auf den Apfelbäumen

65. Ananas-Reinette.

L'sDP. No. 27, IIIH. No. 50, D'sOK. No. 65.



Einfarbige Reinette, X. 1 a. **!††.

Heimat: Sie ist wohl deutschen Ursprungs, doch ist darüber nichts Genaueres bekannt; in Deutschland sehr verbreitet; die zweite Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 empfiehlt sie zur allgemeinen Anpflanzung.

Synonyme: Fehlen.

Gestalt: Mittelgroßer, etwa 65 mm breiter und 60 mm hoher, regelmäßig gebauter, hoch aussehender Apfel; der Bauch sitzt etwas unterhalb der Mitte, flacht sich um den Stiel platt und nach dem Kelch zu sich verjüngend ab.

Schale: Glatt, glänzend, vom Baum zitronen-, in der Lagerreife goldgelb ohne alle Röte; Schalenpunkte häufig, meistens weißlich oder grünlich umflossen, eckige Kostpunkte und Koststernchen zahlreich, regelmäßig verteilt.

Kelch: Feinblättrig, grün, wollig, lang gespitzt, offen, die Blättchen sternförmig zurückgeschlagen. Kelcheinlenkung nicht breit, flach, mit feinen, aber nicht heraustretenden Falten umgeben.

Stiel: Kurz, ziemlich dünn, wollig, nicht oder nur wenig herausragend, Stieleinlenkung

schwach, oft ganz flach, lange grün bleibend, selten strahlig berostet.

Fleisch: Gelblich weiß, feinzellig, saftreich, von eigentümlichem, dem des Goldpeppings nicht unähnlichem, ausgezeichnetem, gewürzhaftem, etwas alantartigem, weinjäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: Hohlschig, Fächer offen, groß, zerrissen, gut ausgebildete, länglich ovale, lang zugespitzte hellbraune Samen enthaltend; der durch die Gefäßbündel umgrenzte Teil des Fleisches zwiebelartig, stielwärts wenig erhebend, kelchwärts stark zugespitzt. Kelcheinlenkung trichterförmig.

Reife und Nutzung: Einer der vorzüglichsten Tafel- und Wirtschaftsäpfel, auch vorzüglich zum Mosten, verdient die allgemeinste Verbreitung; er wird im November lagerreif und hält sich ohne zu wellen bis zum Februar.

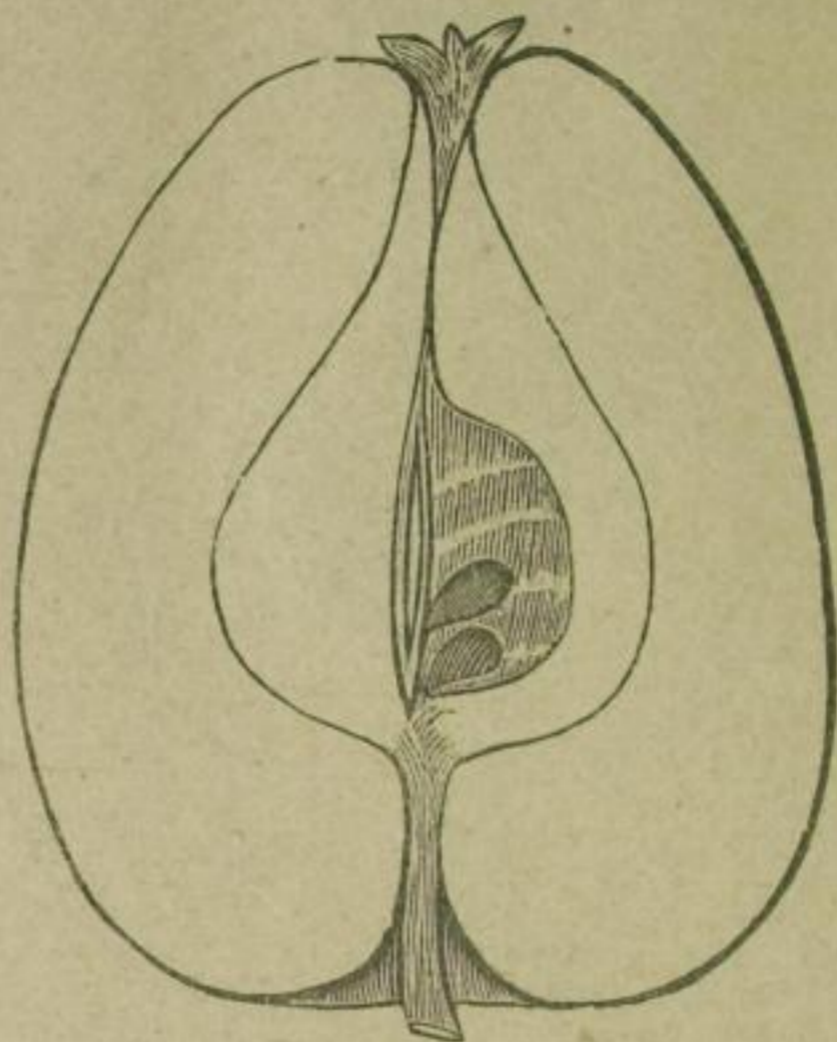
Eigenschaften des Baumes: Er wächst mäßig und bildet eine gedrungene, pyramidenförmige Krone, ist früh und ungemein fruchtbar. Auf Johannisstamm wächst er sehr schwach, bildet aber schöne früh tragende Pyramiden.

Schnitt: Im allgemeinen kurz; das Pinzieren ist nur selten nötig.

vor. Wir finden dann von Juni bis August einzelne Bäume mit eigentümlich verfärbten Blättern. Die Oberseite zeigt leuchtend gelbe bis hochrote Flecken, deren Gewebe durch das ganze Blatt zu gehen scheinen. Sind nun viele solcher Flecken auf dem Blatt, so vertrocknet dasselbe und mit ihm später der ganze Zweig, wodurch der Schaden, den die Gitterrostpilze anrichten, erwiesen ist. Die Vermehrungsweise dieser Pilze ist lange Zeit dunkel geblieben, bis Overstädt im Jahre 1865 zeigte, daß zu den *Rostelia*-Rostbecherchen auf den Kernobstgehölzen noch andere Formen gehören, welche auf den Obstgehölzen gar nicht gedeihen. Damit die *Rostelia* vielmehr auf den Kernobstbäumen gedeihen kann, muß

66. Roter Winter-Taubenapfel.

L'sDP. No. 49, IIIH. No. 38, D'sOK. No. 66.



Taubenapfel, XI. 3b. **†.

Heimat: Er ist französischen Ursprungs und soll in der Normandie entstanden sein; nach Deutschland kam er im vorigen Jahrhundert; er ist namentlich in Norddeutschland sehr verbreitet. Schon in der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 wurde er zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Synonyme: Pigeon rouge, Königlicher Täubling, Donauers Taubenapfel.

Gestalt: Mittelgroßer, etwa 55 mm breiter und 60 mm hoher, sehr veränderlicher, meist stumpf kegelförmig gebauter Apfel. Der Bauch sitzt wenig unter der Mitte, flacht sich um den Stiel unter sanfter Einbiegung plattrund und etwas mehr zugespitzt gegen den Kelch zu ab.

Schale: Fein, glänzend, am Baume beduftet, gelblich grau, später weißlich gelb. Bei besonnten Früchten ist oft der größte Teil der Oberfläche mit rosenroten oder dunkleren Streifen besetzt, die oft bandartig werden und dazwischen leichter rot überlaufen. Manche Exemplare sind selbst ohne Streifen und mit schönem Rosenrot versehen, welches sich matter auch noch etwas über die Schattenseite zieht. Beschattete Exemplare haben meist nur einige Streifen. Punkte fein, mit weißlichen Tupfen umgeben.

Kelch: Lang- und spitzblättrig, in die Höhe stehend, geschlossen; Kelcheinsenkung flach, mit feinen Falten umgeben.

Stiel: Dünn, holzig, etwas herausragend, braun; Stieleinsenkung tief, schmal, mitunter fein berostet.

Fleisch: Weiß, fein, sehr saftreich, von zuckerartigem, erfrischendem, rosenartig gewürztem Geschmack.

Reife und Nutzung: Ausgezeichneter und beliebter Tafelapfel, der als Marktfrucht sehr gesucht ist; wird Anfangs November tafelfeig, hält sich gut aufbewahrt den ganzen Winter über.

Kernhaus: Geschlossen, mit häufig nur 4 Kammern und wenigen kleinen, aber vollkommenen Kernen. Kelchröhre etwas herabgehender Trichter.

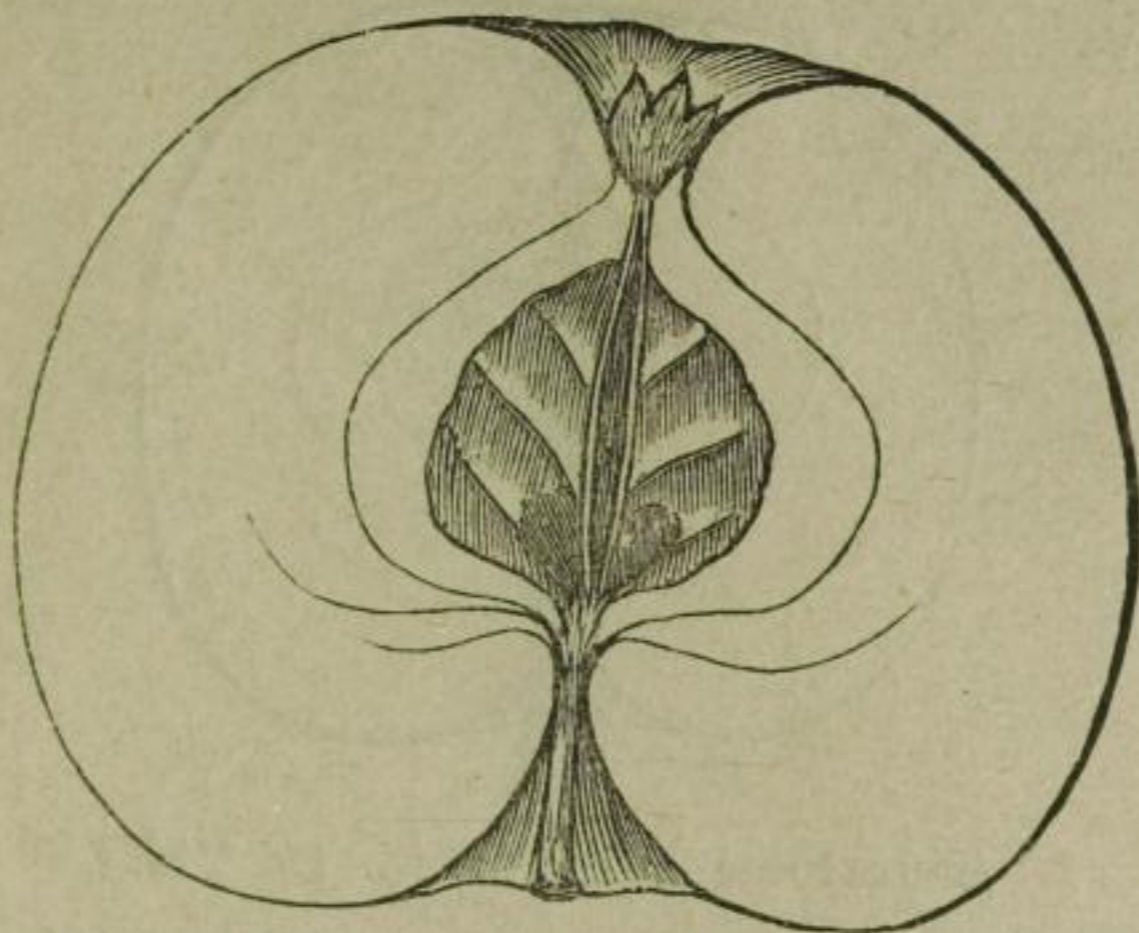
Eigenschaften des Baumes: Baum wird nicht groß, bildet eine kleine, rundliche Krone, trägt häufig und manchmal übertoll, verlangt guten, kräftigen, nährhaften, etwas feuchten Boden und geschützte Lage. Ist der Boden ungünstig oder die Lage zu rauh, so leiden die Bäume am Krebs. Auch als Pyramide und Palmette sehr geeignet.

Schnitt: Kurz, mit Anwendung von Einschnitten, die stärkeren Sommertriebe werden im Juni pinziert; ein öfteres Ausschneiden und Berjüngen ist nötig, damit sich die Bäume nicht zu bald erschöpfen.

notwendig erst eine Sporenform gebildet werden, die nur auf den Nadelhölzern und zwar ausschließlich auf den Wachholderarten *Juniperus virginiana* und *Sabina* zc. wächst und die als selbständiger Pilz unter dem Namen Wachholderrost *Gymnosporangium* vorkommt und den wir auf den vorgenannten Bäumen im April als gelbe Masse erscheinen sehen. Wer deshalb seine Kernobstbäume an diesem Übel

67. Grüner Kaiserapfel.

IIIH. No. 388, D'sOK. No. 67.



Rambour, IX. 1a (b) *††.

Heimat: Über seinen Ursprung ist Genaueres nicht bekannt; Die l hat ihn schon im ersten Heft seiner Obstbeschreibungen aufgeführt, aber nicht gesagt, woher er ihn bekommen.

Synonyme: Pomme imperiale verte.

Gestalt: Flachrund, normale Früchte, 80 mm breit und 63 mm hoch, bei den meisten Früchten aber ist die Gestalt so unregelmäßig, daß die Breitendurchmesser um 20 mm verschieden sein können; manche Früchte sind mehr platt, andere wieder mehr kugelförmig.

Schale: Ziemlich fein, im übrigen etwas fettig, vom Baum grasgrün, das erst später im Liegen grüngelblich, zuletzt fast gelb wird. Die Sonnenseite besonnter Früchte zeigt einen Anflug von matter bräunlicher, nur selten etwas stärkerer und mehr verbreiteter, in der Reife gelblichbräunlicher verwaschener Röte, zahlreiche Punkte über die ganze Frucht zerstreut. Schwarze, in der Mitte graue eingesenkte Regenflecke sind an manchen Früchten und noch mehr in nassen Jahren häufig, der Geruch ist schwach.

Kelch: Bei großen ausgebildeten Früchten offen, bei kleinen aber auch ebenso häufig nur halboffen, oft sogar geschlossen, sitzt in einer meistens weiten und tiefen Einsenkung, mit schönen Rippen umgeben, die sich manchmal flach und regelmäßig über die Frucht hinziehen, oft aber auch sich zu groben Rippen erheben, die beulenförmig über die Frucht verlaufen.

Stiel: Kurz, holzig, geht über die Stielwölbung nicht hinaus und sitzt in tiefer, geräumiger, bald glatter, bald stark mit Rost belegter Höhle.

Fleisch: Ist grünlichgelb, locker, sehr mürbe, fein, saftreich, von angenehmem, ziemlich süßem Weingeschmack, der edler als bloß weinsäuerlich ist, so daß die Frucht immerhin auch als Tafelfrucht dienen kann.

Kernhaus: Meistens offen, manchmal auch geschlossen, geräumig, bei stark verschobenen Früchten ist es unregelmäßig, die Kelchröhre geht als Regel nicht weit herab, der durch die Gefäßbündel umgrenzte Teil des Fleisches flach zwiebelförmig; Kerne sind nur wenige vorhanden und meist taub.

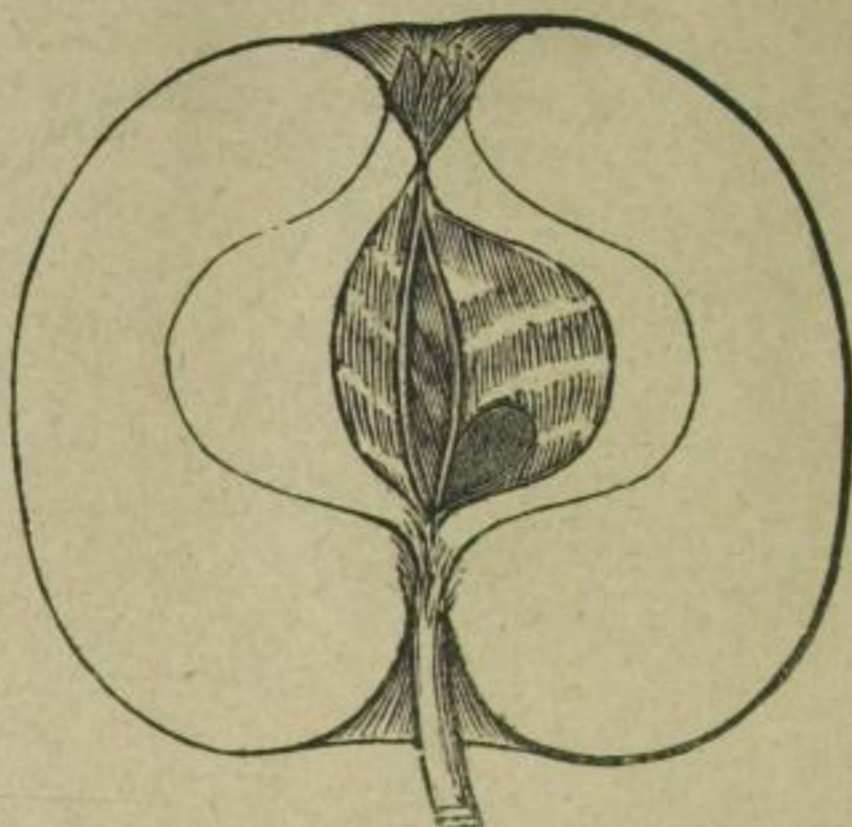
Reife und Nutzung: Zur Weinbereitung und zum Dörren ein vorzüglicher Apfel, zeitigt im Dezember, dauert aber ohne zu welken bis in den März hinein und noch länger.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst stark, macht eine Krone mit abstehenden Ästen, wovon die unteren fast horizontal liegen. Die Zweige setzen früh und viel kurzes Fruchtholz an, weshalb er fast alljährlich trägt, da er auch während der Blüte nicht empfindlich ist, verlangt aber einen guten fetten Boden, wenn sich die Früchte gut entwickeln sollen.

leiden sieht, wird in der Nähe bald den Überträger und Krankheitserreger, einen dem Wachholdergeschlecht angehörigen Strauch, entdecken und kann dann nur dadurch Abhilfe geschafft werden, wenn der Überträger entfernt und verbrannt wird. Dr. Lucas gibt in seinem „vollständigen Handbuch der Obstkultur“ Seite 137 als weiteres Hilfsmittel ein mehrmaliges Bestäuben mit Schwefel- oder Kalkstaub an und bringt dabei eine Abbildung eines dafür zu verwendenden Apparates, um bequem auf alle Teile

68. Reinette von Breda.

L'sDP. No. 93, IllH. No. 121, D'sOK. No. 68.



Einfarbige Reinette, IX. 1b. **††.!

Heimat: Über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; wahrscheinlich stammt sie aus Holland. Viel erhielt sein Reis aus Breda. In Deutschland, England und Frankreich findet sich diese wertvolle Frucht sehr häufig angepflanzt.

Synonyme: Nelguin; Reinette de Breda.

Gestalt: Mittelgroße, flach kugelförmige, etwa 60 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt entweder in der Mitte oder dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach zurundet, nach dem Kelche zu nimmt sie stärker ab und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Schale: Hellgelb oder grüngelb, später fast goldgelb, mit manchen Figuren und Flecken von Rost besetzt, die oft netzartig werden; an der Sonnenseite etwas Anflug von Röte und karminrote Flecken um manche Punkte. Beschattete zeigen nur Rostfiguren, Rostpunkte zahlreich.

Kelch: Geschlossen, in seichter, mit feinen Rippen umgebener Senkung, aus der mehrere über die Frucht hinlaufen.

Stiel: Kurz, dick, fleischig, in tiefer rostfarbiger Höhlung.

Kernhaus: Geschlossen oder schwach hohlachsig, Fächer groß, geräumig, offen, gut ausgebildete und zahlreiche braune Kerne enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Teil des Fleisches flach zwiebelartig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurzer Regel.

Reife und Nutzung: Vorzügliche Frucht für Tafel, Wirtschaft und Most, wird im Dezember reif und hält sich bis März. Die Frucht darf nicht zu früh abgenommen werden, weil sie dann leicht welkt.

Eigenschaften des Baumes: Wird nur mittelgroß, hoch kugelförmig, wird bald und reich fruchtbar, soll nach Lauche sogar auch für trockenen Boden taugen, doch welken nach Oberdieck dann die Früchte leicht, weshalb sie jedenfalls mehr für feuchte Lage paßt; eignet sich auch für Pyramiden und Kordons.

Schnitt: Mittellang, man kürze zu lange Fruchttruten ein, schone aber die kürzeren.

der Baumkrone die gedachten Materialien bringen zu können. Der Apparat besteht aus einem Blasebalg und einem flaschenartigen Behälter aus Blech, welcher in eine lange Röhre endet und mit Schwefelblüte oder Kalkstaub angefüllt ist. Während mit einer Stange der Blasebalg gehalten wird, dient eine zweite dazu, ihn auf und nieder zu bewegen und auf diese Weise den Staub auf die Bäume zu bringen.

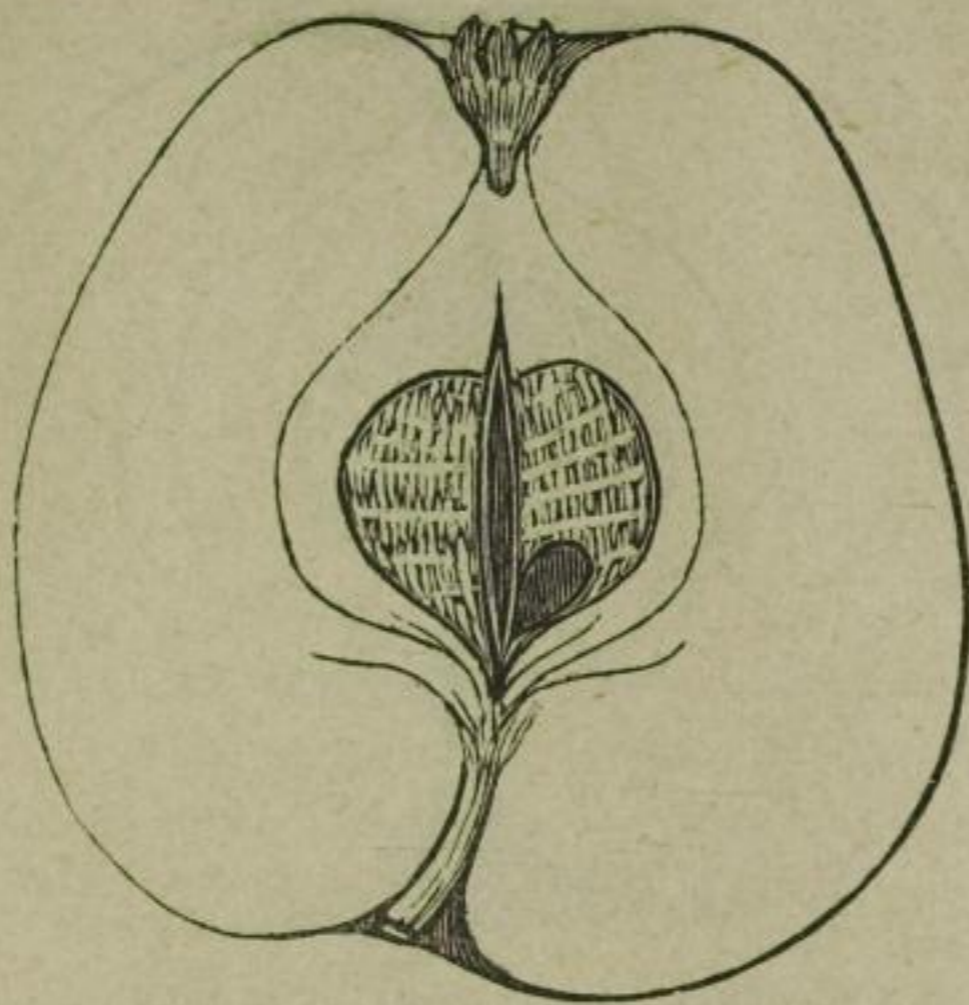
Das Glasigwerden der Äpfel.

Über diese Krankheitsercheinung sagt Dr. Sorauer unter seinen Nachträgen zu „Obstbaumkrankheiten“: Ein Exemplar von Lütticher Rambour, das glasig geworden, hatte kaum die mittlere Größe, die sonst der Sorte eigen ist, und eine eiförmig walzenförmige Gestalt mit wenig vorspringenden Ranten. Die Frucht war gänzlich fest und auf der Sonnenseite mit einzelnen größeren, konvex vorspringenden Rostflecken bedeckt und matt gefärbt.

Von der Kelchhöhle aus ist sie auf 2 Drittel ihrer ganzen Ausdehnung abwärts grasgrün und glasig durchscheinend, wie wenn sie gefroren wäre; sie bleibt aber vollkommen fest und die einzelnen

69. Karmeliter Reinette.

L'sDP. No. 29, IllH. No. 65, D'sOK. No. 69.



Rote Reinette, X. 3a. **††.

Heimat: Sie wird bereits im Jahre 1667 von Merlet als ein in Frankreich sehr verbreiteter Apfel erwähnt, über dessen Entstehung nichts Genaueres bekannt ist. Ihren Namen soll sie nach „Lauches Pomologie“ von der braunroten Farbe der Schale erhalten haben, welche an die Farbe der Ordenstracht der Karmeliter erinnert. Schon frühzeitig scheint sie nach Deutschland gekommen zu sein. Diese sehr verbreitete Frucht wurde in der 1. Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg 1853 zur allgemeinen Anpflanzung und in der 8. Versammlung zu Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Pyramide empfohlen.

Synonyme: Reinette Rousse; lange, rot gestreifte grüne Reinette; Reinette truite; Reinette des carmes. In Sachsen fälschlich häufig als Forellen-Reinette, Ludwigsburger Reinette.

Gestalt: Mittelgroße, etwa 70 mm breite, 60 mm hohe, länglich runde Frucht; der Bauch sitzt etwas unterhalb der Mitte, nach oben sich mehr verjüngend, als nach unten; oft ist die eine Seite mehr entwickelt als die andere.

Schale: Hellgrün oder gelbgrün, später gelber; die Sonnenseite ist trübbrot, sanft gestreift und dazwischen rot überlaufen, welche Färbung mitunter auch auf einem großen Teile der Schattenseite sich zeigt. Die charakteristischen feinen grauen Rostpunkte finden sich häufig, auf der Schattenseite sind sie mehr grünlich, um den Kelch finden sich häufig kleine Rostüberzüge.

Kelch: Offen, mit zurückgeschlagenen Kelchblättchen in meist flacher Senkung, mit Falten umgeben, ohne daß man über die schön gesformte Frucht hingehende Rippen bemerkt.

Stiel: Dünn, holzig, in tiefer glatter, allermeist durch einen an den Stiel sich anlegenden, häufig starken, schnabelartigen Wulst verengter Höhle.

Fleisch: Etwas grünlich, gelbweiß, fein, saftreich, von weinartigem, edlem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Geschlossen oder halboffen, Kerne zahlreich und vollkommen; Kelchröhre ziemlich herabgehender Kegele; der durch die Gefäßbündel umgrenzte Teil des Fleisches hoch zwiebelartig, stielwärts und kelchwärts gleich stark zugespitzt.

Reife und Nutzung: Für die Tafel und Wirtschaft gleich wertvoll, ist es ein vorzüglicher Mostapfel. Die Frucht muß lange am Baume hängen, da sie sonst leicht welkt, zeitigt im Dezember und hält bei guter Aufbewahrung bis in den März.

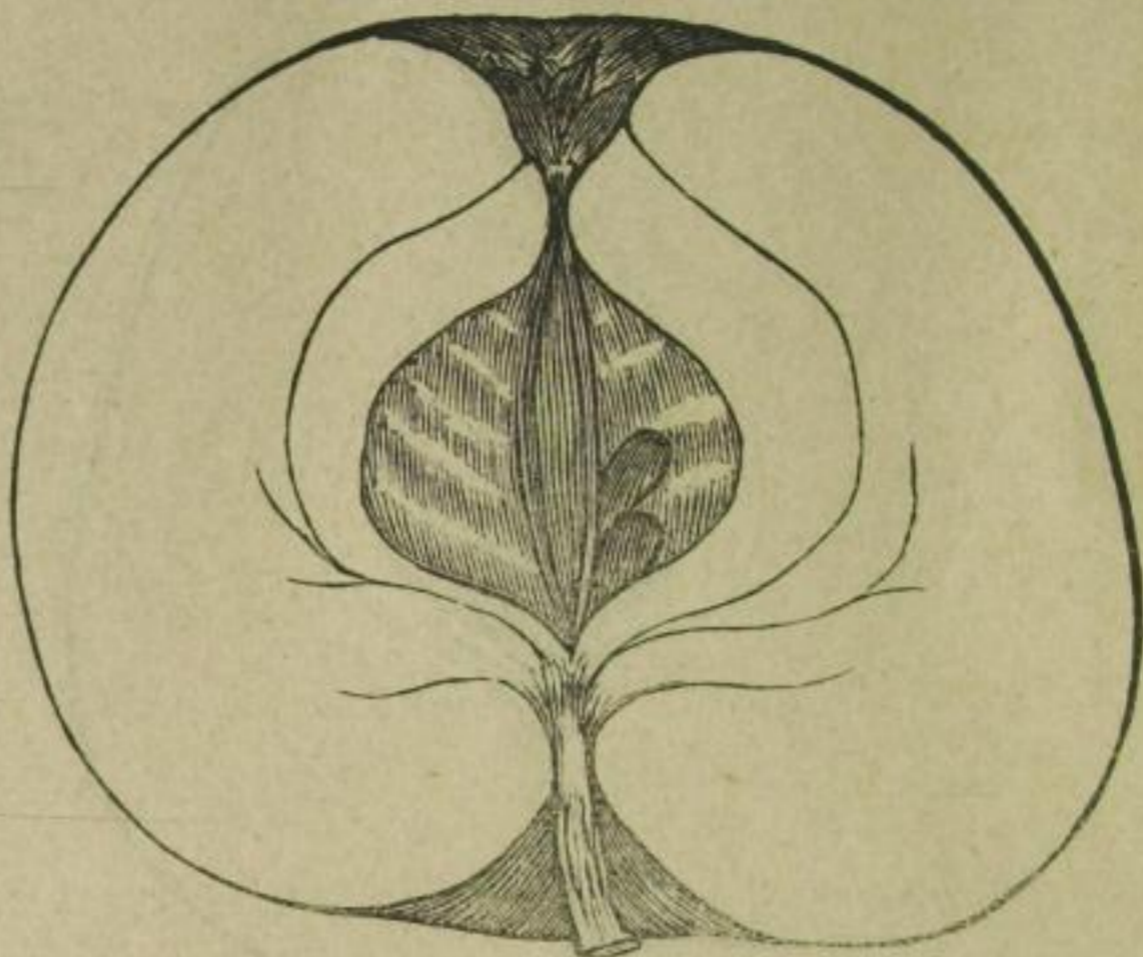
Eigenschaften des Baumes: Wird ziemlich groß und eignet sich wegen seiner kugelförmigen Krone zur Bepflanzung der Straßen und Wege in nicht zu rauhen Gegenden, ist sehr fruchtbar, aber nur für guten Boden geeignet.

Schnitt: Mittellang, die längeren Fruchtruten werden pinziert, sonst sind sie größtenteils zu schonen; von Zeit zu Zeit ist ein Ausschneiden der zu dicht stehenden Zweige nötig.

gelblich gefärbten Flecken, die sich hier und da in dem glasigen Teile vorfinden, verändern sich nicht. Das untere Drittel der Frucht ist wachsartig hellgelb, um die Stielhöhle rostig, etwas weiter aufwärts matt rotstreifig und wie die glasigen Partien leicht grubig an der Oberfläche. Besonders auffallend

70. Harberts Reinette.

L'sDP. No. 37, IllH. No. 344, D'sOK. No. 70.



Goldreinette, XI. 3a. **††.

Heimat: Sie ist deutschen Ursprungs und erhielt sie Diel aus Westfalen von dem Landpfenigmeister Harbert zu Ursberg. In Gotha wurde sie im Jahre 1857 von der Versammlung deutscher Pomologen zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen und ist seitdem vielfach verbreitet worden.

Synonyme: Harberts reinettenartiger Rambour.

Gestalt: Mittelgroßer bis großer, etwa 80 bis 85 mm breiter, 65 mm hoher, breit abgestumpfter, nicht selten hoch aussehender Apfel; der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich plattrund abflacht, nach dem Kelche zu aber stärker abnimmt.

Schale: Strohgelb, später fast goldgelb; Sonnenseite zeigt matte karmesinrote Streifen; Punkte zahlreich, doch fein; Rostanflüge finden sich nicht häufig, dagegen oft schwarze Regenflecken.

Kelch: Offen, in ziemlich tiefer Senkung, mit feinen, sternartigen Falten; über die Frucht hinlaufende Erhabenheiten bemerkt man nur wenig.

Stiel: Holzig, zuweilen etwas fleischig, in tiefer herosteter Höhle und verbreitet sich der Rost oft noch strahlig über die Stielwölbung.

Fleisch: Gelblich, fein, saftvoll, von gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Sehr offen, Fächer geräumig, Kerne lang zugespitzt, meist unvollkommen oder taub; der durch die Gefäßbündel abgegrenzte Teil des Fleisches flach zwiebelartig, stielabwärts abgerundet, kelchwärts sanft zugespitzt. Kelchröhre kurzer Regel.

Reife und Nutzung: Zu jedem Zweck vorzüglich, Tafel wie Wirtschaft, Dörren und Mosten; sie zeitigt im Dezember und hält sich bis zum Frühjahr.

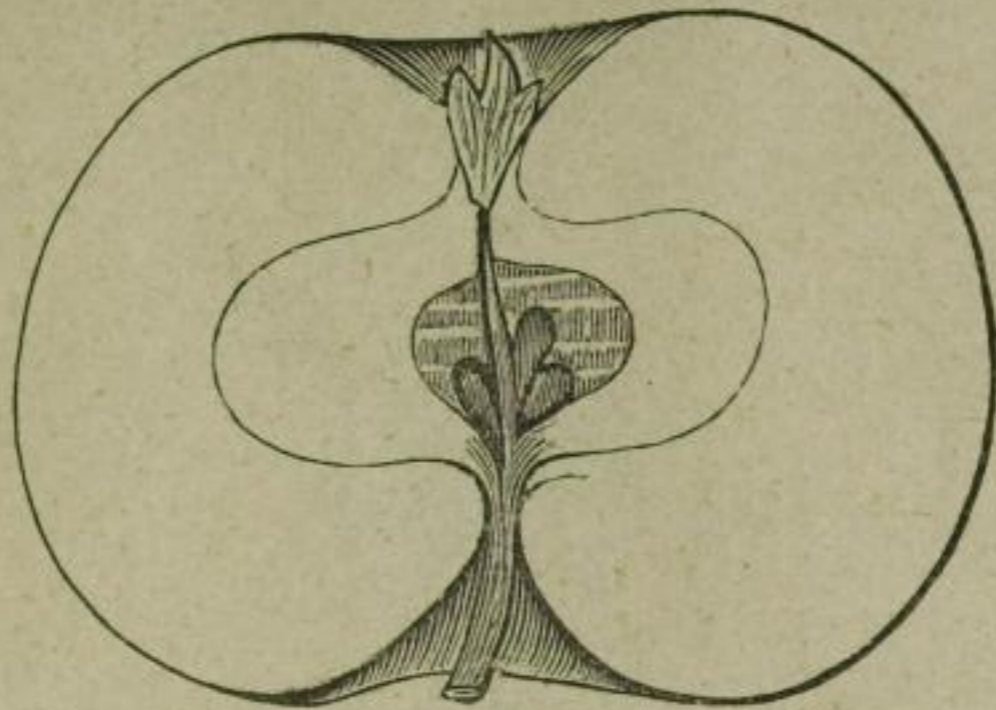
Eigenschaften des Baumes: Zeichnet sich durch kräftigen Wuchs schon von Jugend auf aus, macht eine breite Krone, findet sich aber trotzdem auf Hannoverschen Chaussees häufig angepflanzt und trägt da sehr reich; Früchte festhängend; paßt aber nur für guten, etwas warmen Boden, da aber auch als Pyramide und freistehendes Spalier.

Schnitt: Mittellang; die größeren Fruchtstuten werden pinziert, über den unteren Augen Einschnitte gemacht und zu dicht stehendes Holz lichter gestellt.

erscheint die Berührungslinie zwischen dem glasigen oberen und dem normalen unteren Teile der Frucht. Die untere gesunde Partie hat sich nämlich mehr ausgedehnt, als die obere und springt an der Grenze wellartig vor gegenüber dem glasigen Teile. Die Grenzlinie der beiden so verschieden entwickelten Hälften der Frucht ist keine ebene regelmäßige Kreislinie, die vom Stiel allseitig gleich weit entfernt ist, sondern eine Wellenlinie, indem die glasige Partie auf einer Seite, die im rechten Winkel an die Sonnenseite grenzt, tiefer abwärts steigt. Die Sonnenseite ist an dem glasigen Teile leicht gelbrötlich angehaucht, mit intensiveren roten, aber immerhin im Verhältnis zum gesunden Teile mattgefärbten Schwitzflecken.

71. Königlicher Kurzstiel.

L'sDP. No. 18, IIIH. No. 68, D'sOK. No. 71.



GoldreINETTE, IX. 3 a. (b) **††.

Heimat: Eine alte, sehr verbreitete Frucht, die schon Bauhin im Jahre 1613 erwähnt, über deren Ursprung aber nichts Genaueres bekannt ist. Viel erhielt sie aus Holland und ist sie in Deutschland, Belgien, Frankreich und Amerika sehr verbreitet. In Gotha wurde sie 1857 von der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zur Anpflanzung empfohlen, ebenso in Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Pyramide und Horizontal-Kordons.

Synonyme: Königlicher roter Kurzstiel; Belgischer Kurzstiel; Courtpendu rouge; Courtpendu rosat.

Gestalt: Plattgedrückt, fast kassförmig, 79 mm breit und 54 mm hoch. Bauch in der Mitte, doch nach dem Kelche meist noch bemerklich stärker abnehmend.

Schale: Fein rauh, blaß hellgrün, später goldgelb, über den größten Teil der Frucht mit schönen Karmesinstreifen gezeichnet und dazwischen punktiert. Rost ist häufig, überzieht oft fast die ganze Schattenseite und macht die Röte der Sonnenseite unrein. Punkte nur in stärkerem Rot sichtbar.

Kelch: Kleinblättrig, offen oder halboffen, in tiefer und weiter schüsselförmiger Senkung mit feinen Falten; über die Frucht laufen Erhabenheiten nicht hin, nur hin und wieder ein-

zelne, welche dann die schöne Rundung etwas verderben.

Stiel: Kurz, dick, in tiefer, trichterförmiger, fein berosteter Höhlung.

Fleisch: Gelblich weiß, sehr fein mürbe, von erhabenem, wenigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Hohlachsig, Kammern klein, Kerne vollkommen; der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Teil des Fleisches flach zwiebelförmig, stielwärts herzförmig, kelchwärts scharf zugespitzt. Kelchröhre kegelförmig, durch Fleischbeulen verengt.

Reife und Nutzung: Zu Obstwein vorzüglich, aber auch für Tafel und Haushalt gleich wertvoll.

Eigenschaften des Baumes: Wächst mäßig, wird mittelgroß und bildet eine flachkugelförmige Krone. Der Baum gedeiht in allen Lagen mit Ausnahme der zu hohen, wo die Frucht nicht ausreift; ein vorzüglicher Straßbaum, da der Baum spät blüht, die Früchte festhängen und die Früchte am Baum fein zu lachendes Äußere haben. Um das Welken der Früchte zu verhüten, möchten sie mit frühreisenden Früchten im Keller überschüttet werden.

Schnitt: Bismlich kurz; das Pinzement wird nur beschränkt angewendet; man suche viel kurzes Fruchtholz zu erzielen und zu erhalten.

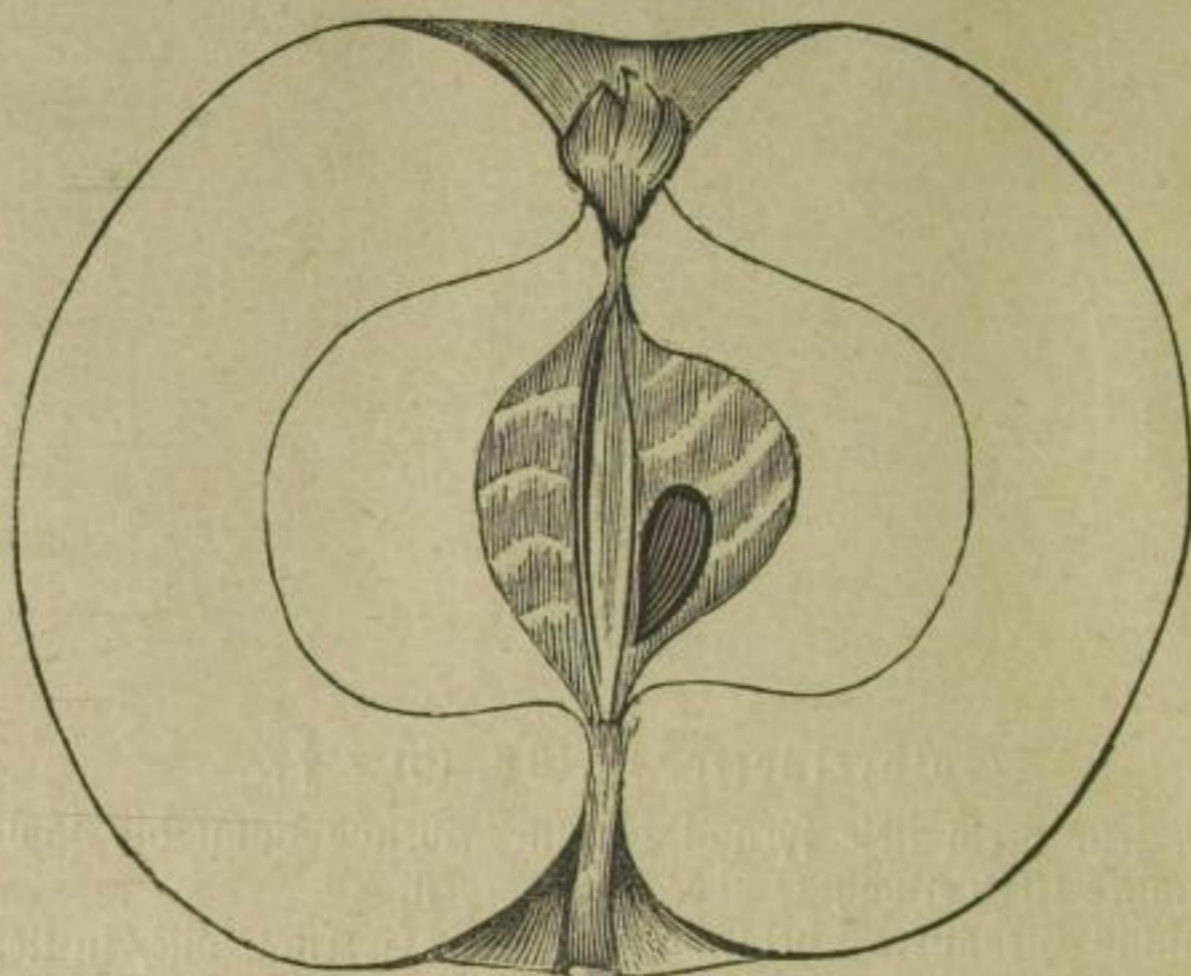
Bei dem Durchschnitte sei ihm der Geruch des glasigen Teiles von dem des gesunden verschieden vorgekommen, d. h. unreifer riechend.

Der Geschmack des glasigen Teiles ist fade und süß, während bei dem gesunden Teile deutlich die Säure wahrnehmbar ist. Der gesunde Teil besitzt noch reichlich feinkörnige Stärke, der glasige Teil ist stärkeelos, nur einzelne Zellgruppen enthalten etwas Stärke. Zucker ist in beiden Teilen reichlich. Der glasige Teil ist ärmer an Trockensubstanz und wird an der Luft schneller braun als der gesunde.

Die hier gegebenen Beobachtungen führen, im Verein mit der Thatfache, daß glasige Früchte vereinzelt auf Bäumen mit gesunden Früchten auftreten, zu dem Schlusse, daß die Krankheit ihren Ursprung einer Störung in der Zuleitung der in die Frucht einwandernden organischen Substanz verdankt. Wenn, wie im obigen Falle, nur ein Teil glasig ist, dann wird die Ernährungsstörung innerhalb der Frucht zu suchen sein. Der glasige Teil scheint im Zustande der Unreife zu verbleiben.

72. Ribston Pepping.

L'sDP. No. 25, IllH. No. 161, D'sOK. No. 72.



GoldreINETTE, IX. (X.) 3c. **††.

Heimat: Er ist englischen Ursprungs, soll vor fast 200 Jahren auf dem Schlosse Ribston in der Grafschaft York entstanden sein, hat überall die weiteste Verbreitung gefunden. Zur allgemeinen Anpflanzung wurde er in Trier im Jahre 1874 von der 7. Versammlung deutscher Pomologen und von der 8. in Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Horizontal-Kordons empfohlen.

Synonyme: Englische GranatreINETTE, Travers ReINETTE, Glory of York, Formosa Pippin (in England).

Gestalt: Mitteltgroßer, etwa 70 mm breiter und 70 mm hoher Apfel, meist kugelförmig wie die Goldparmaine. Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um denselben flach und gewölbt; nach dem Kelche etwas stärker abnehmend und noch stark abgestumpft.

Schale: Gelblich grün, später hohes Gelb. Sonnenseite und oft ein Teil der Schattenseite ist mit etwas düsterem, später freundlicherem Rot gestreift und dazwischen leichtrot überlaufen oder punktiert; selten tritt die Röte an der Sonnenseite und verwaschen auf. Punkte zerstreut, in der Röte oft grau. Gewürzter Geruch ist ziemlich stark. Rostanflüge ziemlich häufig.

Kelch: Klein, geschlossen, mit Falten umgeben, in nicht tiefer, meist geräumiger Senkung,

aus der mehrere Erhabenheiten über die Frucht hingehen und mitunter die schöne Form etwas entstellen.

Stiel: Holzig, kurz, in weiter, tiefer, nicht selten durch Fleischwulst verengter herosteter Höhle.

Fleisch: Gelblich, fein saftreich, von delikatem, zimmtartig, oder wie rosmarinartig gewürztem, weinartigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Geschlossen, Kerne teils unvollkommen; der durch die Gefäßbündel abgegrenzte Teil des Fleisches hoch zwiebelartig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre etwas herabgehender Kegel.

Reife und Nutzung: Vorzüglicher Apfel für die Tafel und Wirtschaft, sowie auch zu Cider; er wird Ende November reif und hält sich bis zum Frühjahr.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst lebhaft, bildet schöne breite Kronen, trägt zwar etwas spät, aber dann ist er sehr tragbar; nur für feuchten Boden empfehlenswert, während er nach Oberdieck selbst noch für rauhe Lage paßt. Zur Anpflanzung als Pyramide und Kordons kann er sehr empfohlen werden.

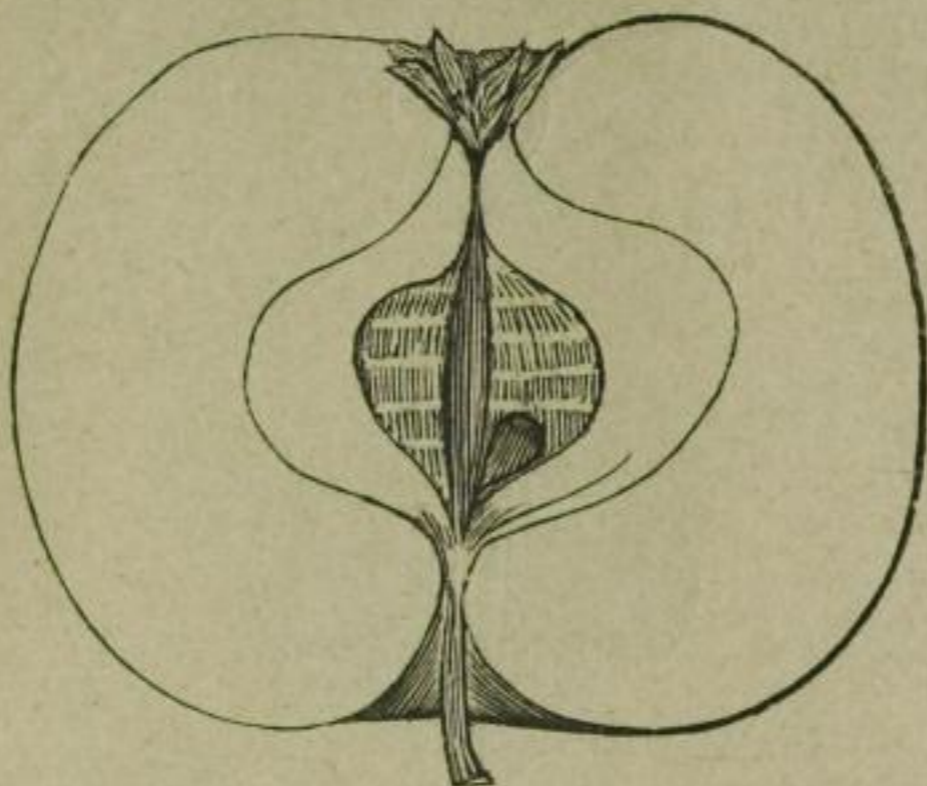
Schnitt: Abwechselnd lang und kurz, Fruchtspieße bleiben unberührt.

Das Stippichwerden der Apfel.

Der Name ist der Praxis entlehnt und bedeutet das Auftreten brauner oder ziemlich schwarzer, runder, von der Oberhaut ziemlich tief ins Fleisch gehender, 0,5 — 1,5 mm Ausdehnung erlangender Flecken, welche lange Zeit eng umgrenzt bleiben, später bei dem Lagern der Früchte schnell um sich greifen.

73. Gaesdonker Reinette.

L'sDP. No. 35, IllH. No. 134, D'sOK. No. 73.



Einfarbige Reinette, IX. 1a. **††.

Heimat: Sie wurde im Garten des Klosters von Gaesdonk bei Goch im Kreise von Cleve gefunden und durch Diel zuerst im Jahre 1821 bekannt gemacht. In Trier wurde sie im Jahre 1877 von der Pomologischen Versammlung unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen, kommt aber immer noch vereinzelt in einigen Gegenden Deutschlands vor.

Synonyme: Gaesdonker Goldreinette; der rotbackige Winterpepping Diels ist wohl mit ihr identisch.

Gestalt: Kleiner, etwa 65 mm breiter und 56 mm hoher plattrunder Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, flacht sich um den Stiel plattrund und etwas mehr zugespitzt nach dem Kelche ab.

Schale: Strohweiß, später goldartig gelb, Sonnenseite mit leichter Röte verwaschen, oft nur goldartig. Punkte etwas zerstreut, aber ins Auge fallend; an der Sonnenseite feine, dunkel farnesinrote Fleckchen. Manche, besonders beschattete Früchte haben vielen rauhen bräunlichen Krost.

Kelch: Lang gespitzt, offen, in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, mit etwas feinen Falten; über die Frucht laufen deutliche Erhabenheiten

nicht hin, doch ist die Frucht in der Breite oft verschoben.

Stiel: Holzig, meist kurz, in tiefer, mit Krost belegter Höhle, welcher sich oft noch strahlig über die Stielwölbung verbreitet.

Fleisch: Gelblich, fein saftvoll, von gewürzhaftem, erhabenem, weinartigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Geschlossen, enthält viele vollkommene Kerne; der durch die Gefäßbündel umgrenzte Teil des Fleisches abgerundet zwiebel-förmig, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre kurz, trichterförmig.

Reife und Nutzung: Ausgezeichneter Tafelapfel; aber auch zu allen wirtschaftlichen Zwecken geeignet, liefert er ganz vorzüglichen Cider. Er wird im Dezember lagerreif und dauert bei guter Aufbewahrung bis zum Juni.

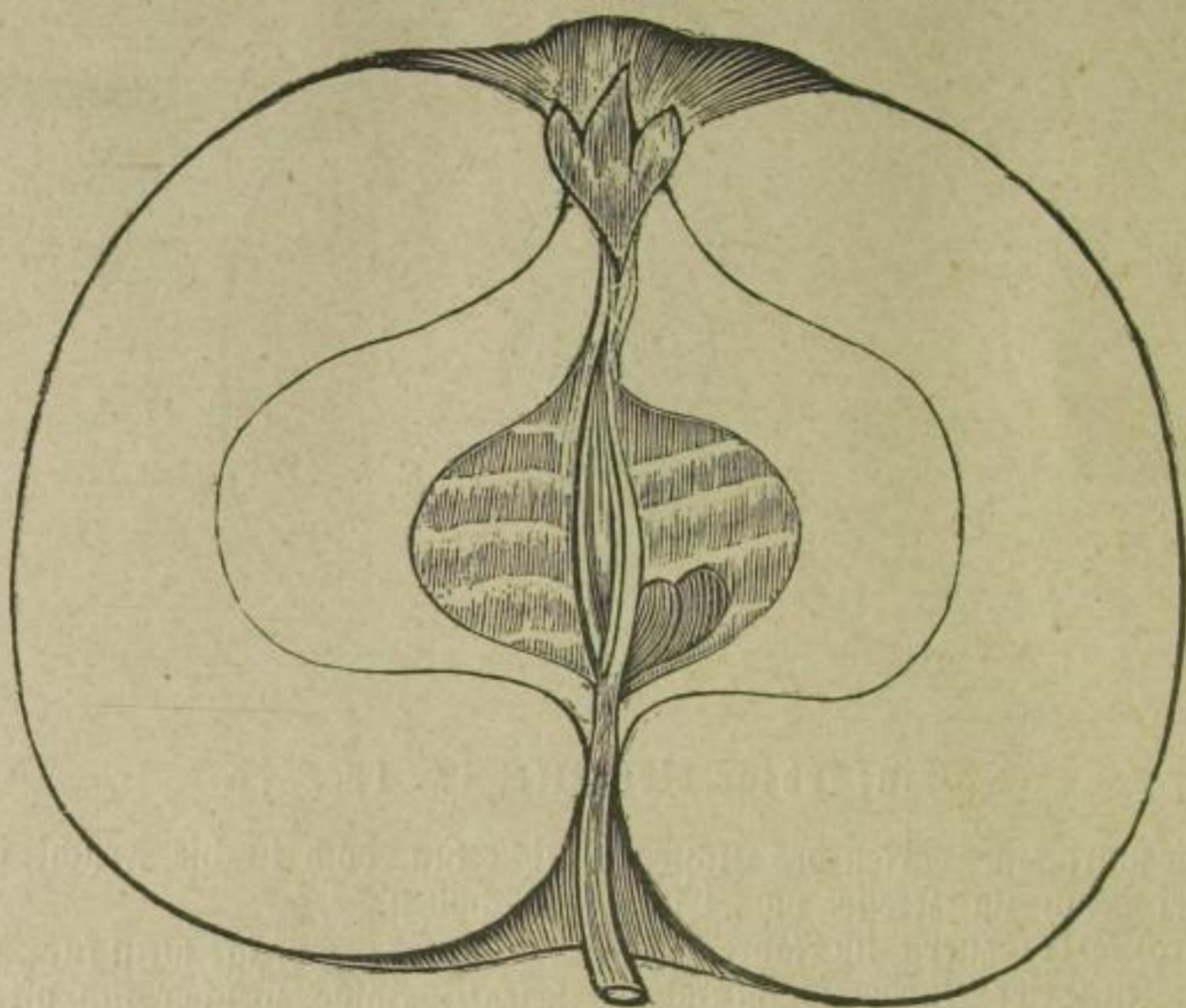
Eigenschaften des Baumes: Wächst lebhaft, wird mittelgroß und bildet eine kugelförmige Krone, ist ungemein tragbar, blüht spät und leidet deshalb selten von Spätfrösten.

Schnitt: Abwechselnd kurz und lang mit Anwendung von Einschnitten und des Pinzierens, sowie des Ausschneidens der zu dicht stehenden Zweige.

Die Krankheit ist noch nicht genau untersucht. Sie wird nach Dr. Sorauer einem Pilze *Spilocaea Pomi* Fr. zugeschrieben. Die Natur des Pilzes ist noch nicht festgestellt. Der erste Beobachter Fries sagt, daß nur kugelige, einfache, locker gebildete, unter der Oberhaut des Apfels entstandene und durch Auflösung derselben endlich frei werdende Sporen vorhanden sind. Ein Mycel, das die Perzeung einleitet und verbreiten könnte, ist noch nicht aufgefunden worden. Nach Fries sollen die wilden Apfel ganz besonders stark leiden. Dr. Lucas schreibt, daß Überdüngung mit stickstoffreichen Düngemitteln, namentlich mit Hornspänen, die häufige Ursache des „Stippichwerdens“ sei. Aber es werden auch manche Früchte, besonders diejenigen Sorten mit lockerem Fleisch, stippich bei sonst ganz normalen Zuständen; solche Sorten sind möglichst zu vermeiden und andere dauerhafte Sorten ihnen vorzuziehen. Wenn als Zeichen der Überreife eine Frucht stippich wird, so ist dies natürlich nicht als Krankheit zu betrachten. —

74. Pariser Rambour-Reinette.

L'sDP. No. 41, IllH. No. 44, D'sOK. No. 74.



Rambour-Reinette, IX. 1 (2) a **††.

Heimat: Über ihren Ursprung läßt sich Genaueres nicht ermitteln, wahrscheinlich stammt sie aus Frankreich, wo sie, wie auch in Deutschland, sehr verbreitet ist, unter den verschiedensten Namen vorkommt und zu den beliebtesten Tafeläpfeln gehört. Schon in der 1. Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 wurde sie zur allgemeinen Anpflanzung und in der 8. Versammlung zu Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Pyramide und als Horizontal-Kordons empfohlen.

Synonyme: Goldreinette, Sternreinette, Prachtreinette, Rumelins Reinette (in Württemberg), Harlemer Reinette, Weiberreinette, Weiße Antilische Reinette, Reinette gros Angleterre (franz. Baumschulen), Windsorreinette, Oesterreichische Nationalreinette, Reinette von Granville.

Gestalt: Sehr großer, etwa 90 mm breiter und 70 mm hoher, plattrunder, mit Rippen versehener Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, flacht sich um den Stiel charakteristisch breit und etwas mehr zugespitzt nach dem Kelche ab.

Schale: Fein rauh, gelblichgrün, später gelb. Die Sonnenseite vieler Früchte ist mit bräunlichem Rot leicht belegt, welches oft auch fehlt. Punkte zahlreich, stark, oft kleine Sternchen, auch feine Kostfiguren und schwärzliche Kostflecke finden sich.

Kelch: Offen, lang und schmalblättrig, in tiefer, schüsselförmiger Senkung, aus der mehrere

Erhabenheiten breit über die Frucht hinlaufen, einzeln vordringen und die Rundung verschoben.

Stiel: Kurz, oft nur ein Buß, in tiefer, mit strahligem Koste bekleideter Höhle.

Fleisch: Gelblich weiß, fein saftreich, von delikatem, süßweinigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Hohlschig, aber geschlossen; Kerne nur wenige, meist unvollkommen; der durch die Gefäßbündel abgegrenzte Teil des Fleisches hoch zwiebelartig, stielwärts rundlich zugespitzt, kelchwärts stark zugespitzt; Kelchröhre breit, weit hinabgehend.

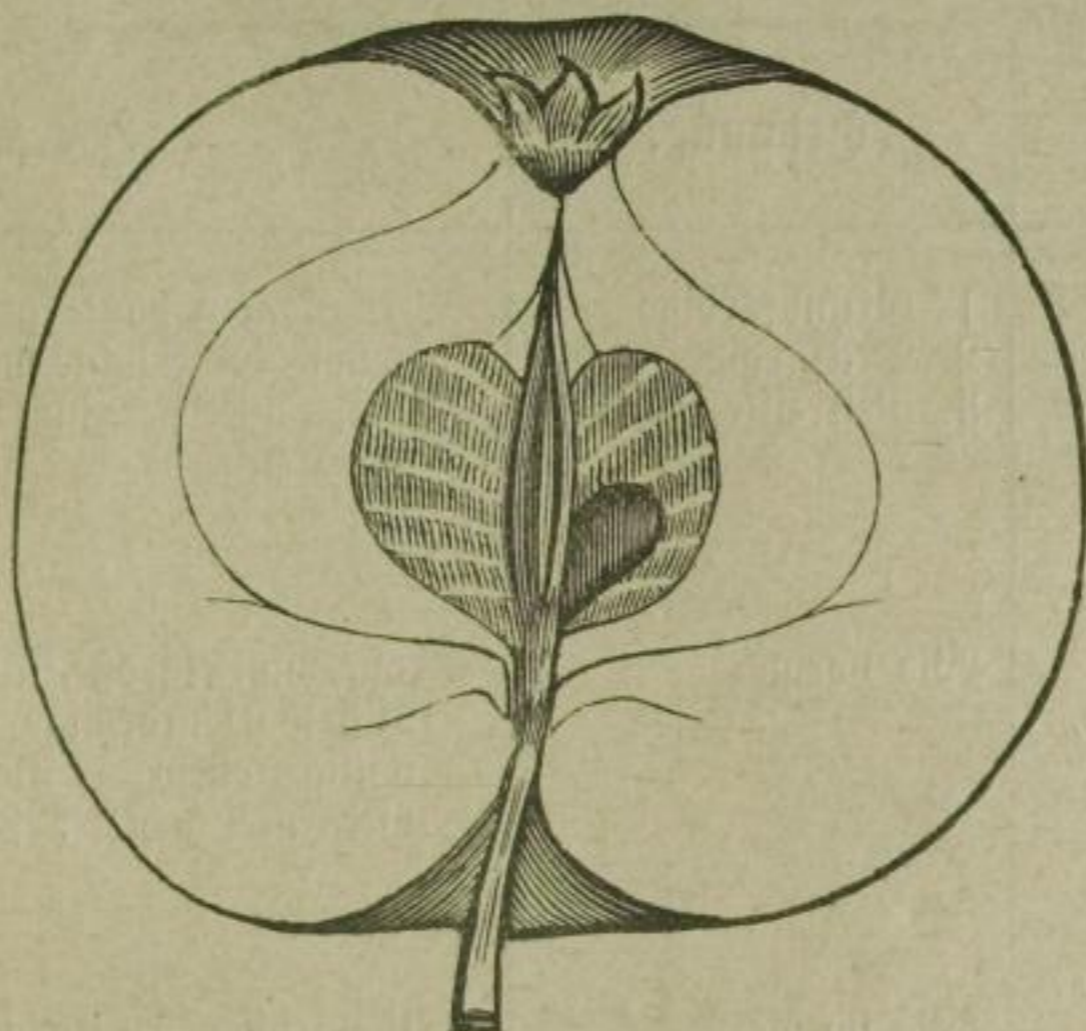
Reife und Nutzung: Sie gehört mit zu den besten Tafel Früchten, auch für die Wirtschaft und zu Cider sehr wertvoll. Die Reifezeit beginnt im November und dauert bis zum Frühjahr. Sie muß vorsichtig abgenommen werden, da die geringste Beschädigung Faulflecke erzeugt.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst stark und bildet große, flach kugelförmige Kronen mit abstehenden Ästen. Die Blüte dauert ziemlich lange, weshalb er, wenn auch nicht zu reich, doch fast jedes Jahr trägt, selbst wenn Spätfröste auftreten. Wer von seiner Zwergobstanlage den größten Nutzen ziehen will, sollte als Horizontal-Kordons nur diese Sorte anpflanzen.

Schnitt: Abwechselnd lang und kurz; die langen Fruchttruten werden pinziert, das kurze Fruchtholz möglichst erhalten.

75. Oberdieck's Reinette.

IIIH. No. 491, D'sOK. No. 75.



Einfarbige Reinette, IX. 1a. **††.

Heimat: Diese Frucht wurde in einem Garten bei Cannstatt (Württemberg) auf unveredeltem Kernstamm von Dr. Lucas aufgefunden, zwischen Gestrüchern stehend und ohne besondere Pflege aufgewachsen.

Synonyme: Ohne jede.

Gestalt: Ein starker, mittelgroßer, platt-runder, doch auch mitunter abgestumpft kegelförmiger und dann hochaussehender, schöner Winterapfel. Der Bauch nimmt die untere Hälfte der Frucht ein und ist die Wölbung nach dem Kelche immer stärker abnehmend, als nach dem Stiel. Die größeren Früchte zeigen einzelne, sehr flache, breite Erhabenheiten, während die kleineren platten sehr regelmäßig gebaut sind. Große Früchte sind 65 mm hoch und 85 mm breit.

Schale: Ziemlich fein, etwas geschmeidig, matt glänzend, durch zahlreiche feine Punkte fein rauh; Grundfarbe grünlich-gelb, auf der Sonnenseite ein leichter Anflug goldartiger Röte, welcher bei beschatteten Früchten fehlt. Punkte zahlreich über die ganze Frucht verbreitet, teils fein, teils stärker, auf der Sonnenseite nicht selten rot umringelt und besonders auf der Kelchwölbung charakteristisch kurze, querlaufende Linien bildend.

Kelch: Breitblättrig, lange grün bleibend, weit offen, in weiter, tiefer, schüsselförmiger

Senkung, von einigen feinen Falten umgeben, die sich nur selten bis auf den Rand der Kelchwölbung erheben, welche meistens ganz eben ist.

Stiel: Holzig, ca. 20 mm lang, in tiefer trichterförmiger, meist glatter und nur wenig strahligen Kost zeigender Höhle.

Fleisch: Gelblich-weiß, mit grünlicher Kernhausader, fein, saftreich, von schwach quittenartig gewürztem, weinartigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: In Mitte der Frucht stehend, hohlachsig; Kammern geschlossen, mit zahlreichen, hell kastanienbraunen, länglich zugespitzten Kernen versehen. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Teil des Fleisches zwiebelartig; Kelchröhre ein abgestumpfter, nicht tief herabgehender umgekehrter Kelch, zahlreiche Staubfäden enthaltend.

Reife und Nutzung: Januar bis März, sehr schätzbarer Wintermarkt-Apple, der auch zu ökonomischen Zwecken (Mosten) sehr zu empfehlen ist.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst ziemlich stark, bildet hochkugelige Krone, deshalb besonders zur Anpflanzung an Straßen sehr geeignet; trägt bald und reich, besonders in fruchtbarem Boden, und eignet sich besonders zu schönen Pyramiden.

Schnitt: Ziemlich kurz mit Anwendung des Pincierens der längeren Fruchtruten.

Tabellarische Übersicht der Äpfel-Familien

Familie.	Ordnung.	G e s t a l t.
I. Kalbillen (Klv.), Erdbeer- und Himbeeräpfel.	1. Grundfarbige. 2. Deckfarbige. 3. Gestreifte.	Weiß hoch gebaute und mittelgroße, oben abnehmende Früchte mit rippenartigen Erhabenheiten über der ganzen Frucht, besonders nahe am Kelch.
II. Schotteräpfel (Schl.), Klapperäpfel.	Wie vorige	Große, mittelgroße, länglich-runde, legelförmige und walzenförmige Früchte. Wölbung eine völlig ebene. Die walzenförmigen sind meistens dieser Familie eigen.
III. Gulderlinge (Gld.).	Wie vorige.	Mittelgroße oder kleine Früchte, um den Kelch mehr oder weniger gerippt, teils länglich-legelförmig, teils plattrund nach oben zugespitzt, teils walzenförmig, meist mit enger Kelch- und Stielhöhle.
IV. Rosenäpfel (R.-A.).	Wie vorige.	Mittelgroß und groß, um den Kelch bis zum Bauch zuweilen Erhabenheiten. Bau regelmäßig hoch und kugelig.
V. Taubenäpfel (Pigeons, Taub.-A.).	Wie vorige	Klein, mittelgroß, länglich oder legelförmig, selten andere Form, nicht regelmäßig gerippt oder fast gar nicht gerippt.
VI. Hambourer (Rbr.), Pfund- äpfel.	1. Blattförmige. 2. Kranzförmige.	Groß und sehr groß, unten breiter und die eine Hälfte größer als die andere. Weist unregelmäßig, starke breite Erhabenheiten über der ganzen Frucht.
VII. Hambour - Reinetten (Rbr.-R.).	Wie vorige.	Mittelgroß und groß, von oft unregelmäßigem Bau mit breiten zum Teil starken Erhabenheiten über der Frucht. In Form den Hambourern am meisten ähnlich.

nach Diel-Lucas' „Natürliches System“.

Schale.	Fleisch.	Geschmack.	Kernhaus.
Fein, zart, nie rauh vom Rost, vom Baume behaust, reif fast immer fettig werdend.	Weich, locker, einige Sorten unter der Schale gerötet. Tafel- und Wirtschaftsäpfel.	Aromatisch, meist erdbeer- oder himbeerartig.	Groß, fast immer offen, Fächer zerissen.
Glatt, meistens glänzend, derb, selten fettig.	Körnig, locker, meist etwas grob. Wirtschaftsäpfel, selten Tafeläpfel.	Selten gewürzhaft, meist vorherrschend süß oder säuerlich.	Groß, offen, unregelmäßig, Kerne im Kernhaus klappernd.
Glatt, häufig etwas rostspurig, meist gelbgrün oder grün-gelb, seltener gefärbt und streifig.	Fein, fast reinnettenartig, ziemlich fest. Tafel-, meist aber Wirtschaftsäpfel.	Süß-säuerlich, meist alant- u. fenchelartig gewürzt.	Ziemlich groß mit zerrißnen Fächern.
Glatt, fein behaust, abgerieben glänzend, gerieben gewürzhaft oder rosenartig riechend.	Weich, locker, auch schwammig, selten fest, dem Drucke nachgebend, häufig unter der Schale gerötet. Tafel- und Wirtschaftsäpfel.	Fenchel- und rosenartig.	Weiß groß, in der Regel geschlossen, oft hohlschiffig.
Fein, glänzend, glatt, leicht behaust, selten rostspurig.	Fein, zart, mürbe, mürbig, saftig und gewürzhaft. Tafel- und Wirtschaftsäpfel.	Saftig und gewürzhaft, oft eigentümlich.	Offen und geschlossen, öfter nur vier Kernhausstammern.
Glatt, glänzend, derb, zähe, selten rostspurig.	Grob, körnig und locker. Wirtschaftsäpfel.	Vorherrschend sauer, mit wenig Gewürz.	Weiß sehr groß und offen.
Ziemlich derb, selten ganz glatt, meist rostspurig, nie gestreift, Sonnenseite zuweilen mattrot angelauten.	Ziemlich fest, oft abknackend, teils fein, teils grobkörnig. Tafel- und Wirtschaftsäpfel.	Erhaben süß und weinsäuerlich.	Weiß groß und offen.

Familie.	Ordnung.	G e s t a l t.
VIII. Einfarbige oder Wachs- Netnetten (E. R.).	1. Mattschalige. 2. Rauchschalige.	Klein, mittelgroß, selten groß, von regelmäßigem runden oder plattrundem Bau, selten hochge- baut, ohne auffallende Erhabenheiten.
IX. Vorödorfer Netnetten (B. R.).	1. Grundfarbige. 2. Deckfarbige. 3. Gestreifte.	Klein, höchstens mittelgroß, rund und plattrund, zuweilen unregelmäßig.
X. Rote Netnetten (R. R.).	1. Deckfarbige. 2. Gestreifte.	Mittelgroß, klein und groß, platt, kugelig und hochgebaut, von verschiedenem Bau.
XI. Grüne Netnetten (Gr. R.). Leder-Netnetten.	1. Grundfarbige. 2. Deckfarbige. 3. Gestreifte.	Mittelgroß, klein und groß, platt, kugelig und hochgebaut, teils regelmäßige, teils gerippte Rechwölbung, oft breite flache Erhabenheiten über die Frucht laufend.
XII. Gold-Netnetten (Gld.-R.).	1. Deckfarbige. 2. Gestreifte.	Wie vorige.
XIII. Streiflinge (Str.), Strich- äpfel.	1. Abgerundete. 2. Kegelspitze. 3. Gerippte.	Klein, mittelgroß, selten sehr groß. Bau ver- schiedenartig.
XIV. Spitzäpfel (Sp.-A.).	1. Grundfarbige. 2. Deckfarbige.	Meist mittelgroß und klein, selten sehr groß, hochgebaut ohne Rippen und Erhabenheiten, mehr hoch als platt und oben zugespitzt.
XV. Plattäpfel (Pl.-A.).	Wie vorige.	Klein, mittelgroß und großflachkugelig, breiter als hoch.

Schale.	Fleisch.	Geschmack.	Kernhaus.
Teils glatt, glänzend, teils rothspurig, vorzüglich auf der Rechwölbung, meist ohne Rinde, zuweilen auf der Sonnenseite rot angehaucht.	Fest oder markig, feinkörnig. Meist Tafeläpfel.	Vorzüglich süß, weinsäuerlich.	Gewöhnlich regel- mäßig und ge- schlossen.
Glatt, glänzend, mit ein- zelnen Warzen und Kost- anflügen, meist gerötet und zuweilen gestreift.	Sehr feinkörnig, fest und zart. Meist Tafeläpfel.	Erhaben eigen- tümlich süß und schwach wein- säuerlich.	Meist regelmäßig und geschlossen.
Meist glatt, glänzend, selten rothig, deckfarbig und ge- streift, auch grünlich-gelb in der Nähe des Reches, nie vollkommen gelb.	Fein, oft fest, abknackend, einige Sorten unter der Schale gerötet. Tafel- und Wirtschaftsäpfel.	Sehr gewürzhalt, süßweinsäuerlich.	Teils offen, teils geschlossen.
Soll rauhem Kost und Kost- figuren, meist grundfarbig, seltener mit aneinander Rot unter dem Kost.	Feinmarkig, saftvoll, häufig gelblich. Tafel- und Wirtschaftsäpfel.	Sehr gewürzhalt, größtenteils von erhabenem weinigen Zucker- geschmack.	Teils offen, teils geschlossen.
Hochgelb mit rot, goldockerig gefärbt, weniger Kost als vorige und klarer in Färbung.	Fein, markig, saftvoll, häufig gelblich. Tafel- und Wirtschaftsäpfel.	Sehr gewürzhalt, erhaben süß- weinig.	Teils offen, teils geschlossen.
Glatt, fein, glänzend, ver- häutet, häufig beduftet, selten rothspurig, immer gestreift.	Teils fest und körnig, zu- weilen locker und schwam- mig, öfter unter der Schale gerötet. Wirt- schaft-, seltener Tafeläpfel.	Ohne Gewürz, ge- wöhnlich rein weinsäuerlich, selten süßsäuer- lich.	Regelmäßig und geschlossen.
Glatt, glänzend, fein, ohne Duft, weiß und gelb, nie gestreift, zuweilen matte Rinde ohne Kost.	Locker und mürbe, selten fest. Wirtschafts-, seltener Tafeläpfel.	Säuerlich und wein- säuerlich, ohne Gewürz, nie rein sauer.	Regelmäßig, meist geschlossen, teils hohladig.
Glatt, glänzend, fein, häufig beduftet, nie fettig wer- dend, rötlich-weiß, grün- lich-weiß und gelb, nie streifig.	Meist fest und abknackend, sehr selten mürbe und markig. Wirtschafts-, sel- ten Tafeläpfel.	Rein süß oder rein sauer, nie ge- würzhalt.	Regelmäßig und meist geschlossen.

Außer diesem „natürlichen System“ für Äpfel, welches sich auf die natürliche Verwandtschaft und allgemeine Ähnlichkeit der Sorten stützt, und besonders auch die inneren Merkmale, namentlich Fleisch und Geschmack, beachtet, ist von Dr. Lucas ein anderes System aufgestellt worden, das „künstliche System“, welches sich nur auf äußere Kennzeichen stützt. Die Abteilungen dieses Systems heißen Klassen, gegenüber den Familien des natürlichen Systems; auch ist noch zu bemerken, daß das künstliche System mit nur kleinen Abänderungen für Äpfel und Birnen zugleich gilt.

Alle Äpfel und Birnen zerfallen bei diesem künstlichen System nach ihrer Reifezeit in 1. Sommer-, 2. Herbst- und 3. Winterfrüchte. Die Sommerfrüchte erlangen ihre volle Reife am Baum und sind vor Ende September vollkommen zeitig; die Herbstfrüchte zeitigen von Anfang Oktober bis Mitte November und müssen einige Zeit lagern; diejenigen Früchte, welche meistens 2 Monate und länger auf dem Lager zubringen müssen und erst nach Mitte November und gewöhnlich im Dezember und später zeitig werden, sind Winterfrüchte.

Alle diese Früchte zerfallen ferner nach ihrer Form in vier Gruppen, und zwar:

- a) platte, bei denen der Durchmesser vom Stiele zum Kelch (der Achsendurchmesser) geringer ist als der Querdurchmesser und wo bei den Äpfeln die Kelchwölbung, bei den Birnen die Kelch- und Stielwölbung abgeplattet erscheint;
- b) rundliche (Äpfel und Birnen), bei welchen beide Durchmesser gleich sind, oder der Längsdurchmesser nicht über $\frac{1}{6}$ mehr als der Breitendurchmesser beträgt; die Äpfel müssen zugleich wirklich eine rundliche Form besitzen; bei den Birnen ist die Form nach dem Stiele zu verjüngt, sie sind meistens stumpfkegelförmig;
- c) zugespitzte (Äpfel); beide Durchmesser sind nahezu gleich oder der der Breite übertrifft bis um $\frac{1}{4}$ den Längsdurchmesser, allein die Frucht ist nach dem Kelch zu auffallend zugespitzt und die größte Breite der Frucht liegt unter der Mitte, nach dem Stiele zu;
- e) längliche (Birnen); der Längsdurchmesser beträgt $\frac{1}{6}$ bis $\frac{1}{4}$ mehr als der Querdurchmesser oder beide Durchmesser sind gleich, oder die Frucht ist stumpfkegelförmig gebaut und daher hoch aussehend;
- d) längliche (Äpfel), der Längsdurchmesser ist größer als der der Breite;
- d) lange (Birnen), der Durchmesser der Länge beträgt um $\frac{1}{4}$ mehr als der der Breite;

Durch Zusammenstellung dieser Merkmale ergeben sich zwölf Klassen Äpfel und zwölf Klassen Birnen. Dieselben heißen:

Äpfel:	Birnen:
I. Platte Sommeräpfel,	I. Platte Sommerbirnen,
II. Rundliche "	II. Rundliche "
III. Zugespitzte "	III. Zugespitzte "
IV. Längliche "	IV. Längliche "
V. Platte Herbstäpfel,	V. Platte Herbstbirnen,
VI. Rundliche "	VI. Rundliche "
VII. Zugespitzte "	VII. Zugespitzte "
VIII. Längliche "	VIII. Längliche "
IX. Platte Winteräpfel,	IX. Platte Winterbirnen,
X. Rundliche "	X. Rundliche "
XI. Zugespitzte "	XI. Zugespitzte "
XII. Längliche "	XII. Längliche "

Diese Klassen werden wieder in Ordnungen abgeteilt, welche nach der Farbe und dem Überzug der Schale gebildet werden. Dieselben begreifen folgende Abteilungen in sich:

Bei den Äpfeln: 1. grundfarbige; 2. deckfarbige; 3. gestreifte.

Bei den Birnen: 1. grundfarbige; 2. gefärbte; 3. rostfarbige.

Grundfarbig ist eine Frucht, wenn sich deren Grundfarbe (weiß, gelb oder grün) auf der ganzen Frucht oder deren größtem Teil frei und ohne Röte zeigt; deckfarbig oder gefärbt, wenn wenigstens $\frac{1}{3}$ der Sonnenseite oder die ganze Frucht mit Rot überdeckt oder auch bei den Birnen gestreift ist; rostfarbig sind Birnen, deren Schale größtenteils mit Rost bekleidet ist; gestreift (bei Äpfeln) ist selbstverständlich; die Röte ist in abgesetzten Streifen wahrnehmbar und es sind auch solche Früchte gestreift, welche zugleich deckfarbig sind, in der Deckfarbe aber noch Streifen haben. Kommt eine Frucht verschieden gefärbt vor, so daß sie in 2 Ordnungen fallen würde, so ist bei unsern Beschreibungen diejenige Ordnung, in welche sie weniger häufig zurechnen, in Klammer beigefügt, z. B. die Pariser Rambour-Reinette Nr. 74 des Normalobstfortiments ist gewöhnlich ganz gelbgrün, in günstigen Lagen aber auch mit Röte gefärbt; wir haben deshalb bei ihrer Ordnung 1 (2), d. h. grundfarbig, doch mitunter auch deckfarbig gesetzt.

Jede dieser 3 Ordnungen zerfällt in 3 Unterordnungen. Zu denselben, die mit a, b und c bezeichnet werden, wird als unterscheidendes Merkmal der Kelch benutzt, und zwar bedeutet:

Bei den Äpfeln: a eine Frucht mit offenem Kelch; b mit halboffenem; c mit geschlossenem Kelch.

Bei den Birnen bedeutet: a eine Frucht mit vollkommenem, sternförmigem Kelch; b mit aufgerichtetem; c mit unvollkommenem und hornartigem Kelch.

Die Klassen, Ordnungen und Unterordnungen des künstlichen Systems bei den vorangegangenen Beschreibungen unseres Normalobstfortiments sind mit römischer Zahl, arabischer Zahl und Buchstaben bezeichnet, z. B. bedeutet bei der genannten Pariser Rambour-Reinette IX. 1. (2)a, daß sie zu den platten Winteräpfeln mit grundfarbiger, doch mitunter auch mit deckfarbiger Schale und offenem Kelch zu zählen ist. Die natürlichen Familien haben wir vollständig mit den betr. Familiennamen bezeichnet, doch kann man sich auch der in vorstehender Tabelle aufgeführten Abkürzungen bedienen.

Zusammenstellung

der im Normal-Sortiment für das Königreich Sachsen aufgeführten Apfelsorten nach Familien und Ordnung des natürlichen Systems (Diel-Lukas).

I. Familie Kalvillen.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Gelber Richard (64).*) Weißer Winter-Kalvill (65).

2. Ordnung. Deckfarbige:

Roter Herbst-Kalvill (5). Roter Winter-Kalvill (53).

3. Ordnung. Gestreifte:

Gravensteiner (17).

II. Familie Schlotteräpfel.

1. Ordnung. Grundfarbige:

vacat.

2. Ordnung. Deckfarbige:

Winter-Postoph (50).

3. Ordnung. Gestreifte:

Berliner Schafsnase (23). Prinzenapfel (31).

III. Familie Gulderlinge.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Deutscher Grünling (12). Champagner-Reinette (14). Gelber Bellefleur (54).

2. Ordnung. Deckfarbige:

Sächsische gelbe Reinette (49).

3. Ordnung. Gestreifte:

Safran-Apfel (24). Schweizer Reinette (62).

*) Die eingeklammerten Zahlen bedeuten die Seitenzahl der Obstbeschreibungen.

IV. Familie Rosenäpfel.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Cludius' Herbstapfel (57).

2. Ordnung. Deckfarbige:

Danziger Kantapfel (34). Roter Jungfernapfel (44). Graf Kostitz (52).

3. Ordnung. Gestreifte:

Weißer Astracan (3). Purpurroter Coussinot (13). Pfirsichroter Sommerapfel (29). Virginiischer Rosenapfel (36). Mantapfel (45). Charlamowsky (56).

V. Familie Taubenäpfel.

1. Ordnung. Grundfarbige:

vacat.

2. Ordnung. Deckfarbige:

vacat.

3. Ordnung. Gestreifte:

Roter Winter-Taubenapfel (68).

VI. Familie Ramboure.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Grüner Kaiserapfel (69).

2. Ordnung. Deckfarbige:

Geflaminter weißer Cardinal (6). Roter Cardinal (19). Lütticher Rambour (35).

3. Ordnung. Gestreifte:

Kaiser Alexander (32).

VII. Familie Rambour-Reinetten.

1. Ordnung. Glattschalige:

London-Pepping (51). Goldzeugapfel (66).

2. Ordnung. Rauhschalige:

Pariser Rambour-Reinette (76).

VIII. Familie Einfarbige oder Wachs-Reinetten.

1. Ordnung. Glattschalige:

Weiße Wachs-Reinette (16). Goldgelbe Sommer-Reinette (30). Deutscher Goldpepping (37). Landsberger Reinette (38). Ananas-Reinette (67). Reinette von Breda (70). Gaesdonker Reinette (75). Oberdiecks Reinette (77).

2. Ordnung. Rauhschalige:

vacat.

IX. Familie Borsdorfer Reinetten.

1. Ordnung. Grundfarbige:

vacat.

2. Ordnung. Deckfarbige:

Zwiebelborsdorfer (21). Edelborsdorfer (63).

3. Ordnung. Gestreifte:

vacat.

X. Familie Rote Reinetten.

1. Ordnung. Deckfarbige:

Baumanns Reinette (55).

2. Ordnung. Gestreifte:

Langton's Sondersgleichen (4). Scharlachrote Parmäne (33). Sommer-Parmäne (41). Muskat-Reinette (46). Karmeliter-Reinette (71).

XI. Familie Graue Reinetten.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Grauer Kurzstiel (25). Graue französische Reinette (26). Burchardts Reinette (39). Parkers Pepping (40). Graue Herbst-Reinette (42). Englische Spital-Reinette (47).

2. Ordnung. Deckfarbige:

vacat.

3. Ordnung. Gestreifte:

Osnabrücker Reinette (48).

XII. Familie Gold-Reinetten.

1. Ordnung. Deckfarbige:

vacat.

2. Ordnung. Gestreifte:

Winter-Goldparmäne (11). Große Kasseler Reinette (15). Goldreinette von Blenheim (58). Cox' Orangen-Reinette (59). Orleans-Reinette (60). Harberts Reinette (72). Königlicher Kurzstiel (73). Ribston Pepping (74).

XIII. Familie Streiflinge.

1. Ordnung. Abgerundete:

vacat.

2. Ordnung. Zugespitzte:

vacat.

3. Ordnung. Gerippte:

Großer Bohnapfel (8). Achter Winter-Streifling (20). Roter Eierapfel (28).

XIV. Familie Spikäpfel.

1. Ordnung. Grundfarbige:

vacat.

2. Ordnung. Deckfarbige:

vacat.

XV. Familie Plattäpfel.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Kleiner Langstiel (7). Grüner Fürstenapfel (9). Spätblühender Taffetapfel (10). Kleiner Herrnapfel (18). Weißer Winter-Taffetapfel (22). Gelber Winter-Stettiner (27). Gelber Edelapfel (43).

2. Ordnung. Deckfarbige:

Roter Stettiner (61).

B. Birnen.

Pyrus comunis.

Unter allen Obstbäumen ist infolge der Beschaffenheit seiner Früchte und der Reihenfolge der Reifezeit seiner zahlreichen Sorten der Birnbaum der am meisten geschätzte, verbreitetste und nützlichste; seine Früchte liefern eine köstliche Erfrischung und Nahrung, die man beinahe das ganze Jahr hindurch genießen kann, und für den Obstzüchter hat der Birnbaum noch den besonderen Vorteil, daß er sich in den verschiedensten Formen kultivieren läßt. Im allgemeinen kann man annehmen, daß die Birnen, um viele und wertvolle Früchte zu bringen, in der größeren Mehrzahl der vorhandenen Sorten mehr einen feuchten als trockenen Boden gebrauchen, doch gibt es auch Sorten, welche noch in trockenem und sterilem Boden, an Abhängen, gute Erträge geben, weshalb gerade bei der Birne von seiten des Obstzüchters eine sorgfältige Wahl bei der Anpflanzung getroffen werden muß, um sich vor Mißerfolgen zu schützen. Seine Veredelung geschieht auf Wildlinge oder auf Quitten und gedeihen die auf Wildlinge veredelten Birnbäume beinahe überall, sind von längerer Dauer, haben aber den Nachteil, erst spät in Ertrag zu kommen; trotz alledem müssen zu Hochstämmen bestimmte Birnbäume und auch die für trockene und magere Böden bestimmten Formbäume, Pyramiden und Palmetten auf Wildlinge veredelt werden. Auf Quitten veredelte Birnbäume setzt man dahin, wo bessere Bodenarten sind und wo vorher noch keine Bäume gestanden haben. Alle Birnbäume auf Quittenunterlage zeigen weniger Triebkraft und geringere Lebenskraft, werden aber fast unmittelbar nach der Veredelung schon tragbar, daß der Anpflanzer noch den Ertrag davon erlebt, was bei den Hochstämmen auf Wildling nur seltener der Fall ist. Der Birnbaum eignet sich auch besonders zur Bekleidung von Hausgiebeln und Wänden und sehen wir namentlich in Frankreich, welcher außerordentlicher Nutzen damit für den Besitzer erzielt wird, denn an dieser Stelle findet der Baum im Boden genügende Feuchtigkeit, da die Dachtraufe ihn hinreichend befeuchtet; die daher geeignete Form ist die Palmette in ihren verschiedenen Formen oder der aufrechte Kordon. Zu den vortrefflichen kleinen Formen: den wagerechten, schiefen, senk-

rechten, wellenförmigen Kordons, den Spindeln, den Palmetten Berrier von einer und mehr Etagen müssen alle Bäumchen der feineren Birnsorten auf Quitte veredelt sein. Soll ein rascher Ertrag der Formbäume erzielt werden, so ist neuerer Zeit die Form des senkrechten Kordons als die geeignetste und empfehlenswerteste Form erkannt worden; man pflanzt diese Bäume als doppeltes Kontreispalier mit Zwischenräumen von 40 Zentimeter, und bieten sie so den großen Vorzug, daß man sie leicht in Schnitt und Zucht halten kann, und daß sie schon im fünften Jahre nach der Anpflanzung einen Maximalertrag liefern, was keine der großen Formen, noch weniger der Hochstamm darbietet, denn bei diesen kann durchschnittlich erst nach 12 Jahren auf dasselbe Ergebnis gerechnet werden.

Bei der Pflanzung der Birnbäume ist, wie auch beim Apfelbaume, besonders darauf zu achten, daß die Bäume unter einander die richtige Entfernung haben und sind die richtigen Abstände der Birnbäume unter einander:

Hochstämme auf Quitten	4	Meter,
" " Wildling in Gärten	5	"
" " " Baumgärten	8	"
Pyramiden auf Wildling	4	"
" " Quitten	3	"
Senkrechte Kordons (ebenso schiefe)	0,40	"
Doppelte senkrechte Kordons (ebenso schiefe)	0,60	"
Palmetten mit wagerechten oder schiefen Ästen auf Wildling	6—7	"
Palmetten mit wagerechten oder schiefen Ästen auf Quitte	4—5	"
Wagerechte Kordons mit 1 Arm	3—4	"
" " " 2 Armen	5—6	"
Palmette Berrier mit 2 Etagen	1,20	"
" " " 3 "	1,80	"
" " " 4 "	2,40	"

und so fort werden die Entfernungen für jede weitere Etage um 0,60 Meter vermehrt.

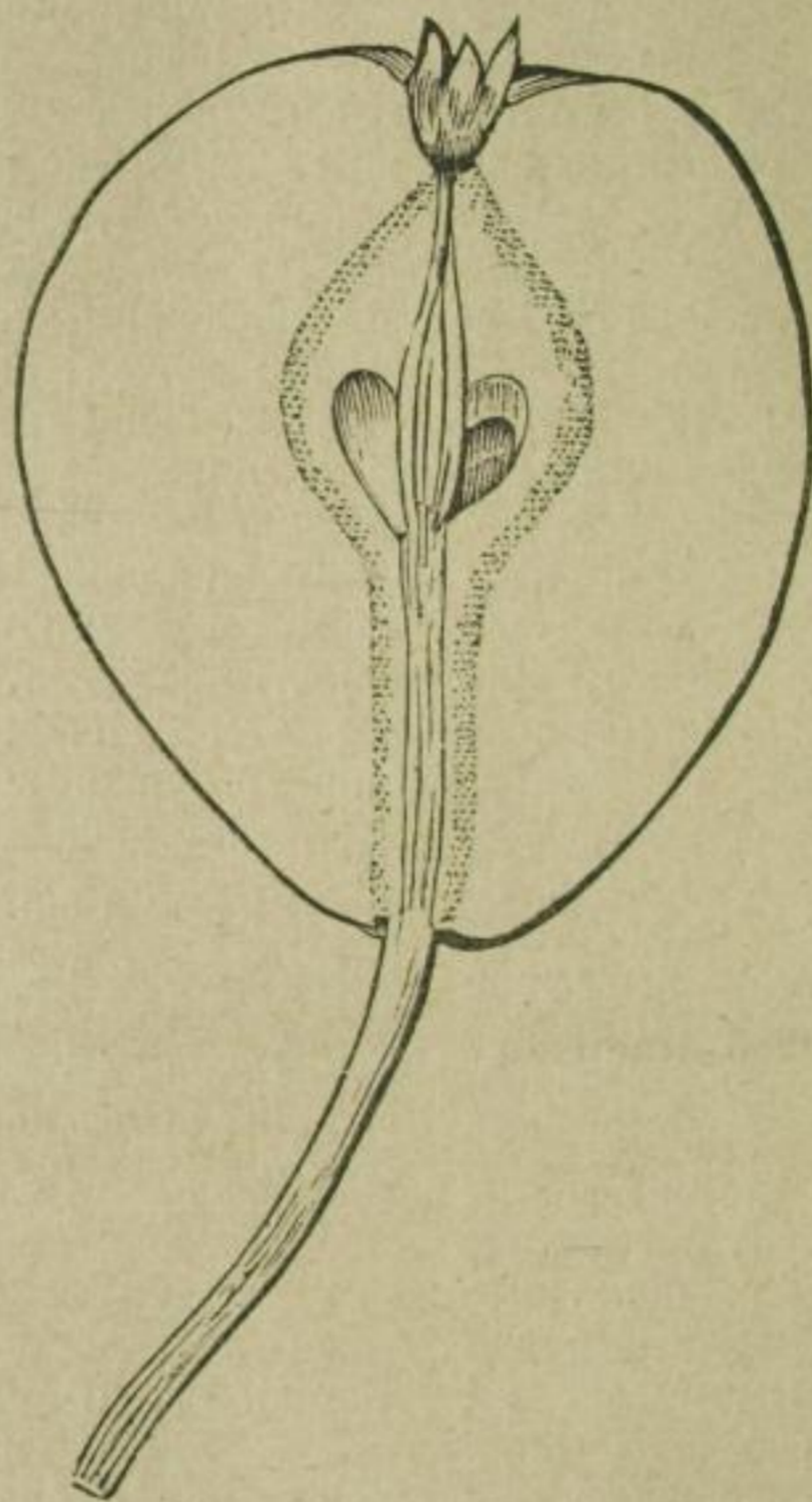
Über die Sorten, welche sich besonders für Zwergbäume eignen, wird jedesmal bei der Beschreibung das Nähere bemerkt werden.

Zum Anbau für kalte Lagen geeignet; hierunter sind die den Winden ausgesetzten Gebirgslagen verstanden, soweit noch Wintergetreide mit Erfolg angebaut werden kann und kein zu felsiger Untergrund ist.

Für trockenen Boden:

1. Grüne Sommer-Magdalene.

IIIH. No. 3, D'sOK. No. 1.



Grüne Sommer-Magdalene.

Halbutterbirne, III. 1a (b). **†.

Heimat: Diel erhielt sie aus der Pariser Karthause als Poire Madelaine. Sie ist aber bereits vielfach, jedoch auch unter anderen Namen, in Deutschland verbreitet.

Synonyme: In Württemberg heißt sie vielfach Glasbirne, geht anderwärts auch als grüne Margaretenbirne und große frühe Jakobibirne, auch Karmeliter-Zitronenbirne. In Frankreich und Belgien geht sie als Citron de Carmes.

Gestalt: Veränderlich, teils zur Eiform neigend, teils mehr birnenförmig, 49 mm breit, bis 66 mm hoch. Bauch bei nicht hoch gebauten Exemplaren in der Mitte, wölbt sich um den Kelch plattrund. Nach dem Stiel keine Einbiegung und dicke, abgestumpfte Spitze; höher gebaute haben Einbiegungen nach dem Stiele.

Kelch: Geschlossen, sitzt flach vertieft zwischen Falten; über die Frucht laufen Erhabenheiten nicht hin.

Stiel: Bismlich stark, sitzt wie eingesteckt oder nur wenig vertieft.

Schale: Schön hellgrün, in der rechten Zeitigung gelblich-grün. Besonnte Früchte haben oft einen rötlichen Anflug, meist aber fehlt die Röte, oder besteht in rotem Kreis um Punkte. Punkte sehr fein, Kost wenig, meist nur etwas um den Stiel.

Fleisch: Riecht gewürzig, gelblich oft grünlich-weiß, saftreich schmelzend, von erhabenem, fein säuerlichem, zuckerartigem Muskatellergeschmacke.

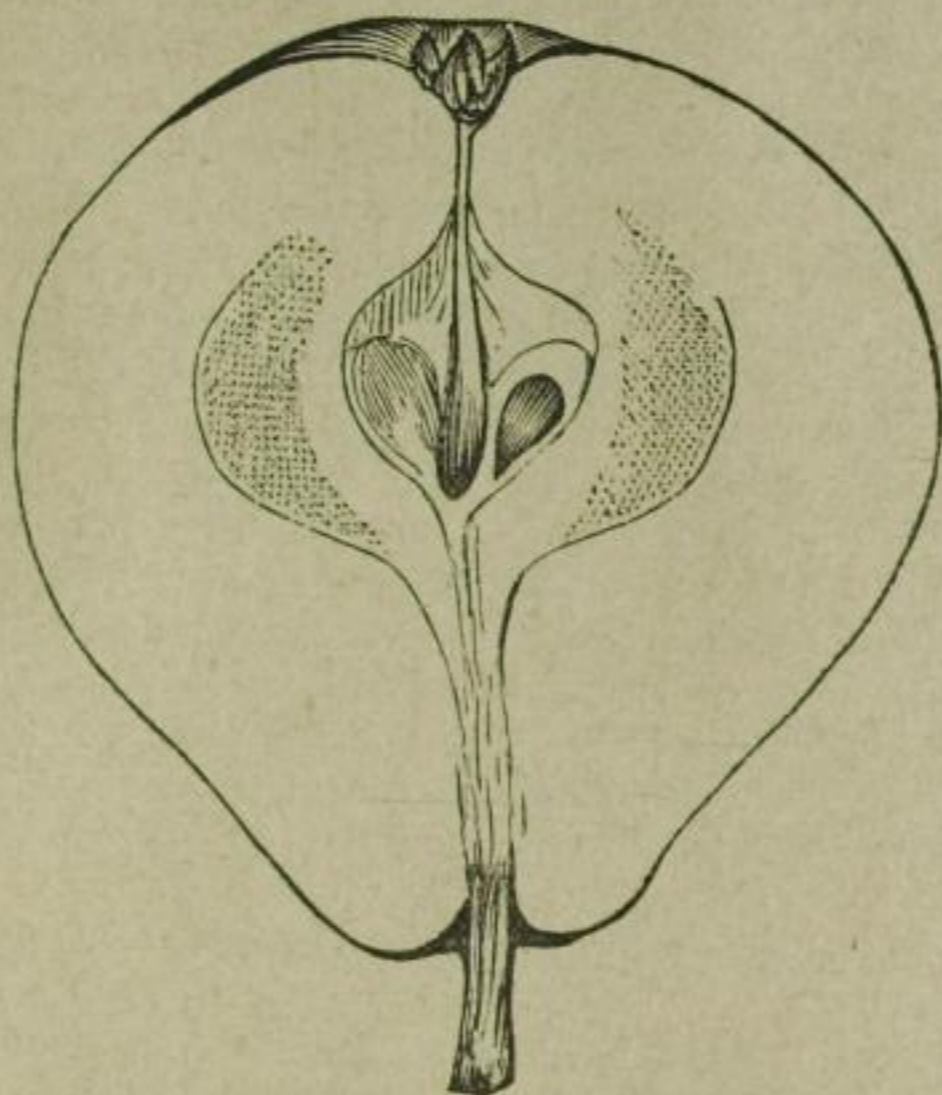
Kernhaus: Stark hohlachsig, Kerne meist unvollkommen.

Reife und Nutzung: Ende Juli oder Anfang August, auch bisweilen schon Mitte Juli, sie ist unter den frühen Tafelbirnen wohl die beste, muß vor der Reife gepflückt werden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst in der Jugend kräftig, dicht mit Quirlholz besetzten, zerstreutstehenden Ästen und ist reichlich tragbar. Er ist aber gegen hohe Kältegrade empfindlich, weshalb er in den höheren Lagen einen geschützten Stand verlangt.

2. Runde Mundneßbirne.

IIIH. No. 11, D'sOK. No. 2.



Runde Mundneßbirne.

Halbutterbirne, II. 1 (2) a. **!†.

Heimat: Stammt jedenfalls aus Frankreich und wird sie Quintinye schon als Poire du Bouchet gehabt haben. Diel erhielt sie als Beurré blanc d'été, nannte sie aber Sommerdechantsbirne.

Synonyme: Sommerdechantsbirne, Runde Sommermundneßbirne, Mouille-bouche d'été, Sommer-Bergamotte, Weiße Sommerbutterbirne, Comtesse de Lunay, Doyenne d'orée et musqué.

Gestalt: Dickbauchig und etwas oder vollkommen kugelförmig. Bauch sitzt jedoch nur wenig mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich kugelförmig wölbt und wenig abstumpft, häufig auch stumpf zuspitzt. Nach dem Stiele wenigstens auf der einen Seite sanfte Einbiegung und kurze abgestumpfte Spitze. Größe vom Hochstamm, 60 mm breit und hoch, auf der höheren Seite 8 mm höher.

Kelch: Halb offen in ziemlich tiefer Senkung mit Falten und Beulen, die sich oft stark über die Frucht hinziehen und oft die Rundung ungleich machen.

Stiel: Stark, fleischig, sitzt oben auf oder etwas vertieft zwischen Beulen.

Schale: Glatt, durch die Punkte fein rauh, blaß hellgrün, später gelblich-grün. Rote fehlt. Punkte stark bräunlich; auch Rostfiguren und Flecke und in manchen Jahren finden sich oft große Rostüberzüge.

Fleisch: Ziemlich weiß, wohlriechend, fein, saftvoll, von erhabenem, fein süßsauerlichem Muskatellergeschmacke.

Kernhaus: Geschlossen, Kammern enge, glatt, enthalten nur wenige vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Ende August, hält sich, etwas früher gepflückt, 14 Tage. Reift überhaupt nur nach und nach. Eine der besten Sommerbirnen, auch zum Dörren geeignet.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst gemäßig, wird nicht sehr groß, ist sehr fruchtbar, doch gegen starke Kälte etwas empfindlich. Gedeiht am besten als Zwerg auf Wildling, da die Sorte auf Quitte nicht gedeiht. Gibt schöne Spaliere und Pyramiden. In geschützten Lagen ist er auch als Straßenbaum zu verwenden.

Ein Beitrag zur Erklärung der Gelbblaugigkeit (Icterus) bei Birnen.

Von Dr. Paul Sorauer-Proskau.

In Baumschulen und Obstgärten ist die Erscheinung wohl alljährlich zu beobachten, daß entweder ganze Reihen von Birnbäumen in den Schulen oder auch einzelne Standbäume gänzlich oder teilweise gelbblaugig werden und bleiben. Die oft wiederkehrenden Anfragen sind aber schwer und selten positiv zu beantworten. Dies kommt daher, daß die Ursachen des Icterus ungemein verschieden sind und sich aus der Besichtigung einzelner Zweige ein bestimmter Schluß nicht ziehen läßt.

Die häufigste Vermutung der Züchter geht dahin, daß Nährstoffmangel im Boden die Ursache der Gelbblaugigkeit abgibt. Es finden sich auch in der Litteratur mehrfache Angaben, welche einen Erfolg von der Zufuhr einzelner Nährstoffe, wie z. B. des Eisens und des Kalis oder auch von Zaucheguß u. dgl. konstatieren. Es liegt kein Grund vor, an der Richtigkeit dieser Resultate zu zweifeln. Andererseits wird mancher Leser auch wissen, daß dergleichen Mittel nicht immer helfen und die Bäume bis zum Herbst hinein gelbes, meist etwas früher abfallendes Laub behalten.

Außer dem in manchen Fällen als Ursache wohl vorhandenen Nährstoffmangel lehrte eine bei Versuchen gelegentlich gemachte Beobachtung mich eine Veranlassung zum Icterus kennen, die mir neu war.

Die Versuche waren zu dem Zwecke ausgeführt worden, die Wirkungen der Frühjahrsfröste zu studieren. Wir wissen freilich zur Genüge, daß nach den kalten Maitagen eine Menge Beschädigungen auftreten und manchmal viele Wochen später auch Siechtumsercheinungen zu Tage kommen, die wir im allgemeinen als Folge des Frostes ansprechen; aber wir sind nicht imstande, wissenschaftlich sicher zu sagen, daß diese Schäden wirklich sämtlich Frostschäden sind. Wir können nicht die Vermutung derjenigen zurückweisen, welche behaupten, daß Sonnenbrand, Trockenheit, Pilzeinwanderung u. dgl. die Ursachen, welche nach der Frostzeit erst eingetreten, darstellen. Thatsächlich belehrt uns ein Blick auf die Litteratur der letzten Jahre, wie weit auseinandergehend die Ansichten z. B. über die Entstehung von Brand und Krebs sind, welche wohl in der Mehrzahl der Fälle von den praktischen Baumzüchtern auf Frost zurückgeführt werden. Zur wissenschaftlichen Klärung der Streitfragen bleibt deshalb nichts anderes übrig, als zu versuchen, durch Einwirkung künstlicher Fröste die natürlich auftretenden Krankheitsercheinungen nachzumachen.

Dies ist die leitende Idee für die obenerwähnten Versuche, deren Resultate bereits kurz anderweitig*) Erwähnung gefunden haben.

Die Versuche wurden in der Weise ausgeführt, daß 14 Tage bis 3 Wochen nach dem letzten Maifrost, also ungefähr gegen Mitte Juni die Zweige einzelner gesunder Gehölze in einen Glaszylinder gebracht wurden, um welchen herum eine Kältemischung erhalten wurde, so daß die Temperatur in dem die Zweige umschließenden Cylinder bis auf 12° Kälte sank. Obgleich die Zweige nur 20 Minuten in dieser Temperatur belassen wurden, waren sie doch nach Abheben des Cylinders glasig spröde, glanzlos und am folgenden Tage bereits von der Spitze herab auf ein größeres Stück hin braun und abgestorben. Bei allen Versuchen waren die Zweige in ihrer natürlichen Stellung belassen worden, indem der an einem Galgen hängende Frostapparat über die Zweige von oben hinweggestülpt und ebenso wieder in die Höhe gezogen wurde, sobald der Versuch beendet worden. Die erfrorenen Zweige blieben vom Juni bis September noch am Baume, um die Erscheinungen studieren zu können, die an den Übergangsstellen von dem todten in das gesunde Gewebe sich etwa zeigen würden und um die Heilungsanstrengungen verfolgen zu können, die der Baum nach diesen Frostbeschädigungen voraussichtlich machen würde.

Es mag einer anderweitigen Mitteilung vorbehalten bleiben, über die Beobachtungen in den vorerwähnten Richtungen Kenntnis zu geben. Hier mag nur der Fall Erwähnung finden, daß bei einem auf Quitte veredelten Zwergstamm sich infolge des Versuches ausgesprochene Gelbblaugigkeit einstellte.

Diese Erscheinung des Icterus beschränkte sich nur auf die aus den Seitenaugen der Versuchszweige hervorgegangenen vorzeitigen Triebe. Die in der Frostglocke befindlich gewesenen Zweige, welche von der Spitze aus etwa 10 Internodien weit abwärts getötet worden waren, hatten nämlich aus den beiden obersten gesund gebliebenen Augen schnell Seitentriebe entwickelt, von denen der höchststehende die Länge von 20 cm bis September erreicht hatte. Diese Triebe waren rein gelb, während die durch den Augusttrieb an der Spitze normal verlängerten übrigen Zweige zwar auch hellblaugig herauskamen, aber allmählich nachgrüntem und auf diese Weise deutlich von den Seitentrieben der Frostzweige unterscheidbar blieben.

Das Gelb der ikterischen Triebe war nicht jenes Quittengelb der herbstlichen Entfärbung, sondern das leichte bisweilen mit Rot vermischte Hellgelb jugendlicher Organe und diese Farbe ist es auch, der wir bei den gelbblaugigen Bäumen im Freien begegnen. Es macht in vielen Fällen den Eindruck, als wären die gelbblaugigen Triebe auf einer jugendlichen Entwicklungsstufe trotz ihrer normalen Dimensionen stehen geblieben und thatsächlich glaube ich auch, daß im vorliegenden Falle ein solcher Vorgang stattgefunden hat.

Wenn wir nämlich die Umstände in Erwägung ziehen, welche bei der Bildung der gelbblaugigen Zweige mitgewirkt haben, so müssen alle diejenigen bei der Erklärung außer acht gelassen werden, welche für alle Zweige des Baumes gemeinsam gewesen. Da eben nur die vorzeitigen Seitentriebe der Frostzweige es sind, welche gelbblaugig erscheinen, so ist die Ursache unter den Verhältnissen zu suchen, welche bei den Frostzweigen geherrscht, bei den übrigen aber nicht zur Wirksamkeit gelangt sind. In

*) Tageblatt der Naturforscherversammlung zu Magdeburg 1884. S. 165.

3. Voltmarjer Birne.

III. No. 123, L'sDP. No. 96, D'sOK. No. 3.



Voltmarjerbirne.

Halbutterbirne, III. 1b. *††.

Heimat: Über ihren Ursprung ist nichts Genaues bekannt. In Hannover unter dem Namen Voltmarsche Birne verbreitet, scheint sie seither in Deutschland noch wenig verbreitet zu sein.

Synonyme: Voltmarsche Birne. Voltmarjer Kouffelet.

Gestalt: Kleine, eirunde, oft auch kreiselförmige, etwa 50 mm breite und 60 mm hohe Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich gleichmäßig abrundet; nach dem Stiele zu nimmt sie ohne Einbiegung ab und endet mit wenig abgestumpfter Spitze.

Kelch: Offen, hart, Blättchen kurz, zurückgeschlagen; Kelcheinlenkung flach und eng.

Stiel: Stark, gerade, halb holzig, halb ziemlich fleischig, wie eingesteckt, oder in die Frucht übergehend, zuweilen durch einen kleinen Wulst zur Seite gedrückt.

Schale: Vom Baume mattgrün, in der Reife gelb, fast durchweg zimmetfarbig berostet,

daß von der Grundfarbe wenig zu sehen bleibt. Die zahlreichen Punkte erscheinen im Roste als hellere Fleckchen.

Fleisch: Gelblich, fein, saftvoll, angenehm riechend, wenn zeitig gepflückt, schmelzend, von gewürzhaftem, süßsäuerlichem, etwas fein zimmetartigem, erfrischendem Geschmacke.

Kernhaus: Schwach hohlachsig; Kammern geräumig, ovale, kurz gespitzte, schwarze, am Kopfe mit einem Spitzchen versehene Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Ende September bis Anfang Oktober, muß noch grün abgenommen werden, wenn sie als Tafelfrucht rechten Wert haben soll. Zu spät gepflückt ist sie noch brauchbar zum Kochen, Trocknen oder Birnhonig.

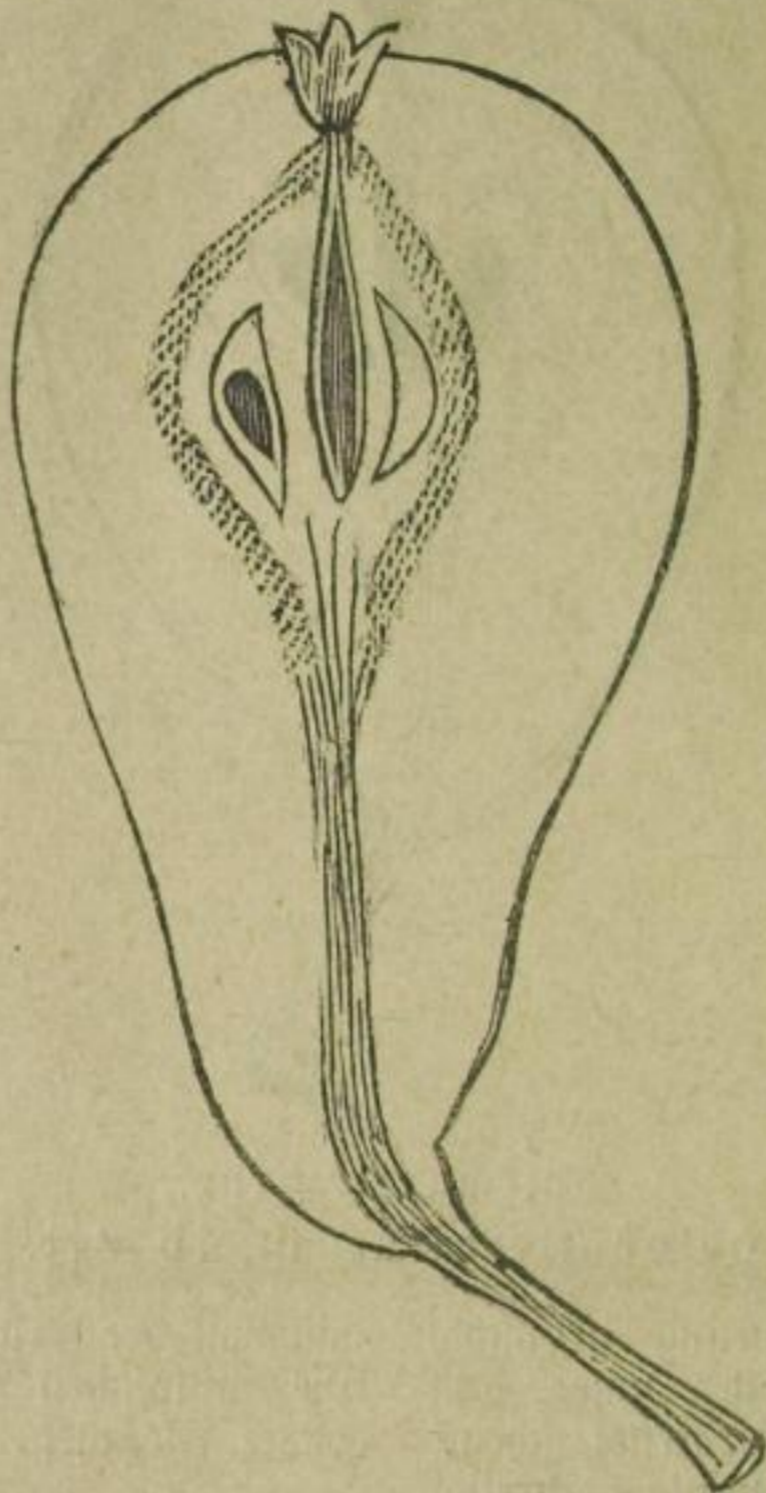
Eigenschaften des Baumes: Wächst stark, kommt in jedem Boden, auch leichtem Sandboden gut fort und ist, wenn er herangewachsen, sehr tragbar.

dieser Beziehung wird die Aufmerksamkeit auf zwei Punkte gelenkt. In erster Linie denkt man daran, daß der Frost, welcher die Zweigspitzen getötet hat, in seinen Wirkungen sich, wenn auch äußerlich nicht mehr bemerkbar, doch rückwärts im Innern des Zweiges noch fortgepflanzt und die Augen derart alteriert hat, daß dieselben zwar zu Zweigen ausgewachsen, aber in ihrer Ernährungsweise doch dauernd gestört worden sind. Solche Fälle kommen auch wirklich vielfach vor. Ich habe in Baumschulen Beispiele zu beobachten Gelegenheit gehabt, in denen einzelne Reihen von Birnbäumen durchgängig gelb-laubig erschienen. Schon die Untersuchung mit der Lupe zeigte bei den Mutterzweigen einen schwach-

Auf trockenem wie auf feuchtem Boden gleich gut gedeihen:

4. Sparbirne.

IIIH. No. 86, L'sDP. No. 94, D'sOK. No. 4.



Sparbirne.

Grüne Langbirne, IV. 1 (2, 3) c. **†.

Heimat: Sie ist französischen Ursprunges und bereits 1628 beschrieben. In Deutschland ist sie sehr verbreitet und kommt am meisten als Cuisse Madame und Frauenschengel vor.

Synonyme: Große Cuisse Madame d'été. Frauenschengel. Franz. Madam. Große Magdelaine. Schatzbirne. Samsonsbirne. Große Frühbirne. Brüsselerbirne.

Gestalt: Langbirnförmig oder bauchig kegelförmig, um den Kelch bisweilen stark abnehmend stumpfspitzig; nach dem Stiele zu macht sie schlanke Einbiegung und endet mit schöner kegelförmiger Spitze.

Kelch: Halbgeschlossen, Blättchen kurz, spitz; Kelcheinbuchtung flach, zuweilen von wenig bemerkbaren schwachen Falten umgeben.

Stiel: Lang, nach der Birne zu meist fleischig, bräunlich-grün, oben auf, wie eingesteckt, mit-

unter auch zur Seite gebogen, oder ohne Abjaß in die Frucht übergehend.

Schale: Glatt, etwas geschmeidig, hellgrün, später zitrongelb, auf der Sonnenseite schwach trüb gerötet; rostfarbige Punkte und Flecken häufig, namentlich um den Kelch und Stiel.

Fleisch: Mattweiß, saftreich, butterhaft, von sehr süßem, muskatellerartigem Geschmacke.

Kernhaus: Schwach hohlachsig; Fächer klein, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

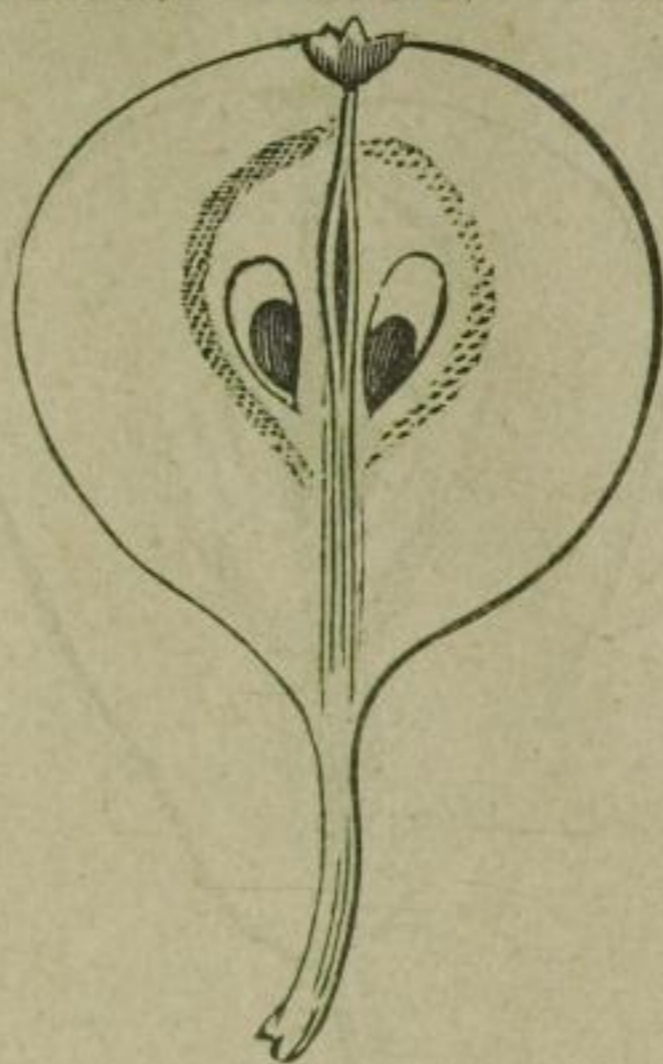
Reife und Nutzung: Ende Juli bis Anfang August. Vorzügliche Tafel- und Marktfrucht.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst stark, bildet gute Pyramide mit abstehenden, hängenden Zweigen, trägt reichlich und verlangt nicht zu trockenen, guten Boden und warme Lage.

gebräunten Holzkörper und teilweis dunklen Kambiumring, so daß man auf eine vorangegangene Frostbeschädigung des alten Holzes mit Sicherheit schließen konnte, zumal der Winter thatsächlich viele Bäume teilweise oder ganz getötet hatte.

5. Rettigbirne.

IIIH. No. 17, L'sDP. No. 92, D'sOK. No. 5.



Rettigbirne.

Gewürzbirne, II. 1b. *++.

Heimat: Von Düben bei Leipzig stammend, ist sie bereits vielfach verbreitet und eine sehr gesuchte Marktfrucht.

Synonyme: Leipziger Rettigbirne. Koldiger Rettigbirne. Ritterbirne.

Gestalt: Kleine, kugelförmige, fast rundliche, ca. 45–50 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte, und nimmt die Frucht nach dem Stiele zu mit kurzer, sanfter Einbiegung, nach dem Stiele zu aber mehr eiförmig ab.

Kelch: Offen, stark, stumpfblättrig, aufrecht; Kelcheinsenkung flach, ziemlich weit, mitunter von einigen schwachen Falten umgeben.

Stiel: Stark, holzig, oft auch etwas fleischig, lang, bräunlich-grün, schwach vertieft, oder in die Frucht übergehend, mitunter auch durch fleischige Anschwellung zur Seite gedrückt.

Schale: Grünlich-hellgelb, oder gelblich-grün, später, dann meist überreif, hellgelb mit

etwas Rost um Kelch und Stiel, und mit zahlreichen, anfangs dunkelgrün umringelten hellbräunlichen Punkten.

Fleisch: Gelbweiß, feinkörnig, saftreich, butterhaft, von gewürzhaftem, etwas bergamottartigem Geschmacke.

Kernhaus: Ist durch feine Körnchen gebildet, die wie ein grünlicher Strich erscheinen. Es ist hohlachsig, mit geräumigen Kammern, worin meist viel starke, wenig spitze Kerne enthalten sind.

Reife und Nutzung: Ende August bis Mitte September. Muß rechtzeitig, noch grün gepflückt und bald verbraucht werden. Marktfrucht ersten Ranges.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst lebhaft, bildet breite, pyramidale Krone, ist bald und sehr reich tragbar, gedeiht in jedem Boden, kommt noch in rauhen Lagen gut fort und eignet sich auch für Bepflanzung der Straßen.

In dem vorliegenden Falle erwies sich jedoch diese Vermutung als unrichtig; denn die mikroskopische Untersuchung des gesund gebliebenen Zweigtheils zeigte keine solche Beschädigung, daß man dieselbe hätte für eine schlechte Ernährung der einzelnen Seitenzweige verantwortlich machen können. Es blieb mithin zur Erklärung der Gelbblaugigkeit nur der zweite Punkt, nämlich das vorzeitige Erscheinen der Seitentriebe übrig. Während der Baum mit seinen übrigen Trieben noch in der Sommerruhe sich befand und diese noch wochenlang das alltäglich von den Blättern beschaffte Reservematerial zur eigenen Kräftigung speichern konnten, war in den Versuchszweigen durch das Abfrieren der Spitzen eine derartige Hemmung eingetreten, daß die obersten Seitenknospen, welche unter gewöhnlichen Verhältnissen im laufenden Jahre gar nicht ausgetrieben hätten, nun als Ersatz der Gipfelknospe sich zu Trieben verlängern mußten.

Bevor ein Zweig sich selbst erhalten kann, muß er über einen ausgebildeten Blattapparat verfügen können; so lange ein solcher fehlt, ist er zum größten Teil auf das Reservematerial des Mutter-

6. Gute Graue.

III. No. 18, L'sDP. No. 25, D'sOK. No. 6.



Gute Graue.

Rouffelette, III. 3a. **††!

Heimat: Aus Frankreich stammend, ist sie auch in Deutschland sehr verbreitet und wurde schon 1851 von der Versammlung deutscher Pomologen in Gotha zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Synonyme: Graue Sommerbutterbirne. Erzherzog Karl. Beurré gris. Schöne Gabriele. Eisenbard u. s. w.

Gestalt: Mittelgroß, 50—60 mm breit und 60—70 mm hoch, kreisel-eiförmig, auch bauchig-birnförmig.

Kelch: Groß und offen; Blättchen breit und lang zugespitzt, zurückgeschlagen, etwas wollig. Kelcheinbuchtung schwach, mitunter mit schwachen Falten umgeben.

Stiel: Stark, holzig, mehr lang, braun, oft schief sitzend, auch wie eingesteckt, schwach vertieft, auch mitunter fleischig an der Frucht.

Schale: Grün, später gelbgrün, ziemlich dick, auf der Sonnenseite bisweilen schwach ge-

rötet, aber meist vollständig zimmetfarbig grau berostet. Die rauhe Oberfläche ist charakteristisch mit weißgrauen Punkten besetzt.

Fleisch: Weiß, schmelzend, saftvoll, von eigentümlichem, gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: Hohlachsig, mit kleinen Fächern, rundlich-ovale, lang zugespitzte, oft unvollkommene Samen enthaltend.

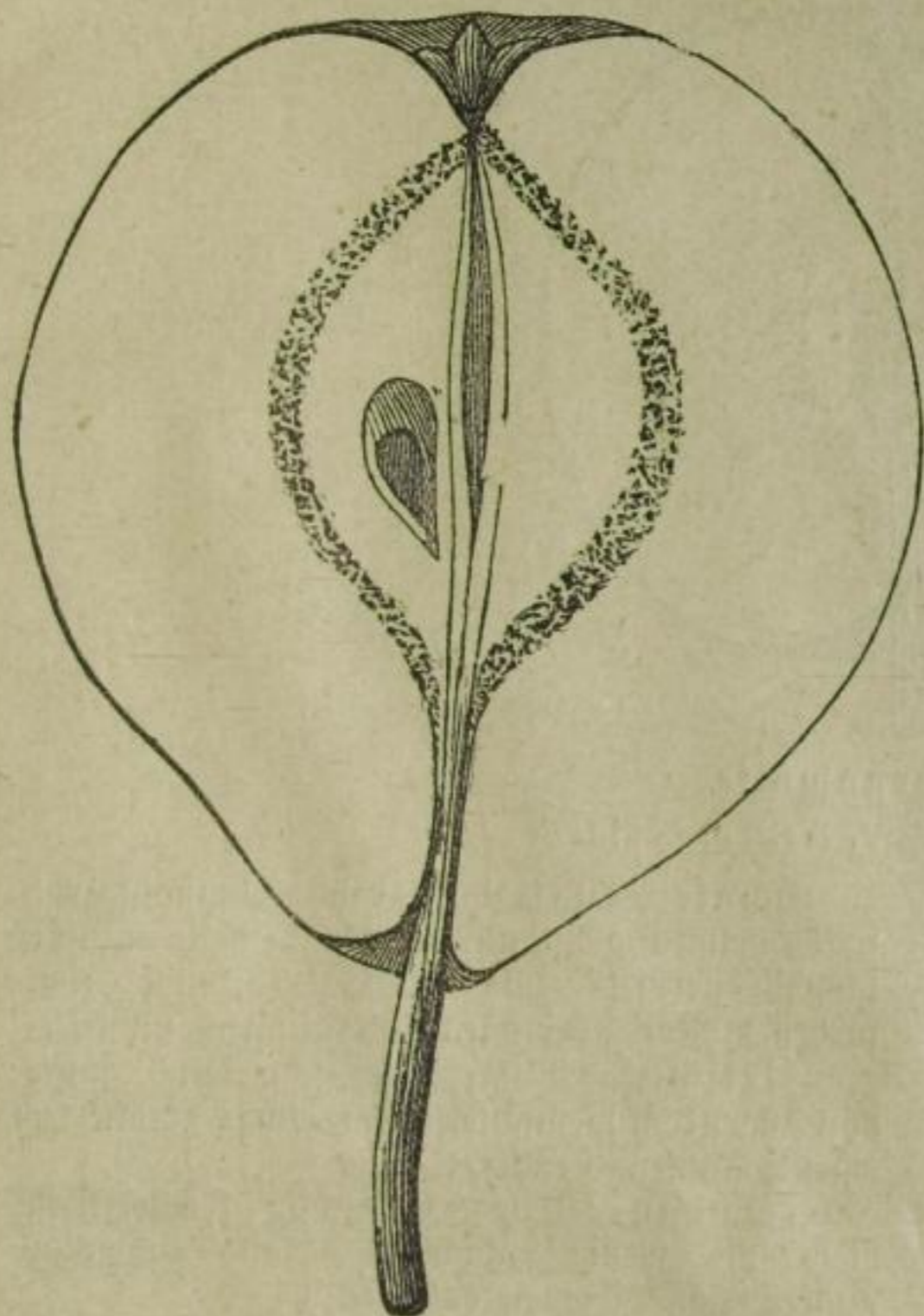
Reife und Nutzung: Als ausgezeichnete Sommerbirne für Tafel und Wirtschaft gleich gut. Ende August bis Anfang September reifend, hält sie sich, nach und nach gepflückt, 3—4 Wochen.

Eigenschaften des Baumes: Kräftiger Wuchs, große starke Bäume mit pyramidenförmiger Krone bildend, denkbar ungemein reich tragend, in jedem Boden gedeihend, ist die Anpflanzung selbst in rauher Lage der wenig empfindlichen Blüte wegen zu empfehlen.

zweiges angewiesen. Wenn viel Reservestoffe vorhanden und rechtzeitig in Lösung übergehen, sehen wir die Triebe außerordentlich schnell und kräftig sich entwickeln (normaler Laubausbruch im Frühjahr); das Gegenteil tritt ein bei schwacher Zuleitung. Der gesund gebliebene Teil der erfrorenen Zweige ist eigentlich noch lange nicht fertig zum Austreiben seiner Augen gewesen. Er enthielt zwar schon Stärke in Rinde und Mark, aber der Holzkörper, der sonst in seinen Markstrahlzellen auch voll Stärke liegt, war nur sehr spärlich damit versehen und in der Rinde zeigten sich reichlich große Zuckertropfen. Daß

7. Ruhfuß.

IIIH. No. 105, L'sDP. No. 35, II, D'sOK. No. 7.



Ruhfuß.

Rundliche Kochbirne, II. 1 (3) a (c). ††!

Heimat: Sie stammt aus Hannover, ist besonders in der Umgegend von Hildesheim und Göttingen vielfach angepflanzt, aber auch in Hessen und in der Uckermark als Pfundbirne bekannt. In der 2. Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 wurde sie zum allgemeinen Anbau empfohlen.

Synonyme: Uckermärker Pfundbirne, Westfälische Glockenbirne, Weddelbirne, Bunkertien (Hildesheim).

Gestalt: Große, etwa 70 mm breite, 75 mm hohe, zur dickbauchigen Kreiselform neigende Frucht, durch vordringende Beulen oft etwas unförmig. Der Bauch sitzt fast in der Mitte, seltener etwas mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich flachrund wölbt, oft auch stumpf nach dem Kelche etwas zuspitzt, nach dem Stiele, oft erst ziemlich weit hinauf, rasche Einbiegungen und dicke, kurze, etwas abgestumpfte Spitze.

Kelch: Offen, meist fehlerhaft, aufliegend, in enger, nicht tiefer Senkung, aus der breite, einzeln und stellenweise stark vordringende Beulen sich über die Frucht hinziehen und die Beulen ungleich machen.

Stiel: Stark, holzig, wie eingesteckt, oder flach vertieft zwischen Beulen, oft auch seitwärts gedrückt.

Schale: Glatt, mattgrün, in der rechten Zeitigung grüngelb, in der überreife gelb. Recht besonnte Früchte haben unansehnliche braunrote, etwas streifige, später freundlicher werdende Backen, meist fehlt alle Röte. Punkte zahlreich, in der Röte weißgrau. Rostanflüge ziemlich häufig, bilden um den Kelch meist etwas Überzug.

Fleisch: Mattweiß, nur scheinbar etwas körnig, ziemlich fein, mäßig saftreich, mürbe, in der überreife mehlig, von einem etwas fein zimtartig gewürzten und wenig Säure zeigenden Zuckergeschmack.

Kernhaus: Hohlschig; Fächer eng, lang zugespitzte, dunkelbraune, meist unvollkommene Samen enthaltend.

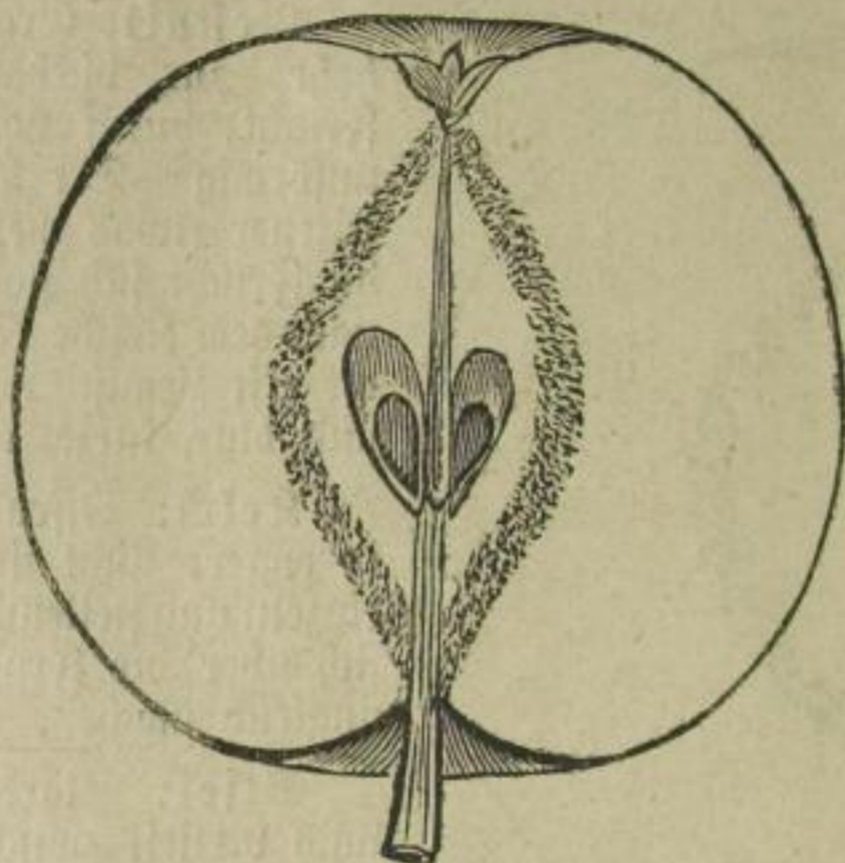
Reife und Nutzung: Eine vorzügliche Wirtschaftsbirne und nach Oberdieck eine der besten Sorten zum Dörren und zum Kochen, wobei sie sich rötet, auch zu Birnensyrup geeignet; sie reift Mitte September und hält sich 4 Wochen.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst kräftig und wird eichengroß und hochkronig, als Feld- und Straßenbaum auch für kalte Lagen geeignet; trägt fast jährlich recht reich.

ein solcher unfertiger Zweig eine nur schwächliche Ernährung seiner Seitensprossen wird unterhalten können, läßt sich voraussehen und die Entwicklung entsprach der Voraussetzung insofern, als die Blätter der jungen Triebe inhaltsärmer waren und blieben. Die den grünen Farbstoff bergenden Chlorophyllträger waren in den Blattzellen wohl vorhanden, aber sie erschienen nur selten ergrünt und ohne jeglichen Stärkeeinschluß. Es erinnert dieser Befund schon sehr an den Albinismus (die Weißfleckigkeit) der Blätter, bei denen sich der Mangel an Inhalt derart steigern kann, daß die sonst mit Chlorophyllkörpern vollgepfropften Blattzellen nur eine leichte Wolke körnigen Protoplasmas als Inhalt aufweisen. Bei so geringer Konzentration des Zellinhalts ist es daher nicht überraschend, daß derartige weißbunte Zweige zarter sind. Die Stecklinge wachsen schlechter, die Blätter verbrennen leichter und leiden schneller von anderen Störungen. So war es auch bei den gelben Trieben der Versuchszweige am Birnenstamm; die gelben zarten Blätter waren teilweise vom Rande her dürr und braun.

8. Rote Bergamotte.

IIIH. No. 37. L'sDP. No. 2, II, D'sOK No. 8.



Rote Bergamotte.

Bergamotte, V. 3 (2) c. *††!

Heimat: über ihre Entstehung ist Bestimmtes nicht bekannt; wahrscheinlich ist sie eine alte, französische Frucht. In Deutschland ist sie allgemein als Herbstbergamotte verbreitet und ist nach Oberdieck ohne Zweifel die Autumn-Bergamotte der Engländer. Die 7. Versammlung deutscher Pomologen in Trier nahm sie unter die 50 zur Anpflanzung zu empfehlenden Sorten auf.

Synonyme: Zwiebelbirne. Käsbbergamotte. Berg. Nonpareille. Winterbergamotte.

Gestalt: MittelföÙe, etwa 70 mm breite, 55 mm hohe, plattrunde, etwas veränderliche Frucht. Bauch nur wenig mehr nach dem Stiel.

Kelch: Offen oder halboffen; Blättchen klein, hart, aufrecht oder zurückgeschlagen, in geräumiger, tiefer, meist ebener Senkung.

Stiel: Kurz, dick, oft fleischig, in tiefer Höhle, mit einigen deutlichen flachen Beulen umgeben.

Schale: Etwas dick, rauh, schmutzig-grün, später gelblich-grün, auf der Sonnenseite mitunter schwach gerötet, zum großen Teil mit zimt-farbenem Rost überzogen und rostfarbig punktiert.

Fleisch: Weißlich, weich, schmelzend, saftig, von angenehm weinsäuerlichem, etwas muskiertem eigentümlichen Geschmack.

Kernhaus: Etwas hohlachsig, Fächer klein, viele oft wenig entwickelte, lang zugespitzte dunkelbraune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Vorzügliche Frucht für die Wirtschaft und für den Markt; vorzüglich auch zum Dörren und zum Einmachen mit Zucker und Essig; aus feuchtem Boden auch noch gute Tafelfrucht.

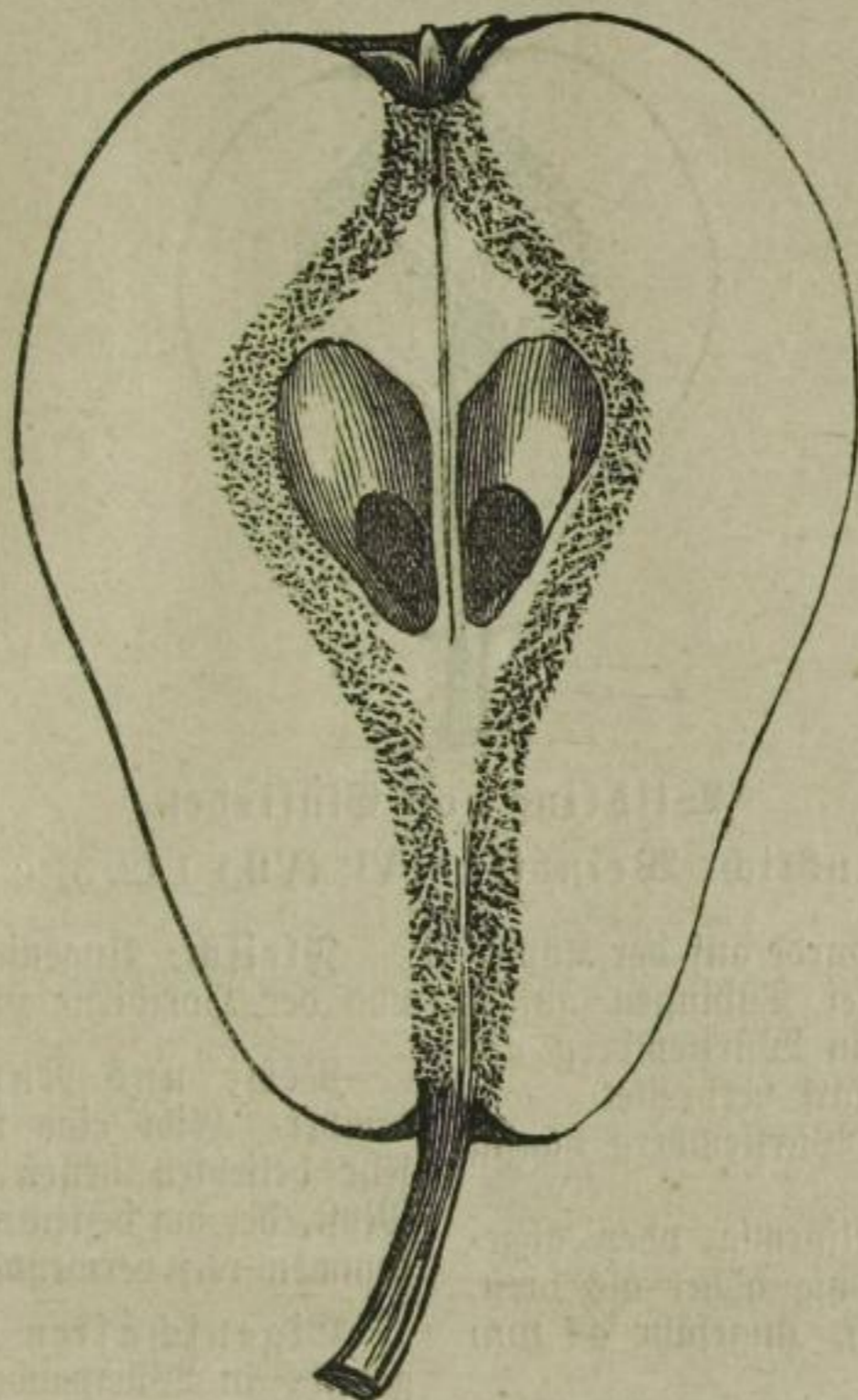
Eigenschaften des Baumes: Er wächst sehr kräftig, bildet starke ansehnliche Bäume mit schönen pyramidalen Kronen, ist sehr tragbar und dauerhaft und auf den Boden gar nicht empfindlich, wenn er nur nicht zu trocken ist. Gedeiht auf Quitte nicht und empfiehlt sich in nicht zu rauhen Lagen noch als Straßenbaum.

Es fragt sich nur noch, woher es kam, daß die Triebe nicht nachgedunkelt sind, da doch die spätere Augusttriebbildung, welche ebenfalls helllaubig herauskam, allmählich Material genügend zugeführt erhalten hat, um Chlorophyll reichlich zu bilden. Diese Differenz erklärt sich durch den Zeitpunkt der Erscheinung der Triebe, welche im heißen trockenen Juli entstanden sind. Je mehr Licht, Wärme und Trockenheit den Blattkörper trifft, desto schneller verlieren seine Zellen die Fähigkeit, sich zu strecken und desto schneller verdicken sich die Membranen; das Blatt reißt schneller aus, wird aber damit auch sicherlich unwegsamer für gewisse Stoffleitungsprozesse. Diese Umstände sind bei den vorzeitig hervor-gelockten Trieben der Birnen in vollem Maße zur Wirksamkeit gelangt und diese Triebe gleichsam in einem zu frühen Entwicklungsstadium erstarrt; sie haben vor ihrer sommerlichen Erhärtung nicht Zeit genug gehabt, Material entsprechend heranzuziehen, um einen reichlichen Chlorophyllapparat zu bilden und zu unterhalten. Daher auch der nachweisbare Mangel an Stärke.

Nach dieser Auseinandersetzung würde sich also ergeben, daß unter den vielen Ursachen der Gelbblaugigkeit auch die zu nennen wäre, welche in einem unzeitgemäÙen Hervorlocken von

9. Punktierter Sommerdorn.

IIIH. No. 23. L'sDP. No. 47, II, D'sOK. No. 9.



Punktierter Sommerdorn.

Grüne Langbirne, VIII. 1 (3) a. **††.

Heimat: Sie stammt aus Frankreich und war bereits 1628 daselbst bekannt. Viel erhielt sie 1790 aus Mez. In Gotha wurde sie im Jahre 1857 von der Versammlung deutscher Pomologen zur Anpflanzung empfohlen und hat sie sich seitdem über ganz Deutschland, namentlich über Norddeutschland, verbreitet.

Synonyme: Epine d'été.

Gestalt: Mittelgroße, etwa 65 mm breite, 80 mm hohe, länglich-kegelförmige Frucht. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet, am Stiele meist auf einer Seite etwas eingebogen.

Kelch: Offen, Blättchen lang zugespitzt, sternförmig ausgebreitet; Kelcheinsenkung flach.

Stiel: Stark, oft etwas fleischig an der Basis, steht wie eingesteckt oder geht aus Fleischeringeln halb heraus, durch diese zur Seite gebogen.

Schale: Dick, glatt, blaß hellgrün, später hellgelb, mit noch bleibenden grünen Stellen.

Röte fehlt, oder nur auf der Sonnenseite schwach gerötet, mit vielen graubraunen Punkten und um Kelch und Stiel mit Rost besetzt.

Fleisch: Milchweiß, fein schmelzend, von angenehm süßem, muskatellerartigem Geschmack.

Kernhaus: Geschlossen; Fächer groß, mit vielen gut ausgebildeten großen Kernen versehen.

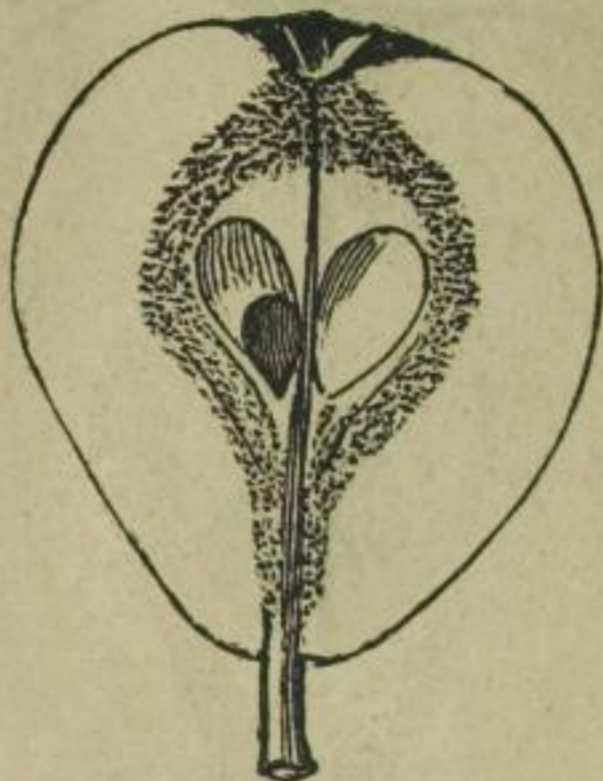
Reife und Nutzung: Eine vorzügliche Tafelfrucht, aber auch zu allen wirtschaftlichen Zwecken zu verwenden. Sie reift im September und hält bis Oktober, ist nicht eigen auf den Pflückepunkt.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst kräftig und groß, gedeiht auch auf Quitte, bildet schöne Pyramiden und trägt gewöhnlich ein Jahr um das andere reich; er gedeiht in jedem Boden, wenn derselbe nur nicht zu trocken ist, ist gegen rauhe Witterung nicht empfindlich und eignet sich auch noch für freie Anpflanzungen.

Trieben während der heißesten Sommerperiode besteht. Die Veranlassung zu einem solchen Verschieben der Triebentwicklung in die heißeste Zeit bei noch ungenügend vorhandenem Reservematerial

10. Wildling von Einsiedel.

III. No. 219. D'sOK. No. 10.



Wildling von Einsiedel.

Rundliche Weinbirne, VI. (VII.) 1 (2, 3) c. ††!

Heimat: Diese Birne wurde auf der königlichen Domäne Einsiedel bei Tübingen aufgefunden, sie ist namentlich in Württemberg als Mostbirne außerordentlich stark verbreitet.

Synonyme: Geht in Württemberg häufig als „Extra-Mostbirne“.

Gestalt: Stumpf kegelförmig oder abgestumpft kugelförmig, nur wenig höher als breit, oft in den Hälften ungleich, ungefähr 44 mm breit und ebenso hoch.

Kelch: Unvollkommen, hornartig, flach, mit einigen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: Sehr kurz, stark holzig, meist etwas seitwärts stehend.

Schale: Schmutzig grün, später weißgelb mit etwas Röte, zimtfarbigem Kost und vielen Punkten.

Fleisch: Ungenießbar, im Geschmack nicht von der Holzbirne zu unterscheiden.

Reife und Nutzung: Oktober und November. Gibt eine reichliche Menge Saft und sehr beliebten hellen, mehrere Jahre haltbaren Most, der am besten wird, wenn die Birne vollkommen reif verwendet wurde.

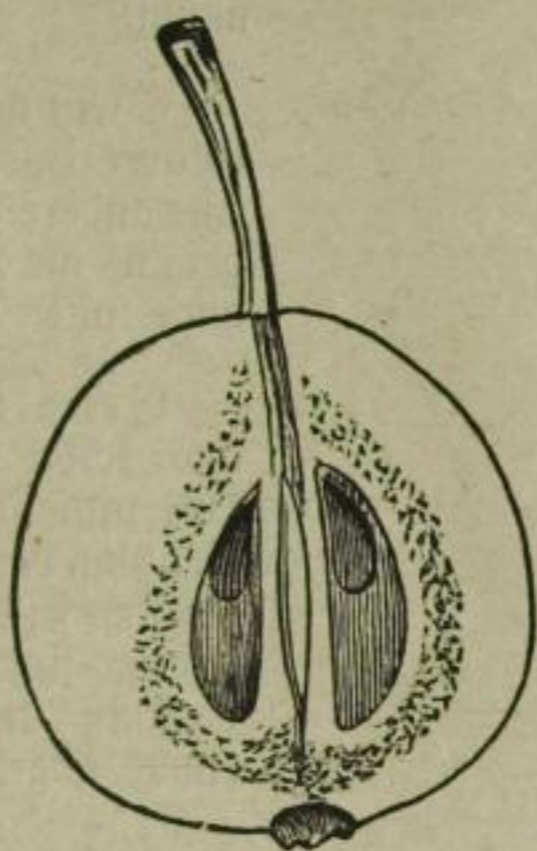
Eigenschaften des Baumes: Derselbe gedeiht in Württemberg überall, selbst in den ungünstigsten Lagen und gibt dort alte hohe und sehr starke Stämme. Die Äste stehen aufrecht und sind mit kurzem Fruchtholz besetzt. Sie bilden aber eine lichte Krone und schließen deshalb den Regen von dem Boden nicht ab, weshalb er in Württemberg namentlich zur Feldpflanzung meist benutzt wird.

wird wiederum sehr mannigfach sein können. Der hier künstlich hervorgerufene Spätfrost, der schnell Ersatztriebe veranlaßt, wird einen seltenen Fall darstellen; viel häufiger dürfte nach meiner Meinung ein zu frühzeitiger und starker Sommerschnitt, unpassendes Pincieren u. dgl. sein, wodurch auch zu früh die Seitenaugen geweckt werden. Als fernere Veranlassung dürfte in manchen Fällen verspätete Pflanzung, sowie ein schadhafter Wurzelapparat genannt werden, wodurch die Entwicklung des Frühjahrstriebes verlangsamt und in die heiße Jahreszeit hineingeschoben wird. Endlich kann auch bei älteren Standbäumen mit ganz gesundem Wurzelapparat der einfache Wassermangel die Gelbblaugigkeit veranlassen, indem das Transportmittel für das Nährmaterial zu spärlich geliefert wird. Aus diesem Umstande erklärt sich dann auch die häufig auftretende Erscheinung, daß einzelne Zweigpartien der Baumkrone grün werden, während andere gelb bleiben und daß Bäume, die in einem Jahre gelbblaugig waren, im folgenden grün werden. Bei der teilweisen Gelbblaugigkeit zeigen sich oft die merklich kräftigeren Zweige grün gefärbt; sie haben (sei es durch bessere Stellung an der Hauptachse, sei es durch frühere Entwicklung) das spärlich vorhandene Nährmaterial vorweg besser ausgenutzt und für die minder gut situierten Triebe weniger zurückgelassen. Für manche der hier erwähnten Fälle dürfte dann eine Bodenlockerung und ein mehrfach nach kürzeren Pausen wiederholter nicht zu konzentrierter Düngguß sich nützlich erweisen.

Erwünscht wäre es, wenn diese Zeilen neue Mitteilungen von Beobachtungen, sowie Meinungsäußerungen aus den Kreisen der Praxis hervorriefen.

11. Weilersche Mostbirne.

D'sOK. No. 11.



Weilersche Mostbirne.

Rundliche Weinbirne, V. 1c ††!

Heimat: Ist eine neuere Einführung und wird von Württemberg aus sehr empfohlen.

Synonyme: Krummbirne (vom krummen Stamm des Mutterbaumes).

Gestalt: Kleine, fast kugelförmige, sehr unansehnliche Mostbirne.

Kelch: Offen, mit hornartig unvollkommenen Blättchen in flacher weiter Kelcheinsenkung.

Stiel: Lang, schwach, oben aufstehend.

Schale: Anfangs düstergrün, später grün-gelb, rostig punktiert und rostspurig.

Fleisch: Weißgelblich, hart, rübenartig, un-gemein zusammenziehend, mit süßem Weigeschmack.

Reife und Nutzung: November bis Dezember, gibt einen ganz ausgezeichnet guten und edlen Obstwein, welcher mit dem der Champagner-Bratbirne konkurriert.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist von schönstem Wuchs, hat starke düster gerötete Zweige, starkglänzende Blätter, bildet sehr schöne hochgehende Kronen und trägt bald und sehr reich, er gedeiht fast überall, selbst in sehr exponierten Lagen und in gewöhnlichen Böden, ist deshalb nach Lucas' „Auswahl wertvoller Obstsorten“ ein Feld- und Straßenbaum von erster Qualität, für die rauhesten Lagen geeignet.

Krankheiten der Birnen.

Wie bei den Äpfeln, so gibt es auch bei den Birnsorten Pilzarten, welche dieselben befallen und in ihrer Entwicklung beeinträchtigen, oft derart, daß sie infolgedessen ungenießbar werden; es ist dies der Pilz *Fusicladium pyrinum*. Namentlich zeigen sich Winterbirnen und unter diesen solche, die vorher vom Honigtau gelitten haben, am meisten befallen und manchmal ist mehr als ein Drittel der ganzen Frucht vom *Fusicladium* besetzt. Nach Dr. Sorauer tritt das *Fusicladium* auch stark auf den Blättern und einjährigen Zweigen des Birnbaums auf und ruft bei letzteren den Schorf oder Grind hervor. Hier bedeckt anfangs das Periderm die Flecken, dann zerreißt dieses über ihnen und dieselben treten hervor. Die Spitzen der Triebe, die bisweilen zu zwei Dritteln mit den Krusten überzogen sind, sterben ab, und die Knospen vertrocknen. Die befallenen Blätter fallen zeitiger ab, zeigen sich aber oft auch verkümmert. Die Krankheit wird leicht durch Pfropfreiser verbreitet.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß durch Beimischung von altem Kalkschutt oder an der Luft zerfallenem Kalk unter die Erde der Baumscheibe die stark von dieser Pilzart befallenen Früchte in der Folge wieder ganz rein wurden.

12. Bosc's Flaschenbirne.

IIIH. No. 49, L'sDP. No. 75, D'sOK. No. 12.

Gartens, dem bekannten Pomologen Bosc benannt.

Synonyme: In Frankreich nennt man sie Beurré Bosc, während dagegen Calebasse Bosc eine andere Birne ist. Fälschlich kommt sie häufig bei uns als Kaiser Alexander vor, da sie von Diel auch unter diesem Namen verbreitet worden ist.

Gestalt: Flaschenbirnförmig, manche sind auch schön birnförmig, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht. Bauch nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet und wenig abstumpft; nach dem Stiele machen große Früchte häufig nur auf einer Seite eine starke Einbiegung und manche oft eine starke, konische, etwas abgestumpfte Spitze.

Kelch: Kurz gespitzt, offen, in seichter Senkung, aus der flache oder stärkere Erhabenheiten über die Frucht laufen.

Stiel: Holzig, oft lang, meist gebogen, sitzt wenig vertieft, oder geht halb aus der Frucht heraus.

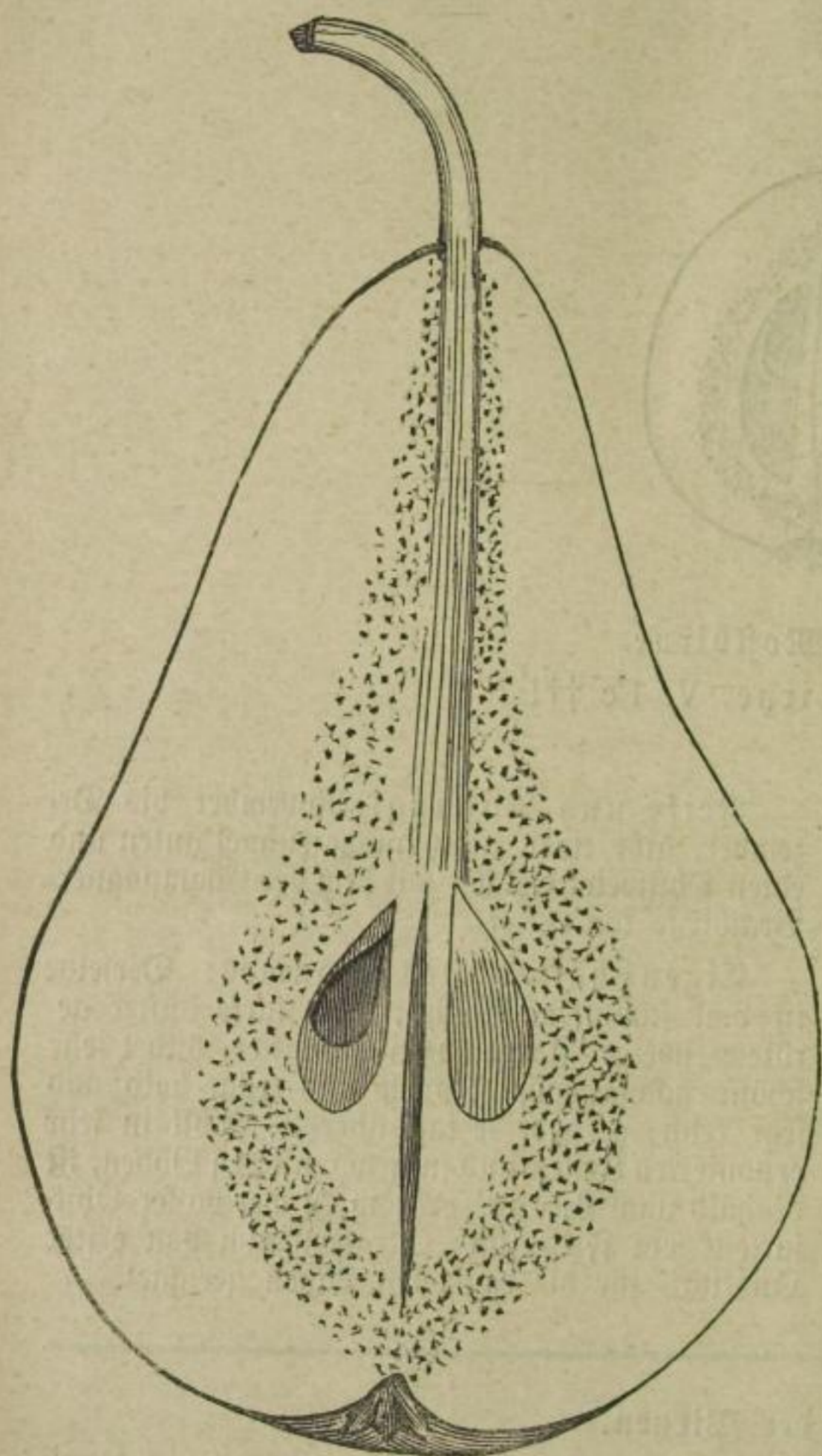
Schale: Sehr fein, hellgrün, später hellgelb, fast ganz zimtfarbig berostet; Rote fehlt; Punkte sind sehr zahlreich und brauner als der Überzug von Rost.

Fleisch: Gelblich weiß, butterhaft, saftreich, sehr süß, von fein gewürztem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: Hohlschig; Kammern geräumig, groß, lange, zugespitzte, schwarzbraune Kerne enthaltend.

Reife und Nutzung: Mitte Oktober bis Ende November. Vorzügliche Tafelbirne, die bereits von der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha zur Anpflanzung empfohlen wurde. Ist aber auch für den Haushalt zum Schmoren und Kochen vorzüglich und eine der besten Birnen zum Dörren. Die Frucht darf nicht zu spät, etwa vom 15. bis 25. September, gebrochen werden, weil sie andernfalls nicht sehr schmelzend wird.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst lebhaft, bildet eine schöne Pyramide, gedeiht auf Wildling wie auf Quitte und gibt, auf schwach wüchsige Wildlinge veredelt, sehr schöne und tragbare Pyramiden. Die Frucht hängt fest im Sturme.



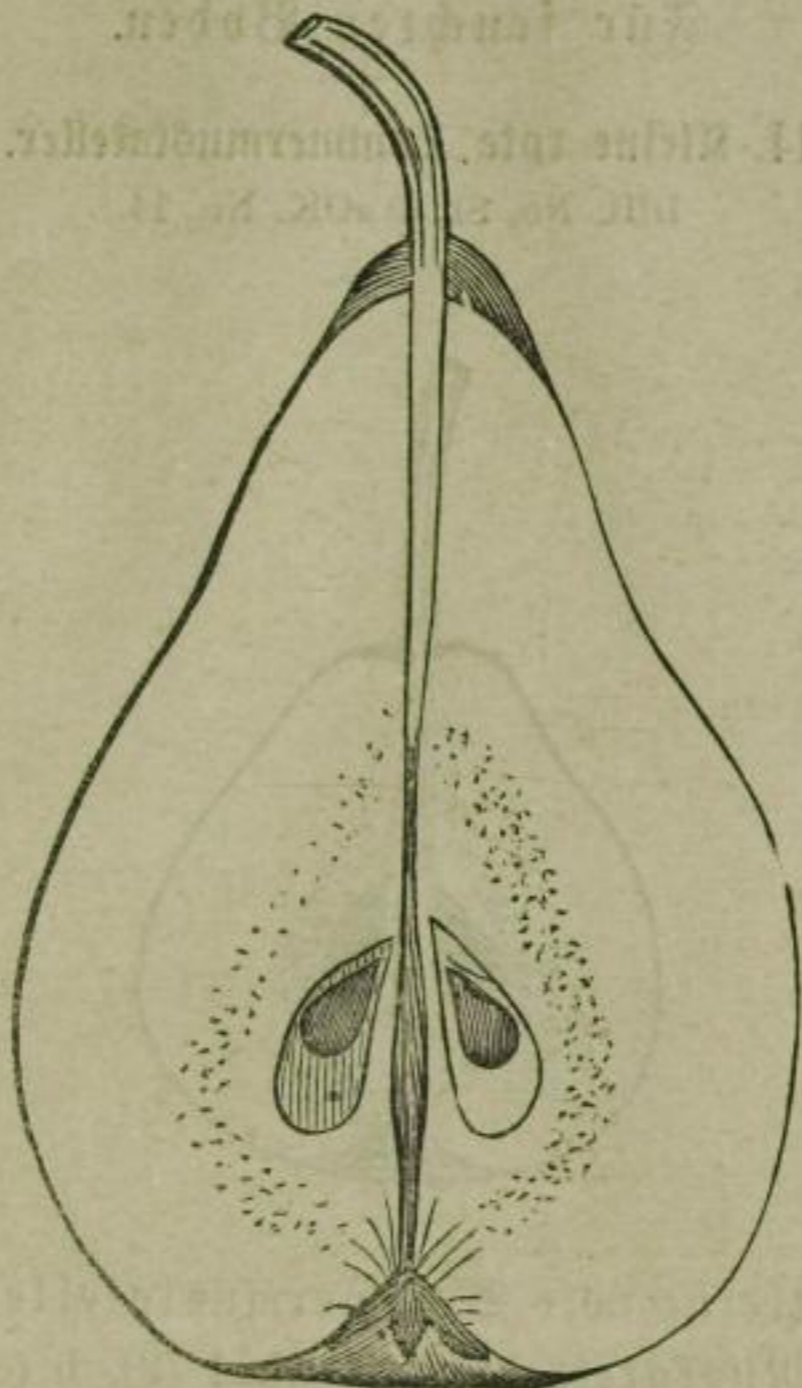
Bosc's Flaschenbirne.

Flaschenbirne, VIII. 3c (b). ** †!

Heimat: Der Mutterstamm dieser vorzüglichen Tafel Frucht befindet sich in dem Flecken Apremont (Haut Saône); Mediot, directeur de la pépinière départementale de Rhône, schickte dem Jardin des Plantes zu Paris Propfreiser, welche 1835 die ersten Früchte brachten; sie wurde nach dem ehemaligen Direktor dieses

13. Queenbirne.

IIIH. No. 528, L'sDP. No. 43, D'sOK. No. 13.



Queenbirne.

Längliche Kochbirne, XII. 1a. ††!

Heimat: Über ihren Ursprung ist nichts Genaues bekannt; ist im Hannoverschen und in Braunschweig eine geschätzte Frucht und soll nach Oberdieck queen (weich) bedeuten. Sie wurde in Trier im Jahre 1874 in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Synonyme: Fehlen.

Gestalt: Kleine, etwa 50 mm breite und 80 mm hohe, birnförmige Frucht. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht abrundet oder stumpf zuspitzt; nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen und schöne, fast in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: Offen, liegt sternförmig auf, sitzt flach vertieft oder oben auf.

Stiel: Mäßig lang, holzig, selten merklich zur Seite gebogen, an der Basis etwas fleischig, geht aus der Fruchtspitze fast heraus.

Schale: Glatt, hellgrün, später matt zitronengelb, selten mit schwachem Anflug von Röte. Punkte äußerst zahlreich, fein. Rostanflüge und Figuren finden sich.

Fleisch: Mattgelblich, mäßig saftreich, fein, von schwachem zimmtartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: Hohlachsig; Fächer schwarzbraune, lang zugespitzte, oft wenig entwickelte Samen enthaltend; von wenigen Granulationen umgeben.

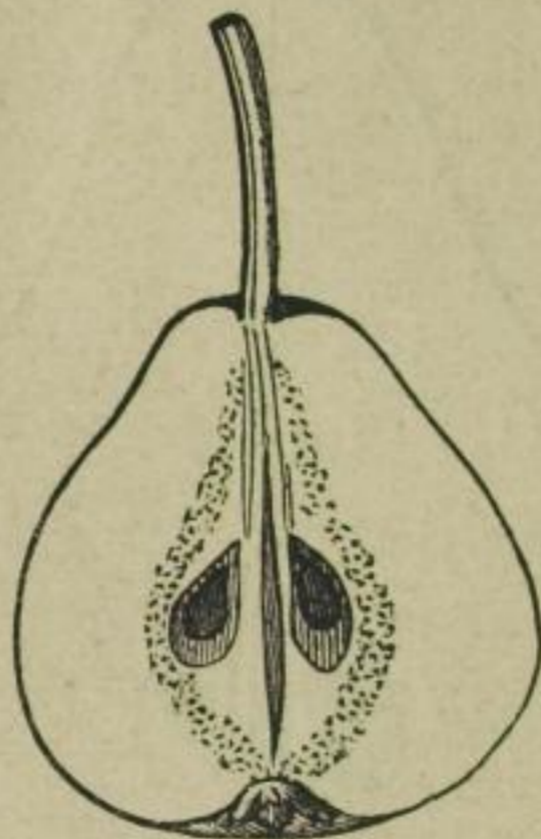
Reife und Nutzung: Sie zählt zu den besten Winterkochbirnen; im November ist sie für die Küche verwendbar und hält den ganzen Winter hindurch.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst kräftig, wird ziemlich groß, ist sehr fruchtbar und bildet gute Kronen, eignet sich zur Bepflanzung der Straßen in rauhen Lagen, gedeiht aber besser in feuchtem wie in trockenem Boden.

Für feuchten Boden.

14. Kleine rote Sommermuskateller.

Ill. No. 81, D'sOK. No. 14.



Kleine rote Sommermuskateller.
Muskatellerbirne, III. 1 (2). b (c).

Heimat: Die erhielt sie aus der Pariser Karthause und beschrieb sie als Aurate, kleine rote Sommermuskateller, weil er das französische l'Aurate, unter welchem Namen er sie empfing, nicht mit Goldbirne übersetzt haben wollte, indem es mehr von Aurora abstamme. Sie ist besonders in der Rheingegend um Mainz und Koblenz viel angebaut.

Synonyme: l'Aurate Poire-d'or d'été. Goldbirne, Frühe Muskateller in Süddeutschland; Muskat de Nancy.

Gestalt: Abgestumpft, kugelförmig, nach dem Stiele zu meist etwas birnförmig, mit abgestumpfter, oft sehr kurzer Spitze, 33 mm breit und ebenso hoch, oder nur ein wenig höher.

Kelch: Groß, weit offen, sternförmig, in schüsselförmiger, ziemlich tiefer Einsenkung.

Stiel: Gelbgrün, kaum 24 mm lang, ziemlich stark, oben in Fleischringeln oder neben einem Höcker schwach vertieft.

Schale: Glatt, blaß-hellgrün, später hellzitronengelb, an der Sonnenseite mit lichter,

etwas erdarter Rote leicht verwaschen, oft nur wenig sichtbar und besonders im Rot fein punktiert.

Fleisch: Gelblich-weiß, abknackend und rauschend, geruchvoll, auflöslich und von angenehmem süßen Muskateller-Geschmack.

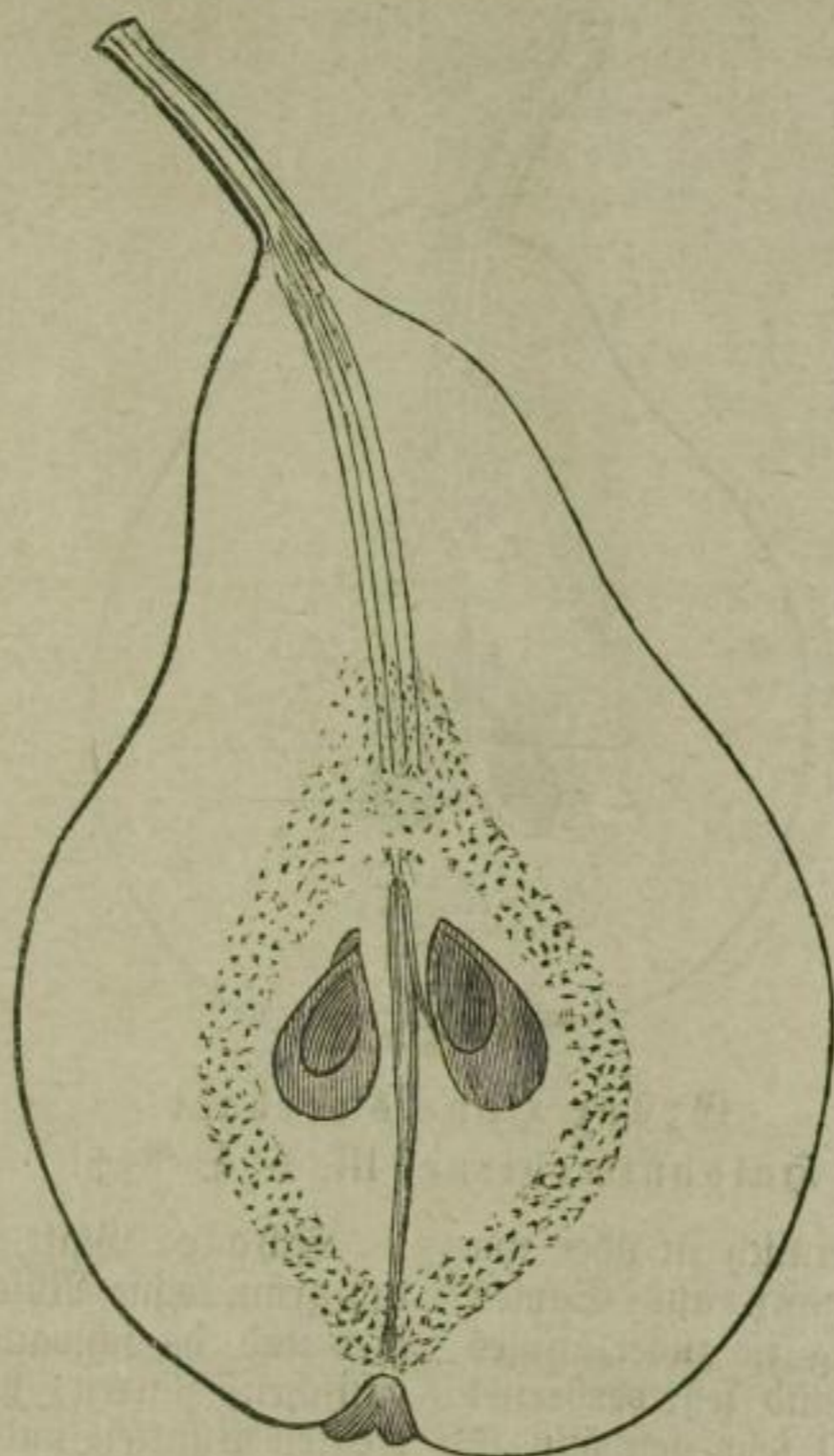
Kernhaus: Schwach, hohlförmig, Kammern klein und muschelförmig, mit selbst noch in der Überreife nur halb oder ganz weißen Kernen. Die Kerne um das Kernhaus sind klein und wenig bemerkbar.

Reife und Nutzung: Die Birne reift Ende Juli, Anfang August und ist, etwas früher gebrochen, 14 Tage haltbar. Sie empfiehlt sich besonders ihrer Frühreife und der großen Tragbarkeit des Baumes wegen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst anfangs sehr lebhaft, wird stark und hoch und trägt bald und reich, später muß der Baum zeitweilig verjüngt werden, er erfordert aber feuchten warmen Boden, da sonst die Frucht schlecht wird.

15. Windsorbirne.

IIIH. No. 95, D'sOK. No. 15.



Windsorbirne.

Schmalzbirne, IV. 1 (2). c. *††.

Heimat: Gehört zu den alten, weitverbreiteten Früchten, stammt ohne Zweifel aus England und ist durch die Boothsche Baumschule nach Deutschland gekommen.

Synonyme: Summa Bell, Louise Madame (of some), Hallemine bonne, de Madame, Belle d'été und Konge.

Gestalt: Birnförmig, 65—67 mm breit und 90—95 mm hoch. Bauch beträchtlich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich allmählich so zurundet, daß sie meist nicht aufstehen kann, zumal fast immer die eine Seite höher ist als die andere. Nach dem Stiele schlanke Einbiegungen, auf der einen Seite meist stärker, als auf der andern und schöne, lange, sehr wenig abgestumpfte oder halb in dem Stiele auslaufende Kegelspitze.

Kelch: Hartschalig, offen, sitzt in flacher Senkung, in der einige flache Beulen sich erheben und sich oft flach bis zum Bauch hinziehen.

Stiel: Stark, 25 mm lang, fast immer sanft gekrümmt, geht aus der Frucht heraus.

Schale: Vom Baum grasgrün, in der Zeitigung gelbgrün; stark besonnte Früchte zeigen

öfters Spuren von bräunlicher Röte. Punkte zahlreich, doch fein, grünlich umringelt.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein, wenn die Frucht früh genug gebrochen ist, halbschmelzend, oft wirklich schmelzend, ist nur um das Kernhaus herum etwas körnig und von angenehmem, etwas weinartigem, gezuckertem Geschmacke.

Kernhaus: Hat schmale, hohle Achse, die nicht großen Kammern enthalten wenige vollkommene Kerne.

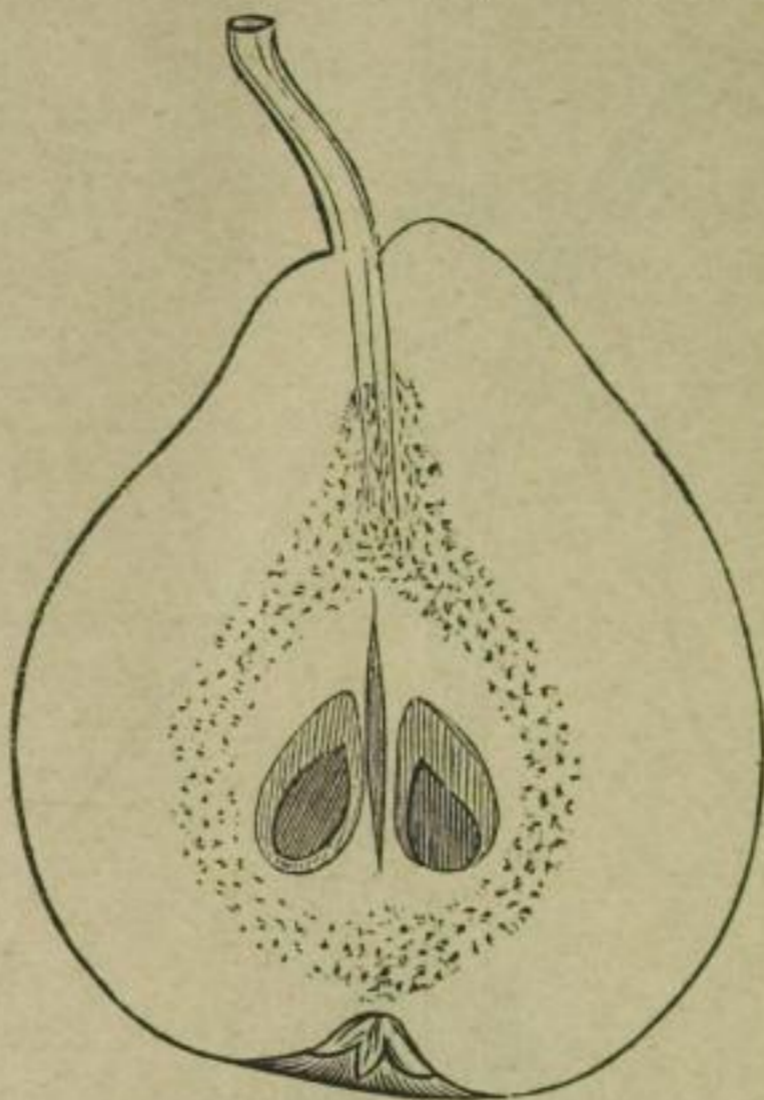
Reife und Nutzung: Reift in warmen Jahren gegen Ende August, oft erst Anfang September, für die Tafel gut, doch brauchbarer für den Haushalt. Hält sich nicht über 14 Tage.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum ist sehr starktriebig und kennzeichnet sich durch außerordentlich starkes Holz und große dunkelgrüne Blätter; er eignet sich am besten als Hochstamm für Hausgärten und Feld, aber auch als Spalier in westlicher Lage, bald und reichtragend.

Schnitt: Mittelstark; man wende bei Spalieren Einschnitte über den Augen an, die nicht austreiben, um sie dazu zu veranlassen.

16. Grüne Hoyerſwerdaer.

III. No. 6, L'sDP. No. 85, D'sOK. No. 16.



Grüne Hoyerſwerdaer.

Halbutterbirne, III. 1. c. **††!

Heimat: Wurde wahrscheinlich in oder um Hoyerſwerda in der Niederlauſitz aus Samen gezogen, über ihre Entſtehung iſt zuverlässiges nicht bekannt. Iſt in Deutschland ſehr verbreitet und wird als Wirtſchaftsfrucht ſehr geſchätzt.

Synonyme: Grüne Hoyerſwerdaer Zuckerbirne, Souveraine d'été, Benadine (ein Paſtor Benade in Hoyerſwerda ſoll ſie zuerſt gehabt haben).

Geſtalt: Kleine eirunde oder eirund kegelförmige, etwa 55 mm breite und 60 mm hohe Frucht. Der Bauch ſitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht ſich kugelförmig abrundet; nach dem Stiele zu nimmt ſie mit mehr oder weniger Einbiegungen ab und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: Klein, oft fehlend, offen, in enger und ſchwacher, auf einer Seite oft niedrigerer Einſenkung.

Stiel: Lang, dünn, braun, obenauf wie eingesteckt, in der Regel von einer Fleiſchwulſt ſeitwärts gedrückt.

Schale: Glatt, fein, grasgrün, ſpäter gelblich-grün, ohne Röte, auf der Sonnenseite nur hier und da ſchwach orangeſchwarz, mit charakteriſtiſchen, ſtarken, hellbraunen, dunkelgrün umkreiſten Punkten und meiſt etwas Roſt um Kelch und Stiel.

Fleiſch: Gelblich-weiß, unter der Schale mitunter grünlich, ſaftreich, ſchmelzend, von ſüßweinigem, angenehm gewürztem Geſchmacke.

Kernhaus: Schwach, hohlachſig, meiſt gut entwickelte Kerne enthaltend, Granulationen wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende Auguſt bis Anfang September. Frucht iſt acht Tage vor der Reife zu brechen. Für die Tafel brauchbar, ebenſo auch für die Wirtſchaft, deſhalb eine gute Marktfrucht.

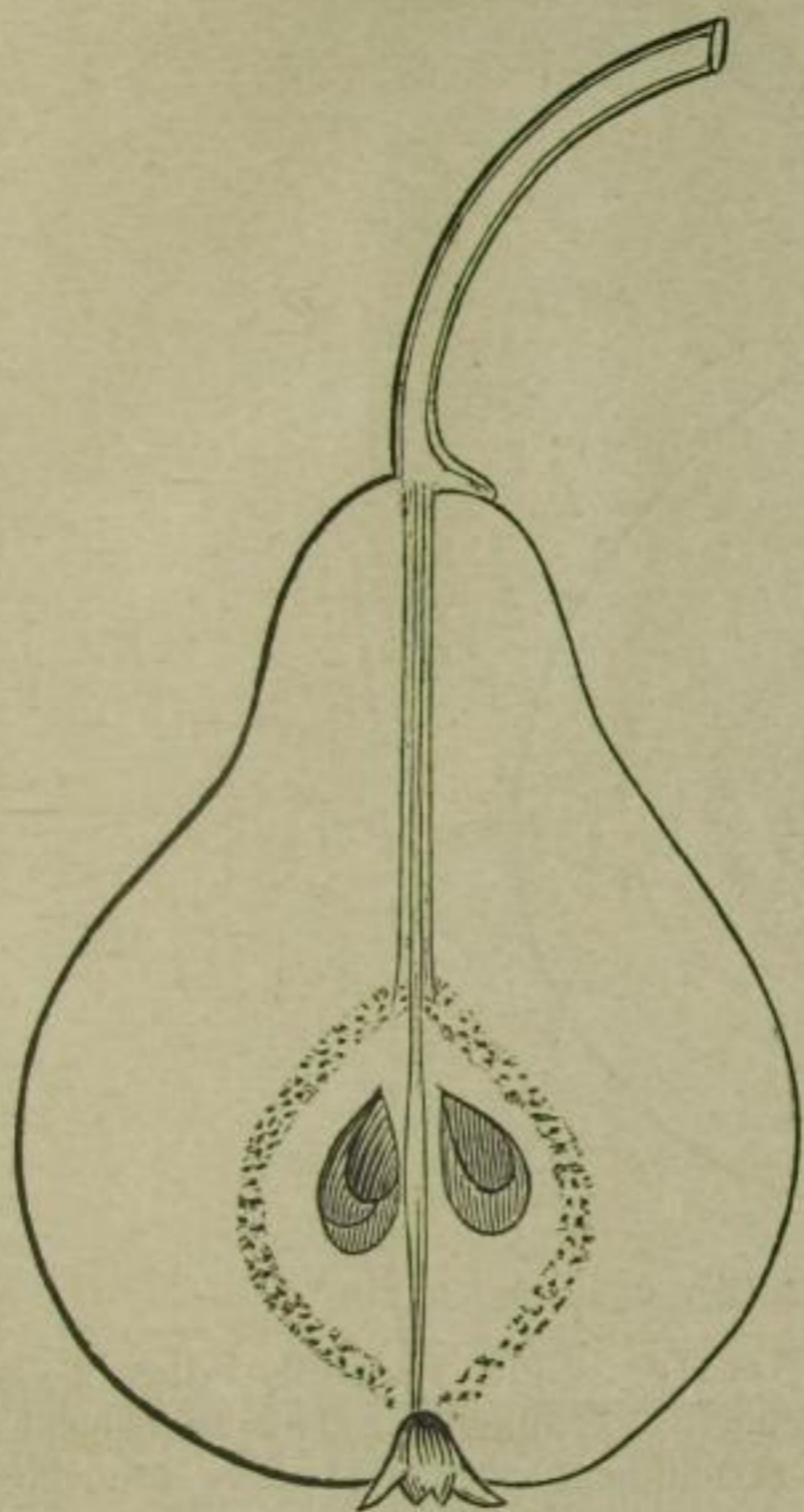
Eigenſchaften des Baumes: Er wächst kräftig, iſt geſund, abwechſelnd fruchtbarer Baum, geht mit ſeinen Zweigen hoch in die Luft, kann deſhalb auch als Straßenbaum für rauhere Lagen empfohlen werden.

Krankheiten der Birnen.

Die Fleckenkrankheit. Durch den Pilz *Sphaerella sentina* Fuck. wird nach Dr. P. Sorauer „Die Obſtbaumkrankheiten“ die gedachte Krankheit hervorgerufen und iſt ein läſtiger Paraſit auf den Birnenblättern. Hier zeigt er ſich als die Urſache kreisrunder, dürerer, bisweilen rot umrandeter Flecken auf den grünen Blättern. Auf dieſen dürren Flecken entſteht zunächſt eine Spermogonienform, die als *Septoria nigerrima* Fuck. bekannt iſt. Aus ſchwarzen eingesenkten Kapſeln treten in dunklen Ranken die fadenförmigen, gekrümmten, beiderſeits ſtumpfen, durchſcheinenden Spermarien. Die Scheidewände in dieſen leicht keimenden Knospen ſind häufig erſt bei der Keimung recht deutlich, wo

17. Römische Schmalzbirne.

IIIH. No. 16, L'sDP. No. 93, D'sOK. No. 17.



Schmalzbirne, IV (III). 2a. **††!

Heimat: Über ihre Entstehung ist zuverlässiges nicht bekannt; Dieb erhielt sie aus Harlem als Sueré Romain, allein sie wird sicher schon früher unter anderem Namen in Deutschland angepflanzt gewesen sein; ist jetzt sehr verbreitet.

Synonyme: Paradenbirne, Große Sommer-Prinzenbirne, Fürstliche Tafelbirne, Franzmadame, Melanchthonbirne, Beurré romain.

Gestalt: Birnförmig, mittelgroß, vom Hochstamme etwa 54 mm breit und 73 mm lang. Bauch mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich zurundet und nur wenig abstumpft; nach dem Stiele schöne Einbiegungen und kegelförmige, wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: Weit offen, liegt sternförmig auf, sitzt fast unvertieft in ebener Senkung.

Stiel: Lang, holzig, mitunter etwas fleischig, sitzt oben auf oder geht halb aus der Frucht heraus.

Schale: Glatt, hellgrün, später gelb. Sonnenseite mit flammenartigem, nicht eigentlich gestreiftem, bräunlichem Rot angelaufen, wird auch oft so stark, daß die Frucht prangend schön rot aussieht, während stark beschattete Früchte oft ohne alle Röte sind. Punkte zahlreich, fein braun, in der Röte gelb, um Kelch und Stiel findet sich oft etwas Rost.

Fleisch: Weiß, saftvoll, beim Genusse rauschend, oft abknackend, von erhabenem, süßweinigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Schwach hohlachsig, kleine, wenig vollkommene Kerne enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende August, Anfang September, hält sich nach und nach gepflückt etwa 3 Wochen, wird mehlig, wenn erst gelb gepflückt. Für Tafel und Wirtschaft gleich wertvoll ist sie als Marktfrucht eine wahre Paradenfrucht. Auch zum Dörren ist sie vorzüglich und liefert nach Dr. Lukas vor der Reife vermostet einen guten Obstwein.

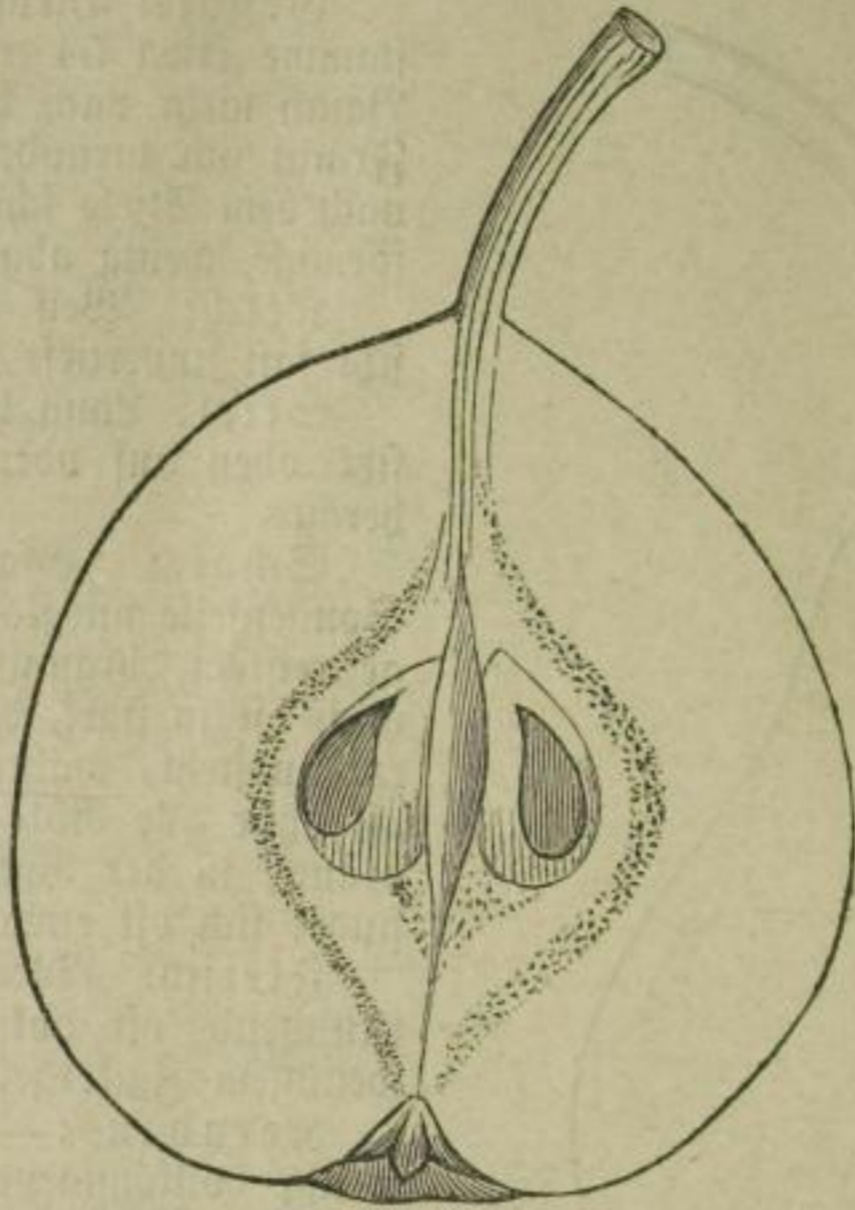
Eigenschaften des Baumes: Er wächst kräftig, bildet eine pyramidale Krone, hat aber den Fehler, daß er in trockenem Boden derart an Grind leidet, daß die jungen Spitzen immer wieder absterben und Blüten sich nicht oder doch nur wenig bilden, auch in nassem, kaltem und zu thonhaltigem Boden wird der Baum leicht krank; in feuchtem Boden dagegen trägt er reich.

sich das Protoplasma manchmal aus dem Endfache in die den Keimschlauch entsendenden mittleren Fächer zurückzieht. Auf dieser Unkenntlichkeit der Scheidewände beruht auch ein wesentlicher Unterschied der auf der Quitte vorkommenden Form Septoria Cydonia. Gegen diesen Pilz wird sich im großen nicht viel vom Baumzüchter thun lassen, gute Pflege und Düngung werden die besten Vorbeugungsmittel sein.

Während Sphaerella sentina ganz besonders gern einzelne Kulturvarietäten der Birnen aufsucht, ist von Dr. Sorauer ein anderer Pilz ähnlicher Art als bedeutender Feind der Birnenwildlinge in den Baumschulen nachgewiesen worden, es ist, der in den letzten Jahren die Sämlinge oft schon zu Anfang August bis auf die Spitzen entblätterte, oder das Laubwerk bräunte, so daß sie wie versengt aussahen. Die Krankheit wird von Dr. Sorauer als „Bräune der Birnenwildlinge“ bezeichnet und heißt der das Übel hervorrufende Pilz Morthiera Mespili D. C.; er zeigt sich in der Regel schon im Frühjahr bald nach Entfaltung der Blätter, indem man an einzelnen Blättern äußerst feine, bei auffallendem Lichte stumpf karminrote, bei durchfallendem Lichte leuchtend rote Flecken zunächst auf der

18. Liebesbirne.

IIIH. No. 110, D'sOK. No. 18.



Rouffeletten, III. 2 (3). c.

Heimat: Alte französische, aber bereits auch in Deutschland sehr verbreitete Frucht, in Frankreich Poir d'Amour und Ah mon Dieu genannt, weil Ludwig XIV. beim Anblick eines vollhängenden Baumes die Worte „Ah mon Dieu!“ ausgerufen haben soll. Andere leiten es von einer Abtey Du mont Dieu ab.

Synonyme: Rotpunktierte Liebesbirne, Große muskierte Sommer-Rouffelette, Jargonelle.

Gestalt: Steht meist zwischen Birnform und Kreiselform, ist 49 mm breit und 60 mm lang. Bauch ist mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich häufig stumpf etwas zuspitzt. Nach dem Stiele sanfte Einbiegungen und etwas abgestumpfte Kegelspitze.

Kelch: Langgespitzt, unregelmäßig und verschoben, sitzt flach vertieft, häufig zwischen Beulen und Fleischperlen, welche sich über der Kelchwölbung etwas erheben.

Stiel: Stark, an der Basis etwas fleischig, sitzt zwischen Fleischbeulen oben auf, oder neben einem Höcker schwach vertieft.

Schale: Blatt, gelblich, hellgrün, später zitronengelb. Sonnenseite mit erdartigem Rot leicht verwaschen, oder das Rot erscheint wie flammenartig. Beschattete ohne Röte. Punkte sind sehr zahlreich, im Rot hellgrau und mit roten Kreiseln umgeben, die in matter Röte am sichtbarsten hervortreten.

Fleisch: Gelblich-weiß, etwas abknackend, saftvoll, um's Kernhaus stärker körnig, von sehr süßem, etwas parfümiertem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Etwas hohlachsig, Kammern ziemlich groß mit schwarzbraunen Kernen.

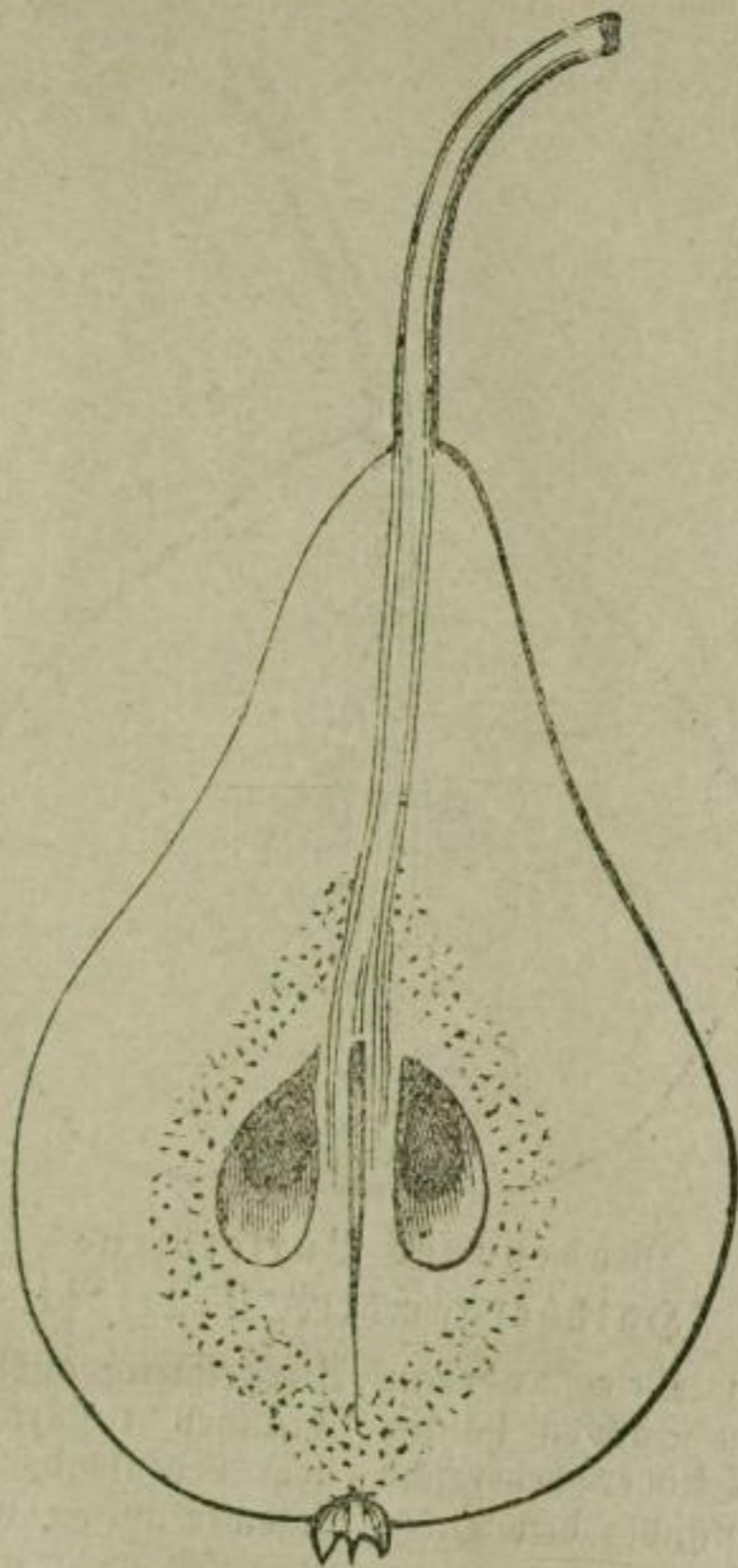
Reife und Nutzung: Mitte bis Ende September, reift auf dem Lager nach und nach und kann so ziemlich lange gebraucht werden. Ist sie einmal reif, so hält sie sich nicht lange. Zum Dörren ist sie gut und muß auch einen guten Birnenhonig oder Gelee geben.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst sehr stark und wird groß, auch als Straßenbaum verwendbar und trägt reich.

Oberseite, später auch auf der Unterseite wahrnimmt. Das junge, noch weiche Blatt macht dann den Eindruck, als hätte es hier und da äußerst feine Spritztröpfchen erhalten. In dem Maße, als das normale Blatt selbst aus der rötlichen Färbung in die grüne und aus dem weichen Zustande in den lederartig festen übergeht, vergrößern sich die Flecken und verändern sich insofern, als nun das Zentrum eine ganz schwach aufgetriebene, kreisrunde, schwarzkrustige Stelle erhält.

Bei zunehmender Intensität der Krankheit vermehren sich die Flecken, das erkrankte Blatt erscheint nun durchgängig rot bis braun punktiert. Endlich wird die Blattfläche durch Verschmelzung der braunen

19. Englische Sommerbutterbirne.
IIIH. No. 26, D'sOK. No. 19.



Grüne Langbirne, IV. 1 (3). c. **†.

Heimat: Ob sie wirklich englischer Abkunft ist, bleibt fraglich, da sie in Belgien und Frankreich und auch bei uns sich als Poire d'Amande, Mandelbirne findet.

Synonyme: Poire d'Angleterre (Ducesne), Poire d'Amande (Dubrenis), Mandelbirne (Diel), Gefängerjeliieber (Diel).

Gestalt: Birnförmig, mittelgroß, 65 mm breit und 90 mm hoch. Bauch beträchtlich mehr nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht gut abrundet. Nach dem Stiele zu scharf zugespitzt.

Kelch: Grüngelb, steif, offen, oft fehlend, leicht oder flach.

Stiel: 43—45 mm lang, oft noch länger, meist stark gebogen, obenaufstehend, wie eingedrückt.

Schale: Etwas fein rauh, hellgrün, später hellgelb, selten etwas erdartig gerötet, doch mehr oder weniger fein hellbraun berostet und stark punktiert.

Fleisch: Weiß, fein, sehr saftvoll, butterhaft, mit angenehmem Mandelgeschmack.

Kernhaus: Klein, muschelförmig, mit mehr oder weniger dickeiförmigen schwarzen Kernen.

Reife und Nutzung: Reift Mitte bis Ende September. Es ist schade, daß die Früchte fast alle zu gleicher Zeit reifen und zwar ohne ihre Farbe zu wechseln; ein Ausbrechen und ein sorgfältiges Auslesen auf dem Lager ist deshalb sehr wichtig.

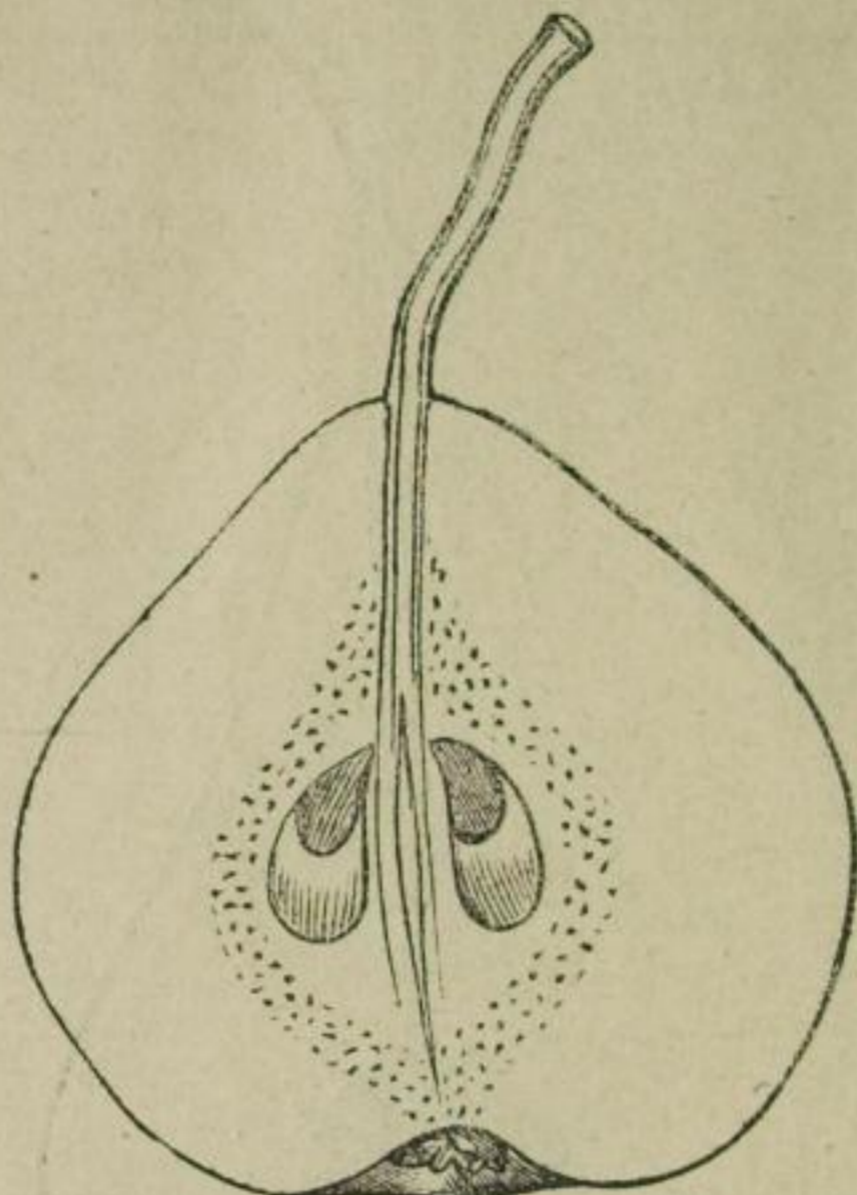
Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst stark, baut sich sehr pyramidal und ist äußerst fruchtbar, will jedoch einen feuchten Boden, wenn die Früchte groß und gut werden sollen; er eignet sich für jede Form, besonders gut zu Hochstamm, selbst an Straßen.

Schnitt: Lang, man breche die der Terminalknospe zu nahe stehenden Augen aus, um die weiter unten stehenden zum kräftigen Austreiben zu veranlassen.

Flecken, welche durch das ganze Gewebe hindurchgehen und auf der Oberseite größer als auf der Unterseite erscheinen, tief braun gefärbt; die Blattspitze krümmt sich nur etwas muldenförmig und fällt schließlich sammt dem Stiel ab.

20. Rabenauer Butterbirne.

D'sOK. No. 20.



Rabenauer Butterbirne.
Halbbergamotte, II. 2. *††.

Heimat: Soll aus dem Orte Rabenau stammen. Kommt wohl nur in Sachsen häufig vor. Ende September bis Oktober beherrscht sie als „wilde Blankbirne“ vollständig den Dresdener Markt.

Synonyme: Wilde Beurré blanc, Wilde Blankbirne. Wurde vom früheren Hofgärtner Lehmann aus Moritzburg der Versammlung deutscher Pomologen in Görlitz 1864 warm empfohlen und erhielt dabei den Namen Moritzburger Goldbergamotte. Der obige Name ist aber in Sachsen so bekannt, daß es schwer halten wird, eine Abänderung durchzuführen.

Gestalt: Etwas veränderlich, meist schön kugelförmig, 65 mm breit und ebenso hoch, Bauch in der Mitte.

Kelch: Bräunlich oder schwärzlich, ziemlich kurz, steif, offen, sitzt vertieft in flacher, rostiger Senkung, die etwas faltig ist.

Stiel: Stark, 33 mm lang, braun mit helleren Punkten, sitzt in einer flachen Vertiefung oben auf oder ist etwas eingedrückt.

Schale: Fein, glatt, trocken. Grundfarbe ein mattes Strohgelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger gelbrötlich, was zuweilen etwas

streifenartig aussieht und mit einem feinen hellbraunen rostartigen Überzug, der stellenweise sehr bedeutend, überlaufen, dabei mit sehr häufigen Punkten versehen, die im gelben braun, im roten mehr grau oder weiß sind, auch finden sich außerdem noch Rostflecke.

Fleisch: Gelblich-weiß, nicht ganz fein, bei völliger Reife ganz schmelzend, sonst noch etwas rauschend, sehr saftig, von angenehm süßem, etwas zimtartigem, doch nicht so fein gewürztem Geschmack wie die Beurré blanc.

Kernhaus: Mit großer hohler Achse und offenen Fächern; Kerne meist flach, dunkelbraun.

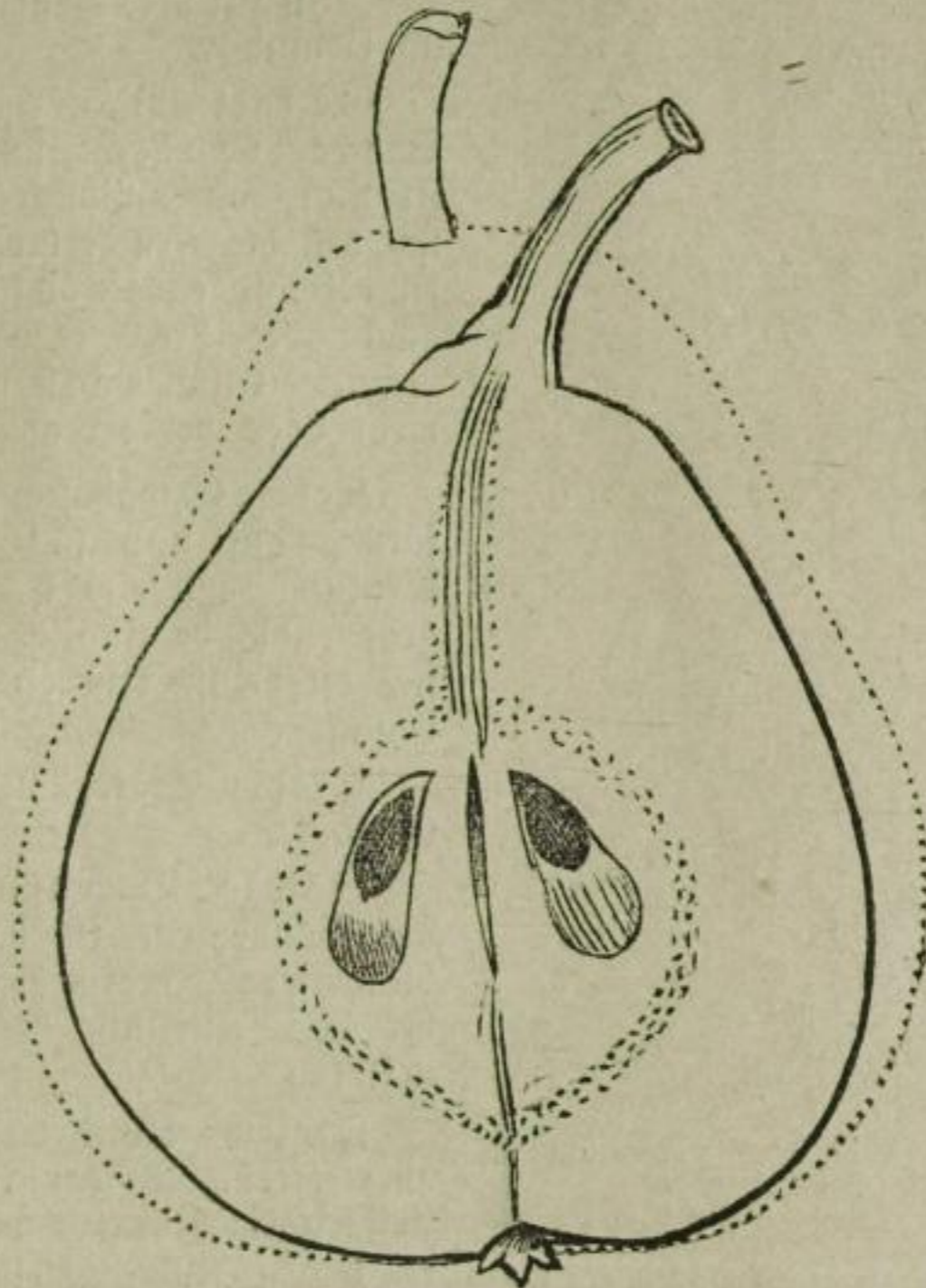
Reife und Nutzung: Ende September bis Anfang Oktober, manchmal auch früher. Die Frucht hat die sehr wertvolle Eigenschaft, daß sie, vorzeitig gepflückt, nicht einschrumpft, ist deshalb vorzügliche Exportbirne, eignet sich aber auch sehr gut zum Dörren.

Eigenschaften des Baumes: Wird stark und ist sehr tragbar, weshalb die Äste bald hängend werden, doch verjüngt sich der Baum stets von selbst wieder durch frische in die Höhe gehende Zweige, oft trägt ein Baum 5 bis 8 Scheffel.

Feuchte Sommer erzeugen zwar auch bei solchen Wildlingen noch einen zweiten kräftigen Trieb; aber auch bei diesem beginnen die ältern Blätter alsbald sich zu bräunen und abzufallen, so daß immer nur die Zweigspitzen einige Blätter erhalten.

21. Colomas Herbstbutterbirne.

IIIH. No. 210, L'sDP. No. 6, D'sOK. No. 21.



Butterbirne, VII. 1 (3). b, c. **†.

Heimat: Die Frucht soll nach van Mons vom Grafen Coloma in Mecheln 1808 im Garten der 1783 unterdrückten frommen Urbanisten, den Coloma besaß, aufgefunden sein. Die gute Frucht hat sich schnell verbreitet, ist auch in Deutschland schon lange bekannt und kommt unter den verschiedenartigsten Namen vor.

Synonyme: P. des Urbanistes (Decesne), Beurré Picquery (Biv. Alb.), Luis Dupont (Biv. Annal.), Serrurier d'automne (ebenda-selbst).

Gestalt: Sehr veränderlich, eirund oder freiselförmig oder wie unsre andere Abbildung zeigt, auch höher walzenförmig, nach dem Stiele macht sie kleine, oft keine Einbiegungen und kurze, etwas abgestumpfte Spitze, Bauch etwas mehr nach dem Kelche hin, die Frucht rundet sich am Kelch halbkugelförmig zu; vom Hochstamme 54 mm breit und 66 mm hoch. Über die Frucht laufen nicht selten Erhabenheiten hin.

Kelch: Kurzblättrig, offen, sitzt in kleiner, oft wenig bemerklicher, ebener Senkung.

Stiel: Stark, holzig, sitzt wie eingesteckt oder sehr wenig vertieft.

Schale: Hellgrün, später schön zitronengelb, selten etwas Rötte, dagegen ist Rostanflug sehr

häufig, mit zahlreichen feinen Punkten. Durch ihre glatte Schale macht sie sich von den meisten, gleichzeitig reifenden Sorten kenntlich.

Fleisch: Weiß, fein, sehr saftreich, schmelzend, von gewürzhastem, erhabenem zuckerartigen Weingeschmack.

Kernhaus: Ohne hohle Achse, Kerne vollkommen, schwarz mit kleinem Höcker am Kopfe.

Reife und Nutzung: Die Reife ist meist Oktober und die Frucht hält sich etwa 14 Tage, bei kühler Aufbewahrung auch 3 Wochen. Man lasse aber die Früchte am Baum nicht ganz reif werden, da sie sonst sehr gern durch Ameisen angefressen werden. Ist eine vortreffliche Tafelfrucht, wenn sie auch, besonders in kühlen Sommern, durch andere Birnen im Geschmack übertroffen wird.

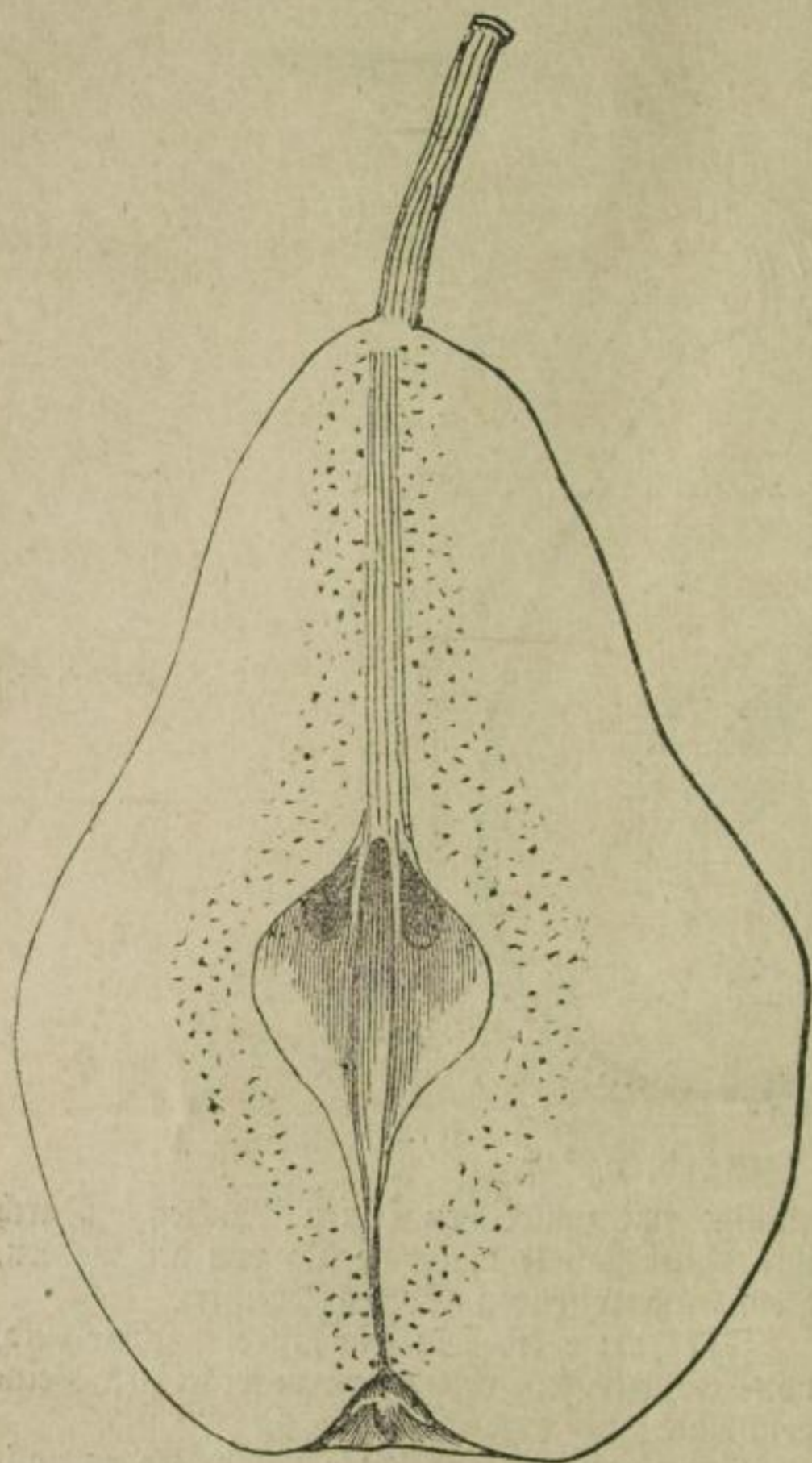
Eigenschaften des Baumes: Wächst kräftig, bildet schöne Pyramiden, Palmetten, Randelaber und pyramidale Hochstämme, eignet sich deshalb auch zur Straßenpflanzung, gedeiht nur im feuchten Boden auch auf Quitte. Im allgemeinen trägt der Baum in der Jugend nicht reichlich, dagegen später voll.

Schnitt: Lang; man schone die Fruchtruten, da sie sehr gern an ihrer Spitze zuerst tragen.

Auch an den jungen Stengeln bemerkt man teils vereinzelt, teils zusammengeschlossene, kreisrunde, oder etwas in die Länge gestreckte Aufstrebungen innerhalb einer mehr oder weniger großen,

22. Grumfower Butterbirne.

III. No. 62, L'sDP. No. 10, D'sOK. No. 22.



Apothekerbirne, VIII. 1. a. **†.

Heimat: Fund sich auf dem Bauerngute Grumfow bei Rügenwalde in Hinterpommern. Hat sich bereits ziemlich in ganz Deutschland bekannt gemacht.

Synonyme: Grumfower Winterbirne, Poire de Grumkow.

Gestalt: Birnförmig, mit stark erhobenem Bauche, vom Hochstamme 60 mm breit und 91 mm hoch. Bauch stark nach dem Kelche, um den die Frucht langsam abnehmend sich abrundet und etwas abstumpft. Nach dem Stiele macht der breit erhobene Bauch sanfte Einbiegungen und endigt mit langer, fegelförmiger, mehr oder weniger abgestumpfter Spitze.

Kelch: Gewöhnlich unvollkommen, liegt sternförmig auf und sitzt in enger, meist seichter Senkung, mit etwas rippenartigen Beulen umgeben, die deutlich über den Bauch hinlaufen, sich oft beulig erheben und die Frucht oft sehr beulig machen.

Stiel: Stark, an der Basis fleischig, sitzt obenauf.

Schale: Bläßgrün, später grünlich-hellgelb; die Sonnenseite ist bei stärker besonnten mit blutartigem Erdröt leicht verwaschen, welches bei der Zeitigung heller wird. Punkte sehr zahlreich.

Fleisch: Mattweiß, im feuchten Boden nur um's Kernhaus körnig, von erhobenem, etwas zimtartigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Klein, geschlossen, Kammern enge, Kerne meist taub.

Reife und Nutzung: Mitte bis Ende November, hält sich etwa 14 Tage und wird dann bald teig, muß also im richtigen Zeitpunkt genossen werden, um sie richtig zu würdigen.

Eigenschaften des Baumes: Wird nur mittelgroß und ist sehr ausdauernd, gedeiht in allen Formen, paßt vorzüglich für das nördliche Deutschland, wo die Frucht in etwas gegen Wind geschützter Lage ihre vollkommene Güte erreicht. Der Baum wird erst nach einer Reihe von Jahren fruchtbar.

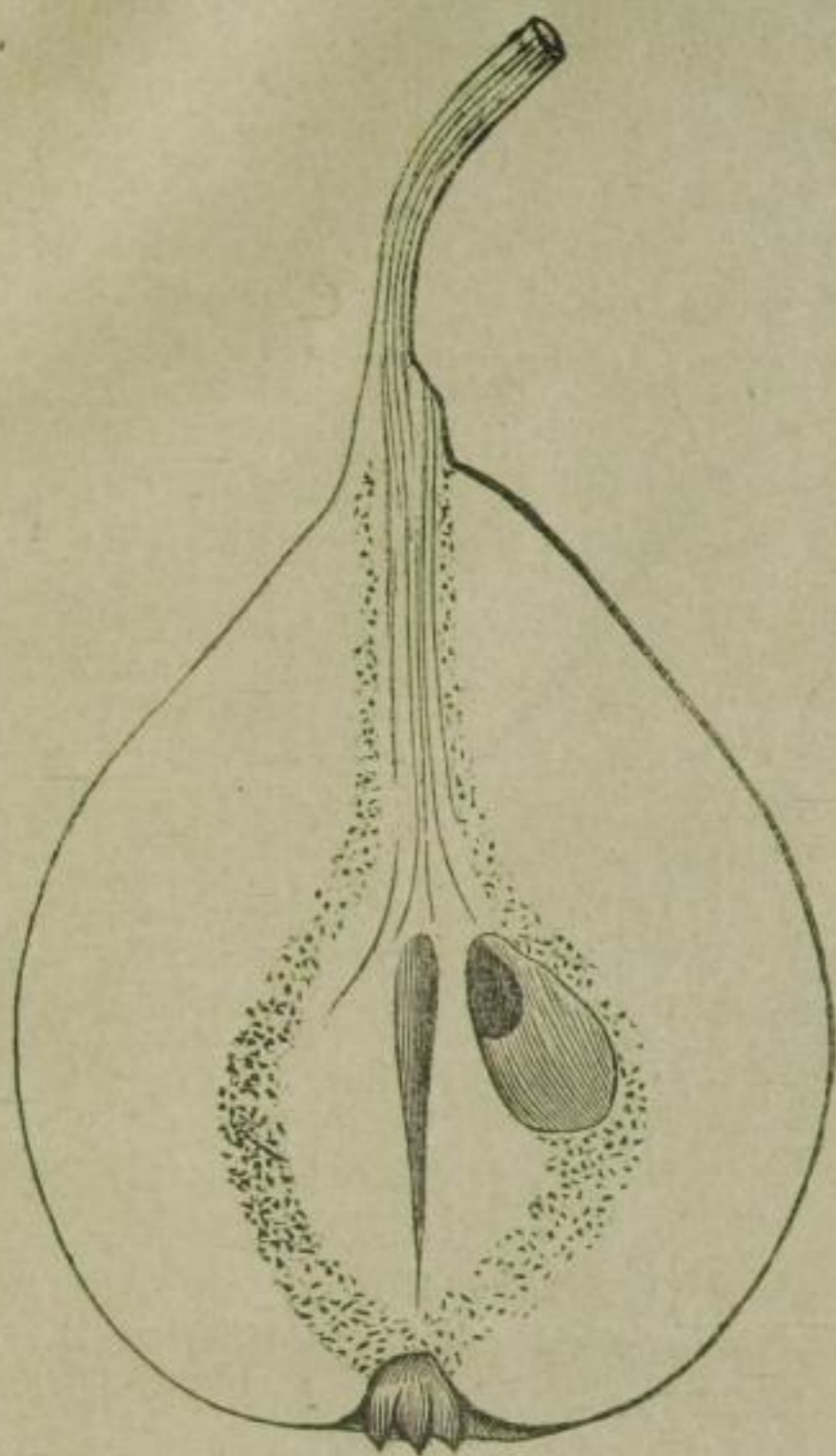
Schnitt: Lang, unter Schonung sämtlicher Fruchtruten.

elliptischen bis streifenförmig, etwas eingesunkenen, schwarzen Zone. Diese verfärbten Stellen sind ebenfalls Knospenlager der Morthiera. Die schwarzen Flecken sind auch an den Blattstielen und Schuppen der im nächsten Jahre zur Entfaltung bestimmten Knospen zu finden, so daß also die vorhandenen Pilzkonidien sich mit Leichtigkeit im Frühjahr auf die jungen Blätter übertragen können. In Folge dieser Übertragung erklärt es sich, daß schon zu Anfang Mai die jungen Blätter erkranken.

Ob schon kein Wildling von dem Pilze verschont bleibt, ist es doch bemerkenswert, daß nicht alle gleich schnell entblättert werden; es sind also einige widerstandsfähiger gegen diese Krankheit. Ebenso hat Dr. Sorauer durch Versuche festgestellt, daß die am stärksten gedüngten Sämlinge am stärksten befallen und am schnellsten entblättert wurden. Hiernach schiene der Schluß nahegelegt, daß die anerkannt zarten und edlen Sorten vom Pilz noch mehr heimgesucht werden müßten, als die Wildlinge; dies ist jedoch keineswegs der Fall. Im Gegenteil, sind zwar edlere Sorten nicht gänzlich frei, so sind sie doch selten in sehr starkem Maße befallen.

23. *Rampervenus*.

IIIH. No. 155, L'sDP. No. 32, D'sOK. No. 23.



Längliche Kochbirne, XI. 1 (2, 3). c. ††!

Heimat: Die Abkunft dieser Birne ist unbekannt, sie ist nur wenig verbreitet, verdient aber als eine der besten Kochbirnen für den Winter allgemeine Anpflanzung.

Synonyme: Nach Knoop Ramper* Beer.

Gestalt: Sehr veränderlich, so daß große Früchte sich bald der Kreiselform nähern, bald ein eiförmiges Ansehen gewinnen, während

kleinere mehr kegelförmig sind. Der Bauch sitzt bei allen Formen ziemlich in der Mitte, nach dem Kelch zu nimmt die Frucht so ab, daß sie noch gut stehen kann und die mehr kreiselförmigen bilden eine plattrunde Wölbung. Nach dem Stiele endigt die Frucht mit einer stark abgestumpften Kegelspitze, sie ist meist 60 mm breit und 73 mm hoch.

Kelch: Lang, gespißt, offen, in geräumiger ziemlich tiefer Senkung, mit einigen Beulen, die am schön gewölbten Bauche wenig bemerklich sind.

Stiel: Stark, an der Basis etwas fleischig, sanft gekrümmt, wie eingesteckt.

Schale: Glatt, geschmeidig, fast etwas fettig werdend, vom Baume matt hellgrün, in der Reife zitronengelb. Die Sonnenseite ist gewöhnlich nur auf einer kleinen Stelle mit einem trüben erdartigen, in der Zeitigung schönen und hellen Rot verwaschen. Beschattete Früchte sind ohne Röte. Punkte zahlreich, fein, in der Grundfarbe fein grün umringelt, im Rot etwas stärker und grau. Anflüge von Rost nicht häufig, doch fast immer Überzug um den Kelch.

Fleisch: Gelblich-weiß, abknackend, saftvoll, Geschmack süßweinsäuerlich.

Kernhaus: Ist oft mit Fleisch angefüllt und geschlossen, oder hat flache hohle Achse; Kerne lang und spiz, teils vollkommen.

Reife und Nutzung: Zeitigt im November und hält sich bis tief in den Winter hinein, ist schon bald nach Michaelis zum Kochen sehr brauchbar. Eine der besten Kochbirnen, kocht sich rot und giebt ein wohlchmeckendes Gericht.

Eigenschaften des Baumes: Er wird groß, macht kugelförmige Krone und ist ein guter Straßenbaum. In feuchtem Boden trägt er bald und reichlich.

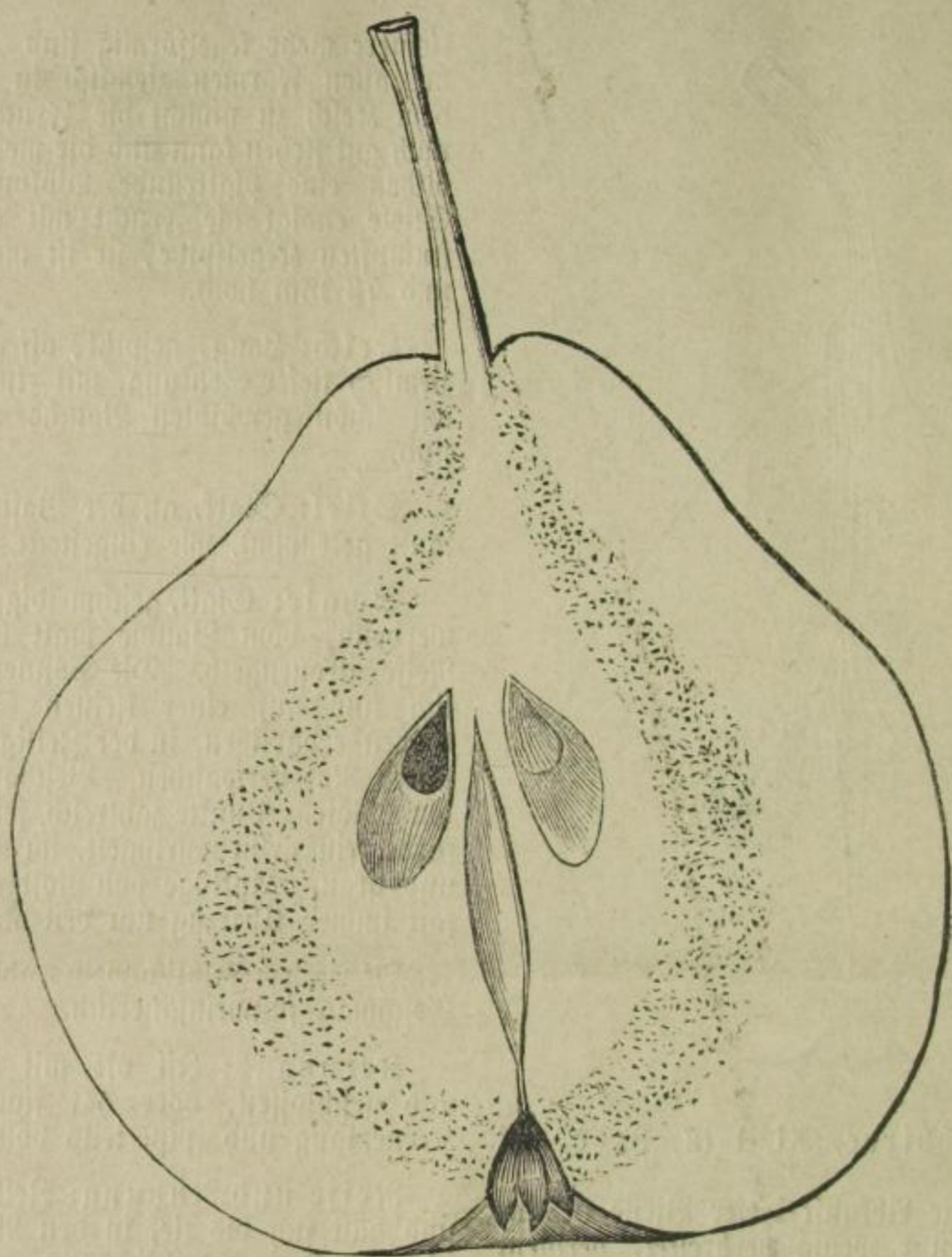
Auf der geringeren Empfänglichkeit der veredelten Sorten basiert der einzige Vorschlag, der zur Bekämpfung der Krankheit gemacht werden kann, man muß eben die befallenen Wildlinge sobald es angeht und so tief als möglich veredeln und die Abschnitte der Wildlinge verbrennen.

Auf diese Weise wird man die Zahl der Konidienhäuschen, welche sich am Stengel finden, verringern, zumal wenn man gleichzeitig die Vorsicht gebraucht, die jungen Pflanzen in anderes Land zu versetzen, wo keine kranken Blätter des Vorjahres zu finden sind.

Bei gewissenhafter Pflege werden auch im Herbst die Blätter zwischen den erkrankten Sämlingen in den Schulen zusammengeharkt und verbrannt werden müssen.

24. Großer Katzenkopf.

IIIH. No. 251, L'sDP. No. 33, D'sOK. No. 24.



Rundliche Weinbirne, X. 2 (3). a, c. ++!

Heimat: Ist jedenfalls eine sehr alte Sorte, da sie schon Duhamel als Cattilac bekannt gewesen ist.

Synonyme: Großer französischer Katzenkopf, le Cattilac. Sie hat sonst noch eine sehr große Anzahl Synonymen, von denen hier nur die noch genannt sein mögen, unter denen sie in Norddeutschland häufig vorkommt und zwar als Winter-Christbirne, Bonchretien d'hiver.

Gestalt: Dickbauchig, kreiselförmig, vom Hochstamme 85 mm breit und hoch, oft auch etwas niedriger. Bauch mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt; nach dem Stiele nimmt der stark erhabene Bauch schnell ab und endet mit abgestumpfter Kreiselspitze.

Kelch: Stark, holzig, sitzt meist zwischen Fleischbeulen ziemlich vertieft.

Schale: Stark, von körniger Unterlagerung, meist uneben, mattgrün, an der Sonnenseite düster braun gerötet, später hellzitronengelb mit schönem freundlichen Rot, mit feinen bräunlichen Punkten und öfters auch etwas Rost.

Fleisch: Mattweiß, saftvoll, um's Kernhaus steinigt, von etwas herbem, süßsäuerlichem Muskatellergeschmack.

Kernhaus: Hohlschig, Kerne groß, länglich, mit kleinem Höcker am Kopfe, oft taub.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt Ende November und dauert bis in den Sommer hinein. Sie ist eine der besten Kochbirnen und wird in manchen Gegenden auch als Mostbirne

benutzt, doch gibt es hierzu entschieden besser geeignete Sorten, auch wird die Frucht ihrer Größe und Schönheit wegen als Tafelzierde benutzt.

Eigenschaften des Baumes: Starker, etwas breit gewölbter Baum, doch für breite

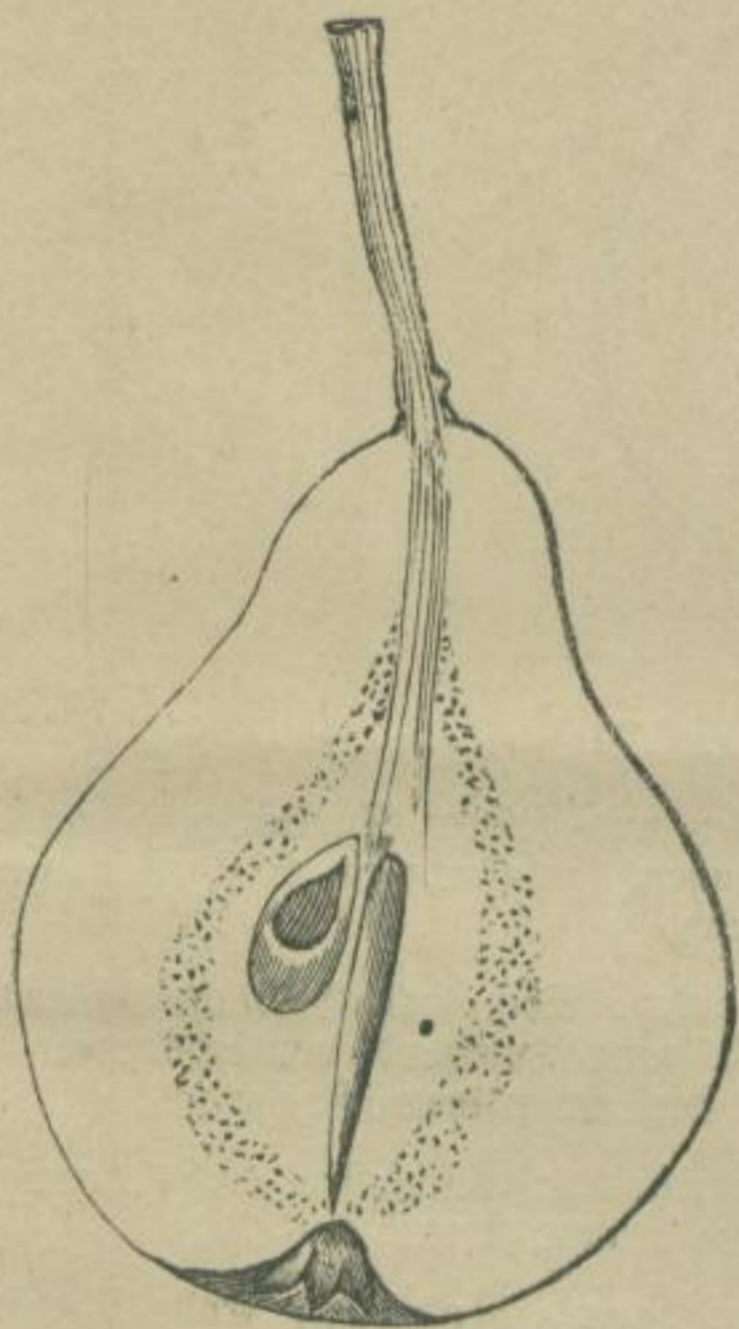
Straßen zur Anpflanzung noch tauglich; der großen Früchte wegen aber etwas geschützte Lage und kräftigen tiefgründigen Boden, ist hier aber sehr tragbar, während er in leichterem Boden den gehegten Erwartungen nicht entspricht.

Zum Anbau in rauhen Lagen geeignet; hierzu zählen die gegen Nord- und Ostwinde geschützten Gebirgslagen.

Für trockenen Boden:

25. Hannoversche Jakobsbirne.

IIIH. No. 83, L'sDP. No. 27, D'sOK. No. 25.



Gewürzbirne, IV. 2. e. ††.

Heimat: Scheint seither nur im Hannoverschen verbreitet gewesen zu sein, nach Oberdieck meist in der Gegend zwischen Lüneburg und Göttingen, wo sie fast in keinem größeren Garten fehlt und von jedem Eigentümer als früheste Haushaltfrucht und gute Marktfrucht geschätzt wird.

Synonyme: Hannoversche Jakobibirne, ist vielleicht die Rote Frühbirne älterer Pomologen. Mit der Böhmischen frühen Jakobsbirne muß sie nicht verwechselt werden.

Gestalt: Bismlich birnförmig, doch erlangt sie diese Form nur im hinreichend frischen guten

Boden; in trockenem, wenn auch schwerem Boden bleibt sie kürzer und eiförmig und wird etwa 49 mm breit und 54 mm hoch. Bauch bei den eiförmigen nur etwas mehr, bei den höher gebauten etwas stärker nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und sehr wenig abstumpft. Nach dem Stiele macht sie starke Einbiegungen und etwas abgestumpfte, fast in dem Stiele auslaufende Spitze. Der Bauch ist schön rund.

Kelch: Offen, in seiner Vollkommenheit etwas aufliegend, doch meist verstümmelt, oft hornartig, flach oder obenauf sitzend.

Stiel: Stark, holzig, gerade oder sanft gebogen, sitzt sehr wenig vertieft, oder geht halb aus der Fruchtspitze heraus.

Schale: Vom Baume matt und etwas unansehnlich grün, in der Reife schön gelb, freihängende Früchte auf der Sonnenseite mit schwacher bräunlicher Röte, die nach den Seiten hin aber bei weniger besonnten Früchten oft etwas streifig ist, in der Reife sehr freundlich und lachend schön. Punkte zahlreich, in der Röte gelbgrün. Kostonflüge nicht häufig.

Fleisch: Mattweiß, um's Kernhaus kaum etwas körnig, mürbe, von reinem, doch etwas mattem Zuckergeschmack.

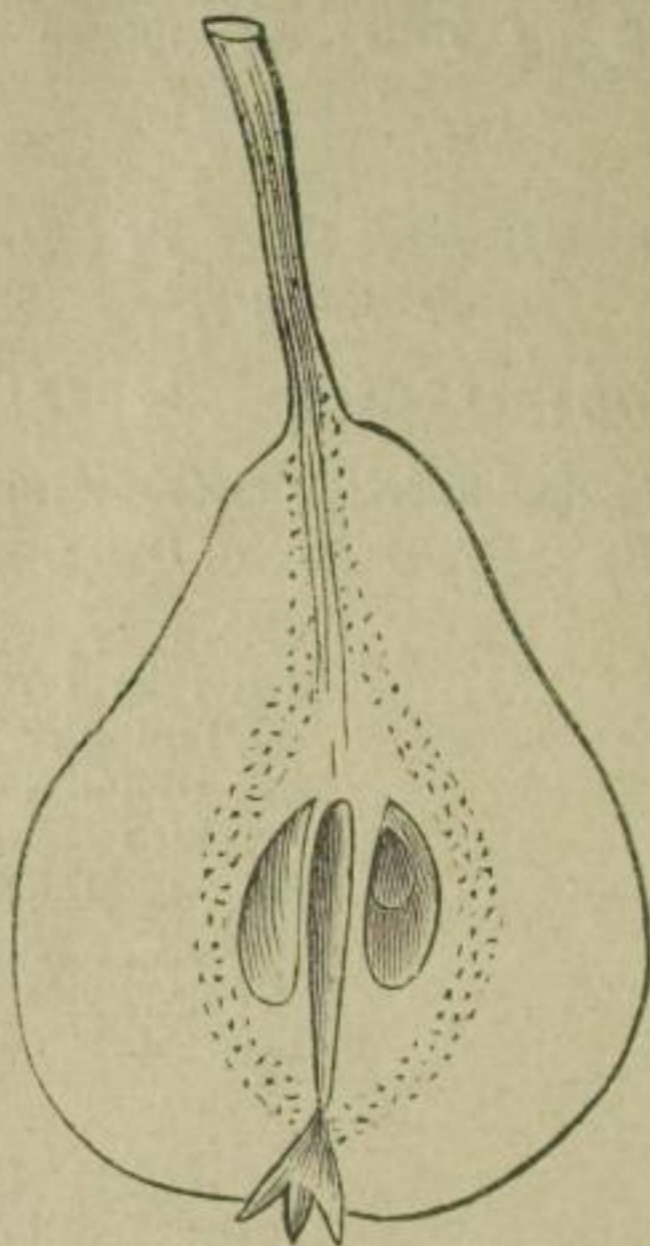
Kernhaus: Meist hohlachsig, Kerne wenig vollkommen, meist noch weiß.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anfang August, darf am Baume nicht gelb werden, grün abgenommen hält sie fast 3 Wochen. Zum frischen Genuß wie für die Küche brauchbar, läßt sie sich auch zum Dörren verwenden.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst stark, macht hochgehende Kronen, wird groß und trägt früh und fast jährlich. In der Nähe guter Absatzgebiete auch als Straßenbaum bei hinlänglicher Anpflanzung zu empfehlen.

26. Stuttgarter Gaishirtel.

IIIH. No. 12, L'sDP. No. 24, D'sOK. No. 26.



Roussellet, III. 3 (2). a. b. **! †.

Heimat: Ist in einem großen Teile von Württemberg ziemlich verbreitet und soll in der Gegend von Stuttgart von einem Ziegenhirten als Wildling aufgefunden worden sein. Ist jetzt aber auch in Nord- und Mitteldeutschland schon sehr verbreitet.

Synonyme: Nach Diel langstielige Gaishirtenbirne, langstielige Stuttgarter Roussellet, Roussellet de Stuttgart, in Württemberg Gaishirtle.

Gestalt: Birnförmig oder perlsförmig, oben kugelförmig zugerundet, nach unten etwas abgestumpft kegelförmig, vom Hochstamme 42 mm breit und 54 mm hoch.

Kelch: Lang gespitzt, offen, bald in die Höhe stehend, bald aufliegend, steht kaum etwas eingesenkt, mit einigen Unebenheiten; Bauch gewöhnlich schön rund.

Stiel: Stark, holzig, sitzt fast immer wie eingesteckt, selten in kleiner Grube, und ist immer mit einigen Falten, oft auch starkem Fleischwulst umgeben.

Schale: Hart, fein, glatt, gelblich-grün, später etwas mehr gelblich, an der Sonnenseite meist erdartig blutrot verwaschen, mit bräun-

lich-roten und grünen Punkten und mit etwas fein rauhem, zimtfarbigem Krost, besonders um den Kelch.

Fleisch: Weiß, in's Gelbliche spielend, sehr saftreich, ganz schmelzend, von erhabenem, zuckerfüßem, fein zimtartigem Geschmack.

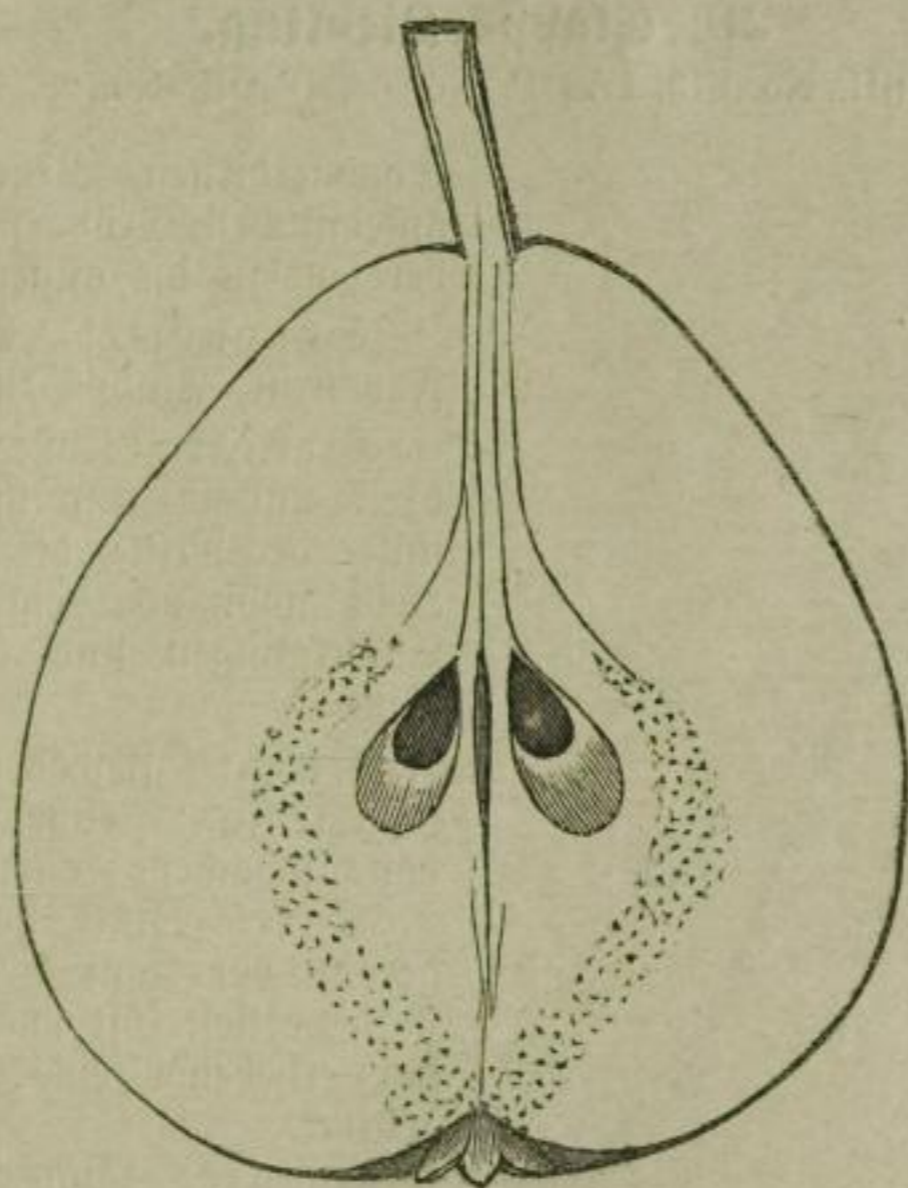
Kernhaus: Geschlossen, enthält wenig vollkommene braune Kerne.

Reife und Nutzung: Ende August und Anfang September, in manchen Jahren wohl auch schon Mitte August, dauert etwa 8 Tage. Ist etwas eher abzunehmen, bevor sie gelb wird, da sie sonst schnell teig wird, am besten werden die Früchte nach und nach geerntet. Ist eine der delikatesten Sommerbirnen, eignet sich aber auch zum Dörren, wenn nicht ganz reif verwendet, und zur Bereitung von Birnenhonig.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst ziemlich lebhaft, schön pyramidal und mittelgroß, eignet sich in nicht zu exponierten Lagen als Straßenbaum. Auf Quitte wächst der Baum zu schwach, deshalb auch als Pyramide auf Wildling zu veredeln. Wird erst dann, wenn der Baum eine gewisse Größe erlangt hat, fruchtbar und ist später sehr fruchtbar.

27. *Esperens Herrenbirne.*

IIIH. No. 193, L'sDP. No. 28, D'sOK. No. 27.



Bergamotten, II (VI). 1 (3). c. **†.

Heimat: Sie wurde erzogen von dem bekannten Major Esperen zu Mecheln. Ist bei uns noch wenig bekannt, sollte aber in keinem Garten fehlen.

Synonyme: Seigneur Esperen, Bergamotte lucrative, in England und Amerika geht sie unter dem Namen Fondante d'Automne (Schmelzende Herbstbirne). In Frankreich auch als Bergamotte Fivée, Lucrate, Arbre superbe und Excellentissime bekannt. Dochnahl beschrieb sie als Herren-Bergamotte.

Gestalt: Etwas veränderlich, meist wie die obige Figur, oft auch etwas stärker kugelförmig oder etwas zur Kegelform neigend; 80 mm breit und ebenso hoch oder nur etwas höher gebaut. Bauch merklich mehr nach dem Kelche, um den sie sich meist etwas flachrund wölbt. Nach dem Stiele nur kleine, oft keine Einbiegung und dicke, bald etwas, bald nur wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: Hartschalig, kurzgespißt, offen, in flacher, einige Beulen zeigender Senkung.

Stiel: Dick, oft etwas fleischig, sitzt wie eingesteckt, oder geht fast aus der Frucht heraus.

Schale: Vom Baume mattgrün, in der Reife nur etwas gelbgrün, ohne alle Röte. Punkte häufig, aber fein. Rost in gutem Boden meist wenig, oft aber auch zersprengt oder stellenweise als Überzug. Geruch fehlt.

Fleisch: Mattweiß, zuweilen ein wenig grünlich, sehr fein, kaum um's Kernhaus etwas feinkörnig, ganz schmelzend, von süßem, bergamottartigen delikaten Geschmack.

Kernhaus: Hohlschig; Fächer eng; Samen lang zugespitzt.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt allermeist noch im September, in warmen Jahren ist die richtige Pflückzeit den 10. September, in kälteren nach dem 20. September. Ist selbst zum Dörren und Kochen ganz vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: Mäßig wachsender, pyramidaler, früh und leicht tragender Baum. Die Früchte sind auszupflücken und nach und nach zu ernten; er eignet sich zu jeder Form.

Schnitt: Mittellang; die dem obersten Auge am Leitweig zunächst stehenden Augen werden ausgebrochen. Fruchtholz, welches mehrere Jahre hindurch getragen hat, muß verjüngt werden.

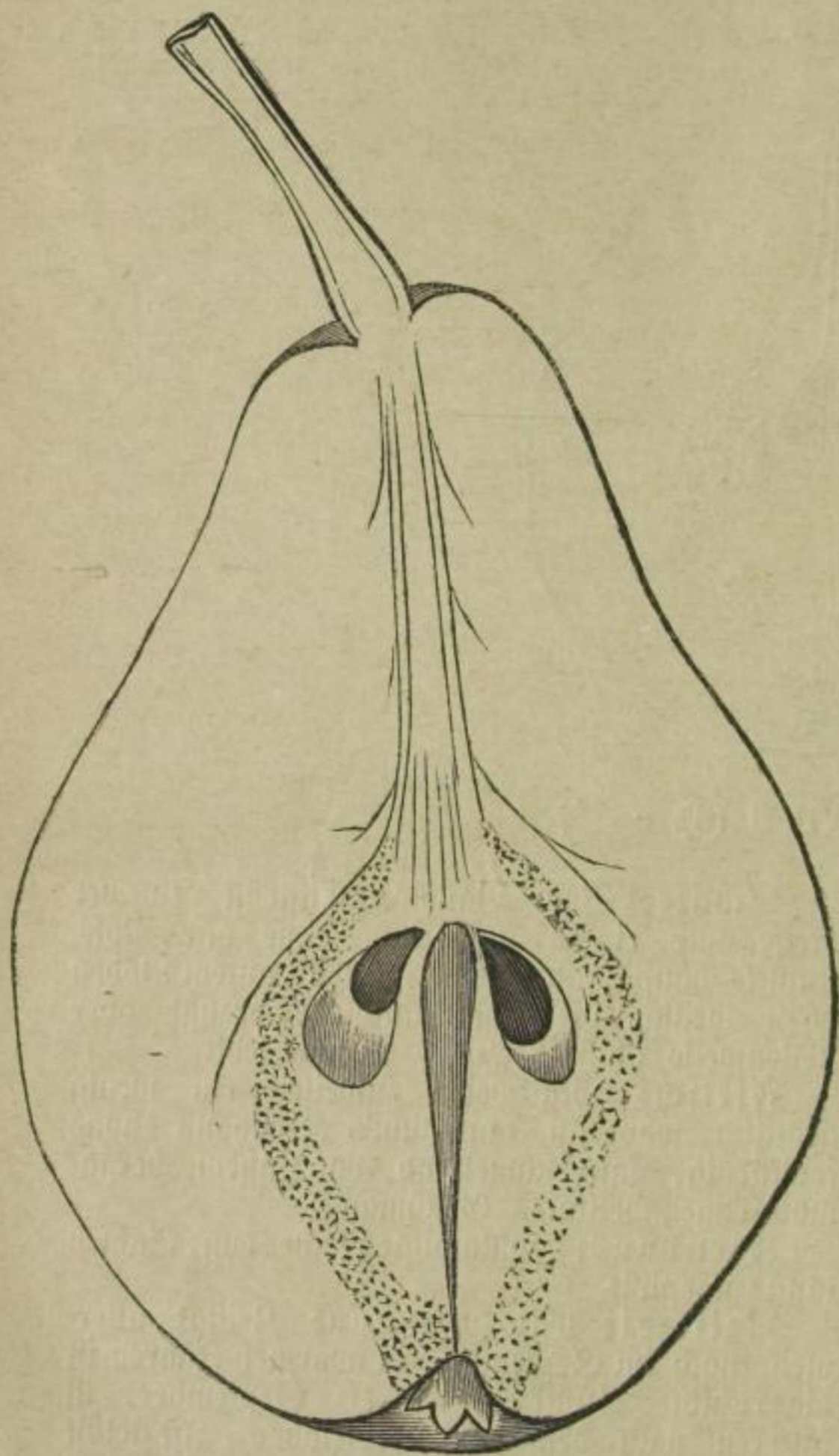
Krankheiten der Birnbäume.

Das Steinigtwerden der Früchte. Die Krankheit besteht darin, daß in trockenen Jahren und auf magerem Boden Birnensorten, welche sonst ein schmelzendes Fleisch besitzen, Früchte liefern,

Auf trockenem wie auf feuchtem Boden gleich gut gedeihend:

28. Clapps Liebling.

IIIH. No. 673, L'sDP. No. 67, D'sOK. No. 28.



Apothekerbirne, III. 2. b (c). **!

Heimat: Neue amerikanische Frucht, die von T. Clapp in Dorchester im Staate Massachusetts aus dem Samen der holzfarbigen Butterbirne gezogen wurde. Sie zählt zu den besten

Sommerbirnen. Wegen ihrer großen Tragbarkeit, ansehnlichen Größe und vorzüglichem Geschmack verdient sie die allgemeinste Verbreitung.

Synonyme: Clapps Favorite, Clapps Favourite, Clapps Lieblingsbirne.

Gestalt: Große birnförmige, etwa 75 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt unter der Mitte, die Frucht rundet sich um den Kelch schön ab, zeigt nach dem Stiele schwache Einbiegungen und endet in eine abgestumpfte Spitze.

Kelch: Offen oder halboffen; Blättchen hart-schalig, kurz; Kelcheinsenkung eng und flach, oft von schwachen Falten umgeben.

Stiel: Stark, holzig, an der Basis fleischig, gerade oder sanft gebogen, sitzt auf der Spitze flach vertieft, oft wie eingesteckt, oder durch die sich erhebende eine Seite der Frucht seitwärts gedrückt.

Schale: Glänzend, vom Baume hellgrün, später zitronengelb, auf der Sonnenseite bräunlich-rot gefärbt und rot punktiert; Punkte zahlreich. Um Kelch und Stiel finden sich häufig Rostanflüge, auch zuweilen große Rostflecken auf den Seiten der Frucht.

Fleisch: Gelblich-weiß, schmelzend, fein saftreich, von vorzüglichem, angenehm gewürztem, durch feine Säuren gehobenen Geschmack.

Kernhaus: Schwach, hohlachsig; die mäßig geräumigen Kammern enthalten eiförmige, kurz zugespitzte dunkelbraune Samen.

Reifezeit und Nutzung: Ende August, Anfang September. Die Frucht wird nicht so schnell mehlig, wie die Williams Christenbirne. Ein Abnehmen der Frucht vor dem vollständigen Gelbwerden ist jedenfalls empfehlenswert; gehört zu den besten Tafel Früchten.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst sehr gut, bildet schöne Pyramiden, kann aber auch für jede Form empfohlen werden, ist ungemein fruchtbar und gedeiht auf Quitte wie auf Wildling gleich gut.

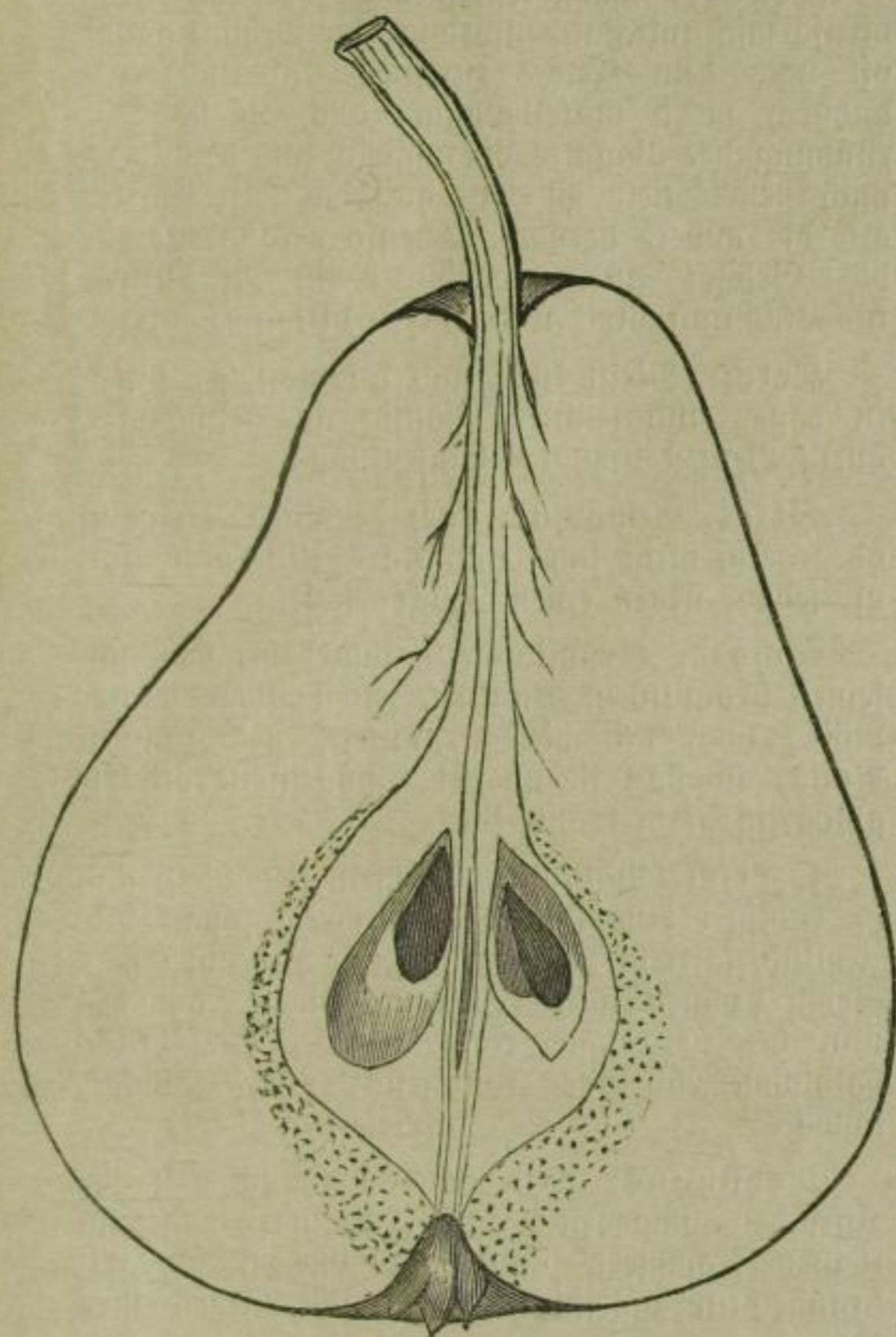
Schnitt: Kurz, besonders wenn auf Quitte veredelt.

deren zahlreiche steinigen Elemente zwischen den Zähnen knirschen und oft ganz ungenießbar sind. Diese Steinchen werden durch Zellhausen gebildet, deren Wandungen außerordentlich verdickt und hart sind und deren chemische Bestandteile nach Dr. Erdmann dieselben wie bei den Pflaumensteinen sind. Außer bei den Birnen kommt diese Krankheit noch bei der Quitte und den Mispel Früchten vor.

Die Birnbäume wie auch die Quittensträucher bedürfen bekanntlich zu ihrem Gedeihen einen feuchten, tiefgründigen, gut kultivierten Boden, man wird die Krankheit deshalb nur durch reichliche

29. Williams Christenbirne.

IIIH. No. 191, L'sDP. No. 18, D'sOK. No. 29.



Apothekerbirne, IV. 1 (3). b. **†.

Heimat: Diese köstliche Tafelfrucht ist nach Bivorts Mitteilungen in den Annalen in Berkshire in England entstanden, war dort schon um 1770 bekannt und wurde nach ihrem Verbreiter, Herrn Williams zu London, benannt.

Synonyme: Bonchrétien Williams, Bartlett, Delavault. Die Salis nach Oberdieck, Williams Pear, Williams prince.

Gestalt: Etwas veränderlich, meistens schwankend zwischen Eiform und Birnenform, 75 mm breit und 90 mm hoch, uneben, indem sie immer merklich beulige Oberflächen hat.

Kelch: Hartchalig, kurz gespitzt, in die Höhe stehend, offen, flach in Beulen.

Stiel: Stark, holzig, fleischig, hellbraun, schwach vertieft, meist neben einem Wulste.

Schale: Gelblich-grün, später grüngelb oder hellgelb, bisweilen mit etwas matter Röte, auch mit feinen und stärkeren zimtfarbenen Punkten und Rostansflügen.

Fleisch: Gelblich-weiß, sehr fein, ganz steinfrei, saftreich, ganz schmelzend, von delikatem, durch eine feine Säure und ein leichtes zimtartiges, oder kalmusartiges Gewürz erhabenem Geschmack.

Kernhaus: Hohlschig, Fächer klein, Samen schwarzbraun, vollkommen.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im September, muß in warmen Jahren schon Ende August, in kälteren etwa Mitte September gebrochen werden, ist indes auf den Pflückpunkt gar nicht eigen und schmeckt bald verspeist noch gut, wenn sie am Baume schon gelblich wurde, hält sich aber länger, wenn sie etwa 8 Tage vor dieser Periode gepflückt wurde.

Eigenschaften des Baumes: Ist in allerlei Boden gesund und kräftig, als Hochstamm angebaut verlangt er etwas Schutz, giebt, auf Wildling veredelt, da von prächtigem, pyramidalem Wuchs mit schöner Belaubung, früh und reichlich tragende Pyramiden.

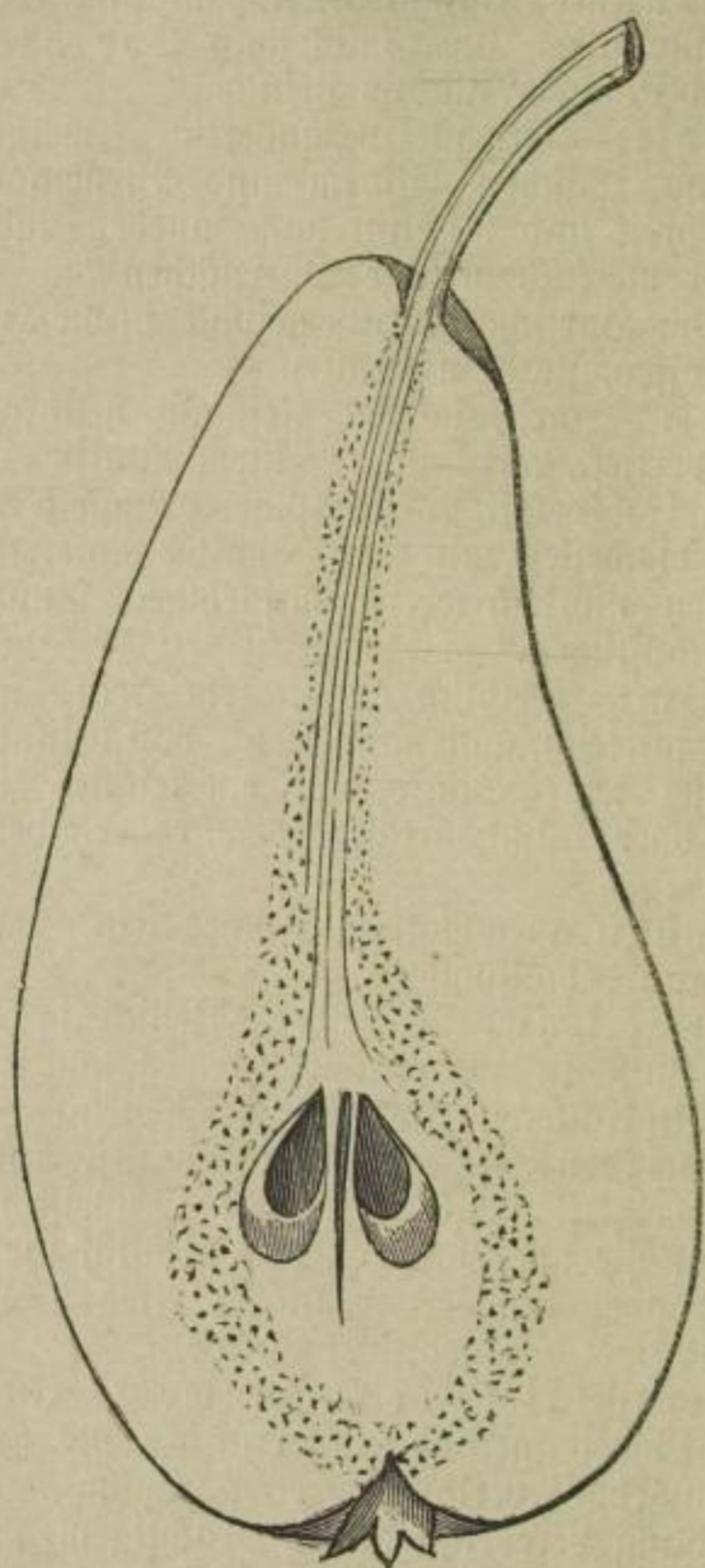
Schnitt: Im allgemeinen kurz, um die unteren Augen zur Entwicklung und zum Austreiben zu bringen. Zu starke Triebe werden im Frühjahr pinciert, später jedoch wachsen gelassen.

Düngung mit Kompost und durch Zuführung von Feuchtigkeit in den Boden (öfteres Gießen) heben können, indem die Zellen dann wieder in normaler Weise ausgebildet und die Früchte ihre frühere Zartheit wieder erhalten werden.

Der Honigtau der Birnbäume wird nach Boussingault ebenfalls dadurch hervorgerufen, daß die Wurzeln der Bäume nahrungslose oder wasserarme steinige Bodenschichten erreichen und infolgedessen nicht mehr imstande sind, die Wasser- und Nährstoffmengen den besonders während der heißen, trockenen Jahreszeit stark transpirierenden und assimilierenden Blattoorganen zuzuführen, wodurch eine Umwandlung der für andere Zwecke bestimmten Kohlenhydrate in Zucker stattfindet. Mit Beginn des Sommers beginnt dann auch das Ausfließen des Zuckersaftes tropfenweise und die Blätter sind mit dieser zuckerhaltigen Flüssigkeit überzogen. Die untersten Blätter der Bäume werden zuerst von der Krankheit befallen, sie werden braun und fallen ab.

30. Graue Zapfenbirne.

IIIH. No. 387, D'sOK. No. 30.



Flaschenbirne, IV. 3. c. *++.

Heimat: Sie findet sich unter verschiedenen Namen vor und war früher mehr als jetzt in Sachsen verbreitet; obgleich der richtige pomologische Name „Holländische Butterbirne“ ist, so behalten wir, da der obige Name bei uns allgemein verbreitet ist, denselben bei.

Synonyme: Holländische Butterbirne, Beurré de Hollande, in Bremen Fürstliche Tafelbirne, nach Christ Flaschenkürbisbirne, Calebasse.

Gestalt: Lang kegelförmig oder auch mehr birnförmig und flaschenförmig; die Frucht nimmt oft nach dem Kelche zu stärker ab und wird dadurch mehr mittelbauchig, auch ist die Abrundung des Bauches oft ungleich und besonders nach dem Stiele zu tritt die eine Seite stärker als die andere hervor. Ebenso veränderlich ist die Größe; gut ausgebildet ist die Birne 55—60 mm breit und 100—110 mm lang.

Kelch: Meist klein und kurzblättrig, offen, in enger und seichter, häufig unregelmäßiger, durch Beulen beengter Einsenkung.

Stiel: Gelbbraun, nach der Birne zu grün oder gelb, meist lang und stark, steht oben auf, oft jedoch neben einem Höcker schief.

Schale: Grünlich-gelb, später hellgelb, mit feinen bräunlichen Punkten, selten etwas matter Röte, doch mit vielem glatten, gelbbraunem Roste, so daß sie an der Sonnenseite oft wie goldartig gerötet aussieht.

Fleisch: Mattweiß, halbfein, etwas körnig, in richtiger Ausbildung meist völlig schmelzend, ziemlich saftreich, angenehm süß mit schwachem Gewürz ohne Säure. In ungünstigen Sommern und bei zu langem Hängen bleibt die Frucht halbschmelzend oder rauschend, ohne Wohlgeschmack.

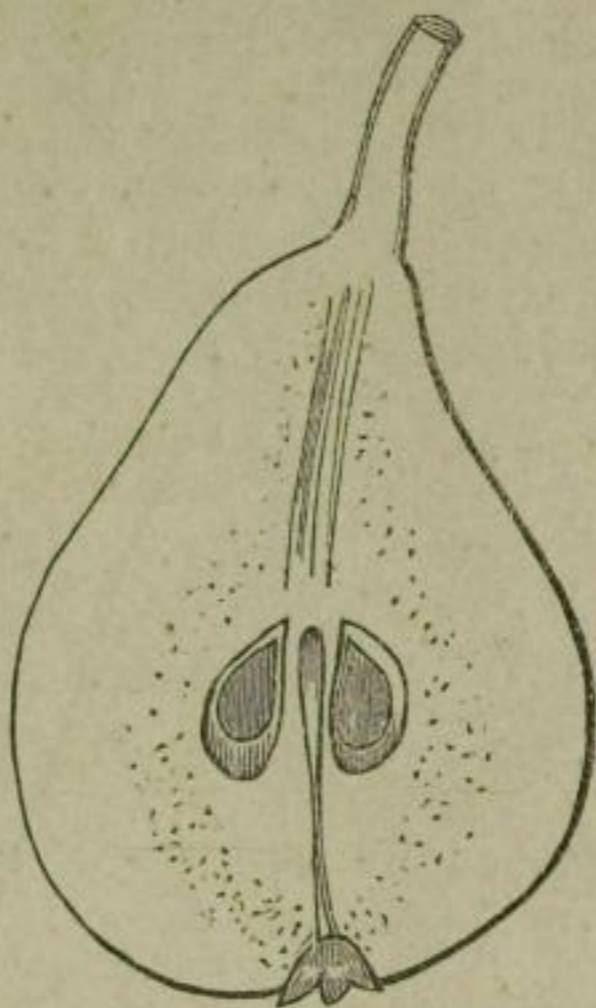
Kernhaus: Mit etwas, doch nicht zu viel Körnchen umgeben, Achse voll oder hohl mit kleinen Kammern und vollkommenen schwarzbraunen kurz zugespitzten Kernen mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im Anfang des Oktobers, bisweilen schon Ende September. Sie ist eine gute Tafel Frucht, hauptsächlich aber unsere vorzüglichste Dörrfrucht; halbiert getrocknet oder mehrmals während des Dörrprozesses gequetscht, giebt sie ein süßes, feigenartiges Produkt ab, welches sich den französischen Dörrprodukten an die Seite stellen kann.

Eigenschaften des Baumes: Eichen-großer, starker, sehr tragbarer Baum, trägt reichlich, läßt aber die Früchte leicht fallen, verlangt deshalb geschützten Standort.

In Verbindung mit dieser Krankheit beobachtet man meist das Erscheinen zahlloser Blattläuse, so daß man früher der Ansicht war, diese Tiere wären die Krankheitserzeuger. Diese Ansicht ist jedoch durch zahlreiche neue Beobachtungen, welche das Auftreten der Honigtau Krankheit ohne die Mitwirkung von Blattläusen konstatieren, widerlegt worden. Die Blattläuse erscheinen, sobald der Zuckersaft zu fließen beginnt und nähren sich von demselben. Zufuhr von Wasser in den Boden und Besprühen der Bäume morgens und abends wird das Gleichgewicht zwischen Wasserzufuhr und Verbrauch leicht herstellen und das Mittel zur Abhilfe sein, denn man hat häufig die Wahrnehmung machen können, daß die Krankheitserscheinung nach einigen ergiebigen Regentagen geschwunden ist.

31. Kleine Pfalzgräfin.
IIIH. No. 370, D'sOK. No. 31.



Russeletten, III. 2 (3). c. *++.

Heimat: Unbekannt, ist in Sachsen und Thüringen vielfach angepflanzt und beliebte Marktfrucht.

Synonyme: Zimtbirne, Pfalzgräfler, Frankenbirne, Römische Honigbirne, Rotenbirne, Frankfurter Birne, in Sachsen meist Feldkrebchen genannt.

Gestalt: Kreiselförmig-kegelförmig, oft etwas birnförmig, selten mehr verlängert nach dem Stiele zu, meist 60 mm lang und 50 mm breit.

Kelch: Hartchalig, kurzblättrig, weit offen, in seichter Einsenkung.

Stiel: Kurz, dick, 23 mm lang, am Grunde fleischig oder in Fleischringeln, oben auf der Spitze der Frucht stehend.

Schale: Fein rauh, gelblich-grün, später grünlich-gelb mit bräunlicher Röte, die oft die Hälfte der Frucht überzieht und in voller Reife trüb karminrot wird. Mit sehr feinen gelblichen Punkten in dem Rot und mit mehr oder weniger

zimtfarbigem Rost, der eben die Schale stellenweise fein rauh und die Röte trüb macht.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein rauschend oder halb schmelzend, saftvoll, von sehr angenehmem, zimtartigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: Durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kerne eiförmig, zugespitzt, schwärzlich-braun, mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: Reift Mitte September und ist je nach der Witterung 8–14 Tage haltbar. Ist für alle Zwecke brauchbar, besonders auch gute Dörrfrucht; als Marktfrucht des schönen Aussehens wegen sehr beliebt.

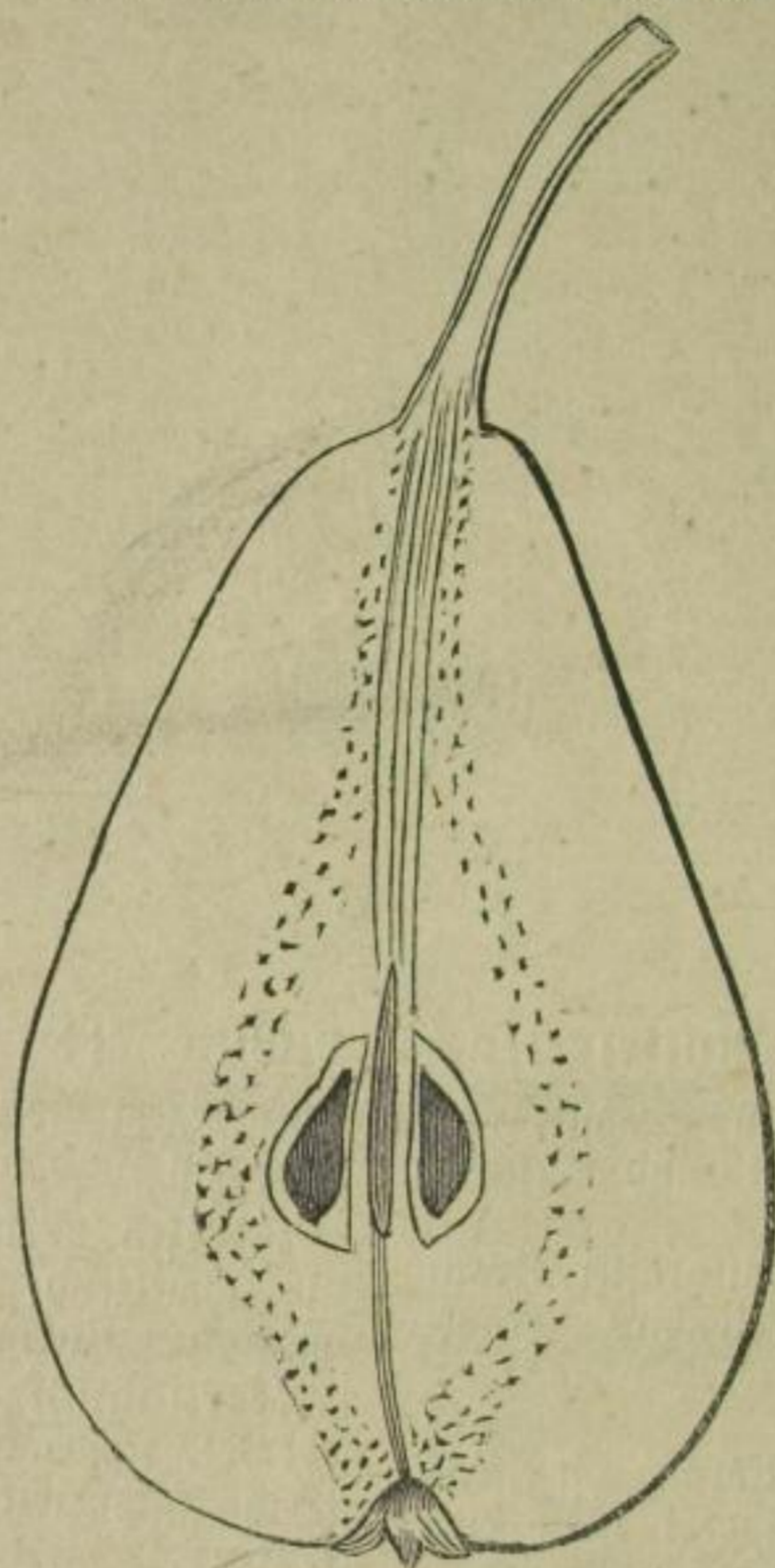
Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird in gutem Boden groß und stark, wächst schön pyramidal, trägt außerordentlich reich und ist deshalb zur allgemeinen Verbreitung sehr zu empfehlen.

Krankheiten der Birnbäume.

Abfallen der Früchte. Wasser- und Nahrungsmangel bedingen leicht ein Abfallen der Früchte. In trockenem Frühjahr, bei hellem windigem Wetter tritt in der Regel ein reichliches Abwerfen der nach der Blüte angelegten oder schon weiter entwickelten Früchte ein. Es fallen meist die aus den lezt entwickelten Blumen entstandenen Früchte einer Blütentraube. Am meisten leiden die den Zweigspitzen zunächst gestellten Früchte, während die der Hauptachse näher liegenden, an der Zweigbasis befindlichen Blütentrauben mehr Früchte behalten. Es fehlt genügendes Material für die Schwellung der sämtlichen Fruchtknoten und die der zuleitenden Stammachse zunächst stehenden Früchte verbrauchen dasselbe auf Kosten der peripherisch gestellten. Wasserzufuhr und schwache Düngung auf trockenem Boden oder bei großer Trockenheit während und nach der Blüte werden dieses Vorkommnis abschwächen. Künstlich wird eine derartige Bevorzugung einzelner Früchte bei der Spalierbaumzucht dadurch erzielt, daß von den stehengebliebenen Früchten auch noch ein Teil mit der Schere entfernt wird.

32. Gute Luise von Avranches.

III. No. 383, L'sDP. No. 26, D'sOK. No. 32.



Russeletten, VIII. 2. c. **†.

Heimat: Sie wurde zu Avranches 1788 von einem Herrn von Longueval aufgefunden oder erzogen und ihr ursprünglicher Name soll deshalb Bonne de Longueval sein.

Synonyme: Louise bonne d'Avranches, Bonne Louise d'Avranches, Bergamotte d'Avranches, Bonne Louise de Jersey oder Poire de Jersey, Prince Germain. Französische Russelet.

Gestalt: Meist schön birnförmig, am Hochstamm etwa 70 mm breit und 85 mm hoch, an Zwergstämmen oft bedeutend größer. Bauch mehr nach dem Kelche, um denselben schön gerundet und kaum abgestumpft, nach dem Stiele starke Einbiegungen und kurz abgestumpfte Spitze.

Kelch: Kurzblättrig, ausliegend, offen, in enger oder etwas weiterer Senkung.

Stiel: Holzig, an der Basis fleischig, sitzt wie eingesteckt, oft etwas seitwärts und unterhalb der sich wulstig aufwerfenden Fruchtspitze.

Schale: Glatt, zitronengelb, stellenweise noch grün; Sonnenseite ist schön und etwas streifig gerötet; häufig besteht die Röte nur in roten Kreiseln um die Punkte, die sich stellenweise

stark häufen. Rost meist nur etwas um den Stiel und Kelch.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein, sehr saftreich, schmelzend, von angenehmem, durch feine Säuren gehobenem, erfrischendem, parfümiertem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Nicht hohlachsig, Kerne meist vollkommen, lang, spitz, mit Höcker am Kopfe.

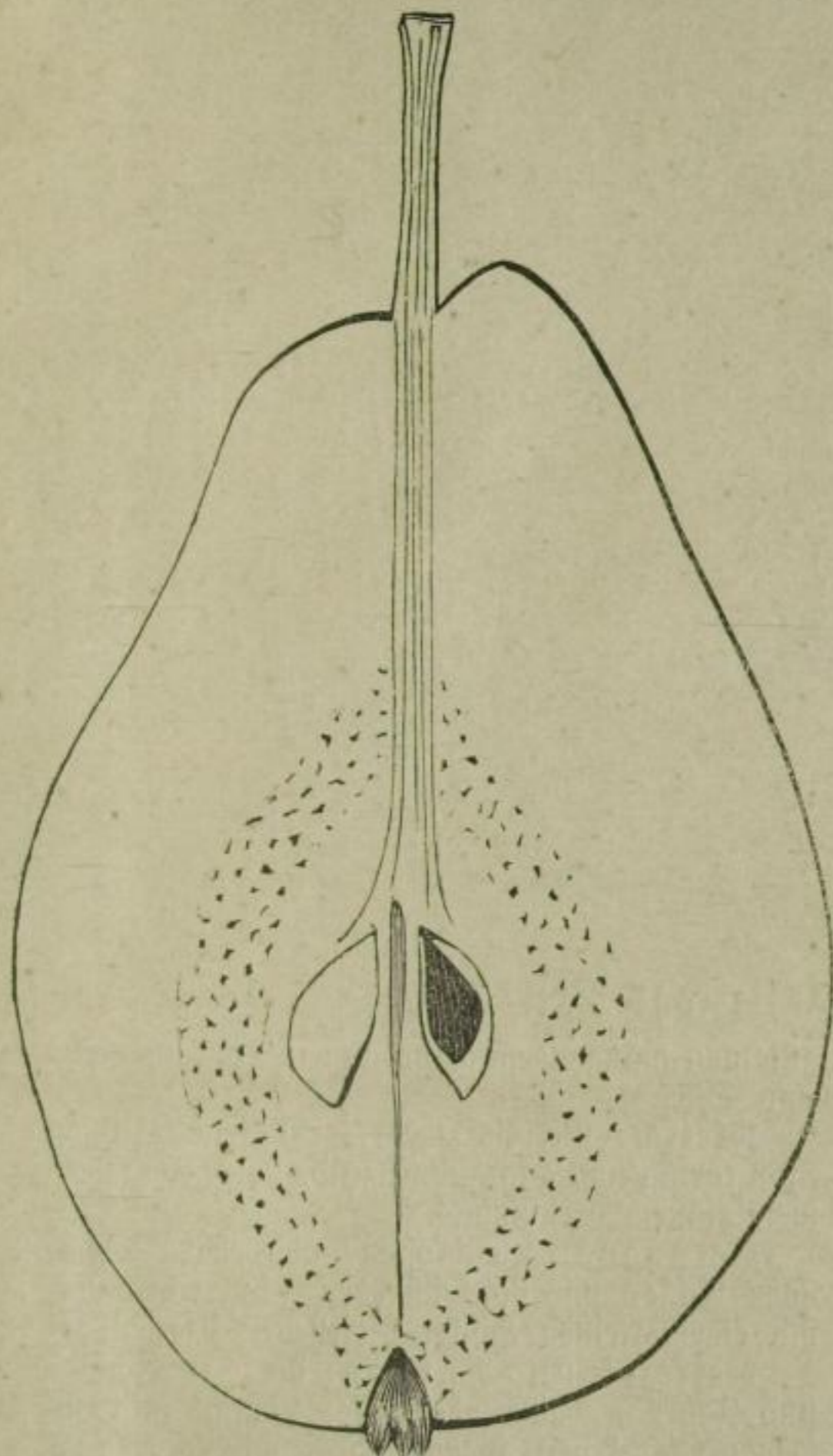
Reife und Nutzung: Die Frucht reift von Anfang bis Mitte Oktober, hält sich aber, einmal ausgereift, nicht lange, sondern passiert sehr schnell. Die Frucht ist zu jedem Zweck verwendbar, ist eine ebenso vorzügliche Markt- und Tafelfrucht, aber auch zum Dörren gut geeignet.

Eigenschaften des Baumes: Kräftig und sehr fruchtbar, gedeiht auf Wildling und Quitte und eignet sich für jede Form, ist empfehlenswert zum Anbau im großen.

Schnitt: Lang, besonders bei auf Wildlingen veredelten Bäumen; auf Quitte veredelt, muß er in den ersten Jahren nach der Pflanzung kurz geschnitten werden, um einen kräftigen Baum zu erhalten.

33. Marie Luise.

IIIH. No. 59, L'sDP. No. 38, D'sOK. No. 33.



Flaschenbirne, VIII. 3. a. **!†.

Heimat: Abt Duquesne in Mas erzog sie 1809 aus Samen, weshalb sie auch am meisten „Marie Louise, Duquesne“ geschrieben wird.

Synonyme: Forme de Marie Louise, Marie Chrétienne, Braddicks Field Standart,

Princesse de Parma, v. Humboldts Butterbirne.

Gestalt: Etwas veränderlich, zuweilen dickbauchig, kegelförmig, meist mehr birnförmig oder auch flaschenförmig, etwas gebogen, am Hochstamme 80 mm breit und 100 mm hoch. Bauch stark nach dem Kelche hin, nimmt nach dem Kelche stumpf spitz ab, oder rundet um den Kelch sich zu und ist abgestumpft, häufig mit schräg-stehender Fläche. Nach dem Stiele bald nur schwache, bald stärkere Einbiegungen, häufig nur auf der einen Seite und endigt mit starker, bald etwas abgestumpfter, bald in den Stiel auslaufender, etwas gebogener Spitze.

Kelch: Offen, langblättrig, braungelb, ziemlich flach, öfters auch mit flachen oder stärkeren Erhabenheiten umgeben, die zum Bauche hinlaufen.

Stiel: Holzig, häufig stark zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, oder geht mit Fleischwulsten halb aus der Frucht heraus.

Schale: Etwas gelblich-grün, später fast gelb. Rote fehlt meist ganz oder ist unbedeutend. Rost mehr oder weniger vorhanden, selbst stellenweise Überzüge, besonders um Kelch und Stiel. Punkte bei dem Roste meist wenig bemerklich, rostfarben.

Fleisch: Weiß, zart, butterhaft, vollsaftig, von köstlichem, gewürzhaft-süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: Nur etwas hohlachsig; Kerne häufig unvollkommen, länglich-spitz, schwarz.

Reife und Nutzung: Ende Oktober gut aufgehoben, oft bis Dezember haltbar. Eine der delikatesten Birnen.

Eigenschaften des Baumes: Wächst mäßig, wird nicht sehr stark, aber pyramidal, mit etwas hängenden Ästen, verlangt einen etwas geschützten Standort, da Früchte leicht fallen, sonst ist der Baum nicht empfindlich, gedeiht aber nicht auf Quitte.

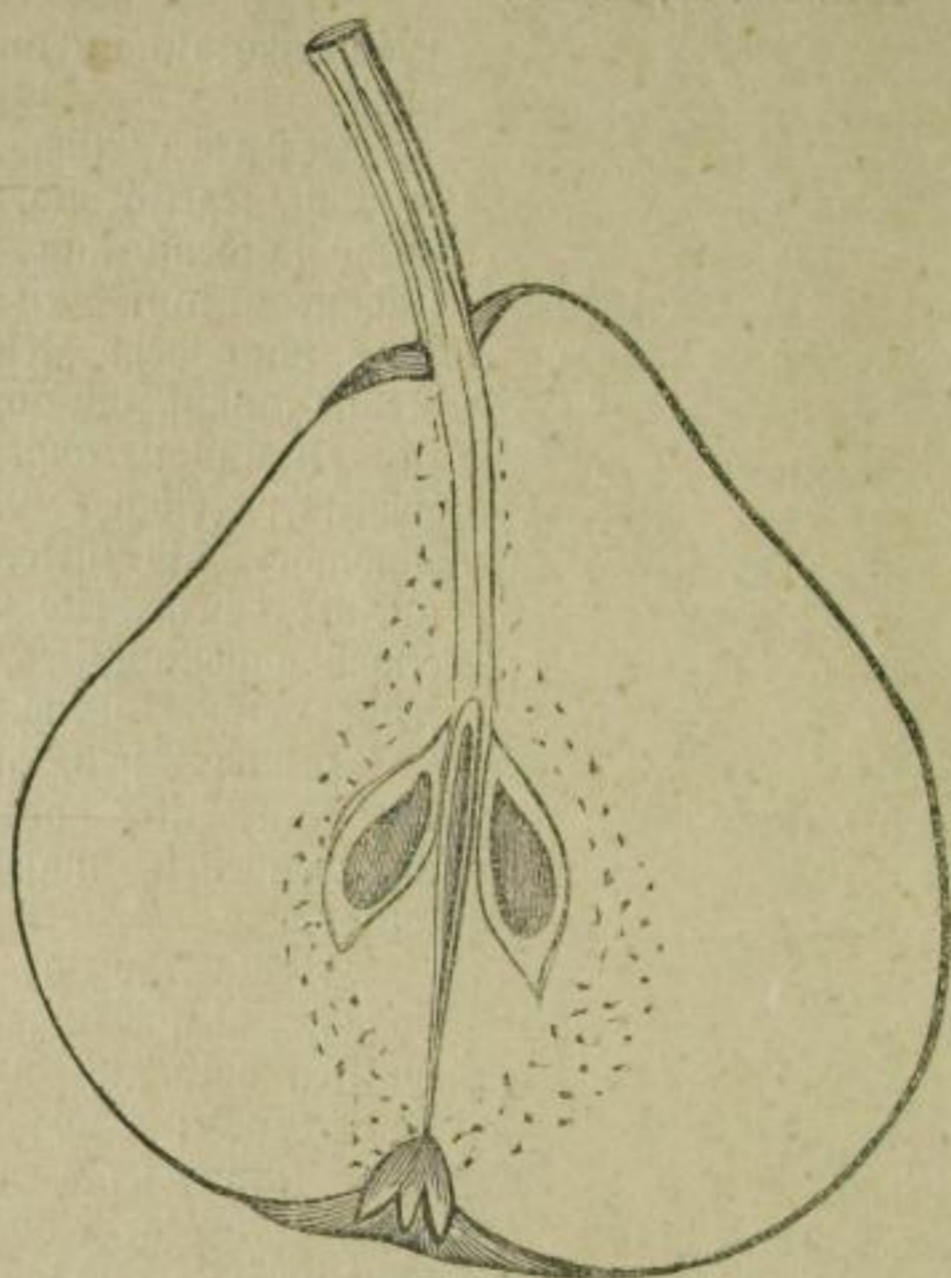
Schnitt: Mittelstark, man wähle zur Fortsetzung der Formäste nach oben gerichtete Augen, schon beim Schnitt die Fruchtaugen, welche an ihrer Spitze stark verdickte Augen haben.

Krankheiten der Birnbäume.

Die Früh- oder Notreife des Obstes. In trockenen Jahren reift das Obst, namentlich das Sommerobst, um 2—3 Wochen früher, die Früchte besitzen dann aber nicht den Wohlgeschmack wie in guten Jahren, noch auch die Dauerhaftigkeit. Das Winterobst dagegen erleidet oft einen Stillstand in seiner Entwicklung, bildet sich aber bei später eintretender feuchter Witterung noch gut aus. Die Notreife des Sommerobstes wird darauf zurückzuführen sein, daß der Lebensprozeß der Zelle des Fruchtfleisches durch die Trockenheit des Bodens und der Luft wesentlich vermindert wird. Die zähe Beschaffenheit der notreifen Frucht und ihre geringe Größe deuten darauf hin, daß der Turgor der Zellen und demgemäß ihre Ausdehnung eine geringe gewesen. Die mit Trockenheit gleichzeitig auftretende Steigerung von Licht und Wärme hat bei den Membranen vorzeitig ihre Dehnbarkeit vermindert, dem Zellinhalt aber auch schneller die Veränderung durchmachen lassen, die den Reifeprozess

34. Josephine von Mecheln.

IIIH. No. 328, L'sDP. No. 31, D'sOK. No. 34.



Butterbirne, X (XI.) 1 (3.) c. **†.

Heimat: Der in Mecheln 1847 verstorbene Major Esperen hat sie um 1830 erzogen und sie nach seiner Gattin Josephine benannt.

Synonyme: Josephine de Malines.

Gestalt: Kreiselförmig, oder zwischen eiförmig und kreiselförmig stehend, 75 mm breit und hoch. Bauch etwas mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und nur wenig abstumpft. Nach dem Stiele Einbiegungen und dicke, etwas, oft auch nur wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: Graubraun, kurzblättrig, offen, in ziemlich tiefer, jedoch enger, schüsselförmiger Einsenkung, ohne Beulen, doch tritt eine oder die andere Stelle des Bauches stärker hervor und verdickt hier und da die Rundung.

Stiel: Holzig, sitzt wie eingesteckt oder flach vertieft zwischen Beulen, oft schief zur Seite gedrückt.

Schale: Glatt, hellgrün, später grünlich-gelb, Sonnenseite mitunter schwach gerötet, mit vielen, ziemlich starken, stellenweise aber feinen, undeutlichen Punkten, etwas Roststreifen und

zusammenhängendem gelbbraunen Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: Gelblich-weiß, sehr fein saftreich, nicht körnig und ganz schmelzend, von gewürztem, weinigsüßem Geschmacke.

Kernhaus: Geschlossen, oder hat schmale hohe Achse, mit vollkommenen schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reifezeit und Nutzung: Reift im Januar und Februar, hält aber auch häufig gut aufbewahrt bis April, Früchte sollen möglichst lange hängen, da sie bei zu frühem Brechen einschrumpfen.

Eigenschaften des Baumes: Wächst mäßig breit pyramidal, auch als Straßenbaum geeignet, ist sehr tragbar und nicht wählerisch auf den Boden. Trägt auf Quitte nur in sehr fruchtbarem Boden, als Pyramide und Spalier empfehlenswert.

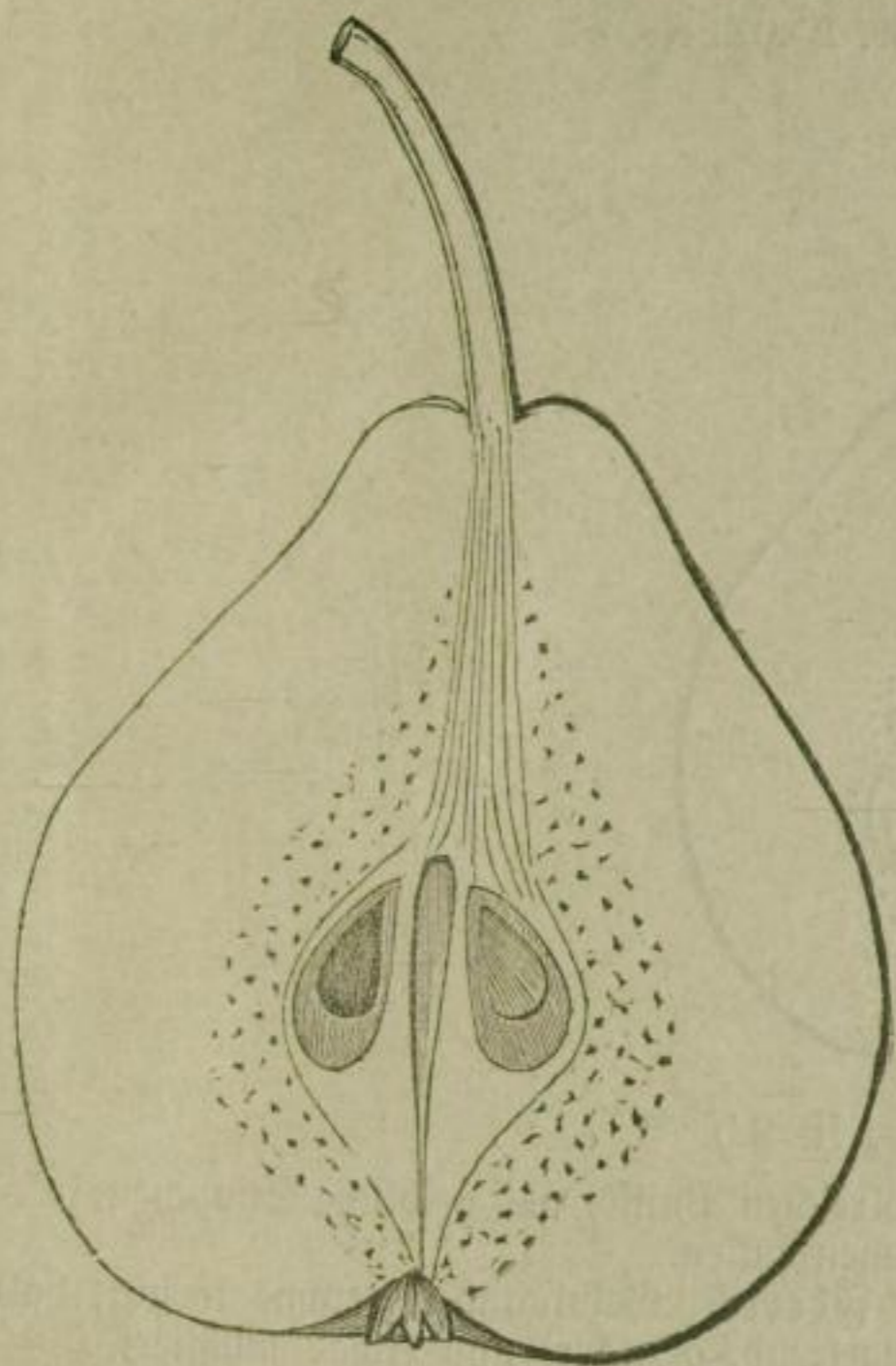
Schnitt: Lang, mit Anwendung des Ausbrechens und der Einschnitte über den Augen, um ein Kahlwerden der Zweige zu verhindern. Sämtliche Fruchtruten bleiben unbeschnitten, da sie gerne an ihrer Spitze zuerst Frucht ansetzen.

Charakterisiert; der Zellinhalt ist aber durch die geringere Zufuhr ein absolut geringerer, die Früchte bleiben kleiner. Auch hier bleibt uns als einziges Abhilfsmittel: die Zuführung des nöthigen Wassers in den Boden und beim Zwergobst tüchtiges Überspritzen desselben.

Aus: Dr. Sorauers „Die Obstbaumkrankheiten“.

35. Winter-Nelis.

IIIH. No. 252, L'sDP. No. 49, D'sOK. No. 35.



Butterbirnen, XI. 3 (1). c. **†.

Heimat: Diese köstliche Tafelbirne, welche unter den spätreisenden eine der besten ist und in keinem Garten fehlen sollte, erzog ein Herr Nelis in Mecheln (Malines), woselbst auch Graf Coloma wohnte, der sie verbreitete.

Synonyme: Wie alle guten, schon längst bekannten Sorten geht sie unter verschiedenen Namen, und zwar als: Nelis d'hiver, Coloma d'hiver, Colomas Winterbutterbirne. In Belgien und Frankreich geht sie als Colmar Nelis und als Synonym Nelis d'hiver und Bonne de Malines. In England geht sie unter den Namen Beurré de Malines, La bonne Malinoise, Milanaise Cuvelier, Etourneau.

Gestalt: Von Pyramiden oder auf recht günstigem Boden sind die Früchte abgestumpft

freiselförmig, etwa 60 mm breit, gegen 73 mm hoch, oft sind die Früchte aber auch, wie Abbildung zeigt, ebenso hoch als breit und dann bergamottförmig. Bauch sitzt bei guten Exemplaren mehr nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele Einbiegung und abgestumpfte Spitze. Der schön gerundete Bauch zeigt nur zuweilen einzelne flache Beulen.

Kelch: Offen, klein, hartschalig, oft blattlos, sitzt in flacher Senkung.

Stiel: Holzig, häufig etwas gebogen, sitzt wie eingesteckt oder etwas vertieft zwischen Beulen.

Schale: Fein rau, mattgrün, später grün-gelb, Rost überzieht zersprengt oder in Flecken und stellenweise als Überzug die ganze Frucht, Punkte häufig von Farbe wie der Rost, oft etwas sternförmig. Röte fehlt ganz. Geruch schwach.

Fleisch: Gelblich-weiß, um's Kernhaus nur feinkörnig, an Wänden und in gutem Boden ganz schmelzend, von delikatem, fein weinartigem, zimtartig gewürztem Geschmack.

Kernhaus: Hohlachsig; die Kammern sind geräumig und enthalten starke und lange, am Kopfe mit Knöpfchen versehene, fast schwarze vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Muß in warmen Jahren bis Mitte Oktober, in kühlen sogar bis Ende Oktober am Baume hängen, wenn sie schmelzend werden soll und auf Lager nicht welken. Zeitigt im Dezember und hält sich, kühl aufbewahrt, fast den Januar hindurch. Vorzügliche Tafelbirne.

Eigenschaften des Baumes: Kräftiger, etwas kleiner Baum, auf Wildling wie auf Quitte sehr fruchtbar, seine Zweige sind häufig etwas gebogen. Er ist in allerlei Boden gesund, selbst auf Sandboden und setzt früh und reich an. Signet sich als Palmette, Kandelaber und Kordon.

Schnitt: Kurz, stets über nach oben gerichteten Augen; die Fruchtruten bleiben unverfehrt; zu dicht stehende werden ganz weggenommen. Auch zur Straßenpflanzung geeignet.

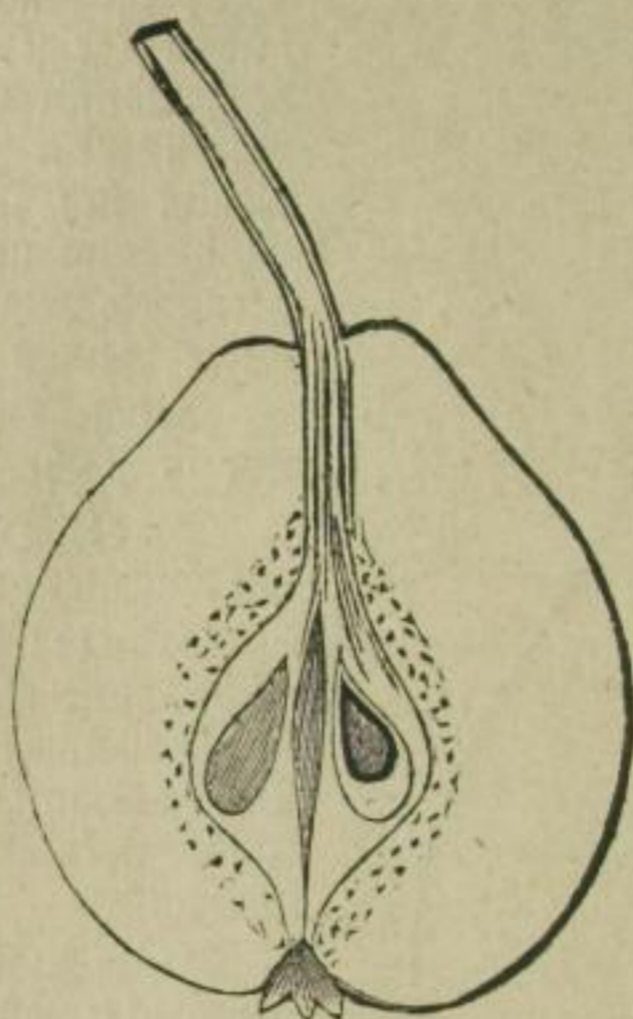
Krankheiten der Birnbäume.

Regenflecke der Früchte. (*Fusicladium dendriticum* Wallr.) In feuchten Sommern erscheinen auf den Kernobstfrüchten häufig schwärzliche schorfige Flecken, Regenflecken, Schorfflecken, kreisrunde Stellen von rauher korkartiger Beschaffenheit, die den Wert und den Preis der Frucht verringern. Sie werden von einem Pilze *Fusicladium dendriticum* Wallr. erzeugt, der auch häufig auf den Blättern vegetiert. Seine Hyphen wuchern zwischen und unter den Epidermiszellen, sowie in denselben und sprengen sie durch ihre Ausbreitung. Die Hyphen sind anfangs farblos, weshalb der peripherisch jüngste Teil des Fleckens immer als weißer Rand erscheint, bald bräunen sie sich aber. Der Pilz schreitet im Umkreise des Fleckens immer weiter vor, die Epidermis von dessen Umkreise dadurch abstoßend. In der

c) Für feuchten Boden:

36. Juli-Dechantbirne.

IIIH. No. 176, L'sDP. No. 69, D'sOK. No. 36.



Halbbergamotten, II. 2b. **.

Heimat: Wird als ein Sämling des Herrn von Mons betrachtet, ob mit Recht, bleibt zweifelhaft.

Synonyme: Doyenne d'été. Roi Jolimont, St. Michel d'été.

Gestalt: Klein, fast rund; am Kelche und Stiel abgeflacht. Bauch immer mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich gewöhnlich flachrund wölbt, je nach den Bodenverhältnissen ist die Größe der Frucht sehr verschieden, hier 50 mm breit und ebenso hoch.

Kelch: Lang gespitzt, offen, in die Höhe stehend, wobei in der Kelchhöhle sich zahlreiche Staubfäden zeigen, sitzt entweder sehr flach vertieft oder obenauf.

Stiel: Stark, gewöhnlich 24 mm lang, häufig etwas fleischig, besonders an der Basis, teils gerade, teils etwas zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt.

Schale: Fein, matt-hellgrün, in der Reife hochgelb mit verwaschener schöner, fast karmoisinartiger Röte auf der Sonnenseite, in welcher die

zahlreichen Punkte als gelbliche Stippchen in die Augen fallen.

Fleisch: Gelblich-weiß, etwas körnig, halbschmelzend, gezuckert und etwas muskiert.

Kernhaus: Hohlschig; Fächer klein, Samen eirund.

Reife und Nutzung: Zeitigt Ende Juli, muß gepflückt werden, sobald die Schale in's Gelbliche übergeht und hält sich dann etwa 10 bis 14 Tage. Ist nur Tafelbirne.

Eigenschaften des Baumes: Wächst mittelstark und ist überaus fruchtbar; er sollte, da er sich auf Quitten bald erschöpft, nur auf Wildling veredelt werden; er eignet sich für Hochstamm, Pyramiden, Spalier und Kordon, selbstverständlich nur in geschlossenen Gärten.

Schnitt: Sobald der Baum trägt, muß er kurz geschnitten werden, um ihn immer in gehöriger Lebensfähigkeit zu erhalten; die kürzeren Fruchttruten bleiben unbeschnitten, man vermeide kurzes Pincieren. Die Hochstämme sind nach Bedürfnis zu verjüngen.

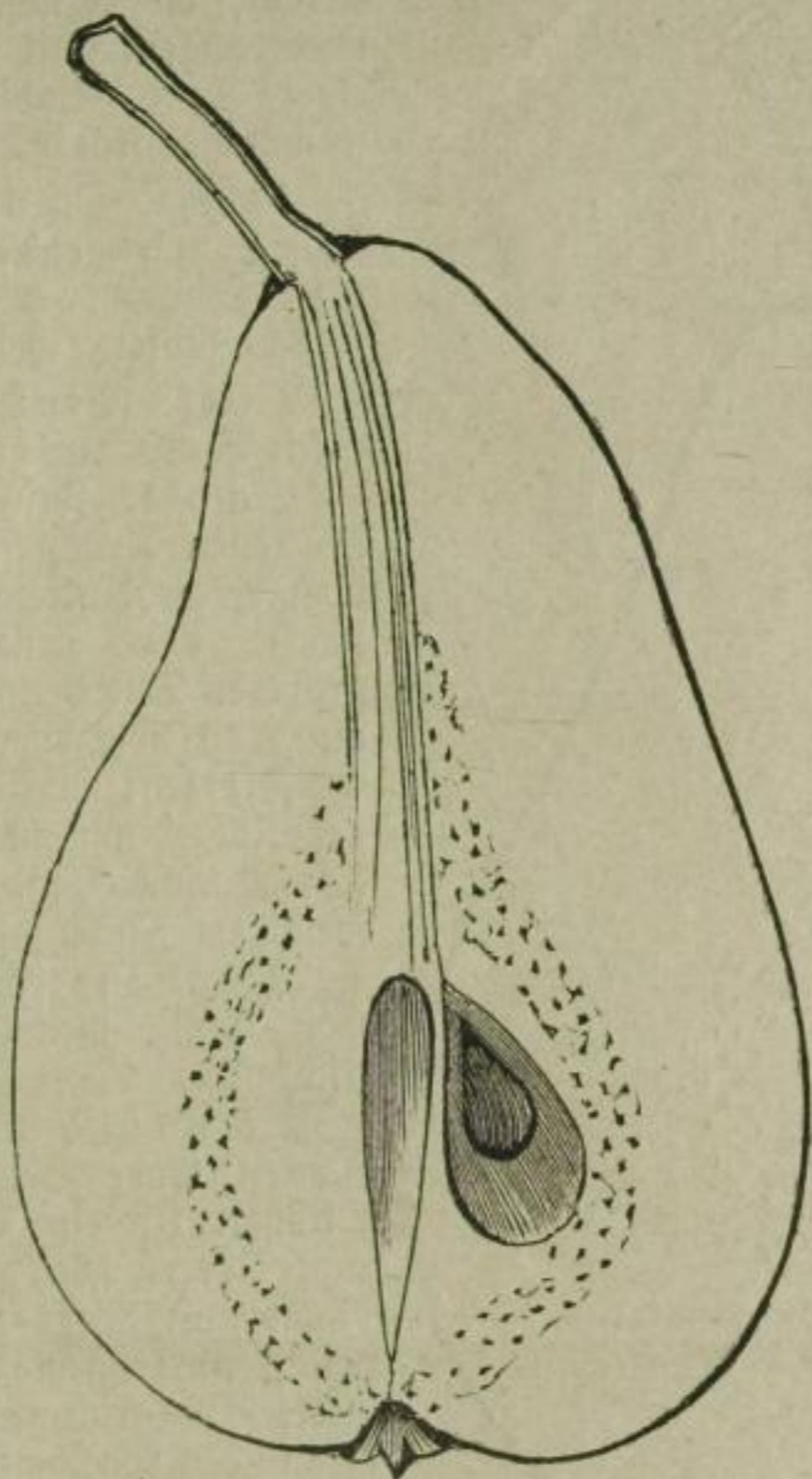
Mitte verflechten sich die tief gebräunten Hyphen zu einem nach Abstoßung der oberen Wunde der Epidermiszellen nunmehr oberflächlich liegenden dichten dunklen Lager, von dem sich aufrechte kurze Fadenspitzen erheben, die an ihrem Scheitel die Sporen abscheuern. Die Sporen keimen sehr leicht und bringen, wenn sie auf andere Stellen der Frucht gelangen, neue Flecken hervor.

Drei bis vier Lagen von Parenchymzellen sterben unter dem Fusicladium, unter diesen letzteren bildet das Parenchym eine Korkschicht, welche namentlich bei nassem Wetter aufplatzt und es bilden sich in den Rissen neue Korkschichten, was die ungenießbaren Früchte noch vergrößert.

Es ist bis jetzt unbekannt, wo der Pilz überwintert, vielleicht geschieht dies durch andere Entwicklungsformen. Das Entfernen und Verbrennen der abgefallenen Blätter wird noch am sichersten die Verbreitung des Parasiten verhindern.

37. Holländische Feigenbirne.

IIIH. No. 25, L's DP. No. 76, D's OK. No. 37.



Grüne Langbirnen, IV. 1 (3). c. **†.

Heimat: Die erhielt diese Frucht aus Harlem als Poire Figue. Sie ist hauptsächlich bis jetzt nur in Norddeutschland verbreitet und geschätzt, gehört aber zu den delikatesten Tafelbirnen und verdient häufigen Anbau.

Synonyme: Fregattbirne, an der Ostsee Kaiserinbirne, Gurkenbirne, Hopfenbirne, grüne Flaschenbirne, St. Ghislain.

Gestalt: Etwas veränderlich, meist ziemlich konisch, oft birnförmig oder flaschenförmig, 60 mm breit und 85 mm hoch, oft selbst 109 mm hoch. Um den Kelch rundet die Frucht sich zu, nur etwas abgestumpft; nach dem Stiele meist nur auf der einen Seite Einbiegungen und etwas überbogene, meist starke, oft auch nur wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: Lang gespitzt, offen, steht meist nur wenig vertieft mit einigen Beulen, die am Bauche sich wenig zeigen, die Hälften aber meist ungleich machen.

Stiel: Dick, oft etwas fleischig, gerade, meist wie eingesteckt, durch eine Wulst zur Seite gebogen.

Schale: Mattgrün, später gelbgrün, oft mit etwas matter, bräunlicher Röte. Punkte zahlreich, grün umringelt. Rostanflüge häufig.

Fleisch: Mattweiß, um's Kernhaus ein wenig körnig, ganz schmelzend, von delikatem, gewürzreichem, durch etwas feine Säure gehobenem Zuckergeschmacke.

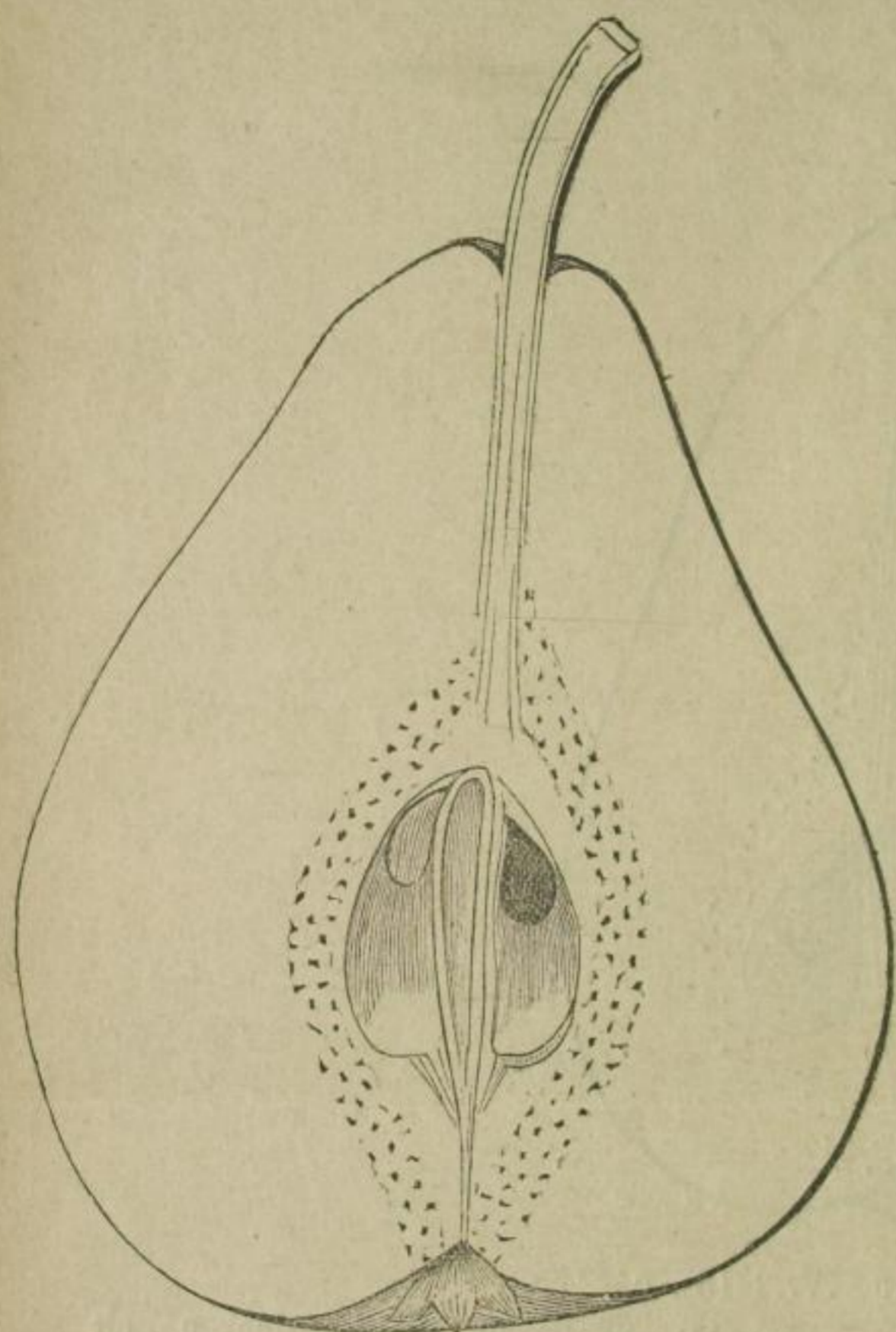
Kernhaus: Hohlachsig, Fächer klein, Samen kurz zugespitzt.

Reife und Nutzung: Diese Anfang September reifende Birne muß, damit sie ihre volle Güte erhalte, frühzeitig vom Baum herunter, bevor die Frucht noch am Baume das geringste Gelbwerden der Schale zeigt. Eine gute Tafelbirne, aber auch vorzügliche Dörrfrucht, da sie so süß wie Feigen ist, auch für die Küche sehr wertvoll.

Eigenschaften des Baumes: Wächst kräftig und pyramidal und ist sehr tragbar, auch als Straßenbaum geeignet.

38. Gellerts Butterbirne.

IIIH. No. 298, L'sDP. No. 9, D'sOK. No. 38.



Butterbirnen, VII. 3. a. **†.

Heimat: Ist wahrscheinlich ein Sämling des Herrn von Mons, von dem Superintendent Oberdief das Reis ohne Namen erhielt, er benannte sie nach dem Dichter Gellert.

Synonyme: Hardys Butterbirne.

Gestalt: Neigt zum Konischen, oft etwas mehr zur Eiform, hochstämmig, 60 mm breit und 73 mm hoch. Auf Pyramiden wird sie fast noch einmal so groß. Bauch stark nach dem

Kelche; die Frucht rundet um den Kelch sich etwas abgestumpft zu; nach dem Stiele nur auf einer Seite Einbiegungen und wenig abgestumpfte, durch Beulen verschobene Spitze.

Kelch: Offen, in Vollkommenheit sternförmig ausliegend, sitzt in mäßig weiter und tiefer Senkung, aus der flache Beulen über die Frucht laufen, welche die Rundung verschieben.

Stiel: Stark, wie eingesteckt, oft durch einen Wulst auf die Seite gebogen.

Schale: Fein rauh, bleibt bei zeitig gebrochenen Früchten gelblich-grün, sonst später hochgelb. Zahlreiche, etwas sternförmige Rostpunkte oder feine Rostanflüge bedecken den größeren Teil der Frucht, die oft fast rundherum mit Rost überzogen ist.

Fleisch: Mattweiß, bei früherem Pflücken grünlich, kaum um's Kernhaus feinkörnig, fein, saftvoll, schmelzend, von delikatem, erfrischendem, wenigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Klein, mit hohler Achse; Kerne meist taub, wenn vollkommen lang und spizeiförmig.

Reife und Nutzung: Zeitigt in warmen Jahren Ende September, meist aber erst im Oktober. Ist eine delikate Tafelfrucht, aber auch zum Dörren sehr gut geeignet.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst stark, geht schön pyramidal in die Luft, bildet eine reich verzweigte, stark und prächtig belaubte Krone mit vielem kurzen Fruchtholz, ist gesund und in freier Lage sehr fruchtbar. Auf Quitte veredelt sehr fruchtbar, wenn auf Wildling veredelt, zu großen Formen geeignet. In Baumschulen, wo die Zwischenveredlung angewendet wird, wird diese Sorte ihres gleichmäßig starken Wachses wegen für die Stammbildung benutzt.

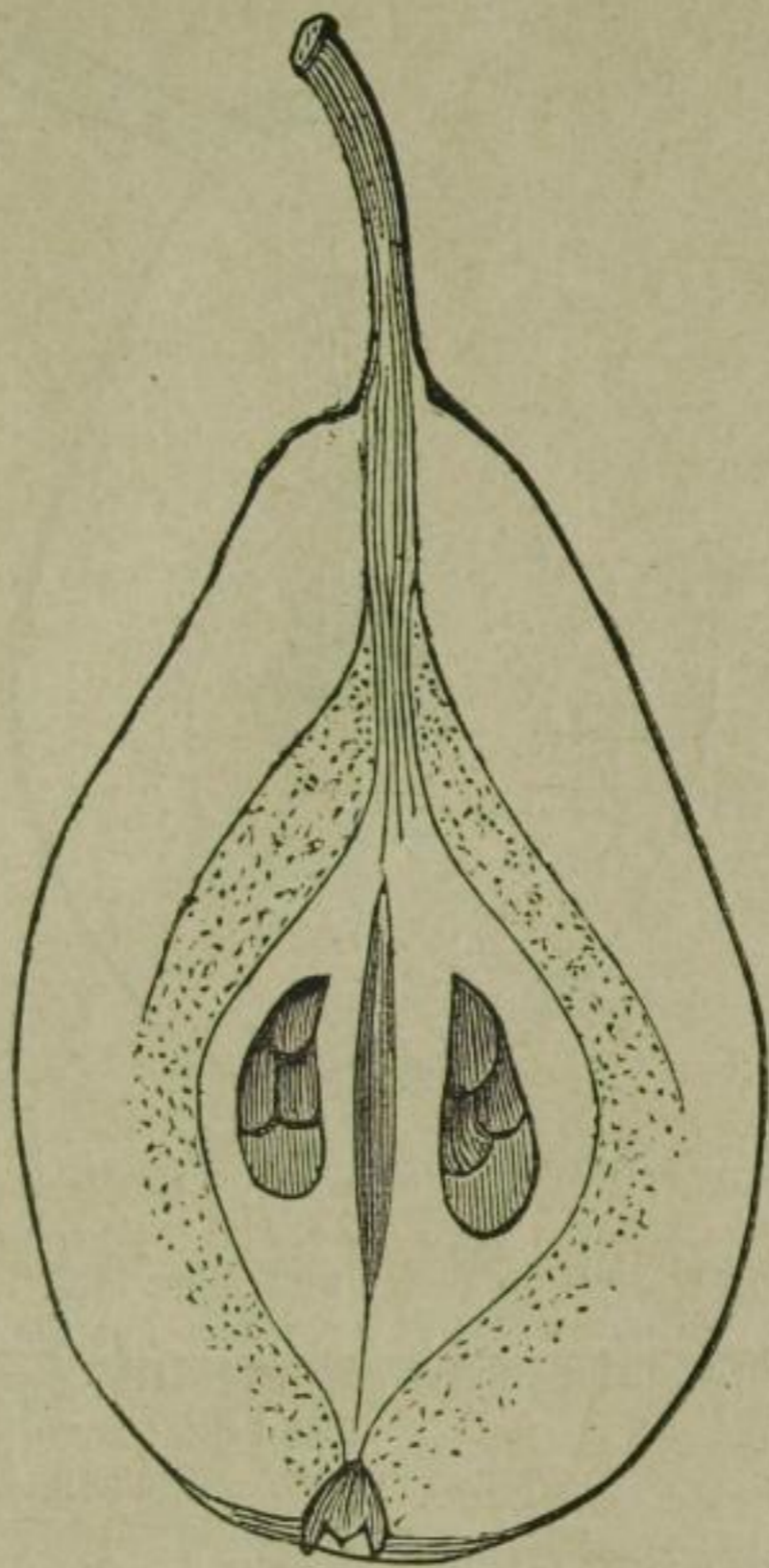
Schnitt: Lang, um die Fruchtbarkeit zu befördern; über weniger günstig gestellte Augen müssen Einschnitte gemacht werden, um Fruchtzweige hervorzubringen. Den Leitweig und die um denselben zunächst stehenden Zweige schneidet man kurz, um den Saft mehr in die unteren Teile des Baumes zu drängen.

Krankheiten der Birnbäume.

Schorf oder Brind des Birnbaumes. (*Fusicladium pyrinum* Fuckl.) Dies ist ein dem vorigen sehr ähnlicher Parasit auf Blättern, Früchten und einjährigen Zweigen des Birnbaumes. An den Birnen bringt er eben solche Rostflecken hervor, wie der vorige, die sich oft über ein Drittel der ganzen Frucht ausbreiten und dieselbe vollständig schwarzfleckig machen. In ganz ähnlichen Krusten tritt er dann an den Zweigen auf. Hier bedeckt anfangs das Peridom die Flecken, dann zerreißt dieses über ihnen und dieselben treten hervor. Die Spitzen der Triebe, die bisweilen zu $\frac{2}{3}$ mit den Krusten überzogen sind, sterben ab und die Knospen vertrocknen. Die befallenen Blätter fallen zeitig ab, zeigen sich aber oft auch verkümmert. Der Pilz unterscheidet sich vom vorigen hauptsächlich durch die knorrige Form der Conidienträger, die von einem Seitwärtswachsen der Spitze nach geschehener Sporenabscheidung herrührt. Die Krankheit wird leicht durch Pfropfreiser verbreitet und vermehrt. Vorzugsweise leidet daran die Sommer-Apothekerbirne, die Grumbower Butterbirne, die Winterdechantbirne u. a.

39. Lange weiße Dechantsbirne.

IIIH. No. 42, D'sOK. No. 39.



Butterbirne, VII. 1a. **†.

Heimat: Diel erhielt sein Reis namenlos aus Wehlar und kannte ihren wahren Ursprung nicht.

Synonyme: Le Doyenne blanc longue.

Gestalt: Birnförmig, oder auch mehr kegelförmig, mittelgroß, 85 mm lang und 67 mm breit.

Kelch: Klein, feinblättrig, oft blattlos, offen, wenig eingesenkt.

Stiel: Bismlich stark, nach der Birne zu oft fleischig, mit etwas Falten oben auf, bis 45 mm lang.

Schale: Glatt, etwas fein fettig, grünlich-gelb, später blaß-zitronengelb, selten blaß gerötet, dagegen mit sehr vielen Punkten, selten etwas Rost.

Fleisch: Sehr fein, weiß, saftvoll, butterhaft, von erhabenem, gewürzhaftem, feinem Muskatellergeschmack. Diel stellte sie der Beurré

blanc gleich, doch erhält sie hier die Güte lange nicht, schmeckt etwas wässerig und zu wenig gezuckert. Die Frucht riecht etwas müskiert.

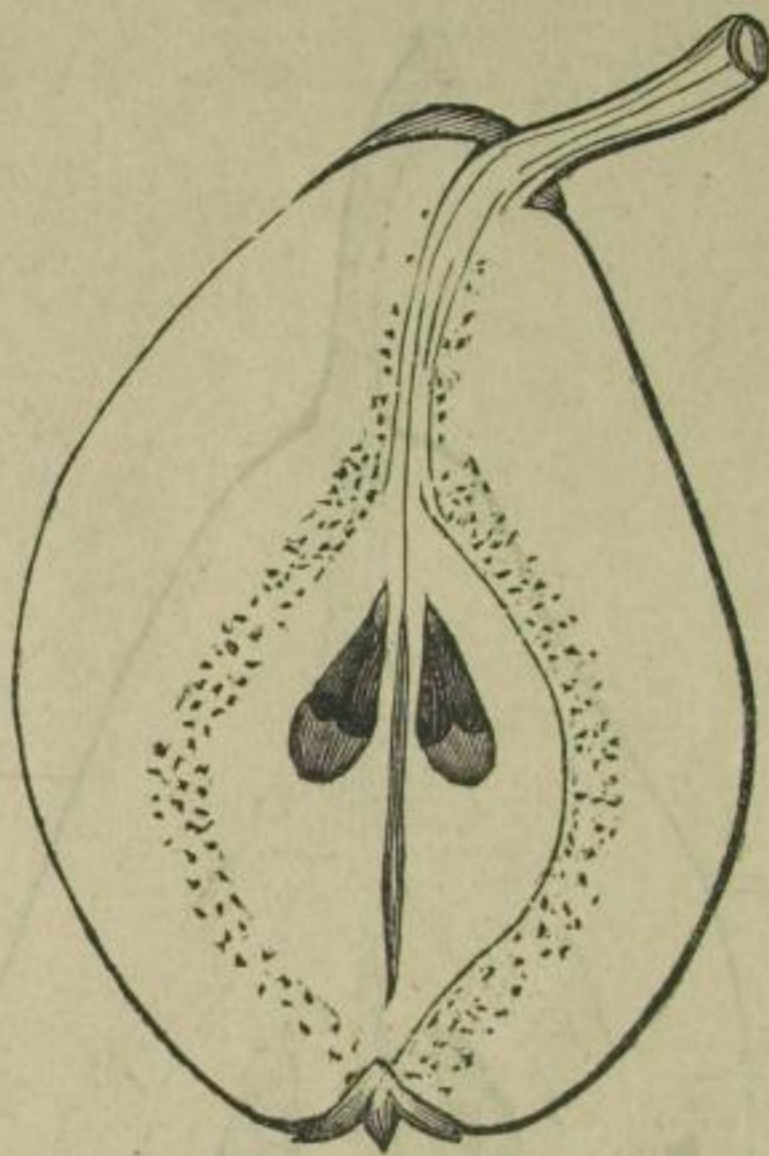
Kernhaus: Geschlossen; Kammern lang und schmal, vielkernig.

Reife und Nutzung: Oktober, hält sich 4 Wochen lang; ist immerhin eine gute Tafelfrucht von eigentümlichem Geschmack, der von vielen geliebt wird, doch hält sie wenigstens hier keinen Vergleich mit der Beurré blanc aus.

Eigenschaften des Baumes: Mäßig wachsender, pyramidaler, reich tragender Baum, der aber nicht in kaltem, schwerem Boden gedeiht; hier werden die Zweige und Früchte besonders an älteren Bäumen schwarzfleckig und sind dann ungenießbar. Gedeiht am besten als Zwergstamm auf Wildlingsunterlage, oder als Hochstamm in Gärten mit leichtem, aber nahrhaftem Boden.

40. Dmschwitzker Schmalzbirne.

D'sOK. No. 40.



Schmalzbirne, VII. 1a. **†.

Heimat: Sie stammt aus dem Dorfe Dmschwitz bei Dresden und ist in dortiger Gegend als gute Marktbirne sehr beliebt, eine unsrer besten Lokalsorten.

Synonyme: Unbekannt.

Gestalt: Stumpffegelförmig, etwa 60 mm breit und 80 mm hoch, der Bauch liegt mehr nach dem Kelche zu, gegen den Stiel hin sich verjüngend. Die Form ist eine sehr gleichmäßige und schöne.

Kelch: Offen, sitzt in flacher Senkung; Kelchblätter lang, spitz, zurückgeschlagen.

Stiel: Holzig, ziemlich stark, 18—20 mm lang, seitwärts stehend, oben auf.

Schale: Fein, zart, sich fettig anführend, grün, später schön zitronengelb, ohne jede Rote

und ohne Rost, aber mit vielen starken Punkten versehen und starkem Geruch.

Fleisch: Weiß, sehr saftreich und schmelzend, von delikatem, weinartigem, gewürztem Geschmack, um's Kernhaus etwas körnig.

Kernhaus: Hohlschig; die Kammern sind geräumig und enthalten eine Menge vollkommen ausgebildete lange schwarze Kerne.

Reife und Nutzung: Reift im Oktober und hält zeitig gepflückt etwa 4 Wochen. Ist eine vortreffliche Tafelbirne, doch auch zu wirtschaftlichen Zwecken, besonders zum Einmachen, sehr geeignet.

Eigenschaften des Baumes: Mäßig wachsender, pyramidal, sehr fruchtbarer Baum, doch nur auf tiefgründigem Lehmboden gesund, andernfalls leidet er so stark an Grind, daß die jungen Zweige und Äste bald absterben.

Die Schädlinge des Birnbaumes.

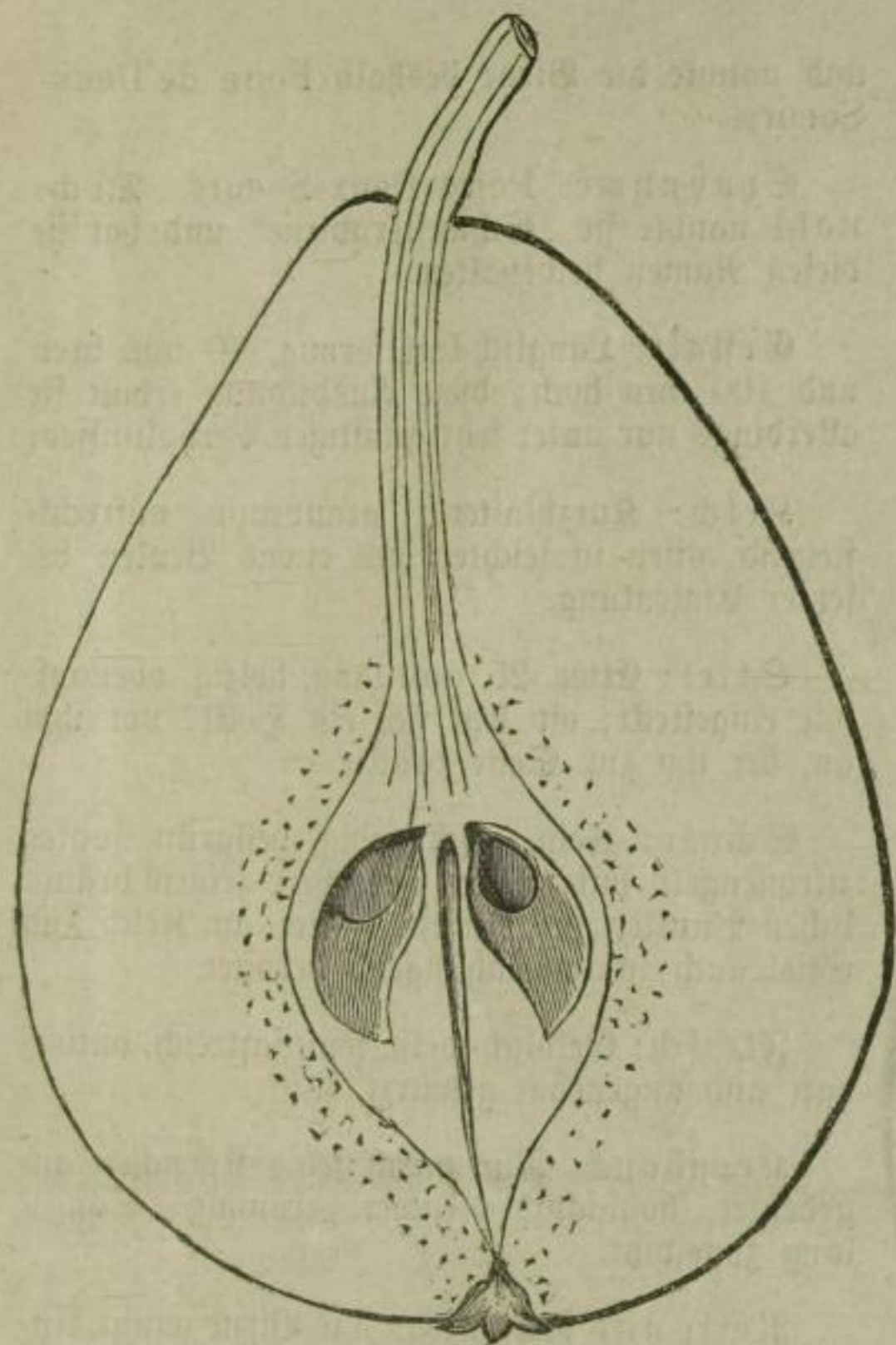
Die schwarze Birn-Gallmücke (*Cecidomyia nigra* Meigen). Das Tierchen ist schwarz, am Rückenschild hinten grau- und schwarzstriemig, die Schwingen blaß. Körperlänge reichlich 2 mm.

Die befruchteten Weibchen stechen im Frühjahr die Blütenknospen der Birnbäume an, derart, daß sie mit ihrer langen Legröhre ein Blumenblatt oder auch den Kelch durchstechen und ihre Eier auf die Staubbeutel der vollkommen geschlossenen Blüte ablegen. Die Anzahl der Eier, welche in eine Knospe gelegt werden, ist sehr verschieden. Schmiedberger fand 10—12 Stück, nachdem die Mücke etwa acht Minuten auf der Knospe verweilt hatte und dann weggeflogen war; er traf aber auch bald weniger, bald mehr, bis einige zwanzig, darin an.

In kurzer Zeit schlüpfen die Larven aus, besonders bei warmer Witterung reichen 8 Tage dazu hin; dieselben bohren sich meist in der Nähe der Kelchröhre in den Fruchtboden hinein und gehen

41. Blumenbachs Butterbirne.

IIIH. No. 60, L'sDP. No. 5, D'sOK. No. 41.



Butterbirne, VIII (VII). 1 (3). c. **!†.

Heimat: Unbekannt. Oberdieck erhielt die Pfropfreiser namenlos von van Mons und benannte die Frucht nach seinem ehemaligen akademischen Lehrer, Hofrat Blumenbach in Göttingen. Herr Behrens in Travemünde fand aber, daß sie von der von Esperen 1820 er-

zogenen Soldat Laboureur nicht verschieden und dieses der ältere Namen sei.

Synonyme: Soldat Laboureur, nach Dochnahl Soldatenbirne.

Gestalt: Birnförmig, oft etwas glockenförmig, beulig, Früchte vom Hochstamm etwa 60 mm breit und 75—79 mm hoch. Bauch mehr nach dem Kelche; die Frucht rundet sich um den Kelch zu und ist etwas abgestumpft; nach dem Stiele schöne Einbiegungen und tonische, etwas abgestumpfte Spitze.

Kelch: Klein, offen, flach vertieft, mit flachen Beulen, welche flach zum Bauche hinlaufen.

Stiel: 20—24 mm lang, holzig, wie eingesteckt, durch einen Wulst oft zur Seite gedrückt.

Schale: Fein rauh, gelblich-grün, später gelb, höchstens goldartig, mit mehr oder weniger Rost, besonders um Kelch und Stiel, auch mit häufigen feinen Punkten.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein schmelzend, butterhaft, von zimetartig gewürztem, etwas weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Geschlossen; Kerne vollkommen, hellbraun, eiförmig, etwas lang gespitzt.

Reife und Nutzung: November, hält sich etwa 4 Wochen, reift aber sehr ungleich auf dem Lager, einzelne halten sich bis Mitte Januar. Vortreffliche Frucht für Markt und Tafel.

Eigenschaften des Baumes: Schöner, bald und reich tragender Baum, auf Wildling wie auf Quitte als Zwergstamm gut gedeihend, für Hochstamm nur in windstillen Lagen geeignet.

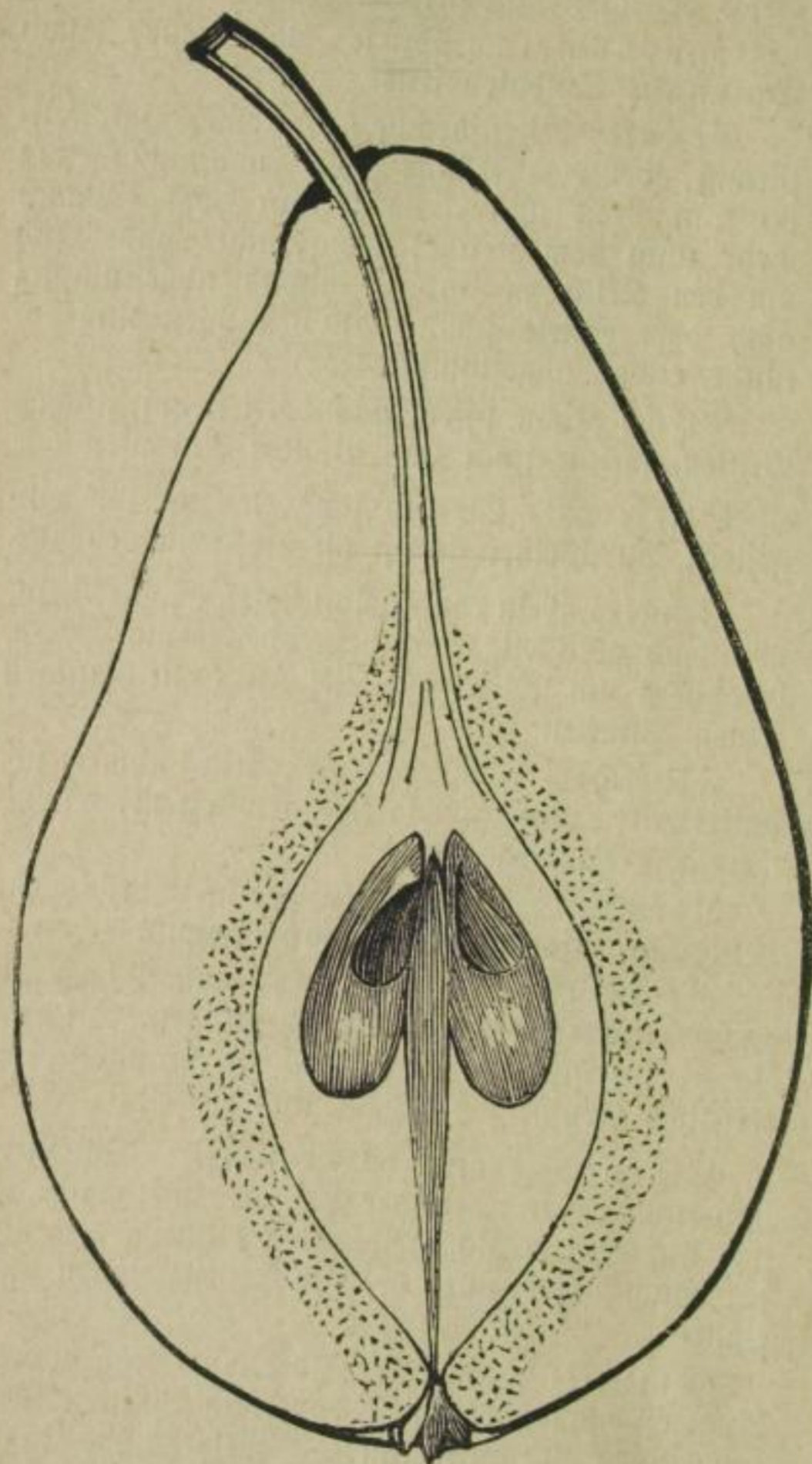
Schnitt: Mittellang, über wohl ausgebildete Augen; man verhindere durch Einschnitte über den Augen und durch langes Pincieren das Rahl- und Schwachwerden der unteren Formäste.

hier bis zum Kernhause, noch ehe sich die Blüte entfaltet. Hier verteilen sie sich und saugen daselbst nach allen Seiten hin. Haben sie das Fleisch der kleinen Frucht aufgezehrt, so sind sie auch erwachsen und warten nun auf eine Gelegenheit, die Frucht zu verlassen. Die bietet ihnen eine Regenperiode, wodurch die befallenen Früchte zum Faulen oder Aufspringen kommen, die Maden verlassen dann die Frucht, lassen sich auf den Boden herabfallen, um sich hier einzugraben. Tritt die Regenperiode nicht ein, so bleiben sie in der Birne und gelangen, da diese bald abfällt, auf den Boden, wo sie eine Gelegenheit zum Ausschlüpfen abwarten.

Die dunkelgelben Püppchen liegen frei in kleinen Tönnchen eingehüllt und überwintern im Boden, um im ersten Frühling als Mücke zu erscheinen. Als einziges Mittel, diesem Übel zu steuern, ist das Auflesen jener abgefallenen kleinen Birnen zu nennen, die gestreckter und hinter ihrer Mitte einseitig etwas eingeschnürt erscheinen, um die darin befindlichen Larven zu vernichten. Da man diese Früchte bei einiger Aufmerksamkeit leicht erkennt, müssen auch die etwa hängen bleibenden gepflückt und vernichtet werden, es läßt sich dies allerdings auch nur bei Zwerg- und Spalierobst ausführen, doch findet man auch auf Hochstämmen weniger angestochene Früchte.

42. Schwesternbirne.

IIIH. No. 310, L'sDP. No. 45, D'sOK. No. 42.



Butterbirne, VIII (VII). 1 b.

Heimat: Esperen fand den Mutterbaum im Garten der Demoiselle Knoop zu Mecheln

und nannte die Birne deshalb Poire de Deux-Soeurs.

Synonyme: Poire Deux-Soeurs. Doch- nahl nannte sie „Schwesternbirne“ und hat sie diesen Namen beibehalten.

Gestalt: Länglich-kegelförmig, 70 mm breit und 100 mm hoch; diese Ausbildung erhält sie allerdings nur unter sehr günstigen Verhältnissen.

Kelch: Kurzblättrig, graubraun, aufrecht- stehend, offen in seichter, mit etwas Beulen be- setzter Einsenkung.

Stiel: Etwa 25 mm lang, holzig, oben auf, wie eingesteckt; oft legt sich ein Höcker vor ihm an, der ihn zur Seite drückt.

Schale: Fein, geschmeidig, hellgrün, später zitronengelb mit grünen Fleckchen, feinen bräun- lichen Punkten und Roststreifen, um Kelch und Stiel auch zusammenhängend berostet.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein, saftreich, butter- haft und angenehm gewürzt, süß.

Kernhaus: Nur durch feine Körnchen an- gedeutet, hohlachsig, Fächer geräumig; Samen lang zugespitzt.

Reife und Nutzung: Die Birne zeitigt An- fang November und ist eine Tafelfrucht ersten Ranges, aber auch zu wirtschaftlichen Zwecken, namentlich auch zum Dörren gut verwendbar.

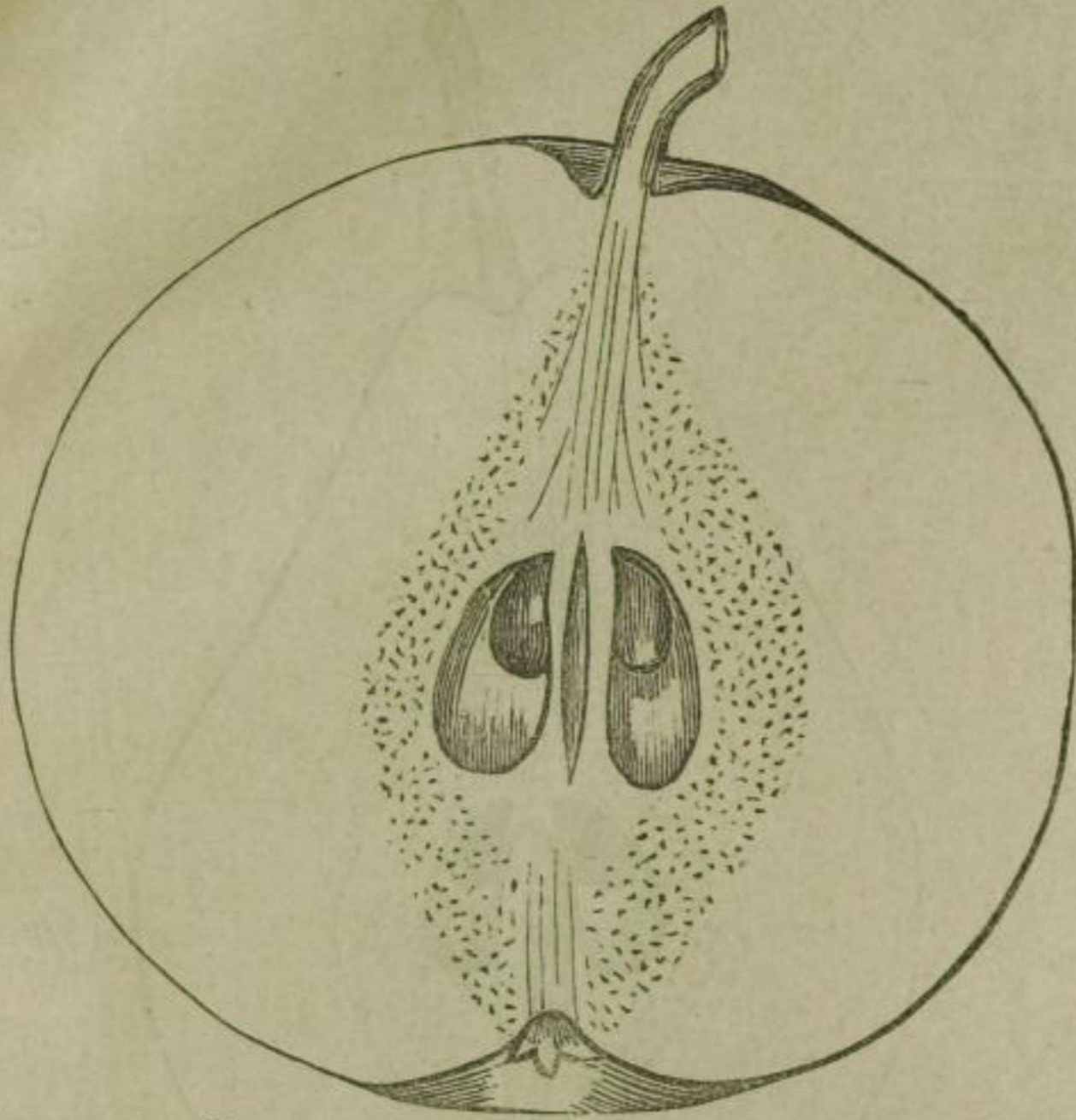
Eigenschaften des Baumes: Wird ein großer, gesunder und sehr tragbarer Baum mit schöner pyramidaler Krone, weshalb er sich auch zum Anbau an Straßen empfiehlt, umsomehr, da er spät blüht und selbst in ungünstigen Jahren noch etwas trägt. Ist auf den Boden nicht sehr empfindlich und kommt selbst auf Sandboden noch gut fort, wenn es demselben nicht an Feuch- tigkeit mangelt.

Die Pocken der Birnbäume, die man meist als eine Pilzkrankheit ansieht, werden durch die Birngallmilbe (*Phytoptus piri*) hervorgebracht; es ist dies eine mikroskopische Milbe, ein weißes, vorherrschend walzenförmiges Tierchen, mit quergestreiftem Körper, der sich nach vorn und hinten etwas verjüngt.

Diese Milbe lebt an Birnblättern und erzeugt durch ihr Saugen die sogenannte Milbensucht der Birnblätter, welche darin besteht, daß das Blatt infolge runder oder durch Zusammenfließen mehrerer auch länglicher Auftreibungen ein pockiges, blattartiges Aussehen bekommt. Diese Pocken haben an- fangs eine gelbliche, später eine braune bis schwarze Färbung, finden sich zahlreicher an der Spizen- als an der Wurzelhälfte des Blattes, können sich aber auch gleichmäßig über seine ganze Fläche aus-

43. Wildling von Motte.

IIIH. No. 51, D'sOK. No. 43.



Bergamotte, (VI) 1. (3.) c. **†.

Heimat und Vorkommen: Alte bekannte französische Sorte, schon Quintinye und Duhamel hatten die Besi de la Motte. Wurde nach dem Illustr. Handbuch als Wildling aufgefunden und ist wahrscheinlich nach dem Namen des Auffinders oder Verbreiters benannt. In Deutschland ist sie auch schon länger angebaut und bekannt.

Synonyme: Grüne Bergamotte, graue Bergamotte, grüne Herbstbergamotte, grüne Mollebusche in Süddeutschland, getüpfelte oder große Crassanne in Thüringen, Bergamotte crassanne im Hannoverschen, Beurré blanc de Jersey nach den Londoner Kat.

Gestalt: Veränderlich, bald fast rund, bald mehr länglich, 60—70 mm breit und ebenso hoch, oft aber größer, und besonders an Zwergbäumen; in der Rundung oft ungleich.

Kelch: Klein, offen, ziemlich tief eingesenkt, oft mit schwachen Beulen.

Stiel: Bis 16 mm lang, in kleiner meist beuliger Höhle.

Schale: Etwas rauh, grün, später mehr grünlich-hellgelb, ohne Röte, aber mit vielen feineren und gröberen erdgrauen Punkten und mit Rost, besonders um die Kelchwölbung, oft auch mit schwärzlichen Rostflecken, besonders in ungünstigen Böden und nassen Sommern.

Fleisch: Grünlich-weiß, saftvoll, butterhaft schmelzend, von erhabenem Zuckergeschmack, jedoch nur in günstigen Jahren, in schlechten Sommern ist der Geschmack ziemlich wässerig und fade.

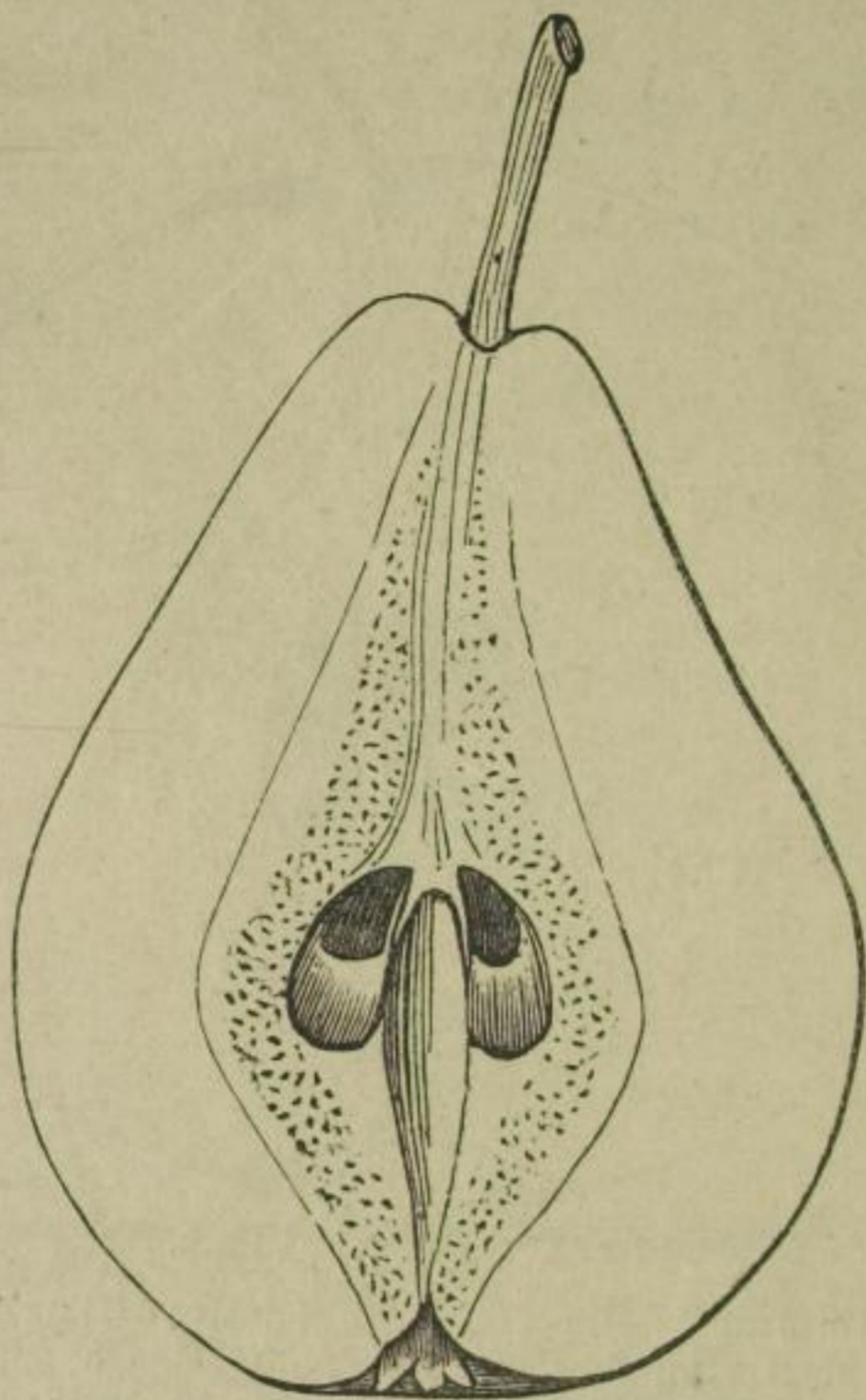
Kernhaus: Geschlossen, Kammern geräumig, mit vollkommenen oder tauben Kernen.

Reife und Nutzung: Mitte Oktober, oft November bis Dezember; ist, wo sie geeigneten Standort hat, auch für die Tafel, sonst für Küche und Dörre brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: Wächst besonders in der Jugend lebhaft, läßt aber bald nach; während er auf gutem feuchten Boden un-
gemein dauerhaft und tragbar wird, ist er auf weniger gutem Boden an den Zweigen gründig und rüßig und dann kaum brauchbar; für Haus- und Obstgärten, auch an Straßen geeignet.

breiten. Je mehr Pocken vorhanden, desto mehr wird das Blatt seiner Funktion als Ernährungsorgan beraubt, wodurch in erster Linie die Baumschulen nicht unerheblich geschädigt werden.

Durch äußere Mittel sind die Milben nicht zu beseitigen. Kräftiges Zurückschneiden und Entfernung der infizierten jungen Triebe und Blätter nach Johannis hat sich am wirksamsten erwiesen und ist es dadurch wenigstens gelungen, die Ausbreitung des Insekts auf ein Minimum zu beschränken.

44. Napoleons Butterbirne.
IIIH. No. 58, D'sOK. No. 44.

Apothekerbirne, VII. 1c. **!†.

Heimat: Der Weinschenk Liard in Mons hat sie gezogen. Ist wohl in Deutschland eine der verbreitetsten Birnensorten und mit Recht, denn sie ist als eine der besten bekannt.

Synonyme: Beurré Napoleon, Bon Chrétien Napoleon, Poire Liard, Poire de l'empereur, große grüne Mailänderin, W. Urilan Grand.

Gestalt: Stark bauchig, nach unten stumpfkegelförmig oder birnförmig, oft, wie die Sommer- und Winter-Apothekerbirne, beulig und durch Erhabenheiten uneben, in feuchtem Boden selbst vom Hochstamme 66 mm breit und 85 mm hoch. Bauch stark erhaben, mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche meist Einbiegungen und stark abgestumpfte Kegelspitze.

Kelch: Oft unvollkommen, halb geschlossen, in meist tiefer Senkung, mit flachen oder stärkeren Beulen umgeben, die über die Frucht hinlaufen und die Rundung oft stark verderben.

Stiel: Sehr stark, fleischig aussehend, sitzt auf der Spitze wie eingedrückt, oder etwas vertieft, mit Beulen umgeben.

Schale: Glatt, fast glänzend, grün, später hoch zitronengelb ohne jede Röte. Punkte zahlreich, fein; oft finden sich auch noch Rostflecke, die zuweilen größere Stellen einnehmen, oft auch ganz fehlen.

Fleisch: Mattweiß, überfließend von Saft, von gewürztem, erhabenem weinsäuerlichem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Nicht groß, stark hohlachsig. Kammern enge mit wenigen oft unvollkommenen Kernen.

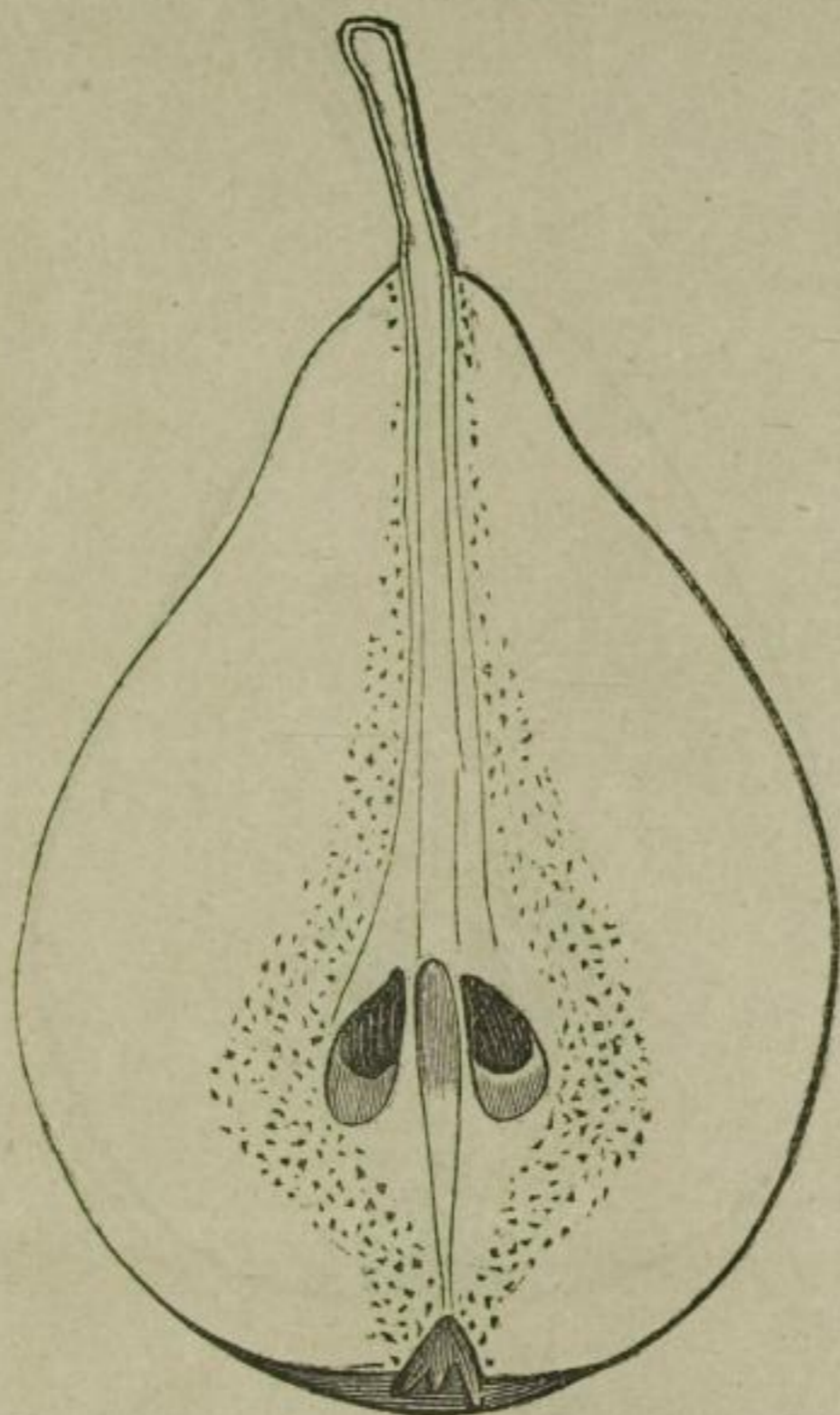
Reife und Nutzung: Ende Oktober bis November und in den Dezember, welkt nicht. Eine der delikatesten Tafel- und Marktbirnen.

Eigenschaften des Baumes: Mittelstark wachsend, geht mit den Ästen schön in die Luft und bildet kugelförmige Krone, fruchtbar, doch nicht auf Quitte geeignet, da sie sich leicht überträgt; eignet sich zu Kordon, Spalier, Spindel, wie zu Hochstamm.

Freilich läßt sich dieses Mittel mit Aussicht auf Erfolg nur in der Baumschule, sowie bei Zwerg- und Spalierobstbäumen in Anwendung bringen. Bei Hochstämmen wäre wohl einzig durch Verbrennen des abgefallenen Laubes im Herbst und eine gute Stamm- und Rindenpflege etwas zu thun.

45. Capiaumont.

IIIH. No. 35, D'sOK. No. 45.



Flaschenbirne, VIII. (VII.) 3. (2.) c. b. **!†.

Heimat: Apotheker Capiaumont in Mons erzog sie aus Samen. Der Baum trug zuerst 1787. Wird als eine der schönsten und besten seit 30—40 Jahren aus Belgien zu uns gelangten Birnen bereits auch in Deutschland viel angepflanzt.

Synonyme: Capiaumonts Herbstbutterbirne, Beurré de Capiaumont, Poire Aurore (Decesne), Beurré Aurore Prévost.

Gestalt: Zwischen Ei- und Birnform, vom Hochstamm 60 mm breit und 85 mm hoch. Bauch mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet und sehr wenig abstumpft. Nach dem Stiele macht sie mit sanften Einbiegungen eine schöne, wenig oder nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: Weit offen, steht bald in die Höhe, bald liegt er sternförmig auf, sitzt in wenig bemerklicher ebener Senkung, auch über den Bauch sieht man kaum Erhabenheiten hinlaufen.

Stiel: Dick, fleischig, sitzt bald auf der Spitze wie eingesteckt, bald läuft er aus der Spitze heraus.

Schale: Etwas fein, rau, blaßgelb, in der Zeitigung hellzitronegelb. Feiner zimmtfarbiger

Überzug von Rost überdeckt oft die ganze Schale. Recht Besonnte haben an der Sonnenseite etwas Röte, welche in der Zeitigung die Farbe nur goldartiger macht. Punkte zahlreich, heller als der Rost.

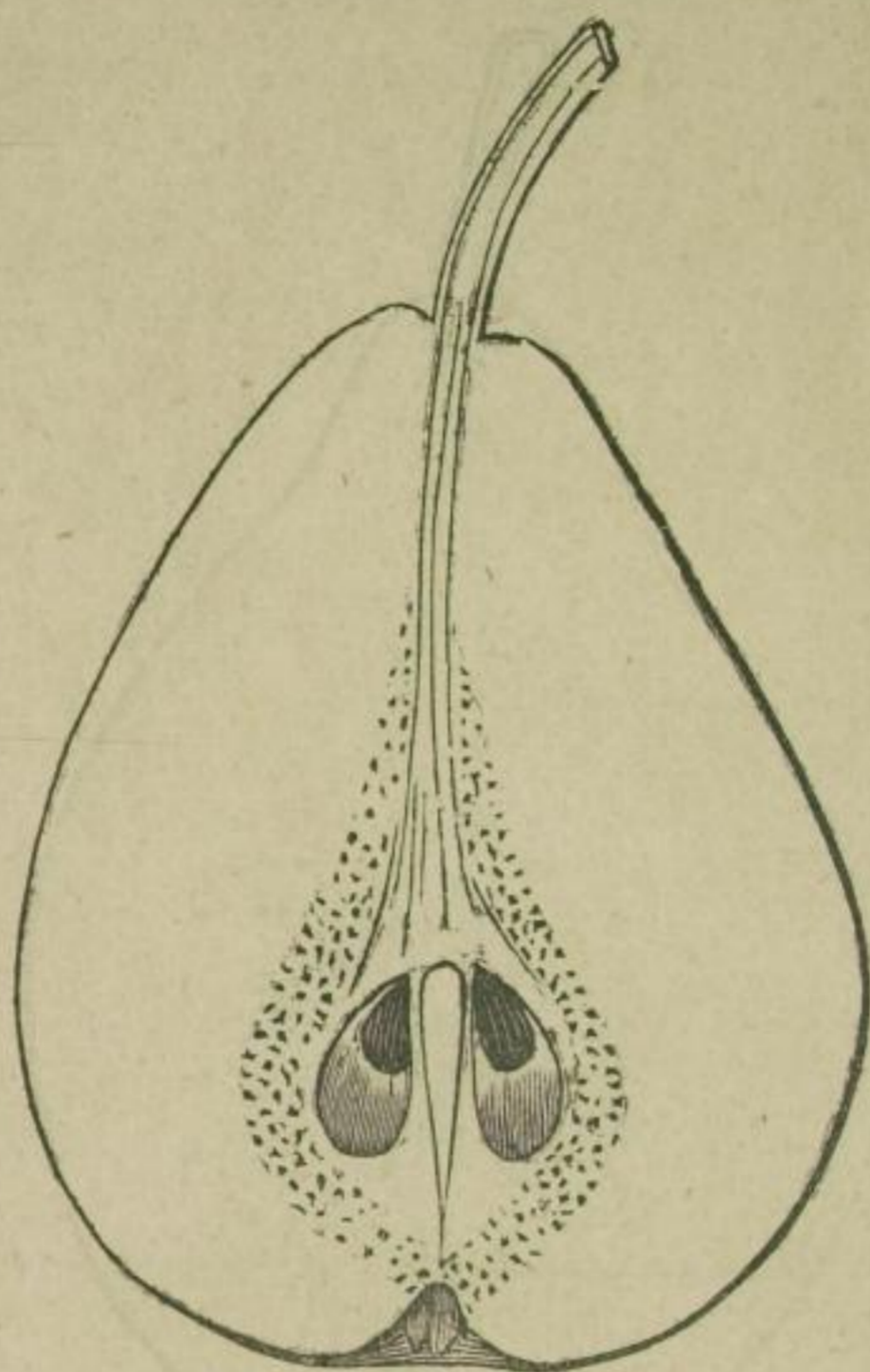
Fleisch: Weiß, sehr fein, saftvoll, schmelzend, von erhabenem, erfrischendem, weinartigem Zucker- geschmack.

Kernhaus: Ziemlich groß, von feinen Körnchen umgeben, Kerne ziemlich zahlreich, lang und dunkelbraun; hohlachsig.

Reife und Nutzung: Anfang Oktober, dauert ungefähr 3 Wochen. Eine der besten Herbstbirnen für die Tafel, aber auch ausgezeichnet für die Küche als Kompot etc., auch zum Dörren.

Eigenschaften des Baumes: Wächst kaum mittelstark, ist besonders auf Quitte veredelt sehr fruchtbar, überlebt sich dann aber bald darauf, eignet sich sehr gut als Kordon, Pyramide, Spalier und Hochstamm. Schnitt kurz, auf gut ausgebildete Augen; man schone die kurzen zum Fruchttragen bestimmten Verzweigungen.

46. Forellenbirne.



Heimat: Stammt vom Stiftsamtmann Büttner in Halle und ist wahrscheinlich eine deutsche Nationalfrucht, in Sachsen erzogen. Ist jetzt schon sehr verbreitet.

Synonyme: Poire truitée (Decesne), Poire Forelle (Leroy Dict.), Grain de Corail (Bir Album).

Gestalt: Etwas veränderlich, meistens lang und abgestumpft, konisch, oft kreiselförmig, oft fast birnförmig. Konische Früchte vom Hochstamm sind 85 mm lang und 54–60 mm breit. Bauch sitzt allermeist mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet oder flachrund wölbt und wenig abstumpft; nach dem Stiele sanfte Einbiegungen und kürzere oder längere abgestumpfte Spitze.

Kelch: Klein, bald in enger seichter, bald in tiefer Einsenkung, auf deren Rande sich einige Erhabenheiten bilden und die Rundung etwas verderben.

Stiel: Holzig, sitzt flach vertieft, meist etwas seitwärts der wulstig sich aufwerfenden stärkeren Hälfte der Frucht.

Schale: Auf dem Lager fein, geschmeidig, hellgrün, später zitronengelb mit glänzendem Braun-

rot, auch Zinnober- oder Raminrot, doch fehlt dies meist bei beschatteten Früchten, und mit zahlreichen grauen Punkten und braunroten Rostflecken, welche beide mit roten Kreiseln umgeben sind, woher der Name.

Fleisch: Weiß, fein, sehr saftvoll, von erhabenem, etwas alant- und melonenartig gewürztem, süß weinsäuerlichem Geschmacke.

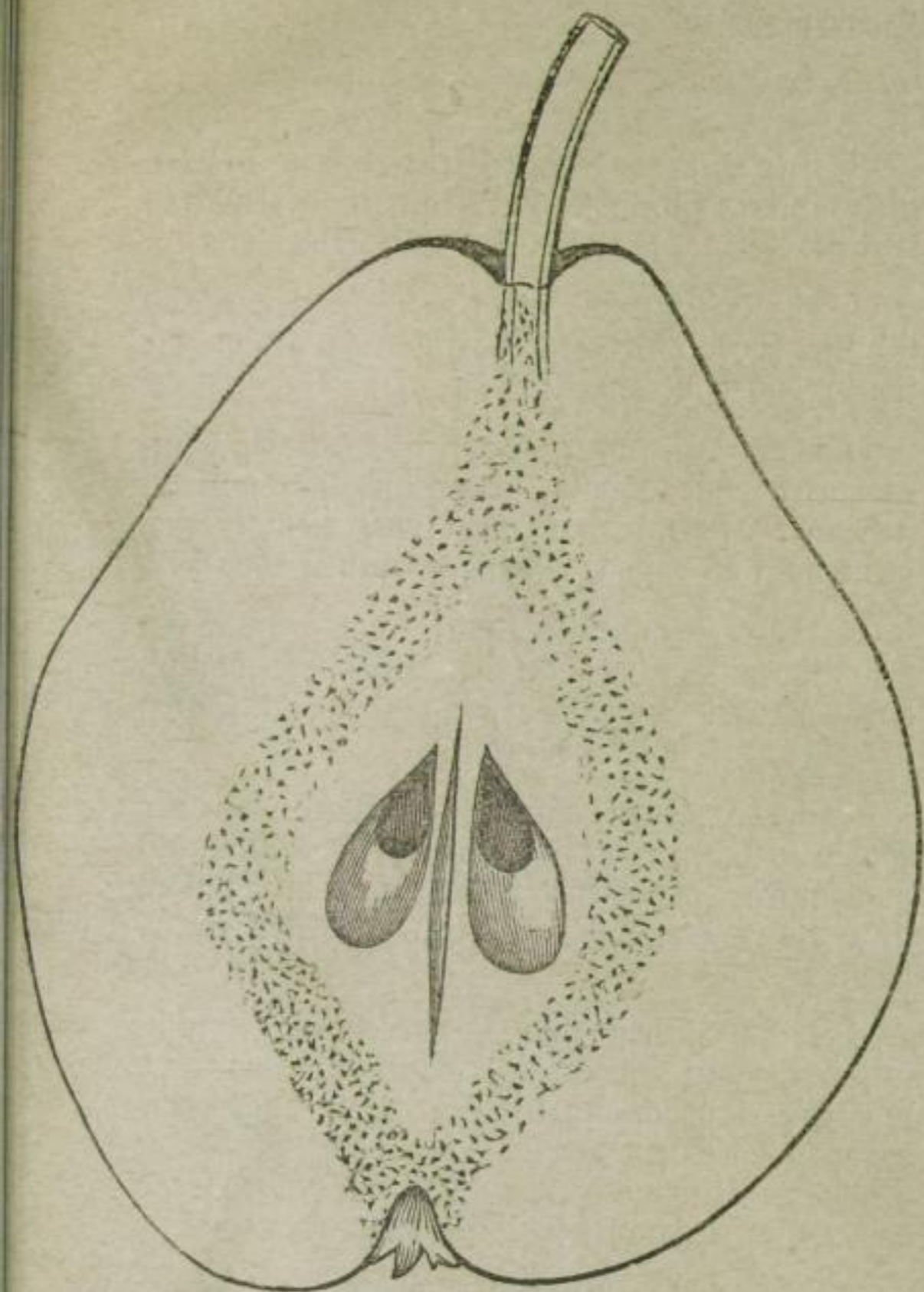
Kernhaus: Klein, hohlachsig, enthält wenig vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Anfang November bis Januar. Sehr schätzbare gute Frucht, die sich in Güte, Schönheit und langer Dauer in der Reife mit allen von auswärts uns zukommenden Birnen messen kann, deshalb für Markt besonders geeignet, aber auch für Küche und Dörre. Bei Zwergbäumen ist es nötig, um vollkommene Früchte zu erhalten, kleinere unterdrückt stehende auszubrechen; die Ernte geschieht nach und nach.

Eigenschaften des Baumes: Wächst lebhaft, geht schön in die Höhe und ist in feuchtem Boden und bei gutem geschütztem Stand sehr fruchtbar. Ist gegen Kälte ausdauernd und eignet sich auch zur Straßenpflanzung.

47. Diels Butterbirne.

IIIH. No. 70, L'sDP. No. II 8, D'sOK. No. 47.



Butterbirne, XI. 1. (3.) b. **!†.

Heimat und Vorkommen: Sie wurde von Meuris, Gärtner von van Mons, im Jahre 1811 in einem Garten zu Trois-Tours in der Nähe von Vilvorde (Belgien) aufgefunden und im Jahre 1819 zu Ehren Diels benannt. 1821 kam sie nach Frankreich und Deutschland und ist seitdem sehr verbreitet. Die 7. Versammlung deutscher Pomologen in Trier im Jahre 1874 empfahl sie zur allgemeinen Anpflanzung und die 8. Versammlung zu Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung von Horizontal-Kordons.

Synonyme: Beurré magnifique (Prévost), Beurré Diel (Mas), Beurré incomparable (Bivort).

Gestalt: Sehr große, selbst auf Hochstamm 80 mm breite und 95 mm hohe, ziemlich eiförmige oder dickbauchig-eiförmige, meistens etwas veränderliche Frucht, die auf einer Seite bisweilen mehr entwickelt ist, als auf der anderen.

Kelch: Halb offen oder geschlossen, Blättchen in die Höhe stehend, schmal, meist grün bleibend, in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, bald mit feinen, bald mit stärkeren Beulen umgeben, und auch über die Frucht laufen mehrere fast rippenartige Erhabenheiten, welche aber gewöhnlich die Form wenig verderben.

Stiel: Stark, holzig, gebogen, am Ende häufig verdickt, mittellang, sitzt in ziemlich tiefer Höhle.

Schale: Hellgrün, später zitronengelb, ohne Spur von Röte, Punkte recht zahlreich, mit bräunlichem Krost bedeckt.

Fleisch: Gelblich-weiß, ums Kernhaus etwas körnig, schmelzend, sehr saftreich, von erhabenem, gewürztem Zuckergeschmacke; in ungünstigem, d. h. zu trockenem Boden wird der Geschmack oft etwas herbe.

Kernhaus: Hohlachsig, Kammern klein, enge, rundlich-ovale, lang zugespitzte, oft schlecht ausgebildete Kerne enthaltend.

Reife und Nutzung: Eine der vorzüglichsten Tafelbirnen, aber nur für den rechten Boden, d. h. in feuchtem, nicht zu schweren.

Eigenschaften des Baumes: Wächst kräftig, auf Wildling- wie auf Quittenunterlage sehr fruchtbar, eignet sich zu allen Formen und bildet besonders schöne Pyramiden. Hochstämme sind nur in geschützten Lagen anzupflanzen, wo die Früchte nicht durch Stürme abgeworfen werden können.

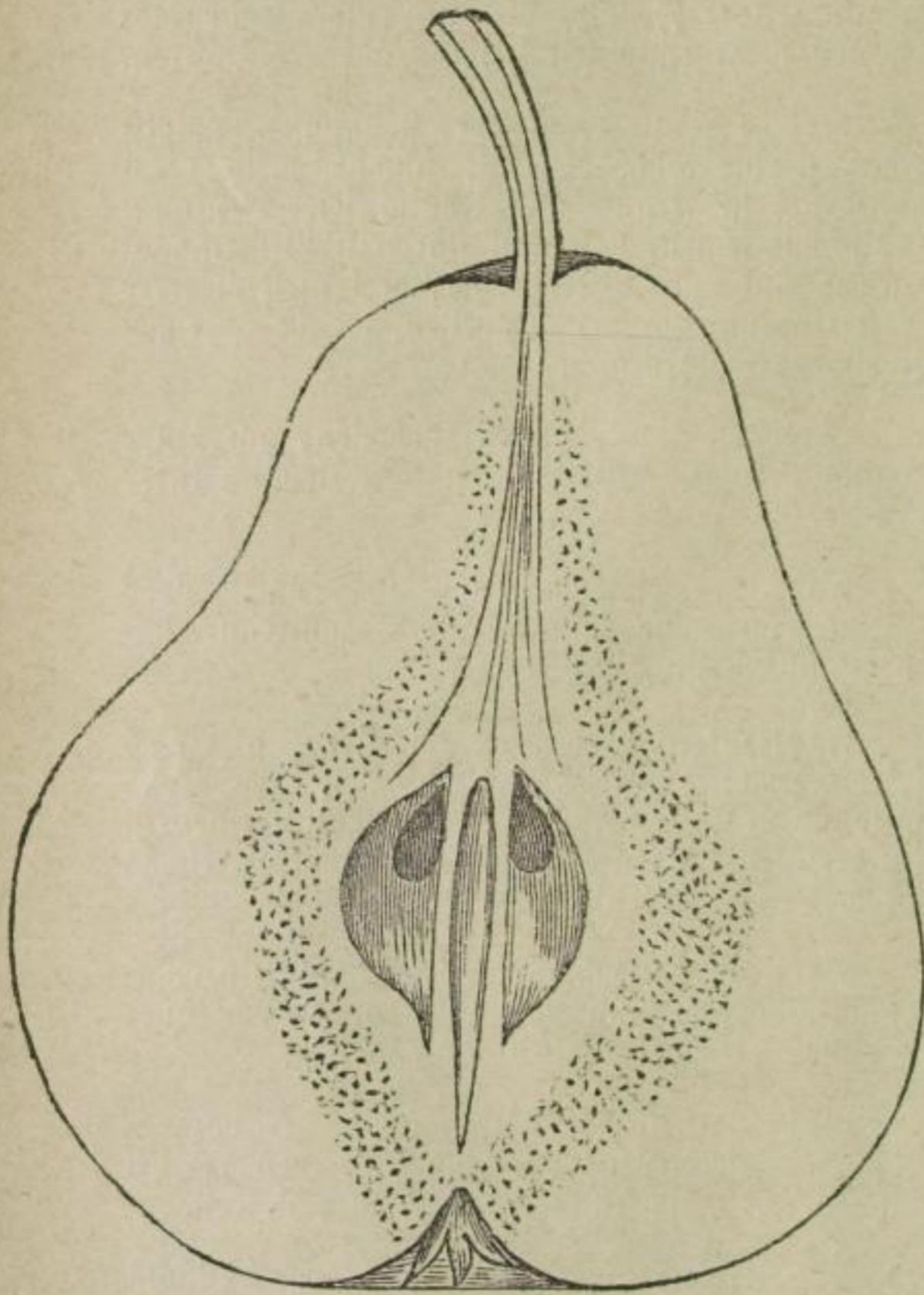
Schnitt: Mehr kurz, um einer frühzeitigen Erschöpfung des Baumes infolge zu reicher Fruchtbildung vorzubeugen, Fruchttruten bleiben besser unbeschnitten, da sie gern an der Spitze Fruchttaugen ansetzen.

Zum Anbau in guten, geschützten Lagen geeignet.

a) Für trockenen Boden:

48. Amanlis Butterbirne.

III. No. 34, L'sDP. No. II 3, D'sOK. No. 48.



Butterbirne, III. 1. (3.) a. **†.

Heimat und Vorkommen: Nach Eugen Forney existiert die Mutterpflanze von Amanlis Butterbirne noch in der Nähe von Amanlis, einem Dorfe bei Rennes in der Bretagne, und wurde von Angers aus 1805 weiter verbreitet. Nach Bivort dagegen erzog sie van Mons aus Samen und nannte sie Wilhelmine. Bei der 7. Versammlung deutscher Pomologen in Trier wurde sie unter die 50 zur Anpflanzung empfohlenen Sorten aufgenommen und bei der 8. Versammlung in Potsdam zur Erziehung von Horizontal-Kordons empfohlen. In Deutschland und Belgien ist sie sehr verbreitet.

Synonyme: Hubord (Prévost), Beurré d'Amanlis (Thompson), Wilhelmine (Bivort), D'Albert (Hogg), Poire Amanlis (Decaisne).

Gestalt: Große, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe, dickbauchig-birnförmige Frucht, die immer etwas veränderlich ist.

Kelch: Offen oder halboffen; Blättchen klein, verhärtet, etwas wollig, schmal und spitz, aufrecht stehend; Kelcheinsenkung mehr oder weniger tief, meistens flach, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: Ziemlich stark, mittellang, grünlich mit bräunlichem Anflug; an der Spitze gewöhnlich etwas verdickt, schwach vertieft, von einigen Falten umgeben, oft schief stehend.

Schale: Stark, glatt, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite nur wenig goldgelb oder bräunlich angelauten, mit vielen feinen braunen Punkten und Rostflecken und hierdurch zuweilen etwas rau.

Fleisch: Weiß, am Rande etwas grünlich, saftreich, ganz butterhaft, schmelzend, von gewürztem, schwach muskiertem, durch angenehme Säure gehobenem Geschmacke, doch hängt die Güte des Geschmackes wesentlich von der während der Reifezeit gewesenen Bitterung ab.

Kernhaus: Schwach hohlachsig; Fächer klein, mit meist unvollkommenen Samen.

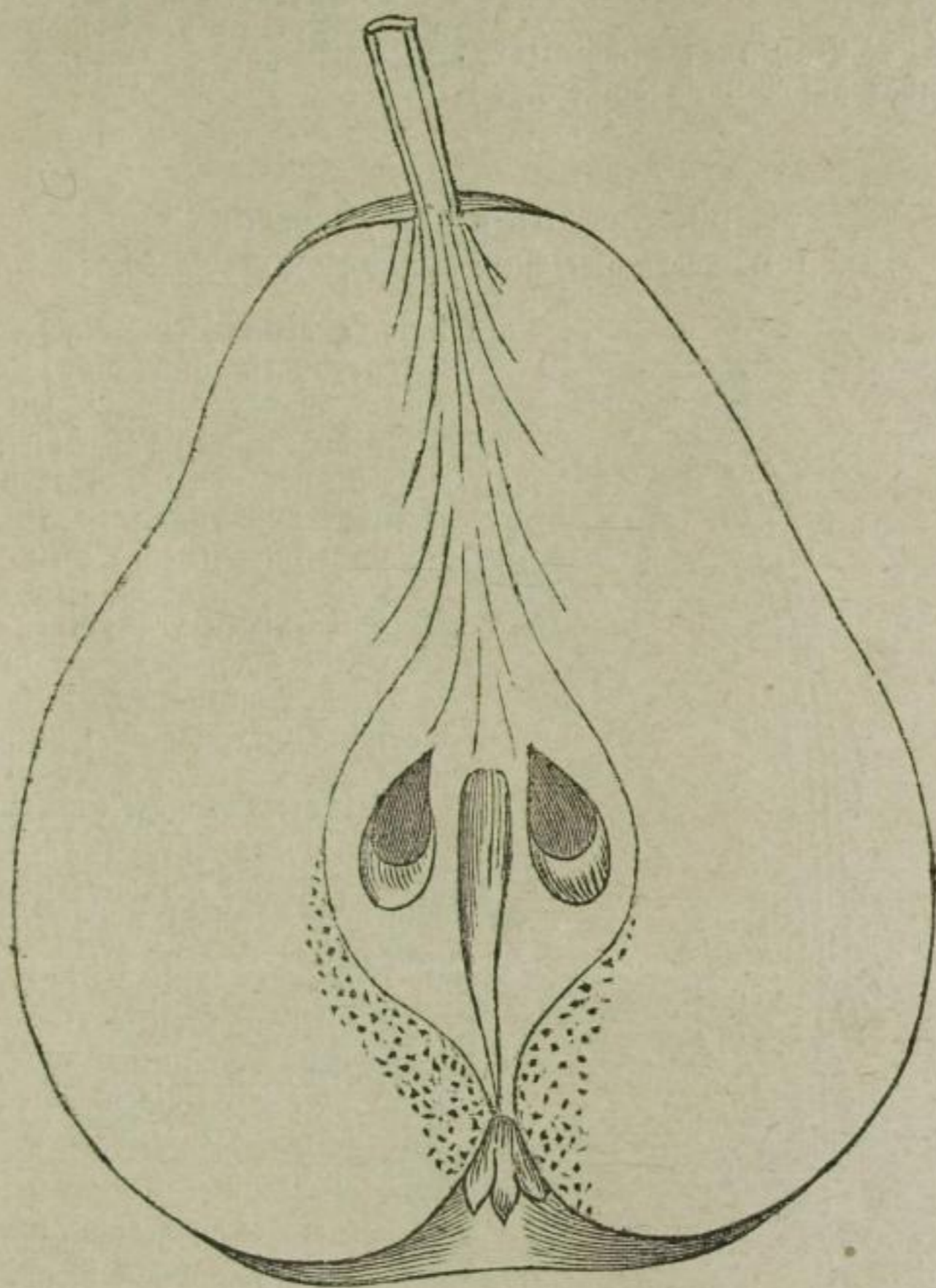
Reife und Nutzung: Sehr gute Tafelbirne, welche im September reift, aber nur von kurzer Dauer ist; bei ihrer Größe hat sie auch Wert für die Wirtschaft, besonders zum Dörren. Man muß sie etwa 8 Tage vor der Reife pflücken, wodurch sie an Geschmack gewinnt und die Reifezeit verlängert wird.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst kräftig und ist gesund, trägt früh und reichlich, gedeiht in jedem warmen leichten Boden und ist in der Blüte nicht empfindlich, verlangt aber einen etwas geschützten Standort, da die Früchte nicht fest am Baume sitzen.

Schnitt: Im allgemeinen lang; die langen gebogenen Triebe schneide man über ein nach oben sehendes Auge; bei Zwergbäumen breche man bei zu reichem Fruchtansatz einen Teil der Früchte aus.

49. Madame Treyve.

IIIH. No. 544, L'sDP. No. II 37, D'sOK. No. 49.



Butterbirne, III. 1. b. **†.

Heimat und Vorkommen: Wurde vom Baumichulenenbesitzer Treyve in Trévoux im Departement der Aine im Jahre 1848 aus Samen erzogen und von ihm seiner Frau zu Ehren benannt. In der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier wurde sie unter die 50 zum allgemeinen Anbau empfohlenen Sorten aufgenommen und ist schon vielfach verbreitet.

Synonyme: Souvenir de Madame Treyve (Mas), Andenken an Madame Treyve.

Gestalt: Mittelgroße, etwa 85 mm breite und 100 mm hohe, zuweilen kegelförmige Frucht mit abgestufter Basis, zuweilen länglich eiförmig, nach dem Kelche etwas bauchig, veränderlich und meist uneben.

Kelch: Hartschalig, offen, in die Höhe stehend, in flacher Senkung mit breiten Beulen, die, einzeln breit vordrängend, über die Frucht

hinlaufen und die Breitendurchmesser häufig ungleich machen.

Stiel: Gerade, holzig, an der Basis etwas fleischig; steht meist seitwärts und unterhalb der sich aufwerfenden Spitze der Frucht.

Schale: Gelblich-grün, später etwas hellgelb, rechtzeitig gebrochen grünlich-gelb, mit dunklen grünen Stellen oder Tupfen, um die zahlreichen Punkte auf der Sonnenseite etwas rötlich gefärbt. Geruch merklich und gewürzt.

Fleisch: Weiß, grünlich geädert, fein, sehr saftreich, schmelzend, von fast süßweinigem, delikatem Geschmacke.

Kernhaus: Hohlschig, Kerne ziemlich zahlreich, meist vollkommen, mit Knöpfchen am Kopfe. Kernhaus mit wenig Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: Eine ganz vorzügliche Tafelfrucht, aber auch als Wirtschaftsfrucht verwendbar; sie reift Ende August, hält sich aber bis Ende September.

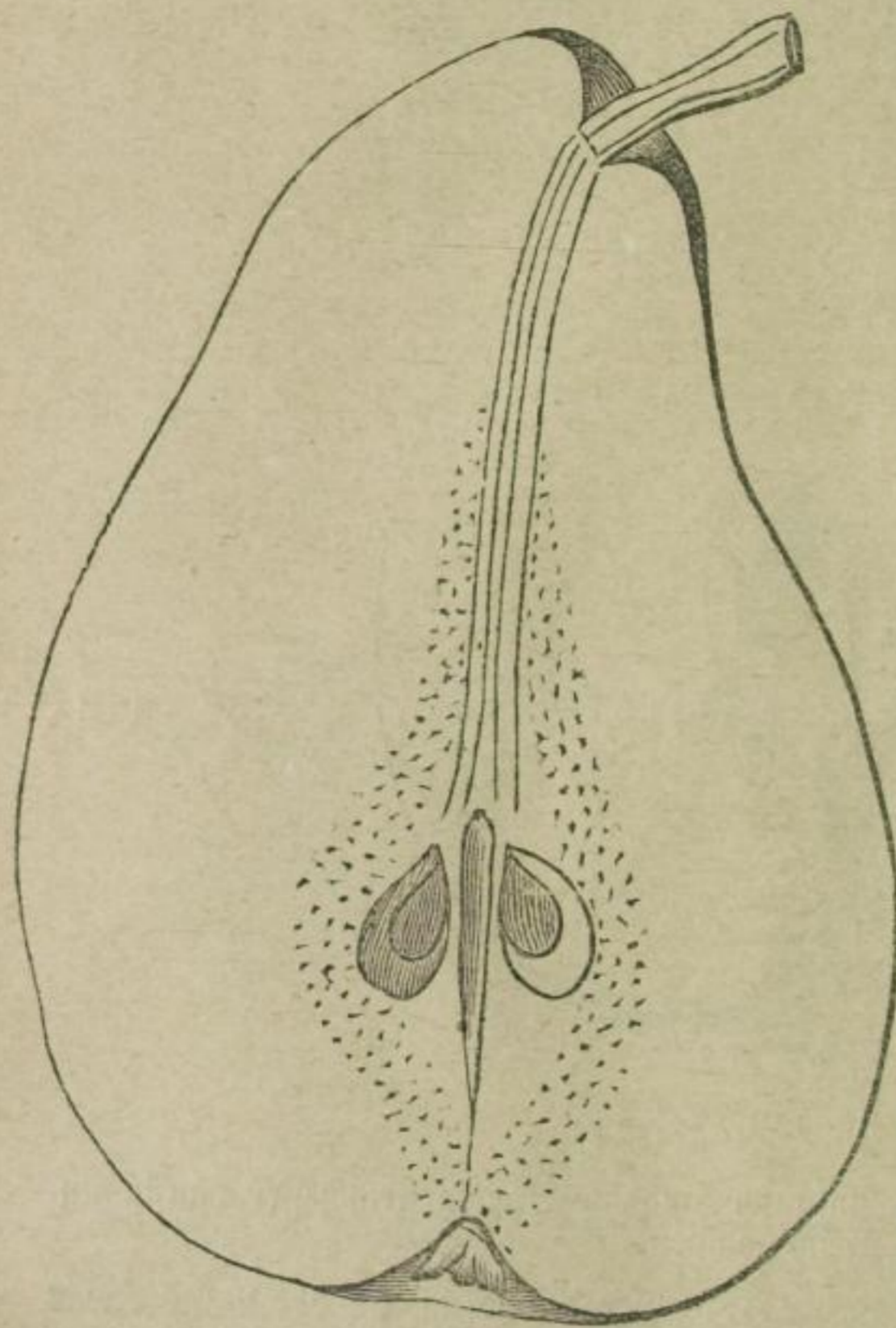
Eigenschaften des Baumes: Wächst sehr kräftig und ist fruchtbar auf Wildlingsunterlage

und auf Quitte, ist auf den Boden gar nicht eigen, gedeiht noch auf Sandboden gut.

Schnitt: Ein starkes Zurückschneiden der oberen Partien des Baumes ist notwendig, um eine schöne und gut garnierte Krone zu erhalten.

50. Andenken an den Kongreß.

III. Supplement-Birne No. 690, D'sOK. No. 50.



Apothekerbirne, IV. 2. b. **†.

Heimat und Vorkommen: Ist von Herrn Morel in Lyon erzogen und auf der Pomologen-Versammlung in Paris zur Zeit der großen Industrieausstellung 1867 vorgezeigt, erhielt sie den Preis und zugleich den Namen.

Synonyme: Kongreßbirne, Souvenir du Congres pomologiques.

Gestalt: Zwischen konisch und flaschenförmig, Bauch meist stark aufgetrieben, stark nach dem Kelche hin, um den Kelch flachrund gewölbt und

stark abgestumpft. Nach dem Stiele schöne Einbiegungen und dicke, oft flaschenförmige, etwas minder verdickte, oft nach einer Seite übergebogene, wenig abgestumpfte Spitze. Manche nehmen nach dem Stiele zu mehr konisch ohne merkliche Einbiegungen ab. Früchte von Hochstämmen 66—75 mm breit und 110 mm hoch.

Kelch: Offen, Blättchen mit den Spitzen oft rückwärts überbogen, oft in die Höhe stehend, in tiefer Senkung mit starken Beulen umgeben, die flachkantig zum Bauche hingehen.

Stiel: Holzig, seltener etwas fleischig, gerade 12—24 mm lang, sitzt zwischen Beulen etwas vertieft, meist etwas unterhalb und seitwärts der Spitze der Frucht und durch Wulste zur Seite gebogen.

Schale: Glatt, glänzend, grünlich-gelb, später gelb. Sonnenseite gelb-rötlich verwaschene Backe, oft mit einigen Streifen versehen. Kost bald mehr, bald weniger vorhanden, am Stiele etwas Überzug.

Fleisch: Gelblich-weiß, sehr fein, saftreich, um das Kernhaus von delikatem, gewürzt süßem, durch feine Säure gehobenem Geschmacke.

Kernhaus: Klein, mit kleiner hohler Achse; Kerne wenig, teils taub, teils vollkommen, lang-eiförmig, mit flachem Knöpfchen am Kopfe.

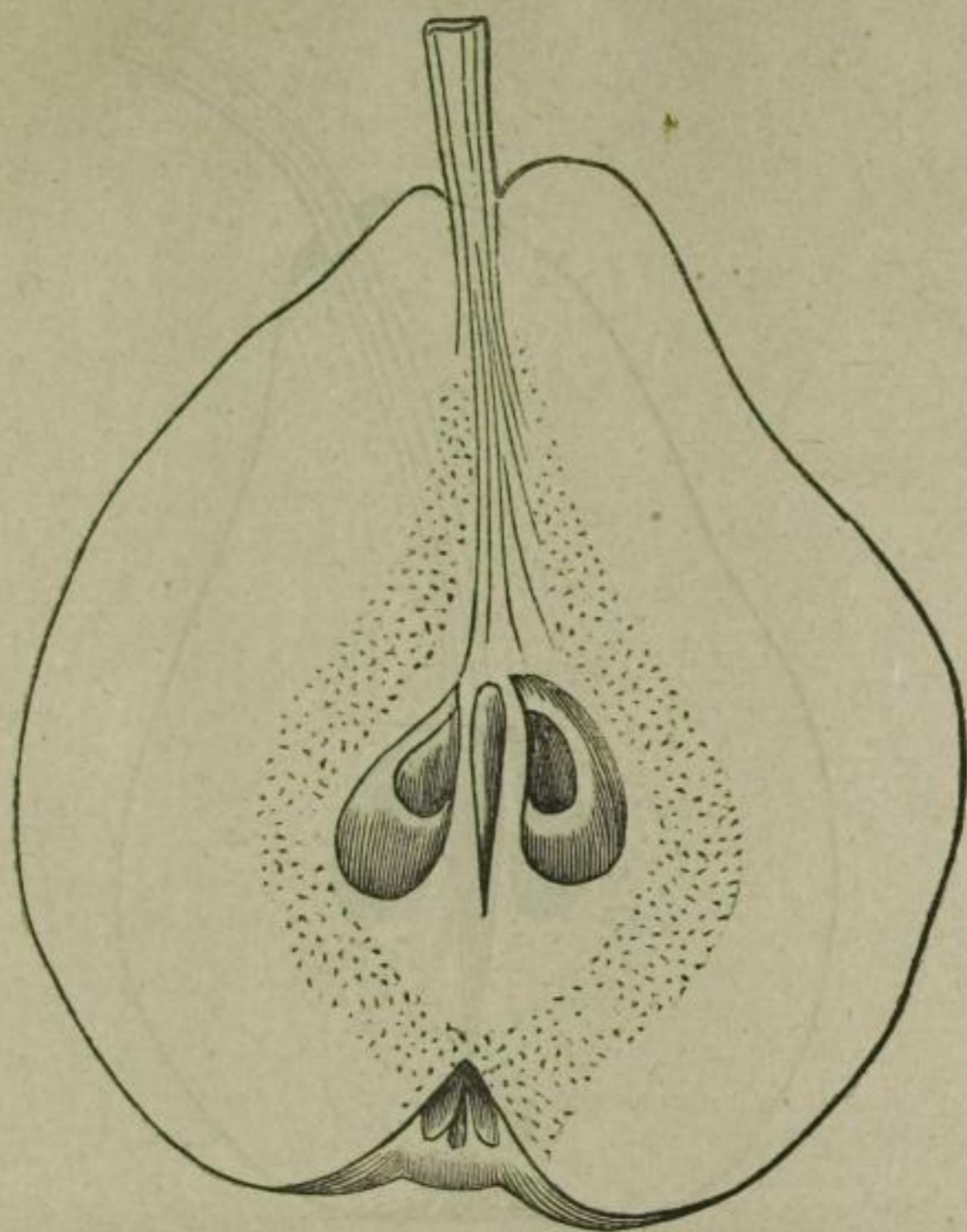
Reife und Nutzung: Delikate Tafelfrucht, die in trockenem Boden noch schöner im Geschmack wird, als die Williams Christenbirne, reift Ende August, Anfang September und muß, wie die meisten Sommerbirnen, sobald sie sich etwas färbt, vom Baum genommen und rasch verwendet werden, da sie in ihrer Reife sehr schnell vorübergeht und dann mehlig wird.

Eigenschaften des Baumes: Kräftiger, früh, aber nicht zu reich tragender Baum, der besonders als Zwergstamm angebaut zu werden verdient.

Schnitt: Ziemlich kurz, man erhalte die Fruchtruten und verjünge zu altes Fruchtholz, um es wieder neu zu beleben.

51. Vereins-Dechantsbirne.

IIIH. No. 408, L'sDP. No. 20, D'sOK. No. 51.



Apothekerbirne, VII. 1. (2. 3.) b. c. **†.

Heimat und Vorkommen: Wurde im Garten des Gartenbauvereins zu Angers gezogen und trug im Jahre 1849 die ersten Früchte. Wurde in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 unter die 50 anzupflanzenden Sorten mit aufgenommen und in der zu Potsdam 1877 zur Erziehung von Horizontal-Kordons empfohlen. Sollte noch weitere Verbreitung finden, die sie wirklich verdient.

Synonyme: Doyenne-du-Commice, Du Commice.

Gestalt: Große, von Zwergbäumen etwa 80 mm breite und 100 mm hohe kreiselförmige Frucht. Bauch mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele Einbiegungen, oft nur auf einer Seite, und dicke, stark abgestumpfte Spitze.

Kelch: Klein, kurzblättrig, in tiefer enger Senkung, mit starken Beulen, welche undeutlich über die Frucht laufen.

Stiel: Kurz, stark, oft etwas fleischig, gelbbraun, in einer schwachen Vertiefung stehend und meistens durch eine fleischige Anschwellung zur Seite gedrückt.

Schale: Gelblich-grün, später zitronengelb, an der Sonnenseite mit etwas Röte. Rost in Punkten, Streifen und Fleckchen ziemlich häufig, um Kelch und Stiel auch zusammenhängend berostet.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, nur um das Kernhaus etwas körnig, von etwas gewürztem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Schwach hohlachsig; Fächer geräumig, vollkommene, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend, von schwachen Granulationen umgeben.

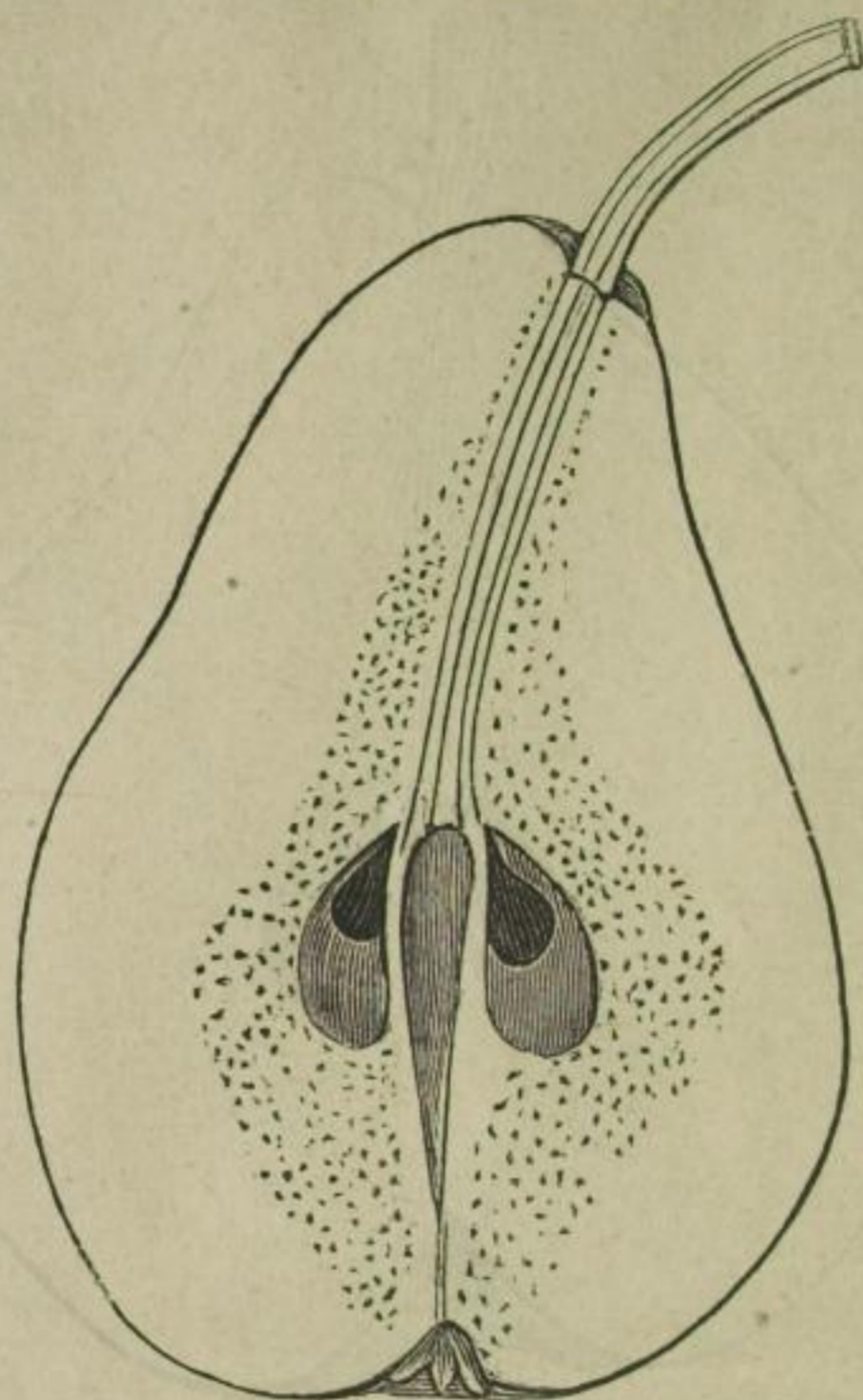
Reife und Nutzung: Eine der vorzüglichsten Tafelfrüchte, die Ende Oktober reift und bis Ende November dauert. Man nehme die Früchte nach und nach ab, sobald sie ihre Farbe ändern. Vorzügliche Marktfrucht.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst sehr kräftig, auf Pyramide veredelt ist er in seiner Jugend nicht zu fruchtbar und deshalb besser auf Quitte zu ziehen, aber auch als Hochstamm im Hausgarten.

Schnitt: Formäste sind lang zu schneiden, man versehe die unteren Augen mit Einschnitten und schone die Fruchtruten.

52. Esperine.

IIIH. No. 229, L'sDP. No. 22, D'sOK. No. 52.



Butterbirne, VIII. 1. (3.) b. c. **†.

Heimat und Vorkommen: Sie wurde von van Mons aus Samen gezogen, trug 1823 die ersten Früchte und wurde nach Major Esperen in Mecheln benannt. In Trier wurde sie 1874 unter die 50 zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Synonyme: Die Esperine. Große Louise du Nord.

Gestalt: Große, etwa 60 mm breite und 95 mm hohe, länglich birnförmige, oft aber auch flaschenförmige Frucht. Bauch stark nach dem Kelch hin, um den sie sich zurundet und wenig abstumpft. Nach dem Stiele schwache oder keine Einbiegungen und kegelförmige, etwas abgestumpfte oder halb in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: Offen, Blättchen bräunlich, fast aufrecht, meist fehlerhaft; Kelcheinsenkung flach, schmal, glatt.

Stiel: Stark, etwas fleischig, wenig gebogen, sitzt wie eingesteckt, meist etwas seitwärts und unterhalb der wulstig sich erhebenden Fruchtspitze.

Schale: Fein, glatt, hellgrün, lagerreif hellgelb, auf der Sonnenseite goldgelb oder schwach karminrot gefärbt, mit grünlich-grauen Punkten, die sich oft in Rost verwandeln und die Frucht netzartig bedecken.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein schmelzend, saftreich, von sehr süßem, schwach zimtartigem Geschmack.

Kernhaus: Hohlachsig; Fächer groß, länglich ovale, lang zugespitzte, große, vollkommene Kerne enthaltend, von schwachen Granulationen umgeben.

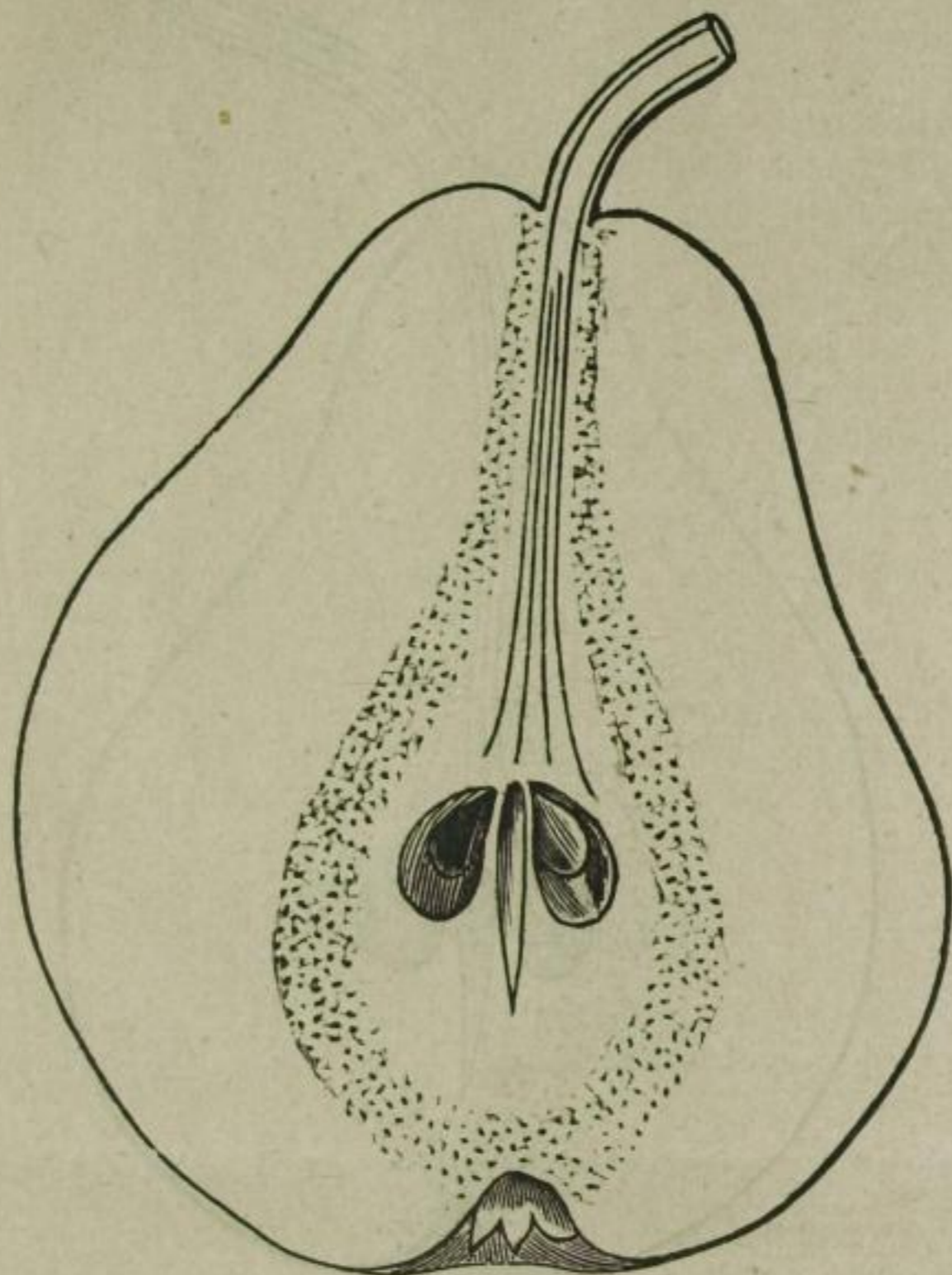
Reife und Nutzung: Schöne Tafel- und Wirtschaftsfrucht, die Anfang Oktober reift und sich bis Mitte November hält.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst mäßig, ist sehr fruchtbar, hat einen breit pyramidalen Wuchs, eignet sich zu allen Formen, gedeiht in schwerem aber auch in leichtem Sandboden, verlangt aber eine warme und geschützte Lage.

Schnitt: Mittellang; muß auf Quitte veredelt kurz geschnitten werden; da das Fruchtholz meist kurz ist, ist ein öfteres Verjüngen desselben anzuraten.

53. Bacheliers Butterbirne.

IIIH. No. 401, L'sDP. No. 4, D'sOK. No. 53.



Apothekerbirne, VII. 1. (3.) c. **†.

Heimat und Vorkommen: Sie wurde von dem Gärtner Bachelier in Capelle-Bruck in der Normandie aus Samen gezogen und trug 1845 die ersten Früchte. Sie wurde in der 7. Versammlung deutscher Pomologen im Jahre 1874 unter die 50 zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Synonyme: Beurré Bachelier. Bachelier.

Gestalt: Birnförmig, oft etwas glockenförmig, beulige, 75 mm breite und 90 mm hohe Frucht. Bauch mehr nach dem Kelche; die Frucht rundet sich um den Kelch zu und ist etwas abgestumpft; nach dem Stiele schöne Einbiegungen und konische, etwas abgestumpfte Spitze.

Kelch: Klein, offen, flach vertieft mit flachen Beulen, welche flach zum Bauche hinlaufen.

Stiel: Stark, ziemlich lang, braun, gewöhnlich in schwacher Vertiefung stehend, oft aber auch durch eine Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schale: Glatt, grünlich, später zitronengelb, gewöhnlich ohne jede Röte; Punkte zahlreich,

fein, bräunlich, oft in Rost übergehend und unregelmäßige Rostfiguren bildend.

Fleisch: Grünlich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von süßsauerlichem, gewürztem Geschmack.

Kernhaus: Hohlschig, Fächer klein, eirunde, kurz zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend, von schwachen Granulationen umgeben.

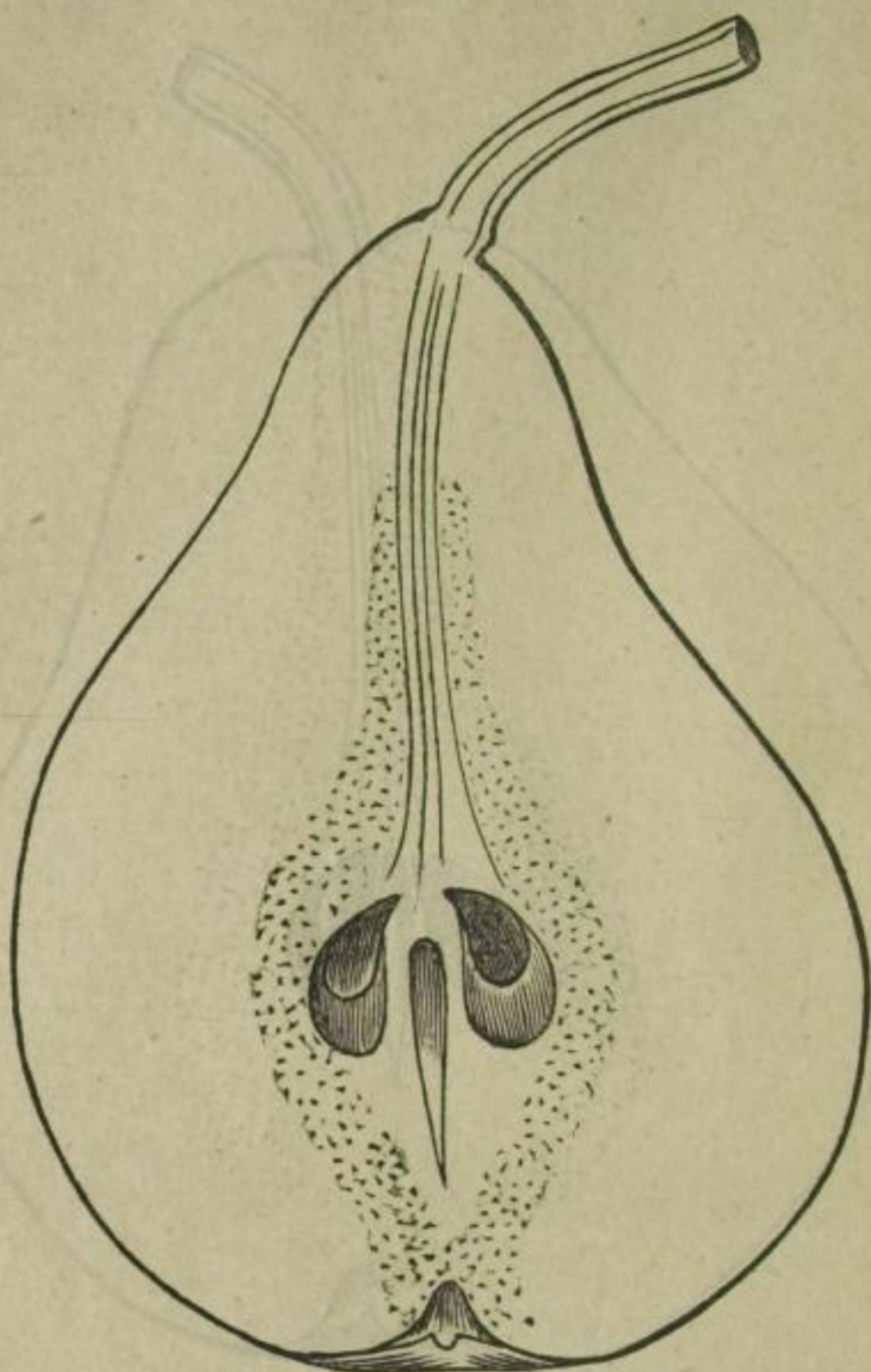
Reife und Nutzung: Eine vorzügliche Tafelfrucht, die Ende Oktober reift und sich etwa 4 Wochen hält.

Eigenschaften des Baumes: Wächst kräftig und ist sehr fruchtbar, will aber eine warme, geschützte Lage. Auf Quitte wächst er nur schwach, Zwergstämme werden deshalb besser auf schwachtreibende Wildlinge veredelt.

Schnitt: Ziemlich lang, schon die Fruchtstuten und entferne etwa zu dicht stehende.

54. Birne von Tongres.

III. No. 493, L'sDP. No. 53, D'sOK. No. 54.



Flaschenbirne, VIII. 2. (3.) c. **†.

Heimat und Vorkommen: Sie wurde um 1823 von Durandean in Tongres-Notre-Dame bei Ath in Belgien aus Samen gezogen und in den Handel gebracht. Sie verdient die weiteste Verbreitung.

Synonyme: Durandean, Beurré Durandean, Poire de Tongres.

Gestalt: Etwas veränderlich, meist birnförmig, oft aber auch kegelförmig oder flaschenförmig, bald mit schwachen, bald mit stärkeren Einbiegungen, nach dem Stiele zu etwa 65 mm breit und 90 mm hoch. Bauch immer mehr, oft stark nach dem Kelche hin, die Stielspitze meist halb in den Stiel auslaufend. Die Frucht hat stärkere Beulen.

Kelch: Klein, wenig offen, in enger, meist leichter Senkung mit kleinen Falten oder Beulen umgeben, die bald als stärkere, bald als schwächere Erhabenheiten sich am Bauche bemerklich machen.

Stiel: Holzig, sitzt obenauf, geht aus der Fruchtspitze heraus oder ist durch Wulst zur Seite gebogen.

Schale: Dünn, glatt, in der Zeitigung hoch goldgelb, an der Sonnenseite orange-karmoisin, worin ziemlich starke, weißgrüne Punkte. Durch glatten, bräunlichen Krost, der nur um den Kelch und Stiel zusammenhängend wird, sieht die Frucht bräunlich-goldgelb aus. Punkte sehr zahlreich.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend oder halbschmelzend, von süßem, sehr angenehmem, etwas gewürzhaftem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: Hohlschig; Fächer klein, gut entwickelte, schwarzbraune, lang zugeippte Samen enthaltend. Granulationen nur schwach angedeutet.

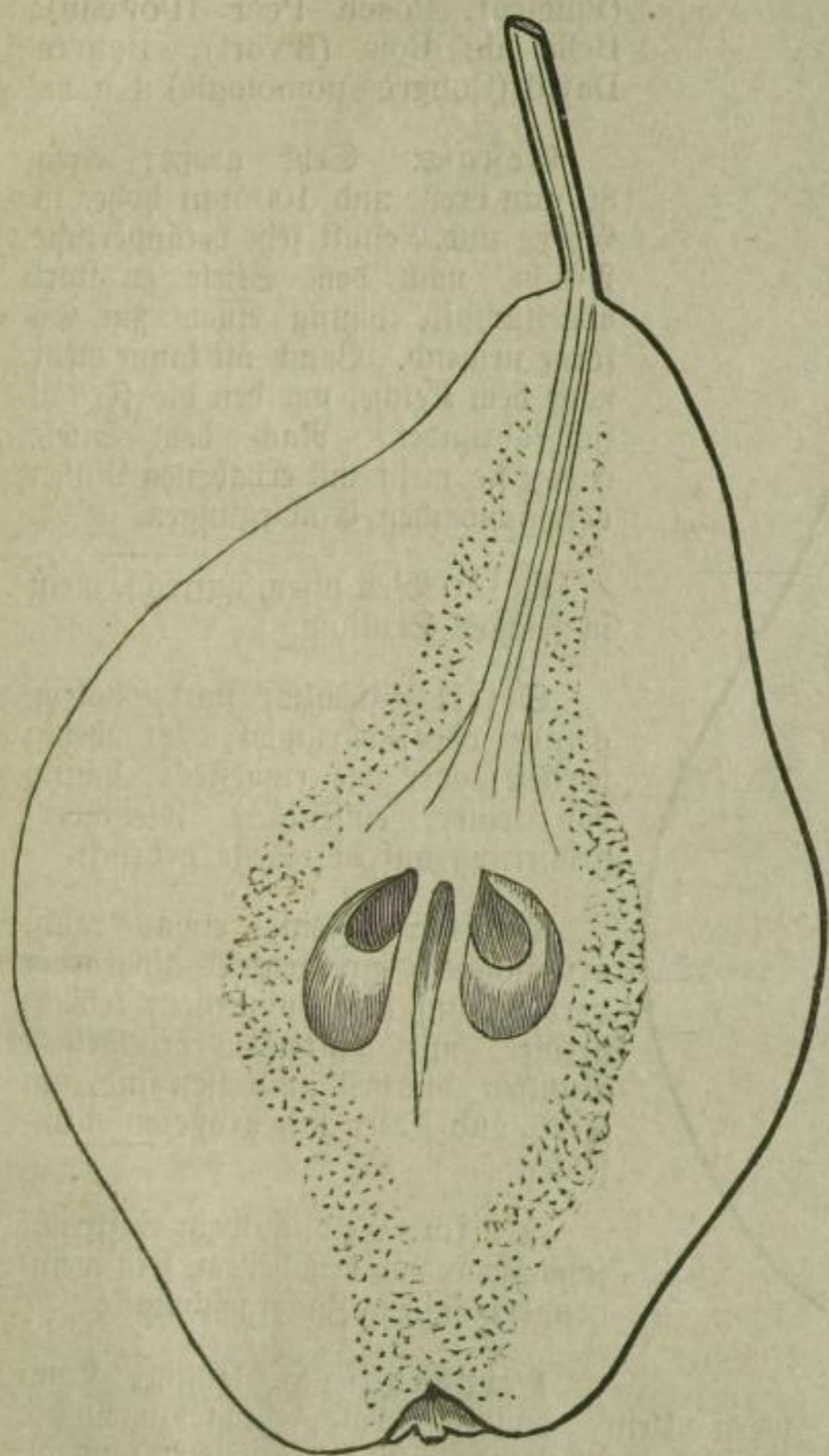
Reife und Nutzung: Oktober bis Mitte November. Ausgezeichnete Tafelfrucht, aber auch vorzügliche Koch- und Dörrfrucht.

Eigenschaften des Baumes: Wächst sehr kräftig und ist sehr fruchtbar auf Wildling wie auf Duitte, verlangt aber einen geschützten Stand; eignet sich als Hochstamm, Kandelaber, Pyramide und zu Kordons.

Schnitt: über gut ausgebildete, nach oben zu gerichtete Augen; man breche und pinciere im Sommer zu stark wachsende Fruchtruten.

55. Sir' Butterbirne.

III. No. 425, L'sDP. No. 15, D'sOK. No. 55.



Apothekerbirne, XII. 1. c. *†.

Heimat und Vorkommen: Diese wertvolle Birne wurde von dem Gärtner Sir in Courtray in Belgien aus Samen gezogen und trug im Jahre 1845 die ersten Früchte. Sie ist in Deutschland noch nicht so verbreitet, als sie es ihrem Werte nach verdient; sie wurde von der 7. Versammlung deutscher Pomologen in Trier im Jahre 1874 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Synonyme: Beurré Six (Bivort), Poire Six (Decaisne).

Gestalt: Sehr große, etwa 75 mm breite und 100 mm hohe, meist bauchig-birnförmige, sehr beulige Frucht, nach beiden Enden hin abnehmend, nach dem Kelche stumpf zugespitzt, nach dem Stiele jedoch stärker, meist kegelförmig abnehmend und etwas abgestumpft.

Kelch: Kurz und spitzblättrig, geschlossen oder halboffen, in kleiner unregelmäßiger Senkung mit Beulen, welche flachkantig, stellenweise sehr vordrängend und die Frucht stärker beulig machend, über die Frucht hinlaufen.

Stiel: Ziemlich lang und stark, meist gekrümmt, braun, nach der Birne zu grün, steht oben auf ohne Absatz, oft läuft ein Höcker in ihm aus, der ihn schief drückt.

Schale: Glatt, glänzend hellgrün, kaum etwas gelb werdend, ohne alle Rote; Schalpunkte zahlreich, um Kelch und Stiel oft mit Rostfiguren gezeichnet, einzelne Früchte mitunter stark mit bräunlichem Rost überzogen.

Fleisch: Weiß, unter der Schale grünlichweiß, sehr saftreich, von gewürztem, etwas weinartig süßem, delikatem Geschmacke; in ungünstigen Jahren bleibt der Geschmack fad, ohne alles Gewürz.

Kernhaus: Stark hohlachsig, Kerne groß, länglich, mit kleinem Höcker versehen, oft unvollkommen.

Reife und Nutzung: Auch bei uns eine vorzügliche Tafelfrucht, die Ende Oktober oft schon zu reifen beginnt, meist aber erst im November und sich bis in den Dezember hinein erhält; ihre Reifezeit muß sorgfältig beobachtet werden, da dieselbe ihre Farbe fast gar nicht verändert.

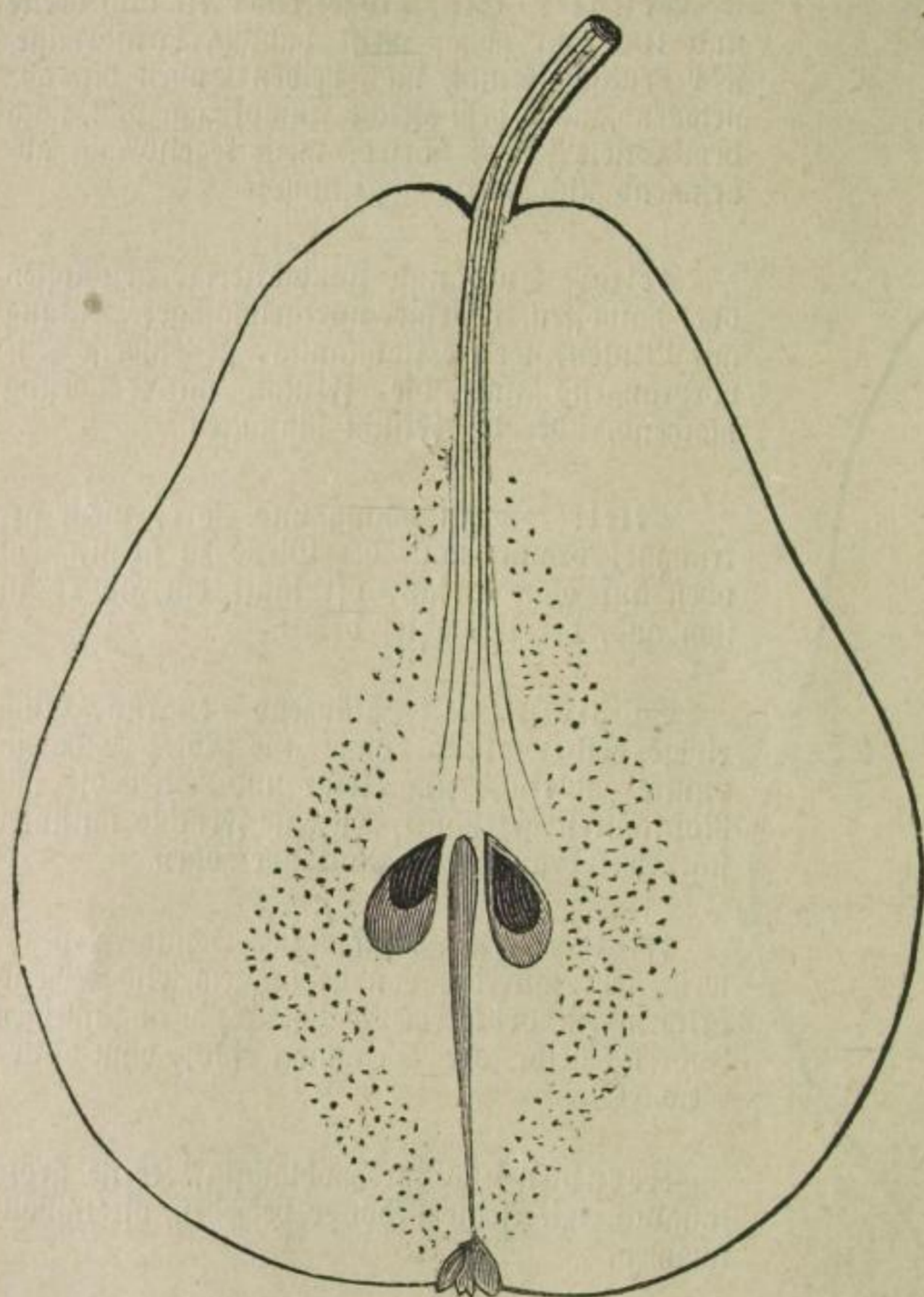
Eigenschaften des Baumes: Gesunder, mittelstark wachsender Baum, am besten auf Wildling zu veredeln, worauf er sich bald zu Pyramiden ausbildet, auf Quitte gedeiht er nur auf ganz gutem Boden; bald und sehr fruchtbar, eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: Ziemlich lang auf gut ausgebildete Augen; kurze gedrungene Leitweige bleiben unbeschnitten, ebenso kurze Fruchtruten.

b) Auf trockenem wie auf feuchtem Boden gleich gut gedeihend.

56. Holzfarbige Butterbirne.

JllH. No. 33, L'sDP. No. 12, D'sOK. No. 56.



Butterbirne, VII. (VI.) 3. (2.) b. (c.) **!†.

Heimat und Vorkommen: Sie wurde angeblich nach Lauche von van Mons in einem Gehölze zu Destinge in Flandern gefunden und erhielt deshalb den Namen Bosch-Peer, d. h. Buschbirne, im Französischen Fordante de bois, Schmalzbirne der Gehölze. Zuerst wurde sie durch van Mons im Jahre 1810 verbreitet. Wurde von der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 unter die zur allgemeinen Anpflanzung zu empfehlenden Sorten aufgenommen und in Potsdam 1877 zur Anpflanzung als Pyramide und Horizontal-Kordon empfohlen.

Synonyme: Wie viele andere guten Früchte, hat sie viele Synonymen, so Verlainé d'été (Diel), Siegel's Dechant'sbirne (Diel), Belle des Flandres

(Lindley), Posch Peer (Poiteau), Belle de Bois (Bivort), Beurré David (Congrès pomologie) u. a. m.

Gestalt: Sehr große, etwa 80 mm breite und 100 mm hohe, in Größe und Gestalt sehr veränderliche Frucht, nach dem Stiele zu stark abgestumpft, häufig etwas zur Eiform neigend. Bauch oft kaum mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich abrundet. Nach dem Stiele endigt sie meist mit erhabenen Linien oder schwachen Einbiegungen.

Kelch: Weit offen, aufrecht, meist in seichter Senkung.

Stiel: Ziemlich stark, holzig, gerade oder gekrümmt, sitzt wenig vertieft, oder wie eingesteckt, häufig von einer einseitigen Fleischvergrößerung auf die Seite gedrückt.

Schale: Fein, etwas rauh, grünlich-gelb, größtenteils zimtfarbig berostet, auf der Sonnenseite lebhaft gerötet, mit zahlreichen graugelben Punkten, die hell umflossen sind, um Kelch und Stiel mit größeren Rostflecken.

Fleisch: Gelblich-weiß, saftreich, schmelzend, von erhabenem, fein weinartigem, süßem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Hohlräumig, Kammern klein, rundlich-ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen schwach, kaum bemerklich.

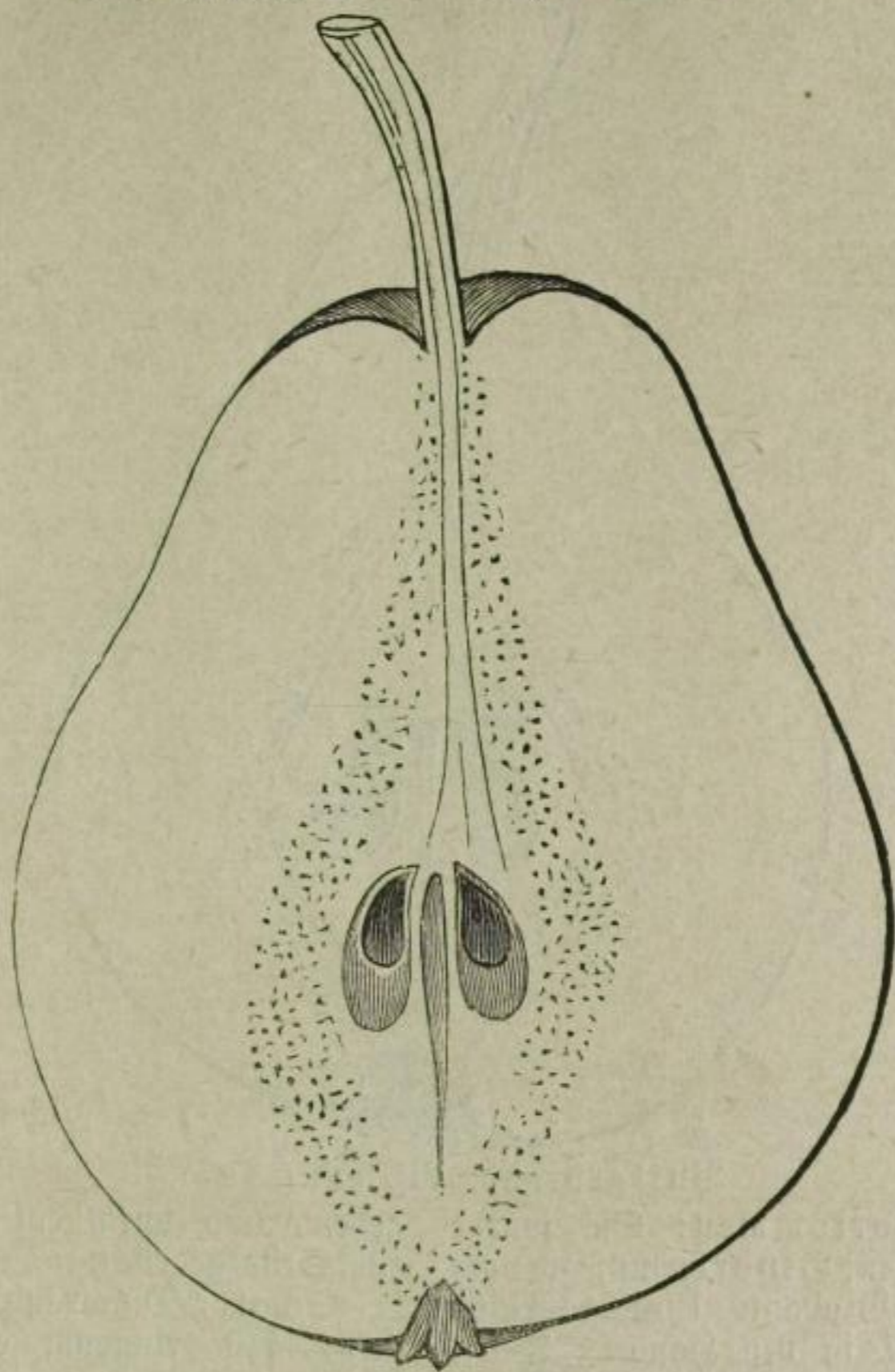
Reife und Nutzung: Eine ganz vorzügliche Tafelfrucht, welche Anfang bis Ende Oktober reift und auch für die Wirtschaft großen Wert hat.

Eigenschaften des Baumes: Wächst kräftig und ist früh schon sehr fruchtbar; auf Quitte kommt er auf Sandboden nicht gut fort, wird da auf schwachwüchsigem Wildling veredelt, besser, bildet schöne Pyramiden; auch als Palmette und Kordon empfehlenswert, als Hochstamm sehr tragbar, verlangt da aber geschützte Lage, da die Früchte leicht fallen.

Schnitt: Die Leitzweige müssen lang, die Fruchtruten Ende September auf 3 bis 4 Augen geschnitten werden.

57. Die Hofrathsbirne.

III. No. 227, L'sDP. No. 30, D'sOK. No. 57.



Grüne Langbirne, VIII. 1. (3.) b. c.

Heimat und Vorkommen: Sie wurde von van Mons aus Samen gezogen; er benannte sie nach seinem Sohne, einem Hofgerichtsrat zu Brüssel: Conseillier de la cour. Der Baum trug zuerst 1841. Von der 7. Versammlung deutscher Pomologen in Trier 1874 wurde sie unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen.

Synonyme: Duc d'Orleans (Alexandre Bivort), Conseillier de la cour (Bivort), maréchal de la cour (André Leroy).

Gestalt: Meist birnförmige, etwa 75 mm breite und 90 mm hohe Frucht. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich etwas flachrund wölbt. Nach dem Stiele nur sanfte, einzelne kleine Einbiegungen und konische, wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: Offen, oft unvollkommen, Blättchen kurz, hornartig; Kelcheinsenkung schwach, eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: Holzig, dünn, grünlich-braun, gebogen, in schwacher Vertiefung stehend, zuweilen stark zur Seite gedrückt.

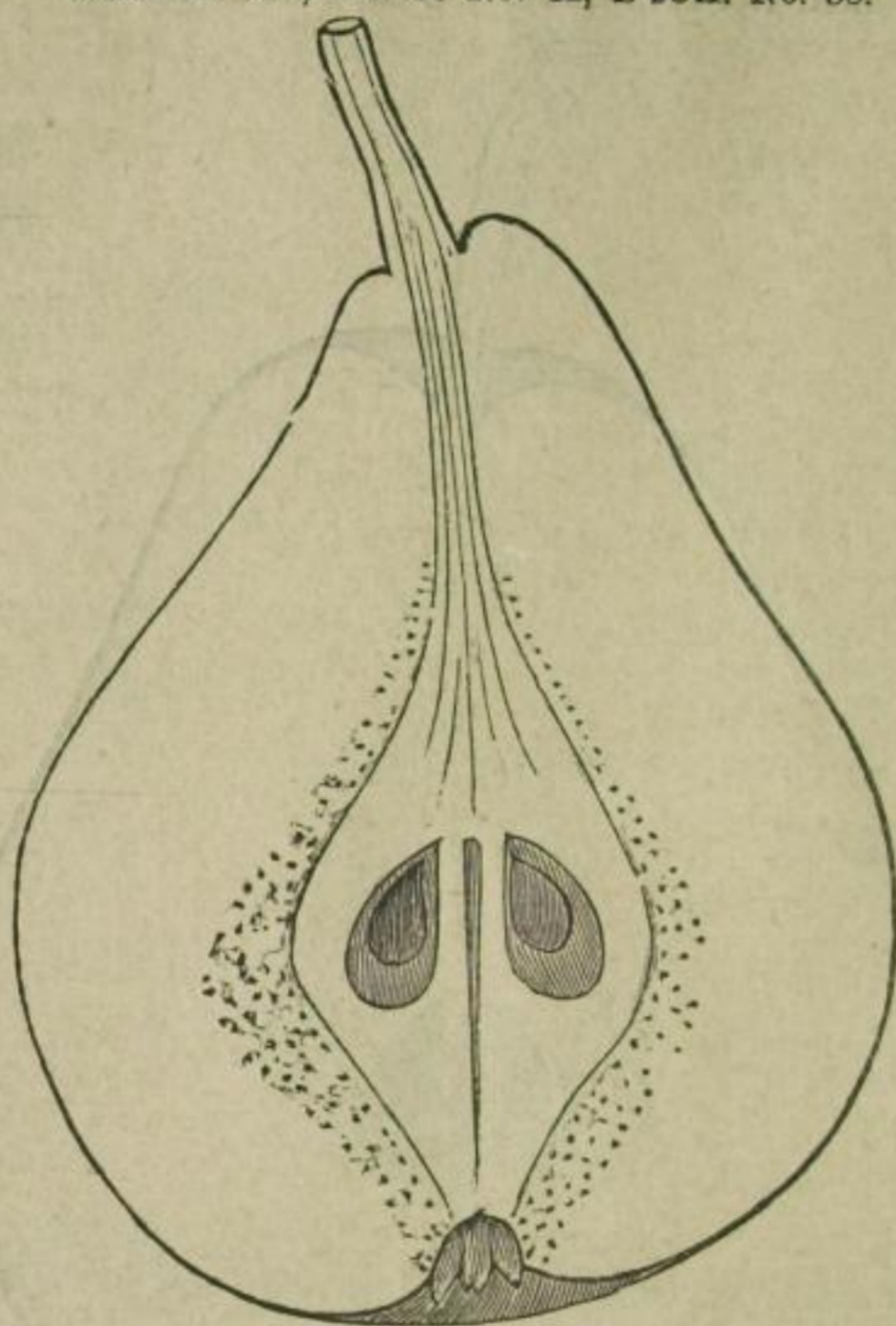
Schale: Dick, hellgrün, lagerreif gelblich-grün, auf der Sonnenseite schwach streifig gerötet, fein rostfarbig oder grünlich punktiert und gefleckt, oft auch mit größeren Rostflecken bedeckt.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein schmelzend, saftreich, von angenehm gewürztem weinsäuerlichem, erfrischendem Geschmacke.

Kernhaus: Hohlschig, Fächer ziemlich groß, rundlich-ovale, lang zugespitzte, oft schlecht ausgebildete Samen enthaltend; Granulationen ziemlich stark bemerkbar.

Reife und Nutzung: Vortreffliche Tafelbirne, die Ende Oktober reift und sich bis Ende November hält.

Eigenschaften des Baumes: Rasch wachsender, pyramidaler, früh und reich büschelweise tragender Baum, bildet auf Wildling und Quitte schöne Pyramiden und ist nicht empfindlich in jedem Boden.



Butterbirne, VII. (VI.) 3a. **!

Heimat und Vorkommen: Sie wurde von van Mons gezogen; Bivort nannte sie nach einem Provinzialrate Brabants Philippe Goes und brachte sie 1857 in den Handel. Jean Laurent Jamin zu Burg la Reine erhielt sie aus Belgien ohne Namen und nannte sie Mad. la Baronne de Mello, nach der Besitzerin des Schlosses Biscop (Seine et Oise). In der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier 1874 wurde sie unter die 50 zu empfehlenden Sorten mit aufgenommen.

Synonyme: Barone de Mello (Robert Hogg), Beurré van Mons (Bivort), Philippe Goes (André Leroy).

Gestalt: Mittelgroße, etwa 69 mm breite und 75 mm hohe, kreiselförmige, beulige, oft unregelmäßig gebaute Frucht. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich flachrund wölbt und ziemlich stark abstumpft. Nach dem Stiele feine oder schwache Einbiegungen und meist mit Wulsten halb in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: Kurzblättrig, offen, flach vertieft, mit einzelnen Beulen umgeben, die einzeln und flach über den Bauch hingehen, ohne die Rundung viel zu verderben.

Stiel: Kurz, braun, holzig, an der Basis verdickt, in der Regel in einer schwachen Vertiefung, oft auch in die Frucht ohne Absatz über-

gehend und durch eine fleischige Anschwellung zur Seite gedrückt.

Schale: Dick, rauh, gelbgrün, später goldgelb, fast ringsum etwas düster bräunlich berostet. Punkte zahlreich, in dem Roste graue Stippchen. Rost oft wie zersprengt, um den Kelch etwas Überzug.

Fleisch: Gelblich-weiß, halbfein, etwas körnig, saftreich, halbschmelzend, von fein mustiertem, durch feine Säure gehobenem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Schwach hohlachsig; Fächer ziemlich groß, eirunde, kurz zugespitzte, dunkelbraune Samen enthält.; Granulationen wenig bemerklich.

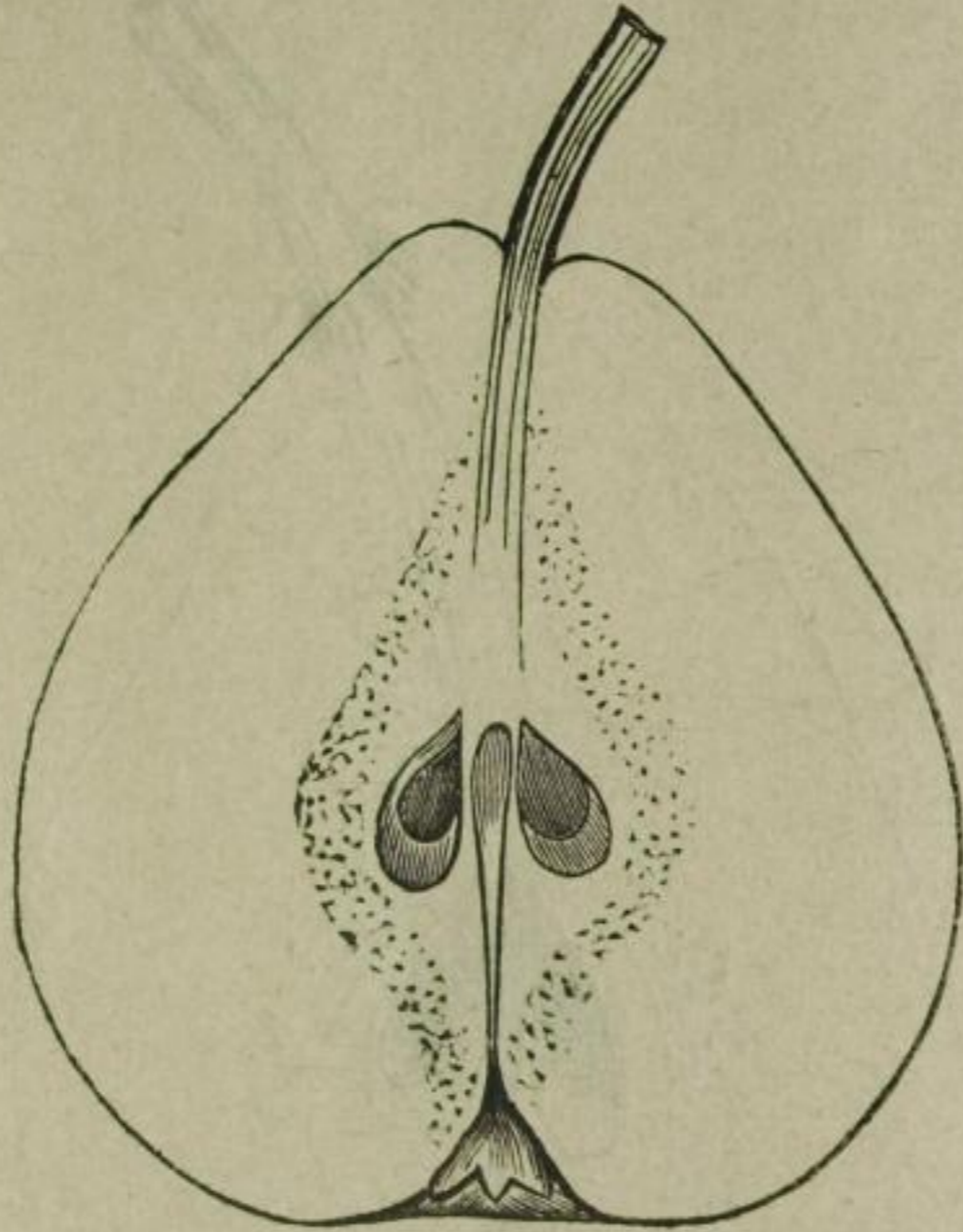
Reife und Nutzung: Vorzügliche Tafelfrucht, die im November reift und sich bis Dezember hält. In kälteren Lagen werden die Früchte gern fleckig und springen leicht auf.

Eigenschaften des Baumes: Lebhaft wachsender, ziemlich großer, pyramidaler, sehr fruchtbarer, leicht zu haltender Baum; wenn auf Duitte veredelt, verlangt er sehr guten Boden; eignet sich zu allen Formen.

Schnitt: Von oben herab kurz, in den unteren Partien des Baumes lang. Entspitzt man im Mai die seitlichen Triebe und schneidet im September dieselben auf 3-4 Augen zurück, so bilden sich schon im ersten Jahre die Fruchtäugen aus.

59. Madame Berté.

I. M. H. No. 754, L'sDP. No. II 88, D'sOK. No. 59.



Butterbirne, XI. 3. (2.) b. **!†.

Heimat und Vorkommen: Wurde von Revers in St. Josse-ten-noodt bei Brüssel gezogen; er benannte sie nach seiner an Herrn Berté verheirateten Schwester. Sie ist nicht zu verwechseln mit Diels Brüsseler grüne Madame (Madame verte). In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet, verdient es aber, weil sie zu den besten Tafelbirnen im Dezember und Januar zählt, recht häufig angebaut zu werden.

Synonyme: Fehlen.

Gestalt: Mittelgroße, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht, deren Form veränderlich, zwischen birnförmig und konisch, oft auch etwas zur Eiform neigend; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Stiele ohne merkliche Einbiegung abnimmt und mit kegelförmiger, oft in den Stiel auslaufender Spitze endigt.

Kelch: Kurz gespitzt, flachrinnig, offen, in enger, flacher Senkung, mit Falten und flachrinnigen Beulen umgeben, die flach bis zum Bauche laufen.

Stiel: Stark, 20 mm lang, gerade oder schwach gebogen, an der Spitze etwas verdickt;

sitzt wie eingesteckt, ist von einigen Falten umgeben, häufig auch zur Seite gedrückt.

Schale: Stark, fein rau, unansehnlich, grasgrün, später schön gelb. Sonnenseite zeigt öfters einen leichten Anflug von brauner Röte. Punkte durch den Rost etwas verdeckt. Feiner Rost überzieht in Figuren oder zersprengt selbst als Überzug fast die ganze Frucht.

Fleisch: Gelblich-weiß, saftreich, schmelzend, von schwach zimmtartig gewürztem, süßem, durch angenehme Säuren gehobenem Geschmacke.

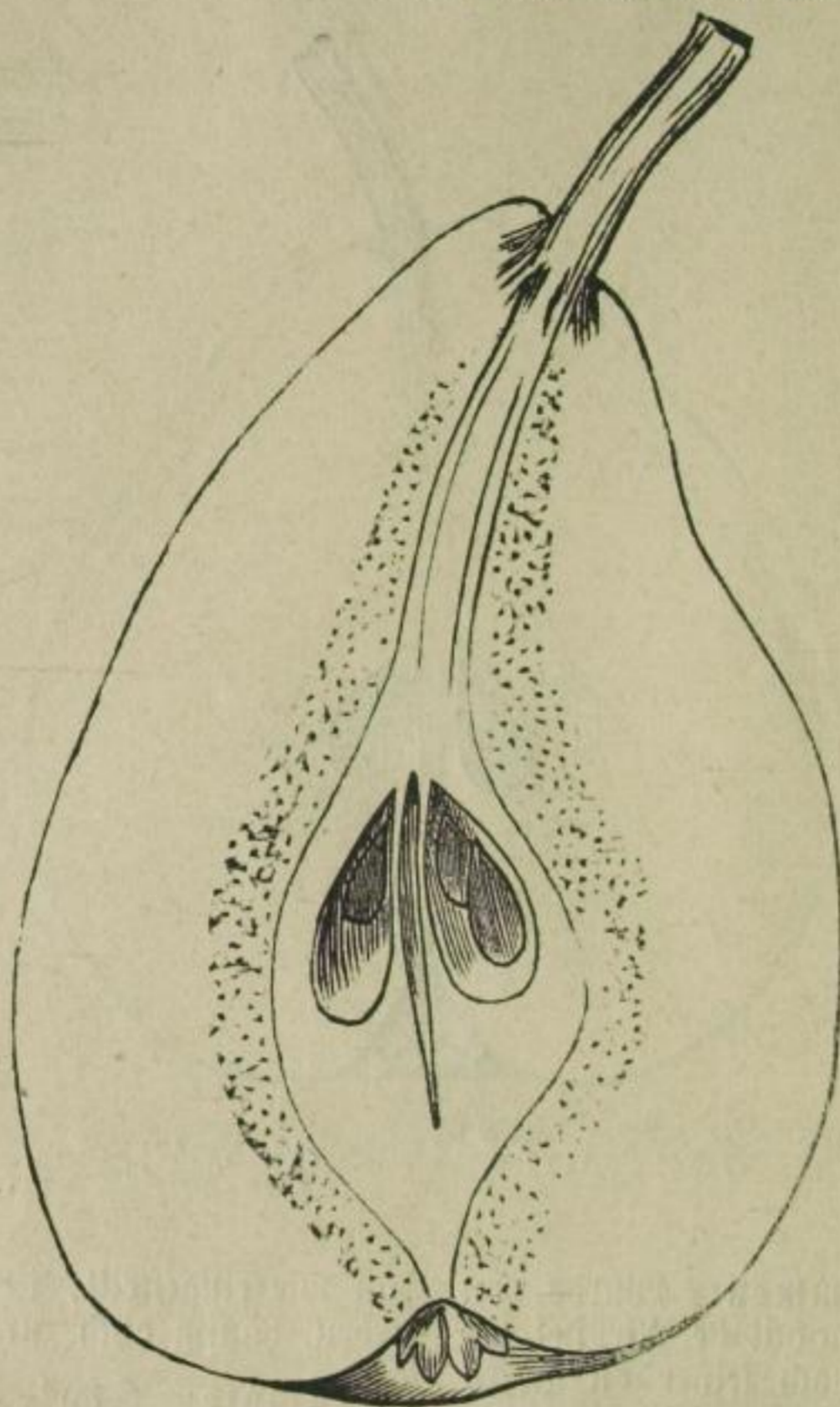
Kernhaus: Hohlschig; Kammern klein, langeiförmige, schwarzbraune, am Kopf mit einem Knöpfchen versehene Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende November-Januar. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel und Wirtschaft.

Eigenschaften des Baumes: Wächst sehr kräftig, schön pyramidal und ist sehr fruchtbar, gedeiht auf Quitte wie auf Wildling gut und eignet sich für alle Formen.

Schnitt: Bismlich lang; nur die längeren Fruchtruten werden etwas eingefürzt.

c) Für feuchten Boden.
 60. Röstliche von Charneu.
 MH. No. 44, L'sDP. No. II 34, D'sOK. No. 60.



Butterbirne, VIII. 1. (2.) b.

Heimat und Vorkommen: Sie entstand zufällig zu Anfang dieses Jahrhunderts in dem belgischen Dorfe Charneu und wurde von einem Obstfreunde Legipont angepflanzt und verbreitet. Sie erhielt bald große Anerkennung und wurde vielfach in Deutschland angepflanzt. Von der zweiten Versammlung deutscher Pomologen in Gotha im Jahre 1857 wurde sie zum allgemeinen Anbau und bei der in Potsdam zur Erziehung als Pyramide empfohlen.

Synonyme: Legipont, Waterloo, Fondante Charneuse, de Charneu.

Gestalt: Große, etwa 70 mm breite und 95 mm hohe, stark bauchig-kegelförmige Birne, doch ist die Form nach dem Boden etwas veränderlich, auf der einen Seite oft mehr entwickelt als auf der andern.

Kelch: Rinnig, in die Höhe stehend, offen, in enger, mäßig tiefer Senkung, mit Falten umgeben, die mitunter über den Rand treten und sich über die ganze Frucht ausbreiten.

Stiel: Holzig, verhältnismäßig lang, sitzt teils oben auf, von feinen Beulen umgeben,

meist aber seitwärts und etwas unterhalb der wulstig sich aufwerfenden Spitze der Frucht und etwas zur Seite gebogen.

Schale: Fein, glatt, grünlich-gelb, später zitronengelb, auf der Sonnenseite schwach streifenartig gerötet, mit zahlreichen braunen, aber von einem grünen Rande umgebenen Schalpunkten, die hie und da in Rost übergehen.

Fleisch: Gelblich-weiß, sehr fein, schmelzend, sehr saftig-süß, aber zugleich weinsäuerlich, von angenehm gewürzhaftem Geschmacke.

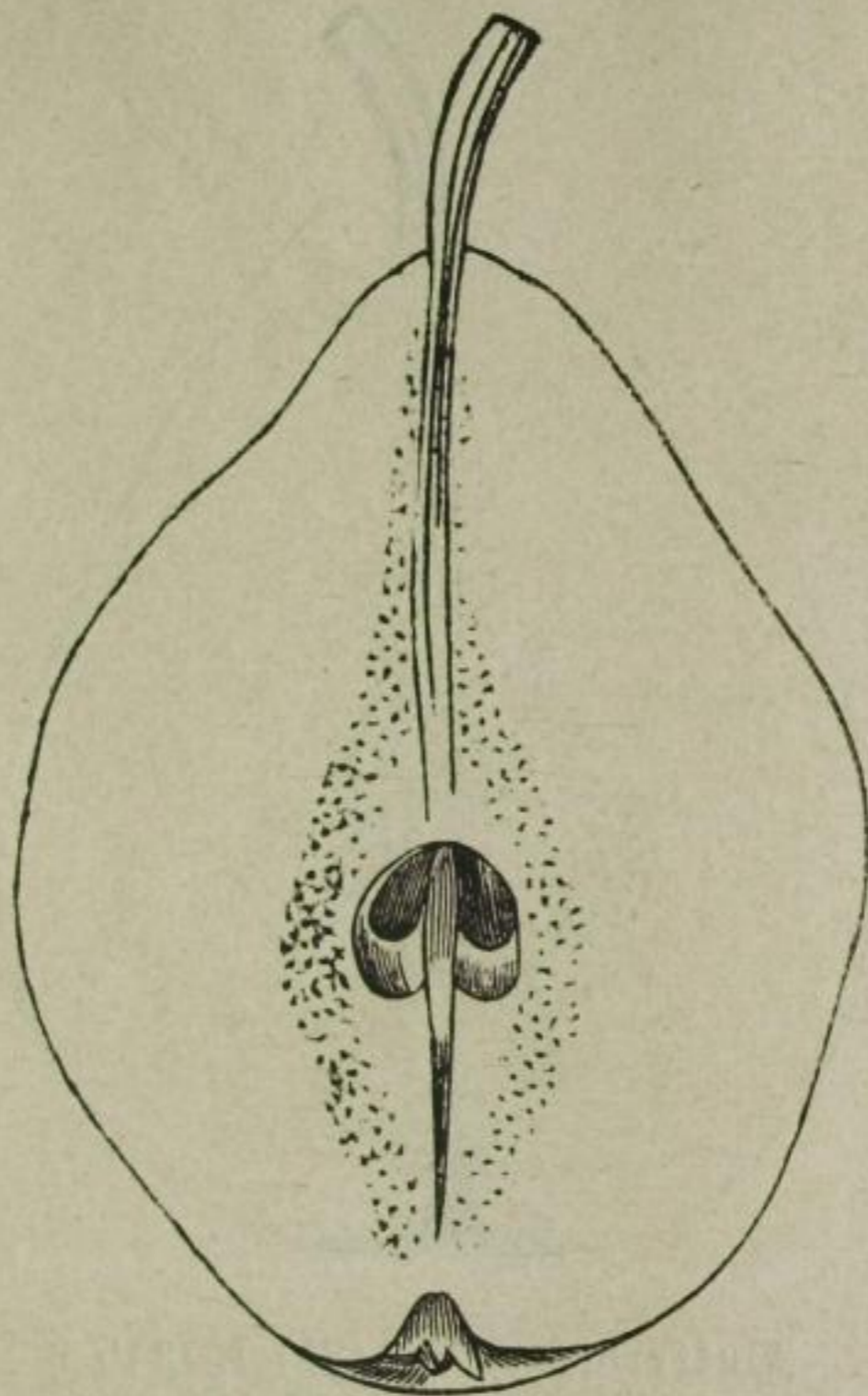
Kernhaus: Hat nur schmale, aber keine hohle Achse, gut entwickelte, lang zugespitzte Kerne enthaltend.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst kräftig und pyramidal und ist sehr fruchtbar und widerstandsfähig, bildet von Natur sehr schöne Pyramiden, eignet sich aber auch für jede andere Form, verlangt aber sehr guten, besonders feuchten Boden.

Schnitt: Mittelstark, die Fruchtruten werden bei demselben geschont.

61. Graue Herbstbutterbirne.

III. No. 38, D'sOK. No. 61.



Butterbirne, VII. 3. (2.) c. **†.

Heimat und Vorkommen: Dieser alten, aus Frankreich abstammenden, jetzt allgemein in Deutschland verbreiteten Frucht wird immer noch von vielen der Vorrang vor allen übrigen Tafelbirnen eingeräumt.

Synonyme: Großer Issembart, Grauer Issembart, Beurré gris, Beurré d'oré, Beurré roux, Beurré du Roi.

Gestalt: Veränderlich, stark bauchig, kegelförmig, oft mehr länglich und birnförmig, oft auch etwas eiförmig. Früchte 65 mm breit und 85 mm hoch. Bauch meist mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich abrundet. Nach dem Stiele biegt sie sich manchmal gar nicht, manchmal stark ein und macht kurze oder längere, konische, oft krummgebogene Spitze.

Kelch: Klein, offen, in weiter, flacher, oft tieferer, gewöhnlich durch Beulen schieffstehender Senkung.

Stiel: Stark, steht mit Höckern umgeben meistens schief, oft auch gerade auf der Spitze.

Schale: Fein rauh, hellgrün, später gelblich-grün. Der größte Teil der Oberfläche ist mit rötlich-grüner Färbung überzogen, in der

man viel starke graue Punkte sieht; an Zwergbäumen oft auch etwas Rote. — Auf Hochstämmen und in schlechten Sommern oder in kaltem feuchtem Boden entstehen schwärzliche Rostflecken und Sprünge, wodurch die Frucht dann unbrauchbar wird.

Fleisch: Mattweiß, um's Kernhaus etwas stärker körnig, saftreich, schmelzend, von erhabenem, süßem, mit feiner Muskatellersäure gemischtem Geschmacke, der die Frucht so anziehend und erquickend macht.

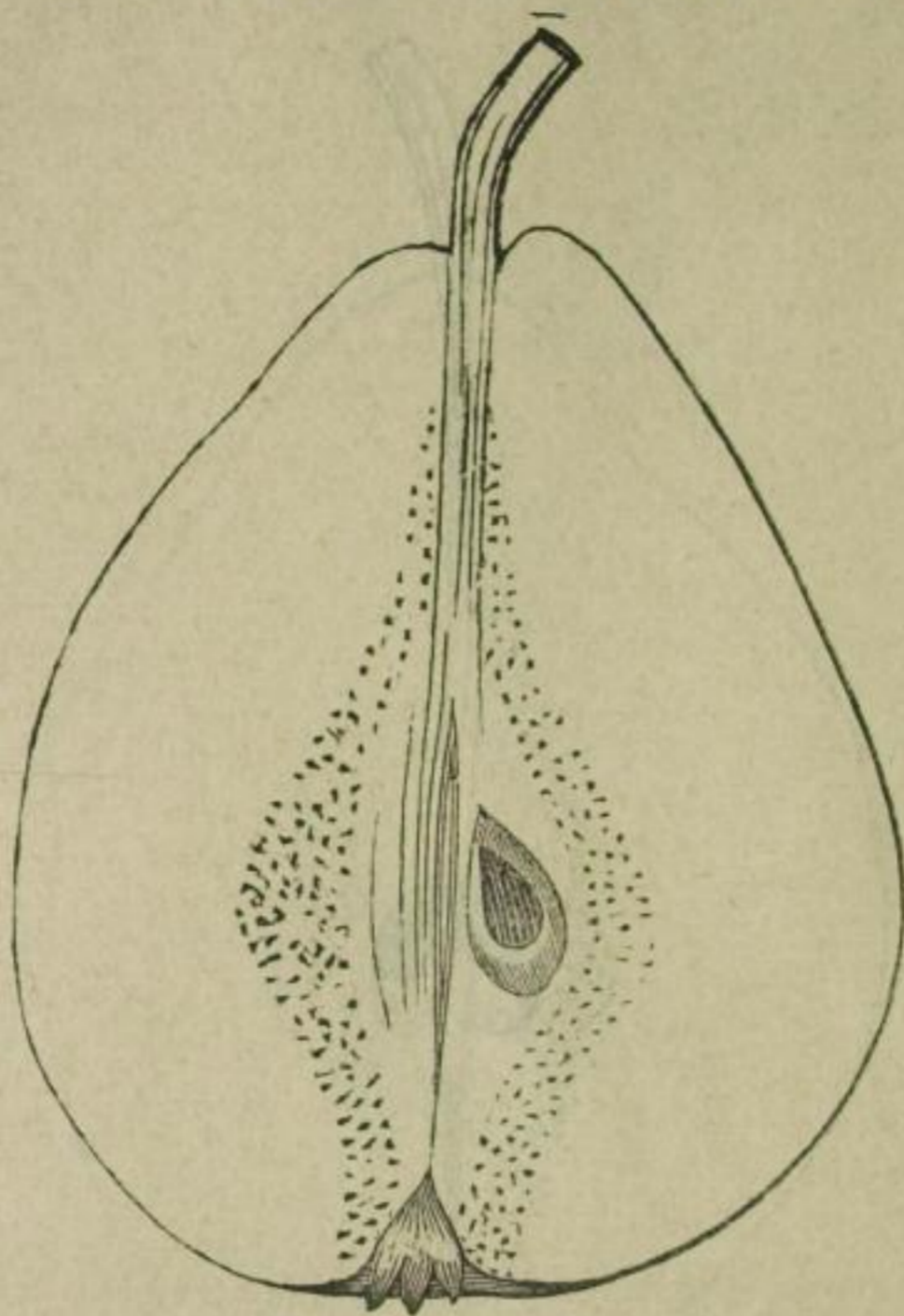
Kernhaus: Geschlossen, Kammern geräumig, mit vielen nicht großen, schwarzen, zum Teil tauben Kernen.

Reife und Nutzung: Reift Anfang Oktober und hält sich ungefähr 14 Tage, ist auf Wildling wie auf Quitte fruchtbar, eignet sich gut als Spalier an der Wand, als Hochstamm nur an sehr geschützter Lage. Nur in feuchtem Boden eine vorzügliche Tafel- und Marktfrucht.

Schnitt: In der Jugend ist der Baum seines hängenden sparhaften Holzes wegen kurz zu schneiden.

62. Weiße Herbstbutterbirne.

IIIH. No. 43, L'sDP. No. II 16, D'sOK. No. 62.



Butterbirne, VII. (VI.) 1. (2.)b.

Heimat und Vorkommen: Eine der ältesten Birnen, die aus Italien nach Frankreich gekommen sein soll. In Frankreich wie in Deutschland ist sie unter ihrem französischen Namen *Beurré blanc* sehr verbreitet. In der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Raumburg im Jahre 1853 wurde sie zur Anpflanzung empfohlen, was aber doch nur für den rechten, d. h. feuchten Boden zutrifft.

Synonyme: *Doyenné blanc*, *Doyenné*, *Beurré blanc*.

Gestalt: Mittelgroße, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe, sehr veränderliche Frucht, meist abgestumpft eiförmig, oft rund von Ansehen, der Bauch ziemlich in der Mitte, nach dem Stiele stumpf zugespitzt.

Kelch: Offen, Blättchen klein, oft verkümmert, hart, braun; Kelcheinsenkung flach, eng, glatt.

Stiel: Holzig, sitzt etwas vertieft zwischen feinen Beulen.

Schale: Zart, fein, glänzend, matt hellgrün, später bläszitronengelb, Sonnenseite oft etwas sanft gerötet, mit zahlreichen braunen Punkten, die nicht selten in Rost übergehen; in ungünstigen Lagen finden sich häufig schwarze Pilzflecke, wodurch die Frucht einen bitteren Geschmack erhält.

Fleisch: Weiß, fein, zart, schmelzend, sehr saftreich, von einem eigentümlichen gewürzhaften Geschmacke.

Kernhaus: Hochlachsfig; Fächer geräumig, gut entwickelte, schwarzbraune, lang zugespitzte Samen enthaltend, von wenig bemerklichen Granulationen übergeben.

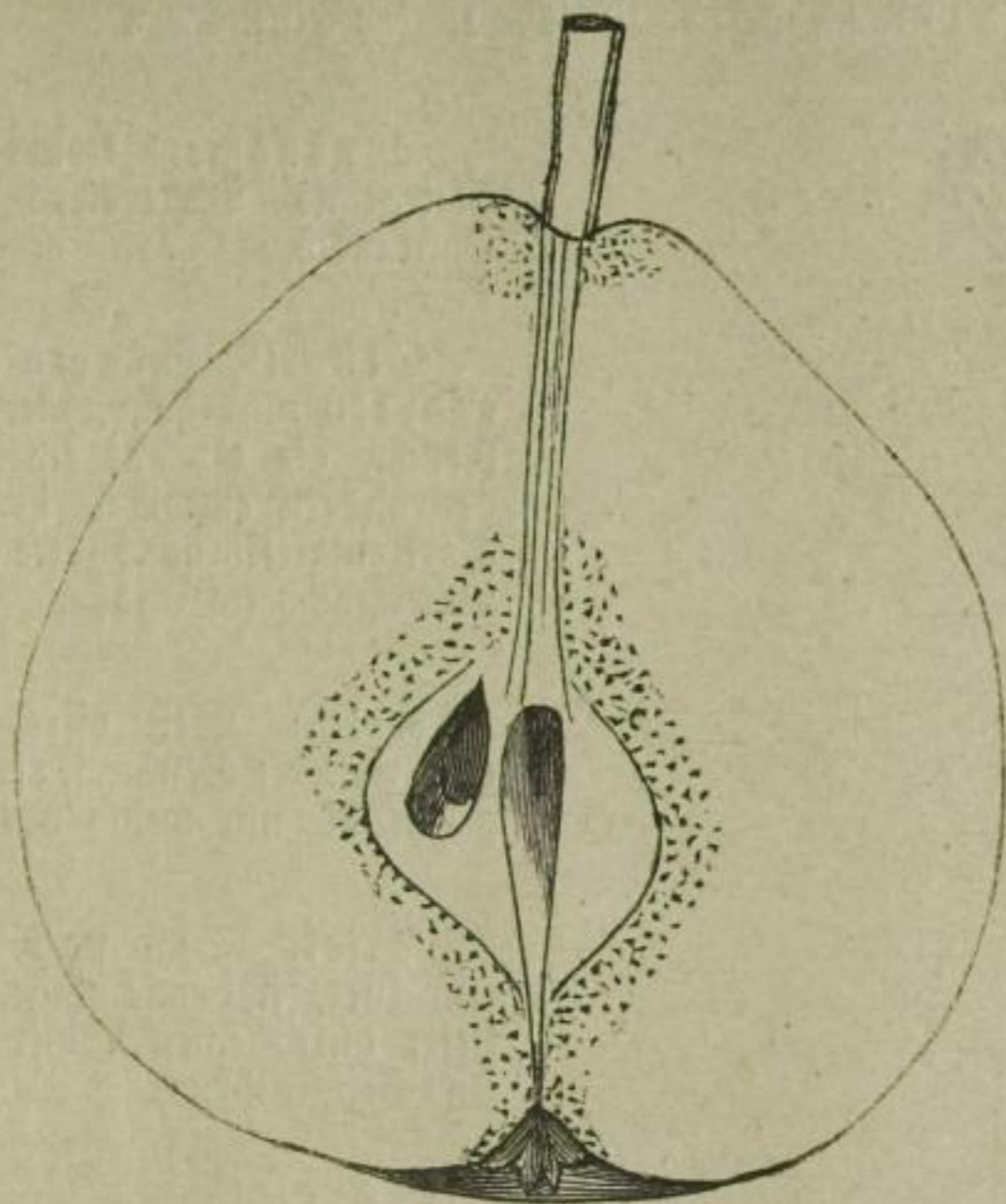
Reife und Nutzung: In rechtem Boden eine ganz vorzügliche Tafel- und Einlegefrucht, die Mitte Oktober reift und sich vierzehn Tage bis drei Wochen hält. Man lasse die Früchte nicht am Baum reifen, sondern bringe sie zeitig auf Lager. Die Früchte werden, wenn der Baum auf Quitte veredelt, oder in sehr geschützter Lage steht, bedeutend vollkommener und besser als auf Hochstamm in freier Lage; in warmem und etwas feuchtem Boden wird der Geschmack am besten.

Eigenschaften des Baumes: Wächst mittelstark und ist sowohl auf Wildling als Quitte fruchtbar, er eignet sich besonders als Spalier an eine gegen Morgen gerichtete Wand, oder an einer nordöstlichen Wand mit Schutzbach.

Schnitt: Mittelstark, ein Pincement ist notwendig.

63. Rotgraue Dechantsbirne.

IIIH. No. 48, L'sDP. No. II 19, D'sOK. No. 63.



Bergamotte, V. (VI) 3.c. **!†.

Heimat und Vorkommen: Die erhielt sie im Jahre 1790 aus dem durch seine Obstzucht berühmten Garten des Karthäuser Klosters in Paris. In Deutschland ist sie allgemein verbreitet; von der siebenten Versammlung deutscher Pomologen in Trier im Jahre 1874 wurde sie unter die fünfzig zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Synonyme: Rote Dechantsbirne, rote Herbst-Butterbirne, Gansells Bergamotte.

Gestalt: Mittelgroße, etwa 70 mm breite und 70 mm hohe, rundlich abgestumpfte, oft plattrunde Frucht. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich plattrund wölbt, nach dem Stiele stark abnehmend.

Kelch: Offen, in geräumiger, ebener Senkung; Blättchen kurz, braun.

Stiel: Kurz, stark, grünlich-braun, meist in einer schwachen Vertiefung und oft durch Fleischbeulen zur Seite gedrückt.

Schale: Fein, rauh, hellgrün, später gelblich-grün. Die Sonnenseite ist mit erdarter Rote leicht verwaschen. Feiner zimtfarbiger Krost überzieht oft die ganze Schale, so daß die

Grundfarbe und Rote nur durch den Krost in kleinen Zwischenräumen hindurch zu sehen ist. Punkte meist durch den Krost verdeckt, sonst im Rot mit gelblich-grünen Pünktchen.

Fleisch: Weiß, zart, schmelzend, nur um das Kernhaus wenig körnig, saftig, von gewürztem, delikatem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Hohlschig; Fächer rundlich, eirunde, lang zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend, von schwachen Granulationen umgeben.

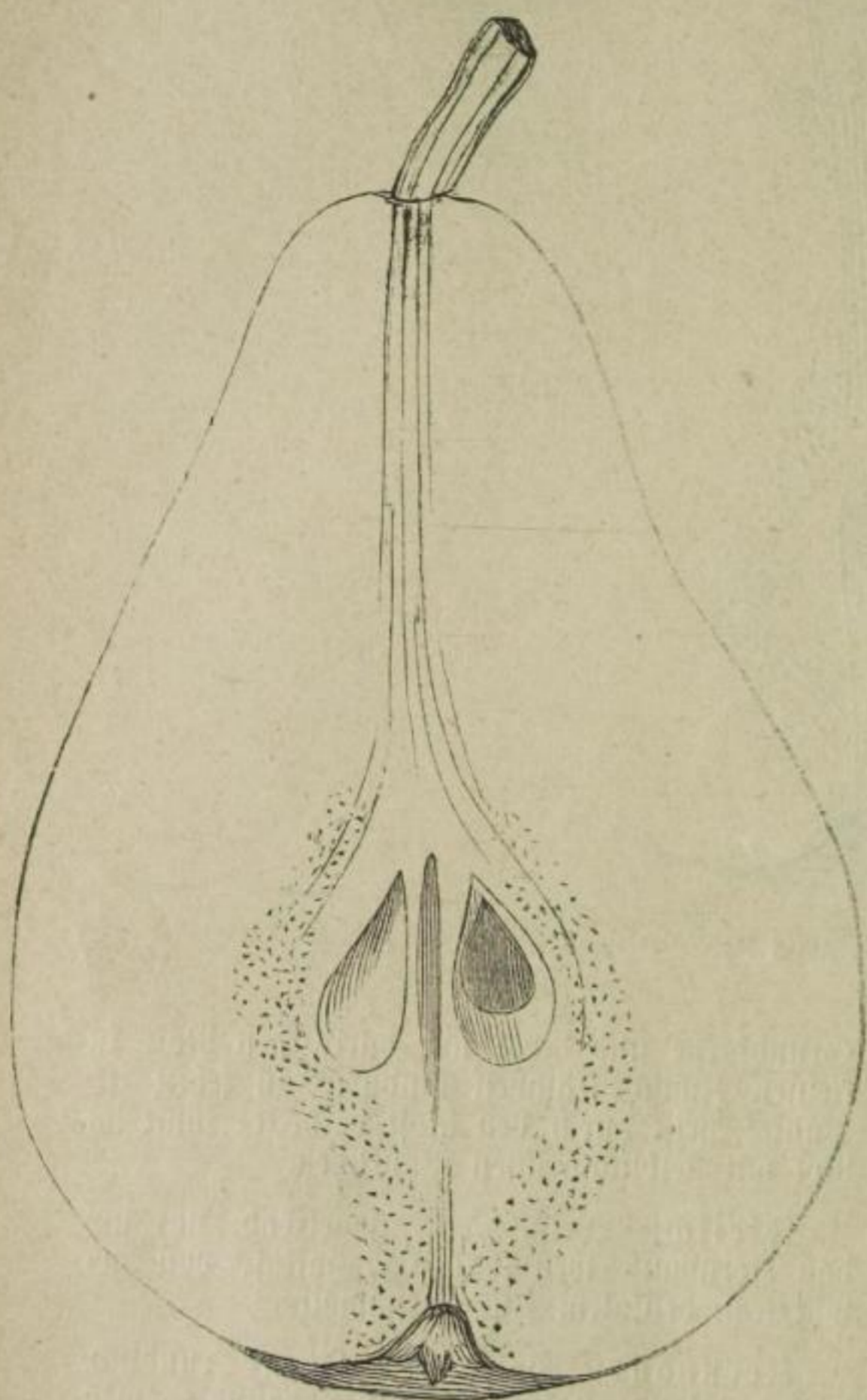
Reife und Nutzung: Eine vorzügliche Tafelbirne, denn sie ist eine der gewürzhaftesten und besten Herbstbirnen, aber auch in der Wirtschaft sehr wertvoll.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst gut und ist starktriebzig, doch nur im feuchten Boden tragbar, ist gegen rauhe Witterung gar nicht empfindlich und deshalb auch als Straßbaum in gewöhnlichen Lagen zu empfehlen; gedeiht besser auf Wildling als auf Quitte.

Schnitt: Mittellang, auf gutgestellte, nach oben gerichtete Augen; die Fruchtruten bleiben unbeschnitten.

64. Clairgeau.

IIIH. No. 241, L'sDP. No. II. 7. Ds'OK. No. 64.



Flaschenbirne, VIII. (XII.) 2. 3. b. **†.

Heimat und Vorkommen: Diese vorzügliche Frucht entstand zufällig aus Samen in dem Garten des Gärtners Pierre Clairgeau in Nantes und trug zuerst im Jahre 1848; in den Handel wurde sie von de Jonghe in Brüssel gebracht. Zum allgemeinen Anbau wurde sie von der 3. Versammlung deutscher Pomologen in Berlin 1860 empfohlen und die 8. Versammlung zu Potsdam im Jahre 1877 nahm sie unter die zu empfehlenden 10 Sorten zur Erziehung als Pyramide und Horizontal-Kordon auf.

Synonyme: Beurré Clairgeau (Bivort), Clairgeaus Butterbirne (Ill. Handbuch der Obstkunde).

Gestalt: Sehr große, etwa 80 mm breite und 110 mm hohe, meist ziemlich birnförmige Frucht, die oft auf einer Seite mehr als auf der andern entwickelt ist. An Palmetten und Horizontal-Kordons erreichen die Früchte eine bemerkenswerte Größe.

Kelch: Weit offen, hornartig, in enger oder weiterer Senkung, oft mit etwas Beulen umgeben, die nur wenig über die Frucht laufen.

Stiel: Sehr stark, holzig, auch fleischig, sehr kurz, sitzt wie eingesteckt oder schwach vertieft, durch einen Wulst der Spitze meist stark zur Seite gedrückt.

Schale: Grün, später goldgelb; Sonnen-seite bräunlich gerötet, mit Rostflecken und graugelben Punkten; hie und da, besonders um den Kelch und Stiel, auch Überzug von Rost.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein, halbschmelzend, saftvoll, von angenehm gewürztem, süßweinsäuerlichem Geschmack; das Kernhaus von zahlreichen Granulationen umgeben.

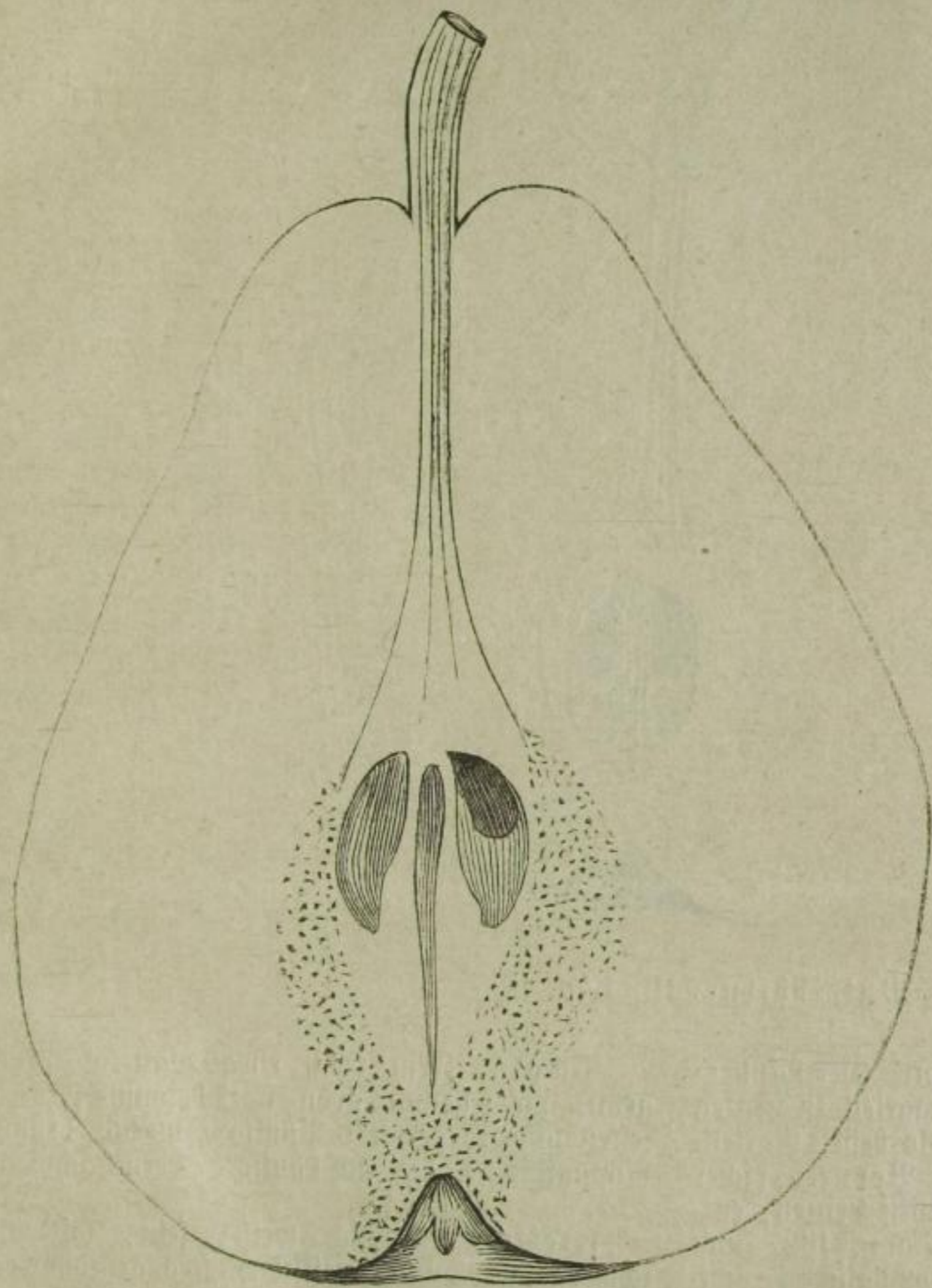
Reife und Nutzung: Mitte Oktober bis Ende November; ist nicht zu früh zu pflücken und gut aufzubewahren, da sie sonst bald mehlig wird; ist eine prachtvolle und delikate Herbstbirne für die Tafel und den Obstmarkt.

Eigenschaften des Baumes: Mittelstarker, außerordentlich fruchtbarer Baum, für geschützten Standort, da die Frucht leicht fällt; auch für feuchten Sandboden.

Schnitt: Bei dem schwachen Wuchs muß der Schnitt kurz geschehen, da sonst die unteren Augen schlafend bleiben. Die seitlichen Triebe der Leitzweige werden im Mai im krautartigen Zustande entspitzt und im September, je nach der Bitterung früher oder später, auf 3 bis 4 Augen zurückgeschnitten. Eine Düngung im August ist von großem Vorteil.

65. Herzogin von Angoulême.

IIIH. No. 66, L'sDP. No. II 29, D'sOK. No. 65.



Synonyme: Duchesse d'Angoulême.

Gestalt: Sehr große, etwa 95 mm breite und 110 mm hohe, birnförmige oder abgestumpft kreiselförmige Frucht mit sehr ungleicher Oberfläche.

Kelch: Offen, Blättchen grünlich, aufrecht, wenig wollig; Kelchein- senkung ziemlich tief, mit beuligen Falten um- geben.

Stiel: Dick, fast fleischig, nach der Frucht zu grünlich, mäßig lang, oft gekrümmt, in einer Vertiefung, wie einge- drückt.

Schale: Ziemlich dick, grünlich-gelb, selbst auf der Sonnenseite ohne jede Röte, mit zahlreichen hellbraunen Punkten und einzelnen Rost- figuren besetzt.

Fleisch: Weiß, fein, schmelzend, sehr saftig, von angenehm süßem, etwas zimtartig gewürz- tem Geschmack.

Apothekerbirne, VIII. (VII.) 1. (3.) b. **†.

Heimat und Vorkommen: Sie stammt aus Frankreich und wurde auf der Domaine Des Eparonnais bei Château neuf (Maine et Loire) zu Anfang dieses Jahrhunderts gefunden. Der Baumschulenbesitzer Andousson in Angers machte auf die vorzüglichen Eigenschaften dieser Frucht aufmerksam und benannte sie im Jahre 1820 nach der Herzogin von Angoulême. In Deutschland wie in Frankreich ist sie sehr verbreitet und wurde in Trier 1874 von der Ver- sammlung deutscher Pomologen unter die 50 zu empfehlenden Sorten aufgenommen; in Potsdam wurde sie 1877 zur Anpflanzung als Horizontal-Kordon empfohlen.

Kernhaus: Schwach hohlachsig; Fächer groß, rundlich-ovale, lang zugespitzte, große und gut ausgebildete Samen enthaltend, von schwachen Granulationen umgeben; Kelchhöhe kurz, stumpf, kegelförmig.

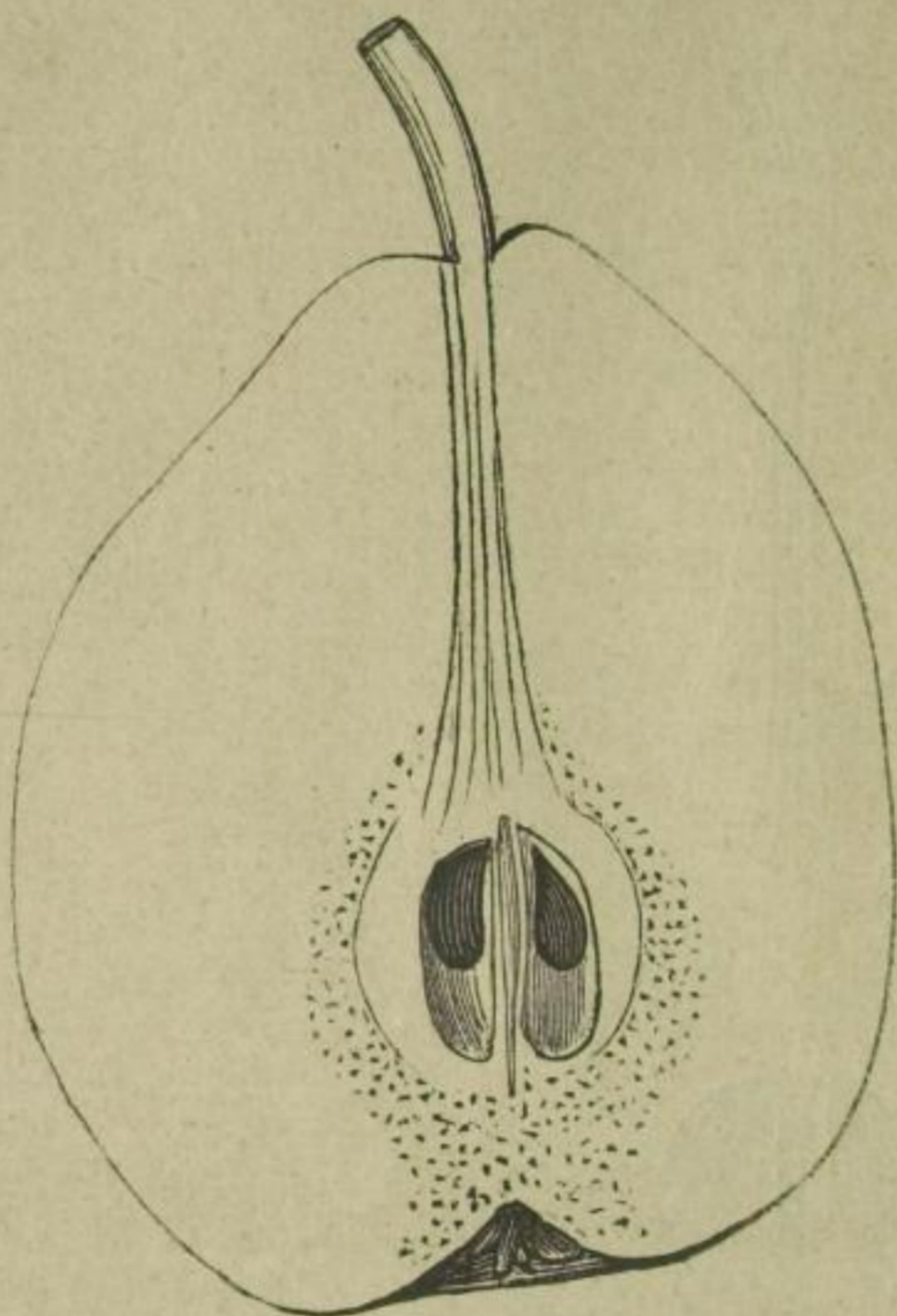
Reifezeit und Nutzung: Vorzügliche Tafelfrucht, die Ende Oktober reift und sich bis Dezember hinein hält.

Eigenschaften des Baumes: Üppig wachsender, fruchtbarer Baum, an geschütztem Standort zu pflanzen. Auf Quitte veredelt, bildet er schöne Pyramiden, Palmetten und Horizontal-Kordons.

Schnitt: Kurz, man pinciere nur wenig und kürze unvollkommene Fruchtzweige ein.

66. Lenzener Butterbirne.

IIIH. No. 654, L'sDP. No. II 60, D'sOK. No. 66.



Butterbirne, III. 1. a. **††.

Heimat und Vorkommen: Der Mutterstamm steht in dem alten Burggarten zu Lenz an der Elbe; der Vater des verstorbenen Garteninspektors Lauche, gräfl. von Bernstorfscher Schloßgärtner zu Gartow, unweit Lenz, entdeckte den Baum bereits im Jahre 1827 und vermehrte und verbreitete diese vorzügliche Frucht. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet, sie verdient aber wegen ihrer Güte, Tragbarkeit und Widerstandsfähigkeit alle Beachtung.

Synonyme: Lenzener Burgbirne, Beurré de Lenz (Thomas).

Gestalt: Große kreiselförmige, oft auch stumpfkegelförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelch zu, um den die Frucht sich gleichmäßig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit wenig abgestumpfter Spitze.

Kelch: Halbgeschlossen; Blättchen klein, hartschalig, aufrecht oft wenig entwickelt, Kelchsenkung eng und tief, von flachen Falten umgeben, die mitunter kaum merklich über die Wölbung verlaufen.

Schale: Fein, rauh, etwas glänzend, grasgrün, später gelblich-grün, stark besonnte Früchte selten schwach gerötet; Punkte zahlreich braun; Rostanflüge finden sich häufig. Geruch schwach.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von vortrefflichem, angenehm gewürztem Geschmack.

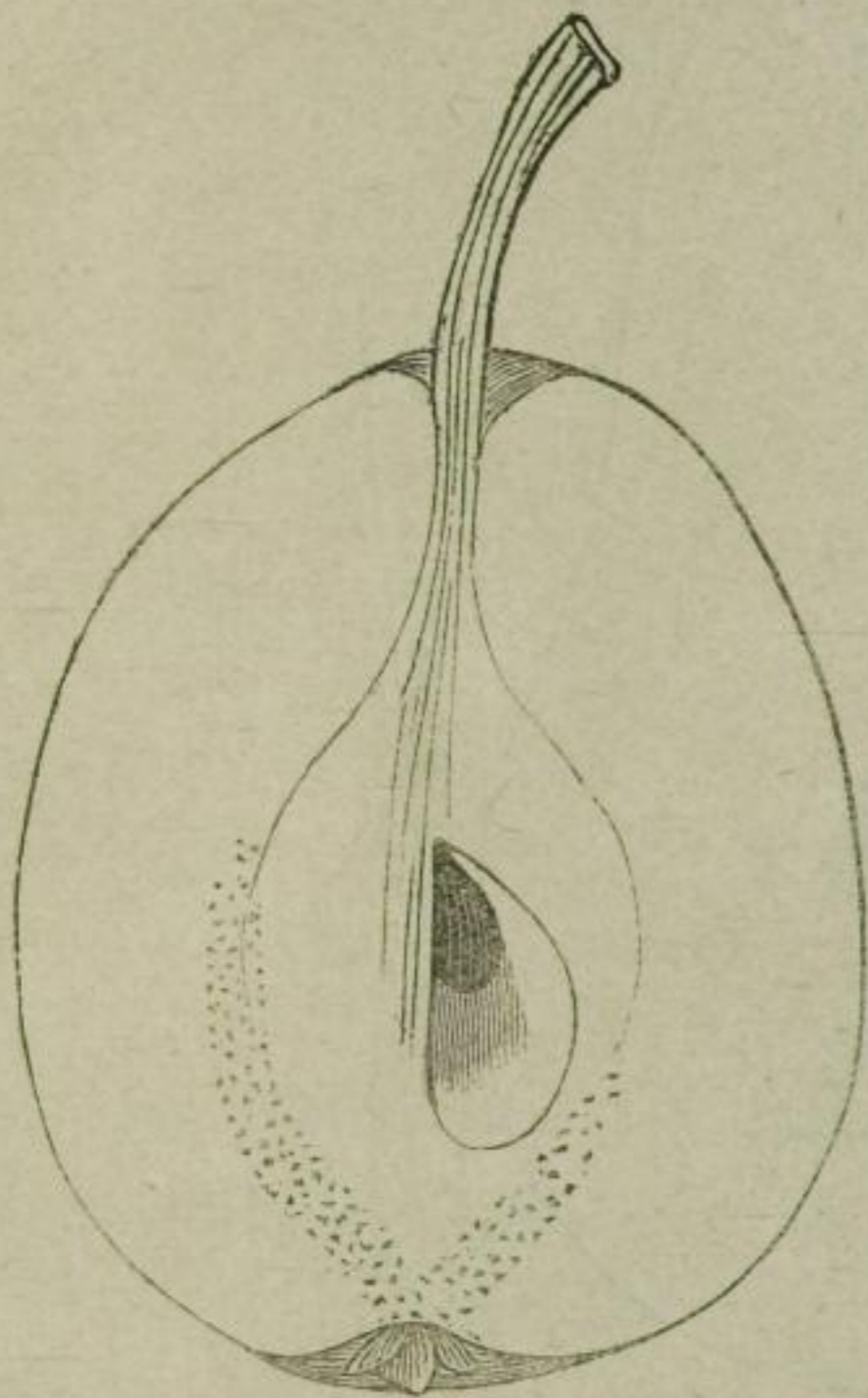
Kernhaus: Hohlschig; Fächer klein, lang zugespitzte, schwarzbraune, mit einem Köpfchen versehene, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen finden sich nur an in trockenem und ungeeignetem Boden gezogenen Früchten.

Reife und Nutzung: Reift Mitte Oktober; sie hält sich 3–4 Wochen und zählt zu den besten Tafelbirnen.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst kräftig, bildet eine schöne, breit pyramidale Krone, trägt ungemein dankbar, ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden.

67. Siegel's Winter-Butterbirne.

III. No. 74, L'sDP. No. II 13, Ds'OK. No. 67.



Butterbirne, XI. (X.) 1. a. (c). **!†.

Heimat und Vorkommen: Stammt aus Böhmen und ist nach Oberdieck ein ganz nachgearteter Sämling von der Kopertschen Tafelbirne, die in Böhmen sehr viel angebaut wird. Andere behaupten, daß sie in Belgien vom Grafen Coloma im Jahre 1788 aus Samen gezogen sei. Diel erhielt sie 1825 von van Mons als *Précieuse d'hiver de Coloma*. Sie wurde schon von der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen, doch möchte dies wohl nur für feuchten Boden gelten. Die 8. Versammlung zu Potsdam 1877 empfahl sie zur Anpflanzung als Pyramide.

Synonyme: Kopertsche Fürstliche Tafelbirne, Kopitzer, Colomas köstliche Winterbirne (Diel), Bischof Milde, *Suprême Coloma* (André Leroy); Graf Sternbergs Winter-Butterbirne (in Böhmen).

Gestalt: Mittelgroße, vom Hochstamm etwa 53 mm breite und 73 mm hohe, ovale oder eirunde Frucht. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und etwas abstumpft; mitunter ziehen sich flache Erhabenheiten über die Mitte der Frucht hin.

Kelch: Offen, Blättchen klein, braun, sternförmig aufliegend; Kelcheinsenkung klein, sehr flach und glatt.

Stiel: Stark, oft etwas fleischig, meist aus einer schwachen Vertiefung kommend, oder wie eingesteckt sitzend.

Schale: Fein glatt, anfangs grasgrün, später gelblich-grün, gewöhnlich ohne jede Rote, auf der Sonnenseite mit zahlreichen braunen Punkten, die bisweilen in nur wenig bemerkbaren Rost übergehen.

Fleisch: Mattweiß, saftreich, schmelzend, von angenehmem, merklich kalmusartigem, gewürztem, wenigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Mittelgroß, oft nur vierkammerig; Fächer muschelförmig, in denen sich die hellbraunen, lang zugespitzten, am Grunde mit einem seitlichen Zahn versehenen Samen befinden; Granulationen sind nur wenig bemerkbar.

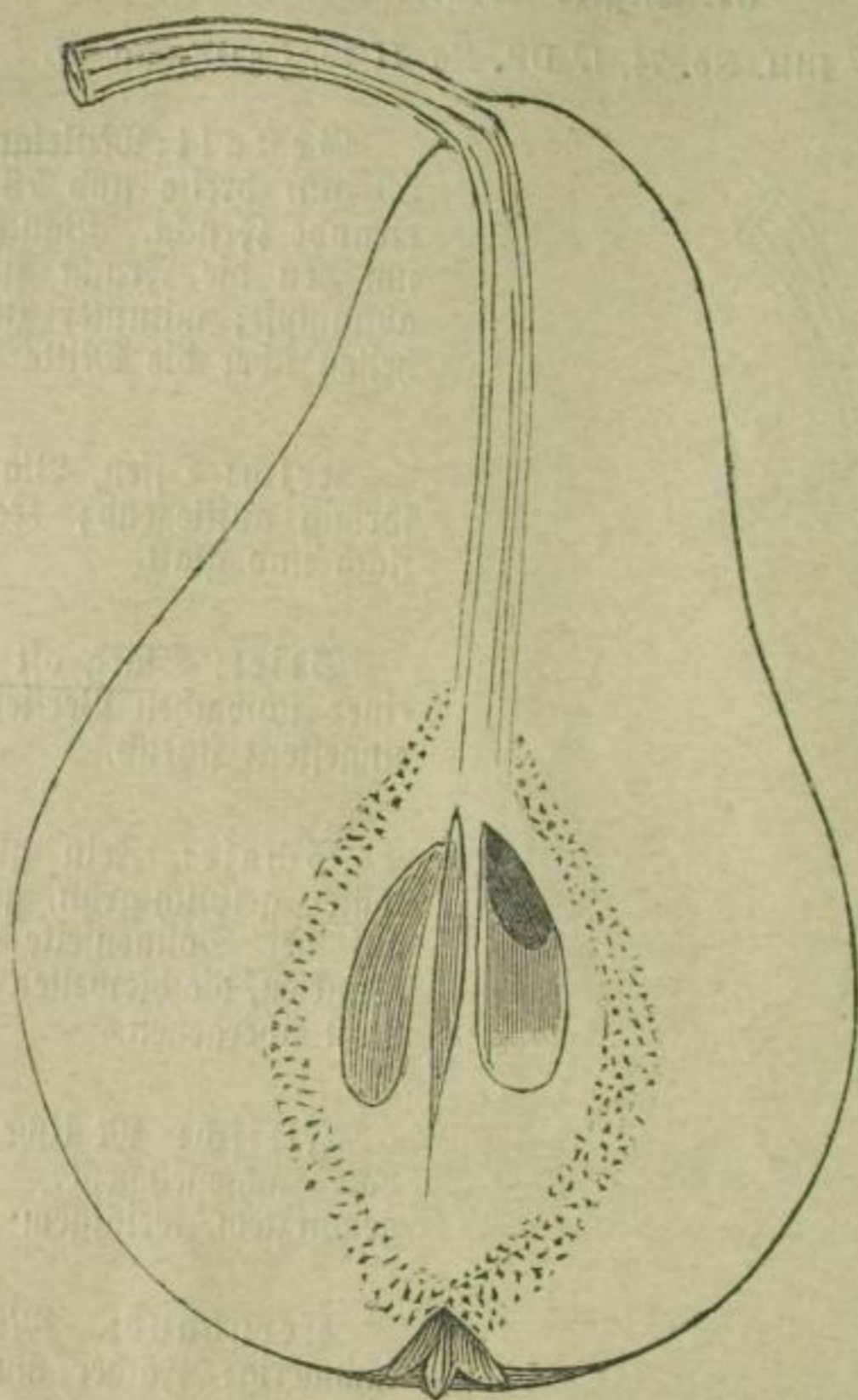
Reife und Nutzung: Reift im Dezember, hält sich bis in den Februar. Ist, wo sie den rechten tiefgründigen und feuchten Boden findet, eine der besten Tafelbirnen, auf trockenem Standort aber setzt sie schlecht an und die Früchte werden schwarzfleckig und springen auf; taugt für Tafel, Markt, Küche und Dörre.

Eigenschaften des Baumes: Stark und schön pyramidal wachsend, gedeiht auf Wildling wie auf Duitte gleich gut. Eignet sich für jede Form, insbesondere aber als Pyramide. Die Sommertriebe sind charakterisiert durch rötliche Blätter an den Spitzen.

Schnitt: Lang, zu dicht stehende Äste schneide man aus.

68. Pastorenbirne.

IIIH. No. 240, D'sOK. No. 68.



Grüne Langbirne, VIII. (XII.) 1. § a. *††.

Heimat und Vorkommen: Stammt aus Frankreich und ist nach Oberdieck von einem französischen Pfarrer (curé) namens Clion in einem Walde aufgefunden.

Synonyme: Poire de Curé, Poire de Clion, de Monsieur, Bon Papa, Pater notte, Vicar of Wackfield, Comice de Toulon.

Gestalt: Sehr länglich, große bis sehr große, 100 mm lange und 60 mm breite Frucht. Bauch mehr nach dem Kelche zu, nach dem Stiele zu stark abnehmend und in eine stumpfe Spitze endigend.

Kelch: Langblättrig, sternförmig, oft auch unvollkommen, offen, leicht, bisweilen schiefstehend.

Stiel: Holzig, auf einem Höcker oder seitwärts stehend.

Schale: Glatt, grün, später gelb, bisweilen mit schwachem Rot an der Sonnenseite und mit feinen, im Rot auch gröberen Punkten, auch mit etwas Rost, besonders nach dem Kelche hin.

Fleisch: Weiß, etwas gröblich, doch sehr saftig, ziemlich schmelzend, süß und von angenehm gewürztem Geschmacke.

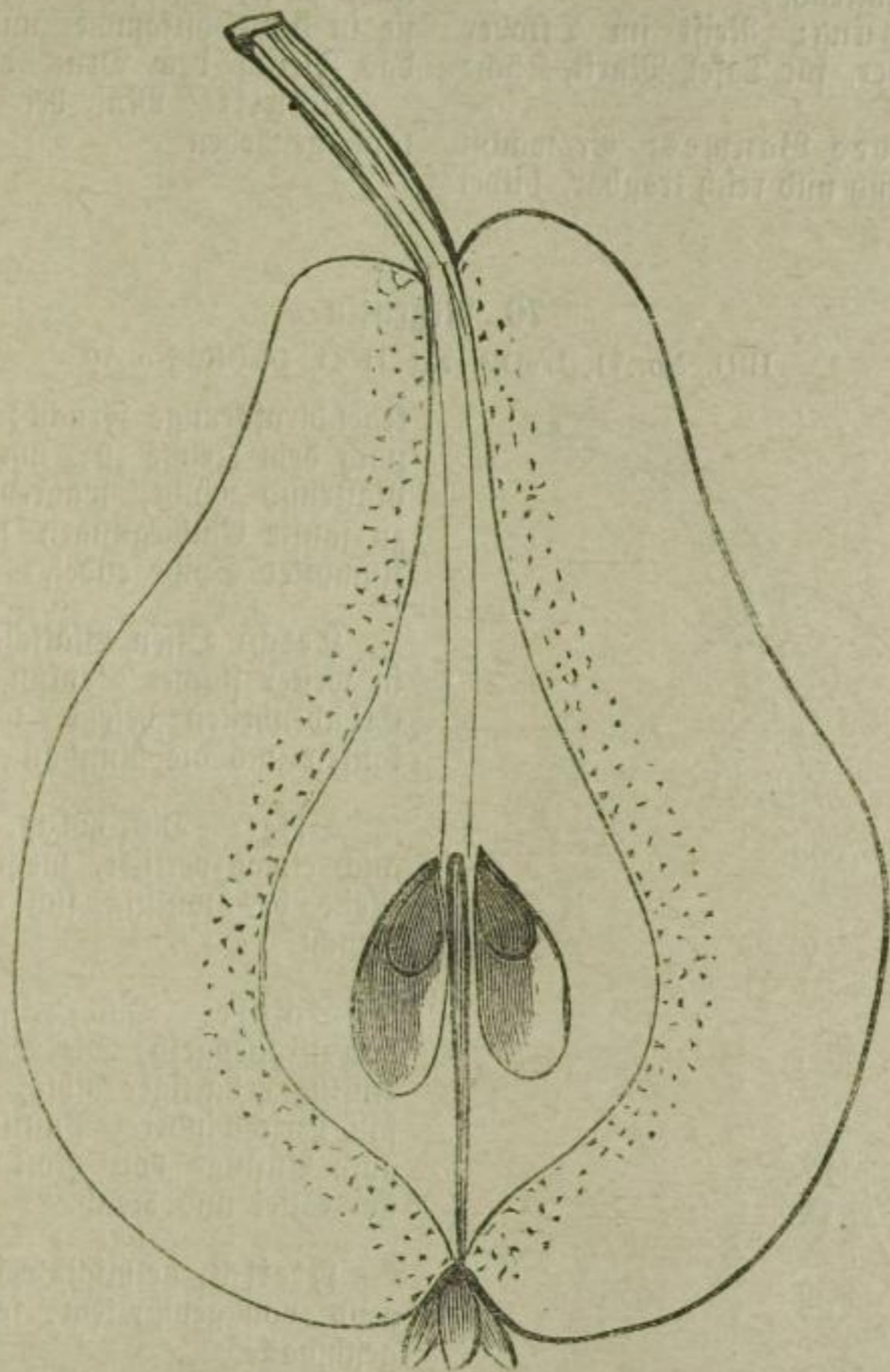
Kernhaus: Verhältnismäßig klein; Fächer muschelförmig, mit wenigen meist unvollkommenen, länglichen, gelbbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Reift November und Dezember, doch hält sie auch bis März. Leider wird die Frucht bei uns nicht überall schmelzend, ist aber recht gut für die Küche und zum Dörren. Ihres starken Triebes wegen nimmt man sie gern auf Quitte, auch als Zwischenveredelung für die Sorten, welche auf Quitte nicht gedeihen.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst sehr kräftig, bildet sehr schöne breitkronige Hochstämme und trägt sehr reich und bald, verlangt aber einen etwas warmen, fruchtbaren Boden und geschützten Stand und ist sonst nicht empfindlich.

69. Neue Poiteau.

IIIH. No. 303, L'sDP. No. II 41, D'sOK. No. 69.



Grüne Längebirne, VIII. 1. (2, 3.) c. **†.

Heimat und Vorkommen: Sie wurde von Simon Bouvier in Jodoigne in Belgien aus Samen gezogen, trug 1843 die ersten Früchte. Die Frucht wurde nach Poiteau, dem Direktor der Königl. Gärten zu Paris, benannt. Zur allgemeinen Anpflanzung wurde sie in der vierten Versammlung deutscher Pomologen in Görlitz 1863 empfohlen und ist seitdem sehr verbreitet.

Synonyme: Retour de Rome (A. Bivort), Tombe de l'Amateur (Decaisne), Nouveau Poiteau (André Leroy).

Gestalt: Ziemlich große, etwa 80 mm breite und 100 mm hohe, meistens birnförmige, zuweilen ovale oder eiförmige Frucht; der Bauch sitzt zuweilen in der Mitte, aber meist mehr nach dem Kelche hin, an dem die Frucht sich wenig abstumpft. Nach dem Stiele Einbiegungen, oft

nur auf einer Seite und starke, häufig etwas übergebogene, abgestumpfte Spitze.

Kelch: Kurz, hart, aufrecht stehend, offen; Kelcheinsenkung flach, mit Falten umgeben, die oft etwas über den Rand gehen.

Stiel: An der Basis etwas fleischig, sitzt obenauf, oder flach vertieft zwischen Beulen.

Schale: Mäßig stark, hellgrasgrün, später wenig gelber, Röte fehlt. Kostige Punkte zahlreich, häufig durch den Krost etwas verdeckt. Krost je nach den Jahren oder dem Boden mehr oder weniger vorhanden, kommt zerstreut in Figuren oder stellenweisen Überzügen vor.

Fleisch: Grünlich-gelb, sehr fein, saftreich, schmelzend, süß, von weinsäuerlichem, gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: Hohlachsig; Fächer ziemlich groß, schwarzbraune, kurz zugespitzte, oft unausgebildete Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Reift im Oktober und hält bis November, für Tafel, Markt, Küche und Dörre geeignet.

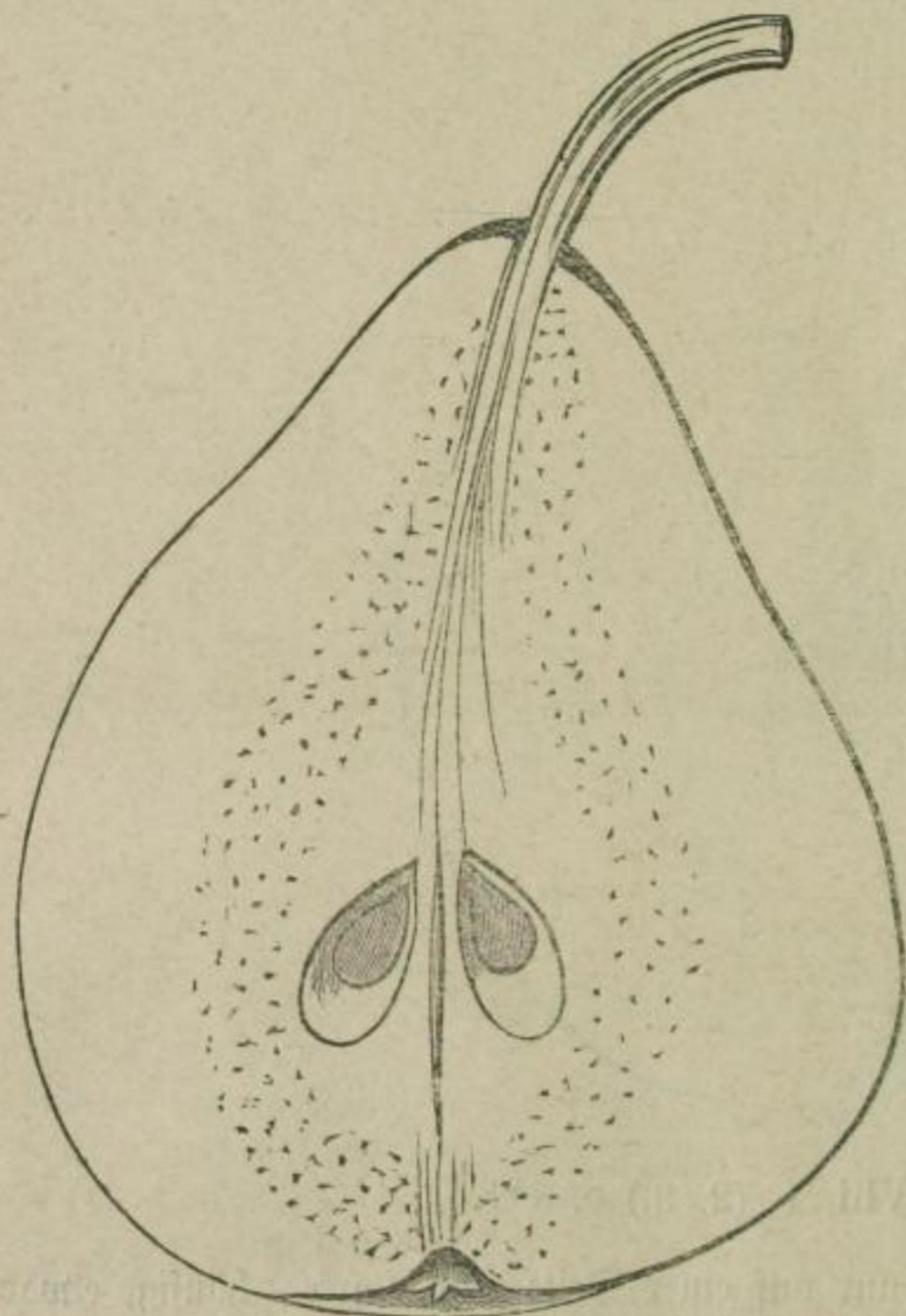
Eigenschaften des Baumes: Er wächst gut und kräftig, ist früh und reich tragbar, bildet

schöne Pyramiden und kommt gleich gut auf Wildling und auf Quitte fort. Die Frucht darf nicht zu früh gepflückt werden, man überwache sie in der Obstkammer und verspeise sie, sobald das Fleisch dem Druck des Fingers nachgiebt.

Schnitt: Muß bei ihrem kräftigen Wuchs lang gechehen.

70. Regentin.

Ill. No. 71, L'sDP. No. II 44, D'sOK. No. 70.



Butterbirne, XI. (XII.) 1. (3.) b. **!†.

Heimat und Vorkommen: Sie wurde vom Abbé Hardenpont in Mons in Belgien im Jahre 1758 aus Samen gezogen. Nach Deutschland scheint sie früh gekommen zu sein, denn schon Sicler beschreibt sie 1794. In Gotha wurde sie 1857 von der Versammlung deutscher Pomologen zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen. Ist jetzt sehr verbreitet.

Synonyme: Preuls Colmar, Hochfeine Colmar, König von Baiern, Argenson, Passe Colmar superfin (Sicler), Passe Colmar (André Leroy).

Gestalt: Mittelgroße, etwa 75 mm hohe und 70 mm breite, länglich-kreiselförmige oder

kegel-birnförmige Frucht; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich plattrund wölbt, während sie nach dem Stiele zu sanfte Einbiegungen macht und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: Offen, Blättchen klein, oft verkümmert, in weiter flacher Senkung, mit ziemlich starken Erhabenheiten besetzt, welche über die Frucht laufen und die Rundung verschieben.

Stiel: Dick, holzig, sitzt wie eingesteckt, oft auch etwas vertieft, meist etwas unter und zur Seite der wulstig sich erhebenden Spitze der Frucht.

Schale: Dick, hellgrün, in der Zeitigung hochzitronengelb, die Sonnenseite zeigt leichten Anflug erdarter Röte, die in der Zeitigung fast verschwindet. Punkte zahlreich, fein, rostig, auch Anflüge von Rost finden sich besonders am Stiel und Kelch.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftvoll schmelzend, von gewürztem, fein weinartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Hohlachsig; Fächer klein, runde, kurz zugespitzte, oft wenig entwickelte Kerne enthaltend; von schwachen Granulationen umgeben.

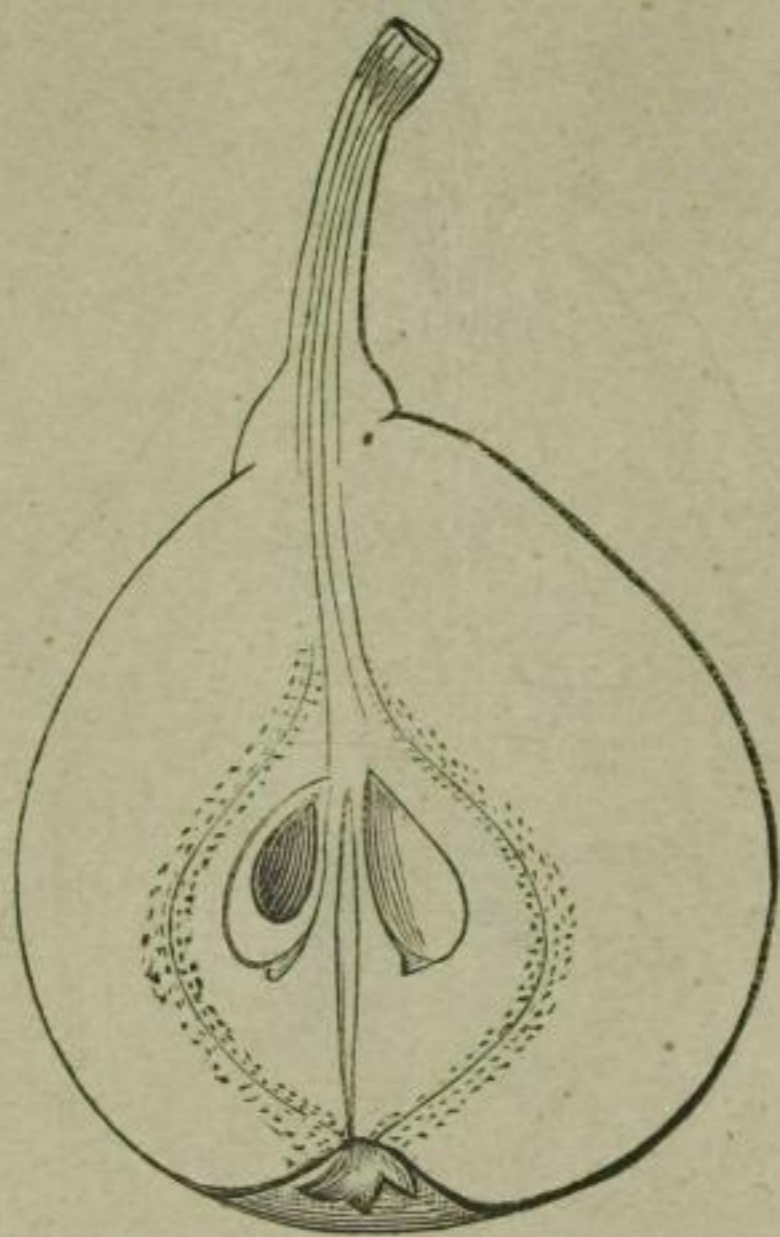
Reife und Nutzung: Reift Ende November und hält bis Januar, eignet sich für Tafel, Markt und Küche. Es ist nötig, in warmen Lagen die Früchte bald einzuernten, da sie leicht fallen, deshalb als Hochstamm auch nur für geschützte Lagen geeignet.

Eigenschaften des Baumes: Mittelstark wachsend, Zweige schlank, gern etwas überhängend, verlangt guten Boden und ist sehr fruchtbar. Auf Quitte veredelt treibt er zu schwach, er muß deshalb auf Wildling auch für Zwergstammkultur veredelt werden.

Schnitt: Kurz, die Fruchtruten bleiben unbeschnitten.

71. Zéphérie Grégoire.

III. No. 160, D'sOK. No. 71.



Bergamotte, XI. (X.) 1. (3.) b. **!†

Heimat und Vorkommen: Sie wurde von Herrn Grégoire in Jodoigne aus Samen erzogen und brachte 1843 die ersten Früchte. Ist als eine der besten, in neuerer Zeit erzogenen Birnen zur Anpflanzung zu empfehlen.

Synonyme: Zephirins Butterbirne, Zephirins Bergamotte.

Gestalt: Kleine bis mittelgroße, etwa 50 mm breite und 60 mm hohe, runde, am Kelch abgeplattete, beulige Frucht.

Kelch: Klein, halb offen, aufrecht, oft unregelmäßig, auch ganz blattlos, in kleiner bisweilen etwas beuliger Einjüngung.

Stiel: Meist sehr stark, oft fleischig, oben auf oder schief, verliert sich auch sehr oft ohne Absatz in die Frucht.

Schale: Dünn, grün, später mehr gelblich, mit vielen bräunlichen Punkten, hie und da mit etwas schwärzlichen Flecken und mit mehr oder weniger zimtfarbigem Rost. Am freistehenden Baum ist die Frucht ohne Röte, höchstens etwas erdartig gerötet an der Sonnenseite.

Fleisch: Gelblich-weiß, etwas körnig, doch saftreich und schmelzend, süß und stark gewürzt.

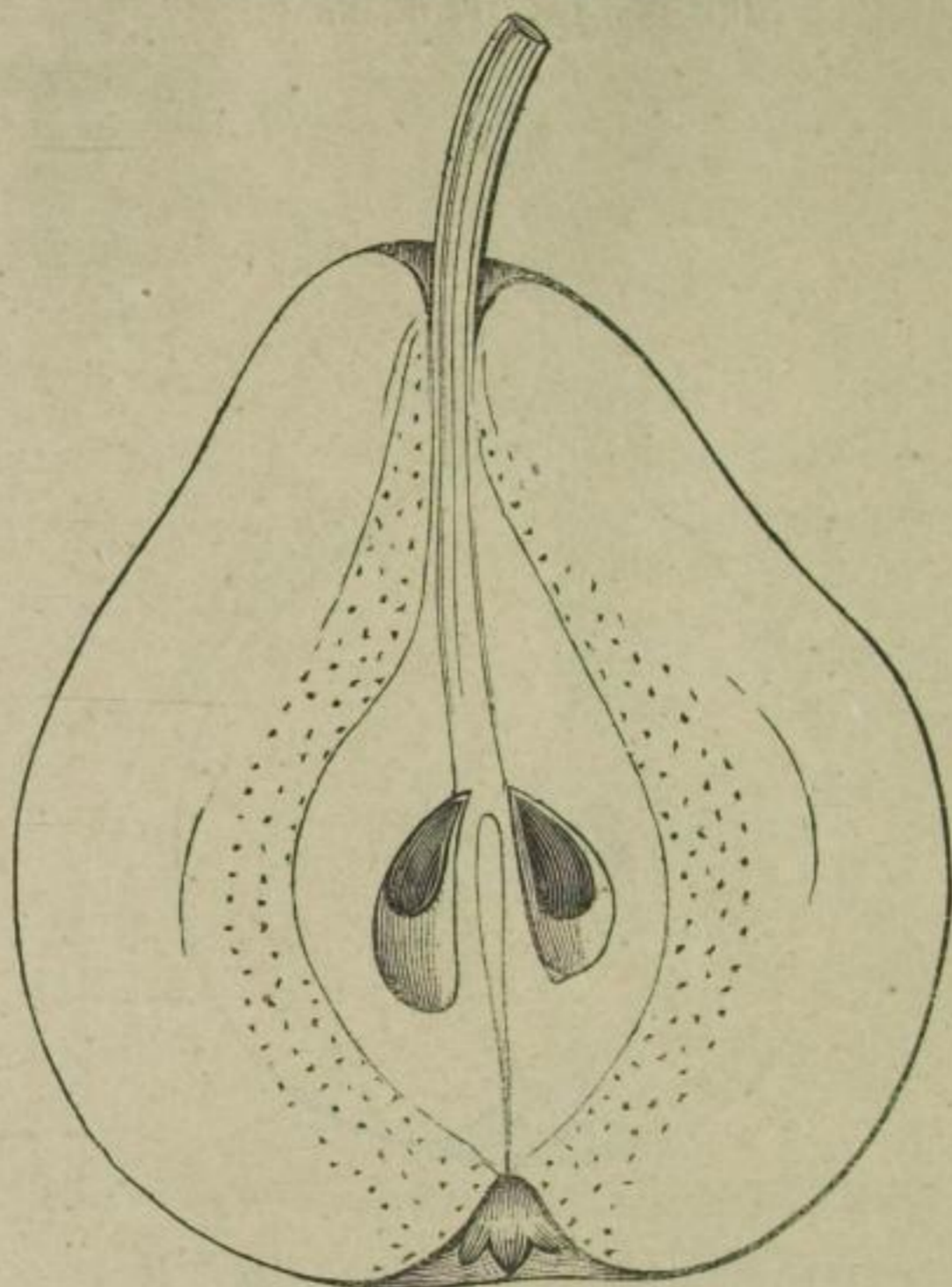
Kernhaus: Mit nur feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, Kammern muschelförmig, Kerne dunkelbraun, meist vollkommen, mittelgroß mit einem kleinen Höcker.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im November, oft auch erst im Dezember und Januar, ist eine der besten in neuerer Zeit eingeführten Tafelbirnen, wird schön und schmelzend, nur in kühleren Sommern bleibt sie halbschmelzend oder rauschend. Man ernte die Früchte möglichst spät ein. Bei auf Quitte veredelten Bäumen ist ein Ausbrechen einzelner Früchte gleich nach dem Ansetzen sehr vorteilhaft.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst mittelstark und sieht in der Jugend fast einem wilden Birnbaum ähnlich, auf Quitte dagegen wächst er schwach; er ist sehr fruchtbar. Eignet sich als Spindel, Pyramide, Kordon und zu kleineren Spalierformen, zu Hochstamm nur in warmer Lage.

Schnitt: Kurz; man breche oder beschneide zu lange Fruchtruten.

72. Sterkmanns' Butterbirne.
III. No. 429, D'sOK. No. 72.



Butterbirne, (XI.) 2. b. c. **†.

Heimat und Vorkommen: Diese gute, in Belgien und Frankreich jetzt viel angebaute Frucht wurde von einem Herrn Sterkmanns in Löwen erzogen, aber von van Mons verbreitet und gilt so öfter als van Mons'scher Sämling.

Synonyme: Beurré oder Doyenne Sterkmanns, P. Belle Alliance (Decaisne).

Gestalt: Mittelgroße, etwa 75 mm breite und 80 mm hohe, sehr veränderliche, gewöhnlich bauchig-birnförmige, oft aber auch kreffelförmige Frucht; um den Kelch platt abgerundet, nach dem Stiele zu oft stark abgestumpft.

Kelch: Blätterig, wollig, schwarzbraun, halb offen in weiter, meist seichter, mit Beulen umgebener schüsselförmiger Einsenkung. Die Beulen erheben sich oft stark auf der Wölbung und ziehen auch noch etwas über den Bauch hin, ohne daß sie die regelmäßige Abrundung viel entstellen.

Stiel: Grün, nach seinem Ende hin braun oder mit Roststreifen, dünn, ca. 30 mm lang, steht wie eingedrückt, doch oft durch einen starken Höcker, der sich an ihm anlegt, schief.

Schale: Glatt, hellgrün, später zitronengelb, mit feinen bräunlichen Punkten an der Sonnenseite, meist stark oder auch schwächer blutartig gerötet, oft in Flecken und Punkten bestehend, und mit gelbbraunem dünnen Rost in Streifen

und Flecken, besonders um den Kelch, zuweilen jedoch auch fast gar nicht berostet.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein oder ziemlich fein, saftreich von ziemlich gewürzreichem, wenigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: Schwach hohlachsig, mit kleinen Kammern, gelblich-braune, vollkommene Kerne mit schwachen Höckern enthaltend; hat etwas, doch nur wenig und feine Körnchen um's Kernhaus.

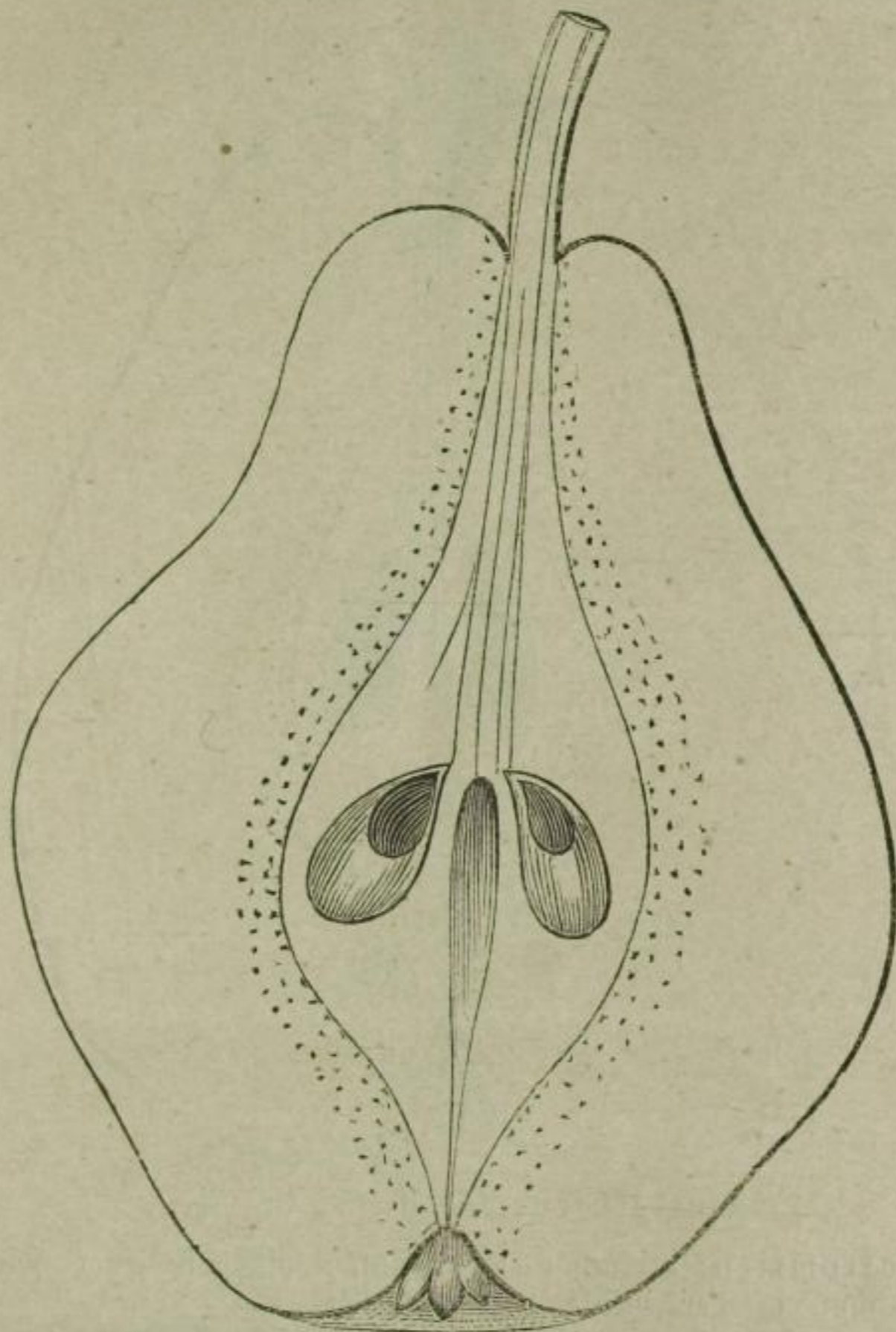
Reife und Nutzung: Die Birne reift bisweilen im Dezember, zumeist aber im Januar und Februar. Sicher wird sie bei uns nur am Spalier und Pyramide gut werden; man stelle die Früchte kurze Zeit vor ihrer Reife von den Blättern frei, um das schöne Kolorit der Schale noch zu vermehren.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst kräftig auf Wildling, ebenso auf Quitte und ist sehr fruchtbar. Er eignet sich als Pyramide, Spindel, Palmette und Kordon, als Hochstamm nur in sehr guter und warmer Lage.

Schnitt: Ziemlich lang, mit Anwendung und Ausbrechen der oberen Augen und von Einschnitten über den unteren Augen; die obere Partie des Baumes schneide man kurz, die Frucht-ruten lasse man bis nach dem ersten Tragen unbeschnitten und kürze sie später bis auf die Hälfte ein.

73. Hardenponts Winterbutterbirne.

IIIH. II, S. 169, L'sDP. No. II 11, D'sOK. No. 73.



Apothekerbirne, XII. (XI.) 1. c. **!†.

Heimat und Vorkommen: Sie wurde vom Abbé Hardenpont in Mons (Belgien) aus Samen erzogen und ist seit 1759 in Belgien bekannt. Moissette in Paris erhielt sie aus dem Garten des Herzogs von Arenberg in Heroclé bei Löwen und gab ihr den Namen Beurré d'Arenberg. Empfohlen wurde sie auf der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853.

Synonyme: Cloux Morceau, Beurré d'Hardenpont, Beurré de Cambron, Goulu Morceau, Beurré d'Arenberg, Kronprinz Ferdinand.

Gestalt: Große bis sehr große, etwa 80 mm breite und 100 mm hohe, stumpfkreiselförmige, oft auch bauchig-birnförmige, veränderliche Frucht, mit sehr ungleicher, an einzelnen Stellen mehr oder weniger aufgetriebener Oberfläche.

Kelch: Kurzblättrig, meist offen, etwas vertieft stehend, zwischen Beulen, die über den Rand gehen und sich schwach über die ganze Frucht hinziehen.

Stiel: Stark, kurz, wie fleischig, doch holzig, in beuliger Höhle, bisweilen etwas zur Seite gedrückt.

Schale: Ziemlich fein, matt hellgrün, später hellgelb, auf der Sonnenseite mitunter schwach gerötet, doch gewöhnlich ohne jede Röte; mit zahlreichen rostfarbigen Punkten bedeckt, namentlich um Stiel und Kelch.

Fleisch: Matt weiß, fein, ganz schmelzend, von köstlichem, weinartigem Zuckergeschmacke.

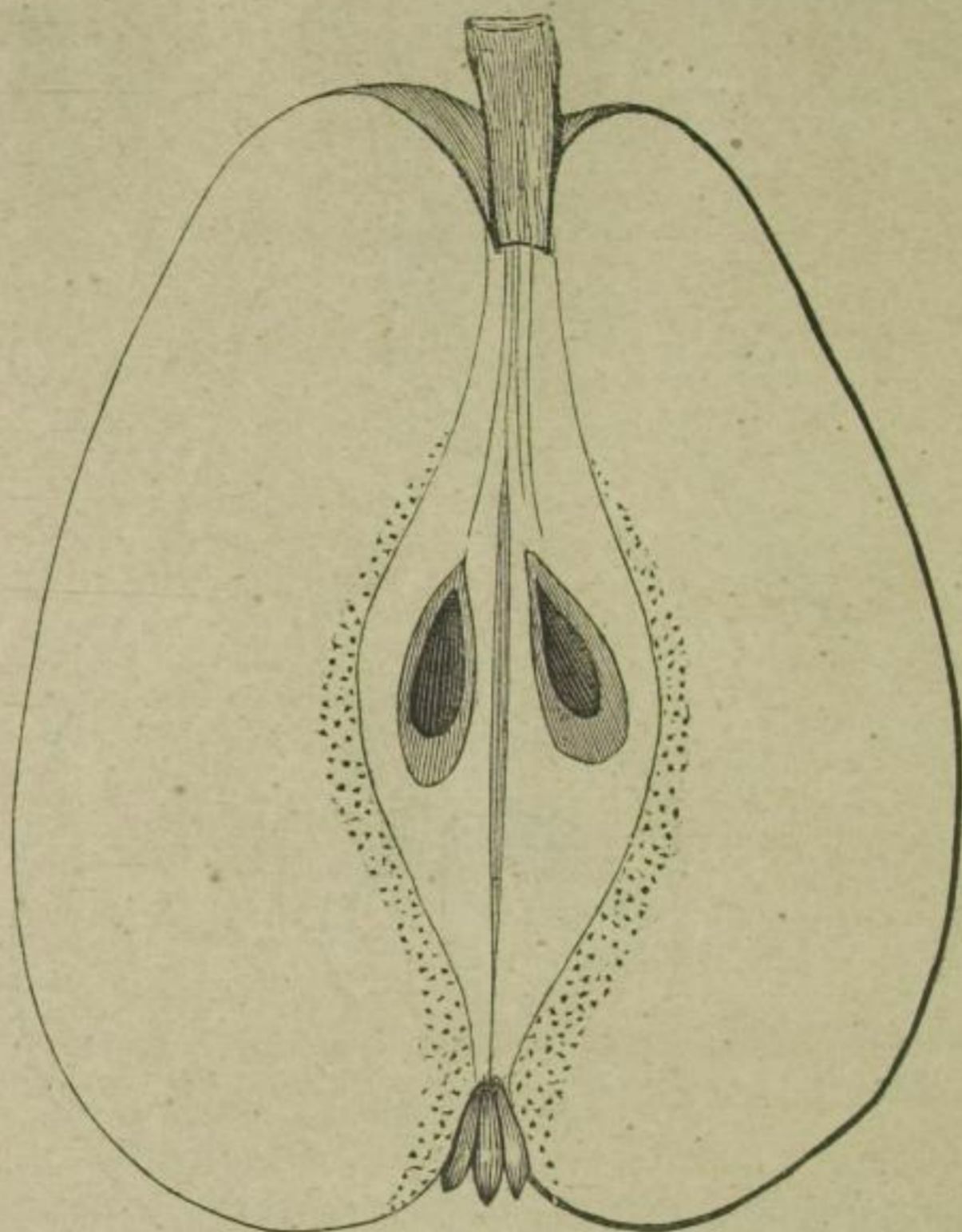
Kernhaus: Hohlachsig, Fächer groß, rundlich-ovale, dunkelbraune, kurz zugespitzte Samen enthaltend, von Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: Eine der vorzüglichsten Tafelbirnen, deren Lagerreife im November beginnt, welche sich aber bis Januar hält.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst gut, verlangt aber geschützte Lage und vor allen Dingen guten, feuchten Boden, wenn er gut tragen soll. Auf Wildling wie auf Quitte bildet er schöne Pyramiden, ist aber auch als Kordon wie als Palmette zur Anpflanzung zu empfehlen.

74. Winterdechantsbirne.

IIIH. No. 77, L'sDP. No. II 21, D'sOK. No 72.



Butterbirne, XI. 1. (3.) b. **†.

Heimat und Vorkommen: Nach van Mons existierte sie schon in der Mitte des vorigen Jahrhunderts in dem Garten der Kapuziner zu Löwen; er sandte 1805 Reiser an Hervy, Direktor des Obstgartens der Karthäuser zu Paris. Diel erhielt sie schon im Jahre 1818 und seitdem ist sie in Deutschland ziemlich verbreitet. In der zweiten Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1857 wurde sie zur Anpflanzung empfohlen.

Synonyme: Grüne Winter-Herrnbirne, Quers englische Osterbutterbirne, Doyenne d'hiver, Hildesheimer Winterbergamotte, Frühlingsbutterbirne.

Gestalt: Mittelfroße bis große, etwa 80 mm breite und 95 mm hohe, eirunde, etwas veränderliche Frucht.

Kelch: Halb offen, sitzt ziemlich, oft stärker eingesenkt zwischen Beulen, die breit sich auch am Bauche zeigen und die Frucht häufig beulig machen.

Stiel: Stark, fast fleischig, hellbraun, an der Spitze verdickt, steckt in einer starken Ver-

tiefung, oft von einer Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schale: Stark, glatt, hellgrün, lagerreif, grünlich-gelb, besonnte Früchte oft mitunter schwach gerötet, mit zahlreichen braunen Punkten, die nur einzeln an Stiel und Kelch in Rostflecken übergehen.

Fleisch: Gelblich-weiß, zart, schmelzend, saftig, von süßem, muskatellerartigem Geschmacke.

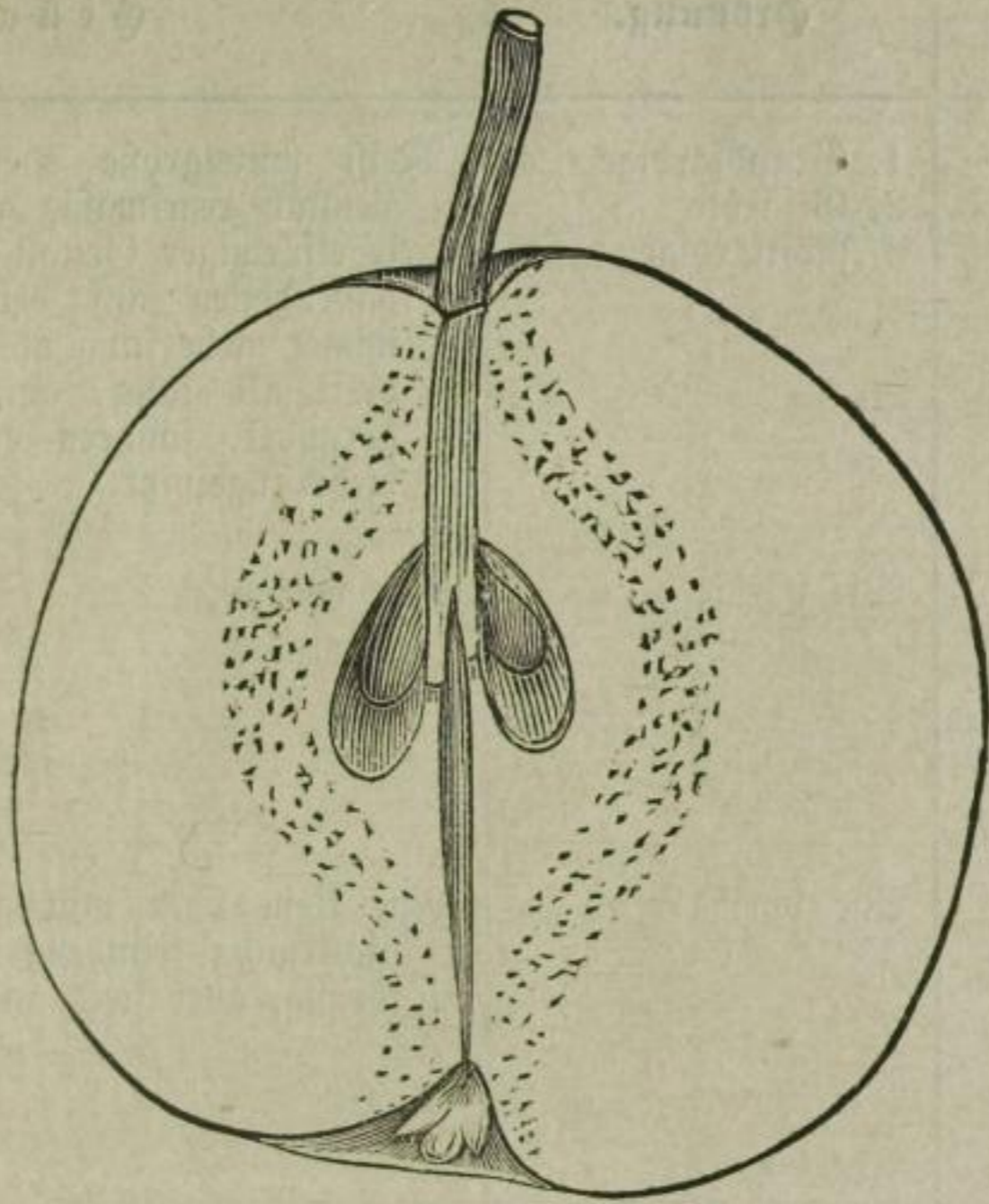
Kernhaus: Geschlossen, Fächer enge, rundlich-ovale, lang zugespitzte, oft unvollkommene hellbraune Samen enthaltend; von etwas erhärteten Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: Eine sehr gute Tafelbirne, die aber möglichst lange hängen bleiben muß; sie reift Ende November und hält sich bei guter Aufbewahrung bis in den März.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst ziemlich lebhaft, ist sehr fruchtbar, gedeiht bei uns aber nicht auf Quitte und eignet sich für uns besser als Zwerg- wie als Hochstamm, wie er denn überhaupt nur in guter, geschützter Lage und gutem kräftigem Boden schöne schmelzende Früchte hervorbringt.

75. Esperens Bergamotte.

III. No. 341, D'sOK. No. 75.



Bergamotte, X. 1. c. **.

Heimat: Der Major Esperen in Mecheln erzog sie aus Samen 1830 und hielt diesen Sämling unter allen seinen Sämlingen für den wertvollsten.

Synonyme: Bergamotte d'Esperen (Bivort), Poire d'Esperen (Decaisne).

Gestalt: Mittelgroße, unregelmäßig dickbauchige, beulige, bald kugelförmige, bald kegelförmige Frucht, etwa 75 mm breit und 65 mm hoch.

Kelch: Klein, unregelmäßig, braunschwarz, in enger, etwas beuliger Einsenkung sitzend.

Stiel: 20 mm lang, ziemlich stark, holzig, wenig gekrümmt, braun, steht in einer runden, leichten Höhle.

Schale: Rau anzufühlen, gelbgrün, fast ganz mit einem zimmtfarbigen Rost überzogen.

Fleisch: Zart, halbschmelzend bis schmelzend, ausgezeichnet durch ein reiches Gewürz.

Kernhaus: Hohlförmig, die Kammern sind eng, lang zugespitzte braune Kerne enthaltend.

Reife und Nutzung: Die Birne reift bisweilen schon im Dezember, doch in der Regel im März und April, ist eine unserer besten Winterbirnen.

Eigenschaften des Baumes: Auf Quitte wie auf Wildling kräftig wachsend, liebt er guten Boden und ist sehr fruchtbar. Er eignet sich als Pyramide, Säulenpyramide und Spalier.

Schnitt: Abwechselnd kurz und lang; man erhalte die Fruchtruten, da sie an den Spitzen gern Frucht ansetzen.

Tabellarische Übersicht der Birnen-Familien

Familie.	Ordnung.	Gesch.
I. Butterbirnen.	1. Grundfarbige. 2. Gefärbte. 3. Rostfarbige.	Reift mittelgroße oder große Früchte von ziemlich regelmäßig gebauter, birnenförmiger, kegelförmiger Gestalt, ohne Höcker und Erhabenheiten auf der Reifehülle, fast immer mehr lang als breit oder auch gleich breit als lang, am Stiele nicht breit abgerundet, sondern gegen denselben immer mehr zugespitzt.
II. Halbutterbirnen.	Wie vorige.	Wie vorige.
III. Pergamotten.	Wie vorige.	Nur klein oder mittelgroß, meist platt oder plattrund, rundeiförmig, bisweilen kegelförmig, aber stets am Stiele abgeplattet.
IV. Halbbergamotten.	Wie vorige.	Klein oder mittelgroß, manchmal langgestielt, sonst wie vorige.
V. Grüne Langbirnen.	1. Grundfarbige. 2. Rostfarbige.	Mittelgroß oder groß, länglich oder lang, der Längendurchmesser mindestens $\frac{1}{4}$ größer als der Breitedurchmesser.
VI. Stachelbirnen.	1. Grundfarbige. 2. Gefärbte. 3. Rostfarbige.	Große oder sehr große Früchte, von länglicher oder langer Form, sonst wie vorige.
VII. Apothekerbirnen.	Wie vorige.	Mittelgroße oder große, dickbauchige, glockenförmige, unregelmäßig beulige oder höckerige Früchte. Die Durchmesser der Länge und Breite gleich oder ungleich.

nach Diel-Lucas' „Natürliches System“.

Schale.	Fleisch.	Geschmack.	Kern.
Dünn, glatt oder wenig rauh, von verschiedener Farbe, grün, grünlich-gelb, hochgelb, rostfarbig, manchmal matt gerötet.	Völlig schmelzend, sehr saftig, übersießend, fein, bisweilen etwas körnig.	Delikat, süß oder weinigsüß, erhaben, sehr gewürzreich, muskelt, Tafel- und Wirtschaftsbirnen.	Regelmäßig oder unregelmäßig und aufgerichtet.
Wie vorige.	Nur halbschmelzend, sonst wie vorige.	Wohlgeschmeckend, süß und weinigsüß, Tafel- und Wirtschaftsbirnen.	Wie vorige.
Grün, grünlich-gelb, meist bereifet oder rostig punktiert und daher etwas fein rauh, mitunter teils gerötet.	Fein, butterhaft, vollständig schmelzend, körnig, weich, wie bei den Butterbirnen.	Sehr süß, weinartig und sehr gewürzreich, bergamottenartig, Tafel- und Wirtschaftsbirnen.	Wie vorige.
Blatt, lederartig, manchmal fein beduftet, sonst wie vorige.	Nur halbschmelzend, sonst süß, oder erhaben süß-weinsäuerlich, etwas fest abknackend, muskelt riechend.	Süß, gewürzreich, wie vorige, Tafel- und Wirtschaftsbirnen.	Wie vorige.
Stark, dick, glatt, grün, etwas beduftet, bei völliger Reife grün oder grünlich-gelb, bereifet.	Weiß, schmelzend oder halbschmelzend, etwas körnig.	Delikat, säuerlich-süß, gewürzreich, sehr saftreich, Tafel- u. Wirtschaftsbirnen.	Wie vorige.
Grünlich-gelb oder gelb, ganz oder zum größten Teil mit zimtfarbigem, rot-grauem Koft überzogen.	Fein butterartig, saftig, schmelzend oder halbschmelzend.	Sehr süß und zuckerreich, angemessen gewürzt, auch säuerlich-süß, Tafel- u. Wirtschaftsbirnen.	Wie vorige.
Blatt oder bereifet, stark, grün, grünlich-gelb bis zitronengelb, auch gerötet.	Bisweilen sehr fein, saftig, schmelzend oder halbschmelzend.	Delikat, weinartig süß oder säuerlich-süß, zart- oder salmusartig gewürzt, Tafel- und Wirtschaftsbirnen.	Wie vorige.

Familie.	Ordnung.	G e s t a l t.
VIII. Nusseletten.	1. Grundfarbige. 2. Gefärbte. 3. Rostfarbige.	Nur kleine oder mittelgroße Früchte von länglicher, eiförmiger oder stumpfkegelförmiger Gestalt.
IX. Nuskateleerbirnen.	Wie vorige.	Kleine oder mittelgroße Früchte von verschiedener Form, meist länglich.
X. Schmalzbirnen.	Wie vorige.	Mittelgroße oder große Früchte von schöner Form, lang oder länglich, länglich-kegelförmig, bauchig-birnförmig.
XI. Schwarzbirnen.	Wie vorige.	Klein oder mittelgroß, länglich oder rundlich, glatt, auch rund, eiförmig.
XII. Längliche Kochbirnen.	Wie vorige.	Mittelgroße, große, auch sehr große Früchte, deren Längendurchmesser größer als der Breitendurchmesser ist, dickbauchig, eiförmig, länglich, kegelförmig.
XIII. Rundliche Kochbirnen.	Wie vorige.	Beide Durchmesser sind gleich, oder der Längendurchmesser ist geringer wie der Breitendurchmesser. Sonst wie vorige.
XIV. Längliche Weinbirnen.	1. Grundfarbige. 2. Gefärbte.	Mittelgroße oder große Birnen, von länglicher Form, oft lang gestielt, kegelförmig oder freiselförmig.
XV. Rundliche Weinbirnen.	1. Grundfarbige. 2. Gefärbte. 3. Berostete.	Wie die vorigen, nur von rundlicher Gestalt.

Schale.	Fleisch.	Geschmack.	Nelch.
Ganz oder auf der Sonnenseite braunrot gerötet und meist mit Rost überzogen.	Schmelzend oder halbschmelzend, halbfein, ziemlich saftreich, feinkörnig.	Zimtartig gewürzt, angenehm, süßweinig. Tafel- und Wirtschaftsbirnen.	Wie vorige.
Fein, grün oder gelbgrün, auf der Sonnenseite gerötet, manchmal fein punktiert.	Etwas fest, abknackend oder rauschend, saftig.	Von fast ausgeprägtem Nuskateleer- oder Bisangengeschmack. Ist recht wohl-schmeckend. Tafel- und Wirtschaftsbirnen.	Wie vorige.
Glatt, von schönem, lachendem Aussehen, gelb, grünlich-gelb, gelbgrün, mitunter rotbackig, gelbbrot, bisweilen berostet und rostartig punktiert.	Schmelzend oder halbschmelzend, mürbe, etwas körnig, rauschend oder abknackend.	Gewürzhaft, alantartig, erhaben zucker-süß. Tafel- und Wirtschaftsbirnen.	Wie vorige.
Glatt, grün, gelbgrün, blaugelb, mitunter gerötet, fein punktiert und berostet.	Wie bei den Schmalzbirnen. Saftig, butterhaft, körnig, schmelzend, etwas rauschend.	Bergamott- oder muskateleerartig gewürzt, süß. Tafel- und Wirtschaftsbirnen.	Wie vorige.
Rauh, grün, grünlich-gelb oder gelb, oft gerötet, punktiert, mehr oder weniger berostet.	Hart und rübenartig, brüchig, abknackend, nur selten halbschmelzend und zum Rohgenuß geeignet.	Nicht herb, doch fade oder fadsüß, weinsäuerlich. Wirtschaftsbirnen.	Wie vorige.
Glatt, glänzend, punktiert und rostspurig, sonst wie vorige.	Wie vorige, doch manchmal ziemlich fein, steinigt, mürbe, schmelzartig.	Nur wenig säuerlich, zimtartig gewürzt, sonst wie vorige. Wirtschaftsbirnen.	Wie vorige.
Glatt, hellgrün oder grün, manchmal trübe gerötet, ohne Rost.	Brüchig, rübenartig, seltener halbschmelzend.	Entschieden herb und abstringierend. Wirtschaftsbirnen.	Wie vorige.
Gelblich-grau, etwas gerötet und punktiert, rostig, sonst wie die vorigen.	Rauh und hart, steinigt, wie die vorige.	Herbe und fade, nicht zum Rohgenuß. Wirtschaftsbirnen.	Wie vorige.

Wie schon auf Seite 82 der Einlegebogen gesagt worden ist, zerfallen die Birnen, wie die Äpfel, nach dem von Dir. Lucas aufgestellten „künstlichen System“ in 12 Klassen; dieselben heißen:

- I. Platte Sommerbirnen,
- II. Rundliche "
- III. Zugespizte "
- IV. Längliche "
- V. Platte Herbstbirnen,
- VI. Rundliche "
- VII. Zugespizte "
- VIII. Längliche "
- IX. Platte Winterbirnen,
- X. Rundliche "
- XI. Zugespizte "
- XII. Längliche "

Diese Klassen werden in 3 Ordnungen geteilt:

1. grundfarbige,
2. gefärbte,
3. rostfarbige.

Jede dieser Ordnungen zerfällt in 3 Unterabteilungen, und zwar:

- a) eine Frucht mit vollkommenem, sternförmigem Kelch,
- b) " " " aufgerichtetem Kelch,
- c) " " " unvollkommenem und hornartigem Kelch.

Die Unterscheidungsmerkmale der einzelnen Klassen und Ordnungen sind auf Seite 82 aufgeführt und dort zu ersehen.



Zusammenstellung

der im Normal-Sortiment für das Königreich Sachsen aufgeführten
Birnenforten

nach Familien und Ordnung des natürlichen Systems (Diel=Lucas).

I. Familie Butterbirnen.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Colomas Herbst-Butterbirne (21).*) Josephine von
Mecheln (34). Lange weiße Dechantsbirne (39).
Schwesternbirne (42). Diels Butterbirne (47).
Amanlis Butterbirne (48). Mad. Treybe (49).
Esperine (52). Köstliche von Charnen (60).
Weiße Herbst-Butterbirne (62). Lenzener Butter-
birne (66). Siegel's Winter-Butterbirne (67).
Regentin (70). Winter-Dechantsbirne (74).

2. Ordnung. Gefärbte:

Sterkmann's Butterbirne (72).

3. Ordnung. Rostfarbige:

Winter-Nelis (35). Gellert's Butterbirne (38).
Holzfarbige Butterbirne (56). Philipp Goës =
Baronin von Mello (58). Madame Berté (59).
Graue Herbst-Butterbirne (61).

II. Familie Halb-Butterbirnen.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Grüne Sommemagdalene (1). Runde Mund-
neßbirne (2). Volkmar'ser Birne (3). Grüne
Hoyerswerdaer (16).

2. und 3. Ordnung. Gefärbte und Rost- farbige:

vacat.

III. Familie Bergamotten.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Esperens Herrenbirne (27). Wildling von Motte
(43). Zéphèrie Grégoire (71). Esperens
Bergamotte (75).

2. Ordnung. Gefärbte:

vacat.

3. Ordnung. Rostfarbige:

Rote Bergamotte (8). Rotgraue Dechants-
birne (63).

IV. Familie Halb-Bergamotten.

1. Ordnung. Grundfarbige:

vacat.

2. Ordnung. Gefärbte:

Rabenauer Butterbirne (20). Juli-Dechants-
birne (36).

3. Ordnung. Rostfarbige:

vacat.

V. Familie Grüne Langbirnen.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Sparbirne (4). Punktierter Sommerdorn (9).
Englische Sommer-Butterbirne (19). Hollän-
dische Feigenbirne (37). Hofratsbirne (57).
Pastorenbirne (68). Neue Poiteau (69).

2. und 3. Ordnung. Gefärbte und Rost- farbige:

vacat.

VI. Familie Flaschenbirnen.

1. Ordnung. Grundfarbige:

vacat.

2. Ordnung. Gefärbte:

Birne von Tongres (54). Clairgeau (64).

3. Ordnung. Rostfarbige:

Bosk's Flaschenbirne (12). Graue Zapfenbirne (30).
Marie Luise (33). Capiaumont (45).

*) Die eingeklammerten Zahlen bedeuten die Sortenzahl im Normal-Obstsortiment für das Königreich Sachsen.

VII. Familie Apothekerbirnen.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Grumbtower Butterbirne (22). Williams Christenbirne (29). Napoleons Butterbirne (44). Vereins-Dechantsbirne (51). Bacheliers Butterbirne (53). Sixs Butterbirne (55). Herzogin von Angoulême (65). Hardenponts Winter-Butterbirne (73).

2. Ordnung. Gefärbte:

Clapps Liebling (28). Souvenir de Congres (50).

3. Ordnung. Rostfarbige:

vacat.

VIII. Familie Rousseletten.

1. Ordnung. Grundfarbige:

vacat.

2. Ordnung. Gefärbte:

Rotpunktierte Liebesbirne (18). Stuttgarter Gaishirtelbirne (26). Kleine Pfalzgräfin (31). Gute Luise von Avranches (32). Forellenbirne (46).

3. Ordnung. Rostfarbige:

Gute Graue (6).

IX. Familie Muskatellerbirnen.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Kleine rote Sommermuskateller (14).

2. und 3. Ordnung. Gefärbte und Rostfarbige:

vacat.

X. Familie Schmalzbirnen.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Windsorbirne (15). Dmsewitzer Schmalzbirne (40).

2. Ordnung. Gefärbte:

Römische Schmalzbirne (17).

3. Ordnung. Rostfarbige:

vacat.

XI. Familie Gewürzbirnen.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Kettigsbirne (5).

2. Ordnung. Gefärbte:

Hannöversche Jakobsbirne (25).

3. Ordnung. Rostfarbige:

vacat.

XII. Familie Längliche Kochbirnen.

1. Ordnung. Grundfarbige:

*Queenbirne (13). Kampervenuss (23).

2. und 3. Ordnung. Gefärbte und Rostfarbige:

vacat.

XIII. Familie Rundliche Kochbirnen.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Ruhfuß (7).

2. und 3. Ordnung. Gefärbte und Rostfarbige:

vacat.

XIV. Familie Längliche Weinbirnen.

vacat.

XV. Familie Rundliche Weinbirnen.

1. Ordnung. Grundfarbige:

Wildling von Einsiedel (10). Weilersche Mostbirne (11).

2. Ordnung. Gefärbte:

Großer Rakenkopf (24).

3. Ordnung. Rostfarbige:

vacat.



C. Kirschen.

Der Süßkirschbaum wie die Baum- und Strauchweichsel sind im allgemeinen auf den Boden nicht sehr eigen und kommen fort, wo überhaupt Obstbäume wachsen, doch sagt ihnen ein tiefgründiger, warmer Lehmboden, oder ein mit Mergel gemischter Sandboden am besten zu. In freier, hoher Lage, also auf Anhöhen oder hochgelegenen Straßen, bleibt der Baum am gesundesten und tragbarsten, hier leidet auch die Blüte meist weniger durch die Nachtfrost, welche in tiefen Lagen (Thälern) am empfindlichsten auftreten.

Auf zu trockenem Boden leidet er häufig an Harzfluß und in zu feuchtem Boden ist er zu leicht dem Erfrieren ausgesetzt.

Der Kirschbaum eignet sich sehr zur Anpflanzung an Landstraßen und gibt wohl von allen Straßenbäumen in geeigneter Lage die höchsten Erträge.

Es gibt Gegenden und Ortschaften in Deutschland, welche den Kirschenerträgen zum Teil ihren Wohlstand verdanken, so das alte Land bei Hamburg, Restert am Rhein, Guben und Werder a. S. Viele der dort in großen Mengen vorhandenen Sorten sind dort aus Kern und unveredelt fortgezogen worden.

Wir teilen die Kirschen in vier verschiedene Geschlechter, und zwar:

1. Süßkirschbaum (Linés Prunus Avium) mit großem, in die Höhe gehendem Stamme und meist quirlförmig angelegten Ästen, besonders aber kenntlich durch große, länglich-ovale, blaßgrüne, tief doppelt gezähnte, unten mit feinen Härchen besetzte Blätter und durch seine auf der

Fruchtknospe aufsitzenden (nur mit ganz kurzem, gemeinschaftlichem Stiele für mehrere einzelne Blüthen versehenen) Doldenblumen, deren länglich-löffelförmige Blumenblätter sich nicht auf den Blumenkelch zurücklegen, sondern beim Blühen mehr in die Höhe stehen.

Diesem in der Größe und im Wuchs des Baumes zunächststehend ist:

2. Die Baumweichsel, mit gedrungenem, größtenteils spitzwinklig abstehenden, aber nicht quirlförmig gestellten, steifen, dicht mit Augen und kurzen Fruchtzweigen besetzten Ästen. Die Blätter, welche dieselben tragen, sind mittelgroß, meist ohne Drüsen und stehen schief ab, werden also vom Blattstiel getragen.

3. Die Strauchweichsel, ein Strauch mit dünnen, rutenförmigen, meist hängenden Zweigen, einem kleinen dunkelgrünen Blatte, welches von seinem gewöhnlich drüsenlosen Blatte getragen wird. Die Äste stehen dicht und ohne bestimmte Anordnung, die Seitenzweige sind sehr dünn und schlank.

4. Blüten sprossender Kirschbaum, Zweige und Blätter wie bei der Strauchweichsel, aber von dieser durch zwergartigen Wuchs und die Eigenheit unterschieden, daß er nicht unmittelbar Blüten, sondern Sprossen (junge Zweige) treibt, an denen sich die Blüten und Früchte erst im Sommer nach und nach entwickeln.

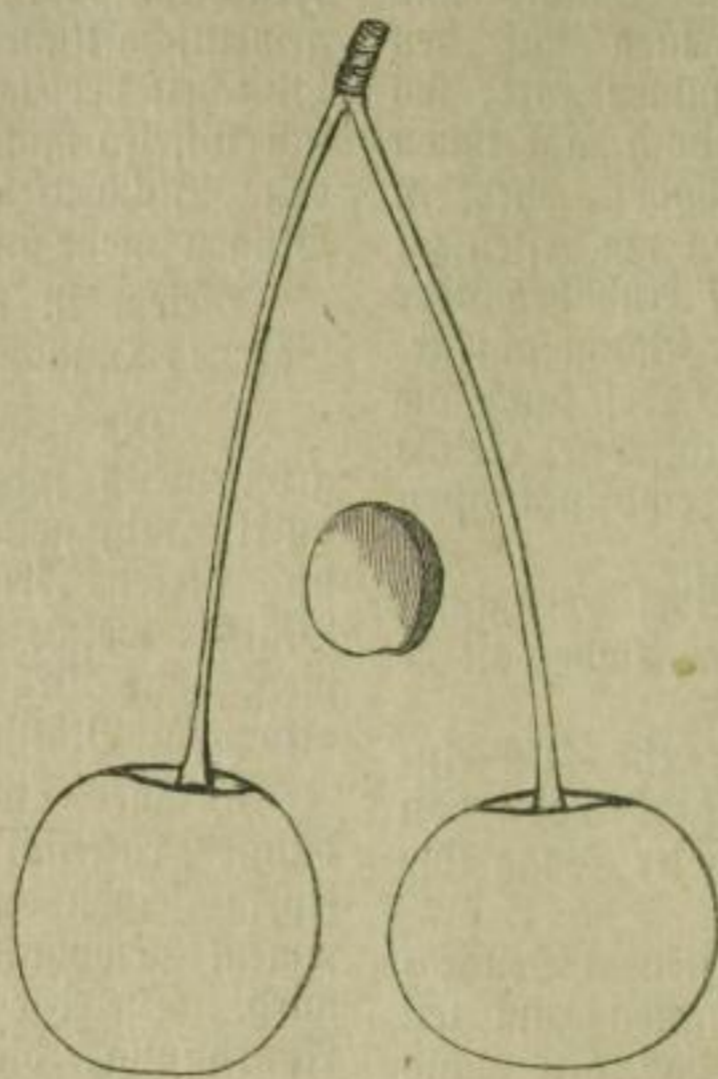
Außer zum Rohgenuß dienen die Kirschen mit großem Nutzen zu den verschiedensten Haushaltungszwecken, wie zu Kompots, zum Einmachen, zum Trocknen, zu Saft u. s. w.

Die jetzt herrschende Krankheit der Süßkirschen im Altenlande.

Das Marschgebiet an der unteren Elbe zwischen Harburg und Stade von ungefähr $2\frac{1}{2}$ Quadratmeilen wird gemeinhin mit dem Namen „Das Altenland“ bezeichnet. Es zählt nahezu 20,000 Seelen, welche sich in hohem Wohlstande befinden, was sie dem einträglichen Obstbau verdanken, der ihnen schon im Jahre 1872 für 1,800,000 bis 2,400,000 Mark eintrug, dessen Rentabilität aber seitdem stetig gewachsen ist. Einen Haupthandelsartikel bilden von dort aus nach Hamburg, Berlin u. s. w. die Kirschen, welche in großen Pflanzungen dort gezüchtet werden. Wo aber derartige große Anlagen gleichartiger Pflanzen sich befinden, da tritt eine Epidemie mit um so größerer Heftigkeit auf und so stand es auch im vorigen Jahre, wo ein kleiner Pilz, die *Gnomonia erythrostoma* Fuck. eine erhebliche Krankheit der Blätter und Früchte verursachte. Es kann uns bei der hohen Steuerkraft der Landstrecke nicht Wunder nehmen, wenn, um dieser Epidemie Schranken zu setzen, sofort vom Staate aus alles aufgeboten wurde; deshalb wurde vom Minister der Landwirtschaft sofort Professor Dr. B. Frank von Berlin in das Altenland gesandt, um die Krankheit genau zu untersuchen. Derselbe hat seine diesbezüglichen Untersuchungen in den Landw. Jahrbüchern, 1887, Heft II und III, veröffentlicht, von welcher Arbeit uns ein Sonderabdruck (die jetzt herrschende Krankheit der Süßkirschen im Altenlande. Von B. Frank. Aus dem pflanzenphysiologischen Institute der kgl. landw. Hochschule in Berlin. Mit 2 Tafeln. Berlin, Berl. v. P. Parey, M. 1.50) vorliegt, dem wir die hauptsächlichsten Daten über die Krankheit entnehmen. Die Krankheit wird hervorgerufen durch einen Schlauchpilz, Thümens „Blattbräune“, die *Septoria erythrostoma* Thüm. und *Gnomonia erythrostoma* Fuck., die zwei Entwicklungsstadien eines und desselben Pilzes sind. Thümen hat ihre Zusammengehörigkeit zwar geahnt, Frank hat sie nun

1. Coburger Mai-Herzfrische.

IIIH. No. 2, L'sDP. No. 9, D'sOK. No. 1.



Coburger Mai-Herzfrische.
Schwarze Herzfrische, Ia. **†.

Heimat und Vorkommen: Stammt vielleicht aus Frankreich, scheint jedenfalls neueren Ursprungs zu sein. Ist noch wenig verbreitet, verdient aber die häufigste Anpflanzung, da sie mit der frühen Mai-Herzfrische und oft noch einige Tage früher zeitigt.

Litteratur und Synonyme: Frühe Schwarze aus Coburg. Guigne précôce de Coburg. In England heißt sie: Early purple Guigne.

Gestalt: Etwas größer als die frühe Mai-Herzfrische, stumpf, herzförmig, meist hoch aussehend, bildet ein längliches, an beiden Enden abgestumpftes Oval. Zu beiden Seiten, oft nur auf der Bauchseite, ist sie etwas breitgedrückt mit flacher Furche. Der Rücken zeigt nur eine Linie. Der starke Stempelstein steht in einem schönen Grübchen, oft auch etwas zur Seite der ein wenig sich erhebenden Spitze der Frucht.

Stiel: Dünn, 49 mm lang, sitzt in ziemlich tiefer und weiter Höhle. An dem kleinen,

gemeinschaftlichen Stielabsatz hängen meistens mehrere Früchte.

Haut: Glänzend schwarzbraun, in voller Reife fast schwarz.

Fleisch: Zart, saftreich, von angenehm süßem, durch feine Säure gehobenem Geschmack und von sehr dunkelrotem Saft.

Stein: Breiteiförmig, dickbackig.

Reife und Nutzung: Reift in der ersten Kirchenwoche*) und ist für Tafel und Markt sehr schätzbar.

Der Baum wächst gut und ist fruchtbar.

*) Anmerkung: Die Reifezeit der Kirchen nach Monatszeit zu bestimmen, hat wenig Erfolg, da die Reifezeit der einzelnen Sorten in nördlichen oder südlichen Gegenden nach Kalenderzeit sehr verschieden ist; wenn z. B. in letzteren die genannte Kirche noch im Mai reift, wird sie in ersteren bis Ende Juli reifen. Wir teilen deshalb die Reifezeit der Kirchen in 6 Wochen, die erste Woche mit der eintretenden Reife der frühesten Kirchen beginnend, und bedeutet a erste Hälfte, b zweite Hälfte der betreffenden Woche.

bewiesen. Das Leben des Kirschbaumes wird durch den Pilz nur dann bedroht, wenn derselbe jährlich wiederkehrt, was unter gewissen Umständen leicht möglich ist.

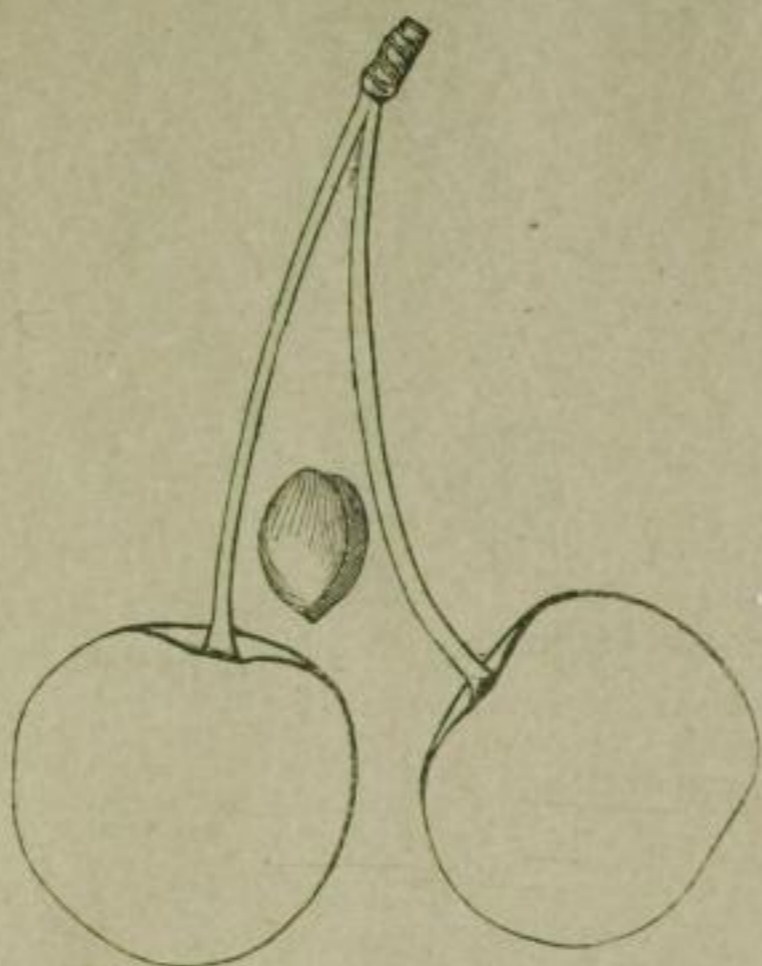
Gekennzeichnet ist die Krankheit durch folgende Erscheinungen:

1. Nachdem das Laub vollständig und normal sich ausgebildet hat, die Blütezeit vorüber ist und die Entwicklung der Früchte schon ziemlich vorgeschritten ist, beginnt ungefähr von der Mitte oder der zweiten Hälfte des Monats Juni an eine Erkrankung der Blätter, die im Juli und August ihren Höhepunkt erreicht. Die bis dahin gesunden grünen Blätter bekommen ziemlich große, gelbgrüne, endlich ganz gelb oder braun werdende Flecken.

2. Um dieselbe Zeit fangen auch die jungen Kirchenfrüchte an zu mißraten, indem sie mehr oder weniger verkrüppeln, oft nur einseitig Fleisch ansetzen, daher schief werden oder sonst unregelmäßige

2. Heinkens frühe Herzkirsche.

D'sOK. No. 2.



Heinkens frühe Herzkirsche.

Schwarze Herzkirsche, Ia. **†.

Heimat: Ist ein in Guben entstandener Sämling und hat sich von dort aus weit verbreitet.

Synonyme: Unbekannt.

Gestalt: Mittelgroß, fast zum Kleinen neigend, etwas breiter als hoch, am Stiele stark gedrückt. Die Bauchseite hat eine flache Furche, die Rückenseite mitunter auch, gewöhnlich jedoch nur eine feine Linie. Der Stempelpunkt liegt in einem merklichen Grübchen.

Stiel: Mittelstark, 35 bis 40 mm lang, sitzt in mäßig weiter und tiefer Höhle, deren Stand nach beiden Seiten sich nur weniger stärker aufwirft, als nach Bauch und Rücken.

Haut: Fein, doch zähe, ziemlich glänzend, in voller Reife schwarz.

Fleisch: Dunkelrot, zart, saftreich, Saft dunkelrot, Geschmack etwas weinartig, süß und angenehm.

Stein: Für die Frucht nicht zu groß, mäßig dickbackig, so hoch als breit, ei-oval, die Rückentanten sind ziemlich flach.

Reifezeit: Erste Kirschwoche reifend.

Baum wächst mittelstark, ist einer der tragbarsten Frühkirchen und deshalb zum Anbau sehr zu empfehlen.

Form bekommen, womit später nicht selten ein Aufspringen und Verderben unter Fäulnisercheinungen verbunden ist.

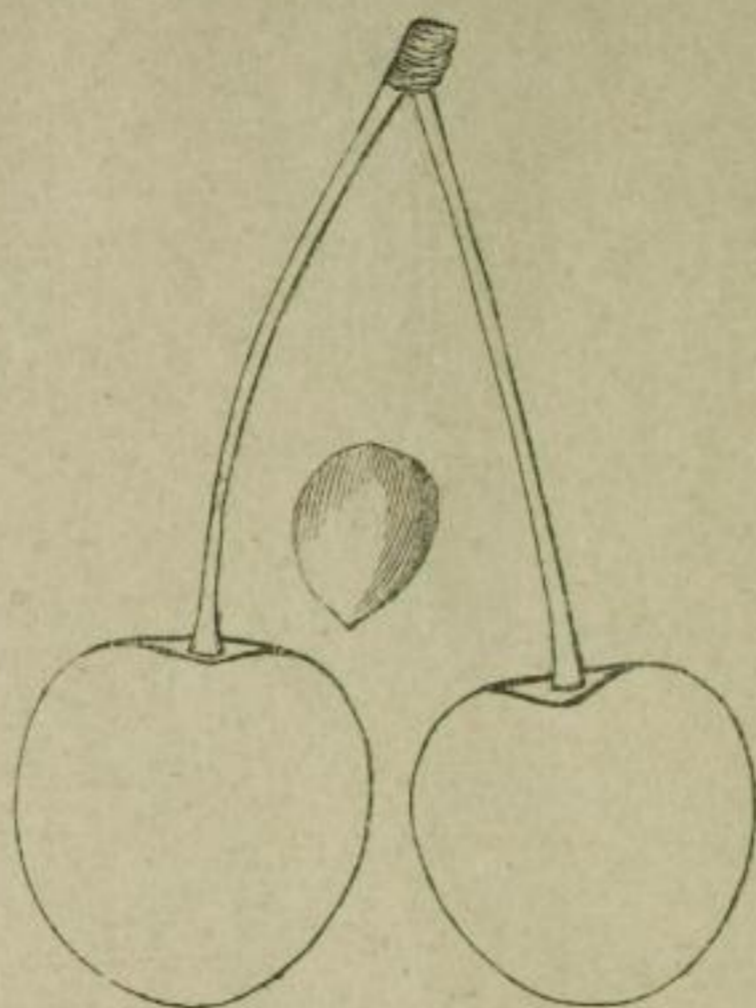
3. Der Baum wirft im Herbst die franken, dünnen Blätter nicht ab.

Zunächst hat Frank nachgewiesen, daß der aus dem toten Kirschenlaube schon längst bekannte Pilz *Gnomonia erythrostoma* auch in den hängengebliebenen toten Blättern im Altenlande vorhanden ist und zwar findet er sich da in der Peritheciiform, d. h. in den Blättern ist ein flaschenförmiges Organ eingefügt, in welchem sich die Sporenschläuche befinden. Während man früher allgemein annahm, daß dieser Pilz nur in der Form auf toten Kirschblättern vorkomme, hat Frank jetzt nachgewiesen, daß er als echter Parasit in lebenden Kirschblättern auftritt und die Peritheciiform die Frucht desselben ist.

Die Sporen in den Schläuchen sind im Herbst noch völlig unreif, überdauern aber die Winterkälte gut und erst mit dem Erscheinen des jungen Kirschenlaubes macht sich auch der Pilz zur Fortpflanzung fertig und erreicht anfangs Mai das Stadium seiner vollen Reife. Neben den dann vollständig reifen Schläuchen, welche ihre Sporen unter günstigen Umständen sofort entlassen können, treten aber immer noch junge Schläuche auf, so daß die Infektion des jungen Kirschenlaubes fortgesetzt stattfinden kann. Frank hat gefunden, daß die reifen Sporen mit großer Kraft aus den Schläuchen geschleudert werden, was ihm viele Versuche beweisen, bei denen er die Sporen auf übergelegte Glasplatten anspringen ließ, wobei sich zugleich ergab, daß in einem Schlauche acht Sporen sich befinden.

3. Früheste bunte Herzkirsche.

IIIH. No. 23, D'sOK. No. 3.



Früheste bunte Herzkirsche.

Bunte Herzkirsche, Ia.

Heimat und Vorkommen: Diese zwar mittelgroße bis große, und durch frühe Reife schätzbare Kirsche, die in vielen Jahren noch um einige Tage vor der Frühen Mai-Herzkirsche reift, ist unbekanntes Ursprunges; Truchseß erhielt sie aus Wien.

Synonyme: Geht an vielen Orten als früheste rote oder weiße Herzkirsche; in Frankreich heißt sie: Guigne rouge et blanche tiquetée précocée; Early white Heart nach Downing.

Gestalt: Mittelmäßig groß bis groß, stumpf herzförmig, am Stiele etwas gedrückt, am Stempel-punkt, der in einem schönen Grübchen steht, mehr gerundet, zu beiden Seiten breitgedrückt und etwas gefurcht.

Stiel: Mittelmäßig lang, gewöhnlich 36 mm lang, oft kürzer, grün, in enger, tiefer Höhle, deren Rand meist nach dem Rücken hin merklich abfällt.

Haut: Weißgelb mit rot; das Rot ist nach dem Stiele hin mehr fein und verwaschen gestrichelt, nach dem Kopfe hin mehr punktiert aufgetragen.

Fleisch: Gelblich-weiß, Saft ungefärbt, Geschmack bei rechter Reife süß und angenehm. Hängt sie zu lange am Baum, so wird sie un-schmackhaft.

Stein: Ziemlich klein, fast eiförmig, etwas zum Oval neigend, mit flachen Rückenkanten; hängt auf den Ranten ziemlich mit dem Fleische zusammen.

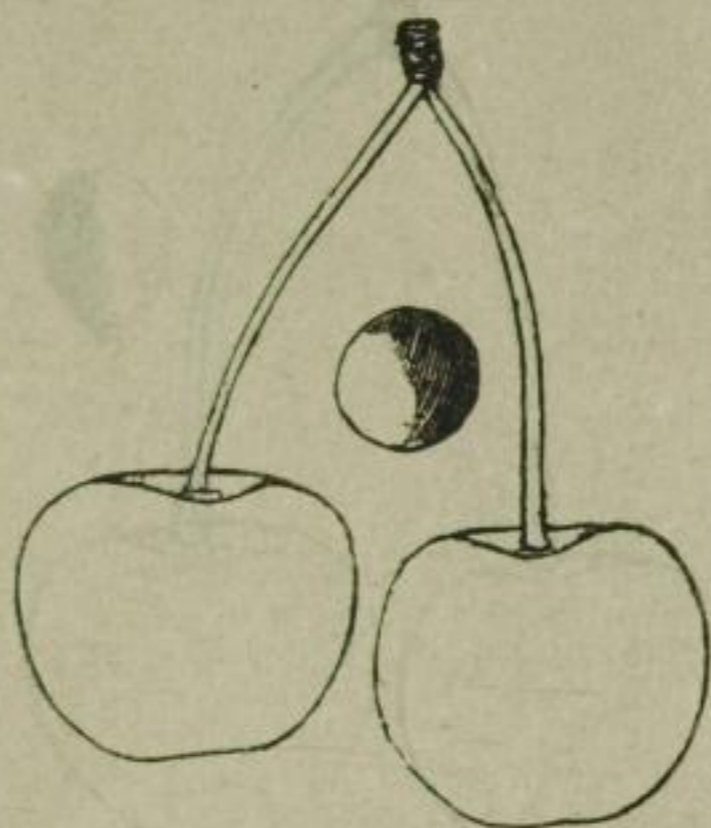
Reife und Nutzung: 1. Kirschenwoche; zeitigt in den meisten Jahren vor fast allen Frühkirschen und ist dadurch von anderen bunten Herzkirschen zu unterscheiden. Besonders gute Marktfrucht.

Der Baum wächst stark, wird groß und ist sehr fruchtbar.

Eine wesentliche Bedingung der Sporenausstreuerung ist die Feuchtigkeit. Aus einem trockenen Blatte, auch wenn es reife Perithezien enthält, werden keine Sporen hervorgeschossen. Daraus geht hervor, daß die Infektion, welche von den pilzbehafteten vorjährigen Blättern ausgeht, nach jedem Regenfalle und starkem Tau erfolgt, während anhaltend trockene Witterung die Infektion verhindert. Eine Infektion wird aber in jedem Jahre erfolgen, da die Periode der Sporenschleuderung Ende April beginnt und ununterbrochen bis in den Monat Juli dauert. Aus dem Perithecium ausgeschieden, werden die Sporen vom Winde an ihre Bestimmungs-orte, die jungen Blätter und Früchte, weiter getragen, und gelangen entweder auf diese Organe am selben oder einem andern Baume, somit breitet sich die Krankheit auch mit dem herrschenden Winde aus. Wenn man nun bedenkt, daß eine Infektionsstelle eines kranken Blattes von ca. 4 □ cm 470,080 Sporen oder noch mehr entläßt, so kann man sich von dem raschen Umsichgreifen der Seuche

4. Werdersche frühe Herzkirsche.

IIIH. No. 3, D'sOK. No. 4.



Werdersche frühe Herzkirsche.

Schwarze Herzkirsche, Ia.

Heimat und Vorkommen: Christ erhielt sie vom königl. preußischen Plantagen-gärtner Sello zu Sanssouci unter dem Namen Werdersche allerfrüheste schwarze Herzkirsche und sandte sie an Truchseß 1794. Ist als eine der frühesten guten Kirschen weit verbreitet.

Synonyme: Werdersche frühe schwarze Herzkirsche (Christ). Guigne précoce de Werder.

Gestalt: Stumpfherzförmig, mit einer tiefen Furche auf der einen Seite, an deren Ende sich ein Stempelgrübchen mit einem grauen Punkte befindet. Die Kirsche ist mittelgroß bis groß.

Stiel: Kurz und stark, auffallend lichtgrün, sitzt in tiefer Höhlung.

Haut: Glänzend schwarz, stark und zähe.

Fleisch: Mehr hart als weich, doch nicht knorpelig, sondern beim Essen zerfließend. Fleisch und Saft stark dunkelrot, Geschmack süß, durch etwas feine Säure gehoben und vorzüglich, selbst nach anhaltendem Regenwetter.

Stein: Groß, eiförmig, am Stielende etwas abgestumpft und auf der breiten Kante am Fleische festhängend.

Reife und Nutzung: Sie reift nach der frühen Maiherzkirsche in der ersten Hälfte der 2. Kirschenwoche. Eignet sich sowohl für die Tafel, wie sie auch zum Dörren gut ist.

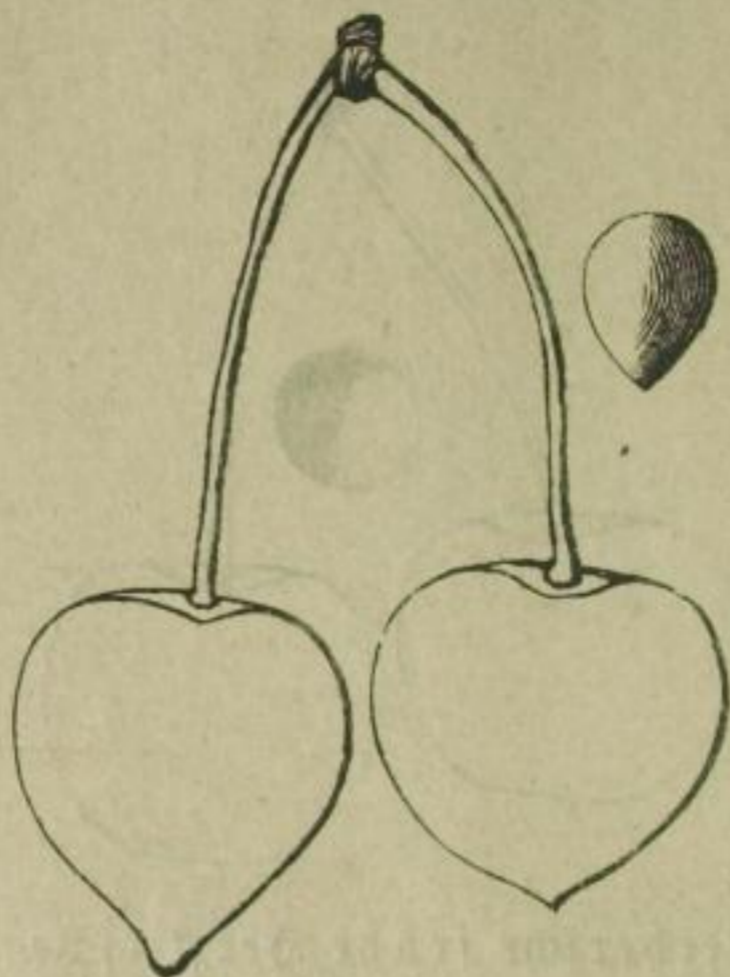
Der Baum wächst gut und wird ziemlich stark, seine Äste trägt er stark aufrecht, seine Blätter sind scharf gesägt; er trägt reichlich.

leicht einen Begriff machen. Von dem Augenblick an, wo die Sporen aus dem Perithecium befreit sind, sind sie keimfähig. Frank hat die Keimung auf toter Unterlage, auf dem Kirschen- und Weichselblatte studiert und gefunden, daß meistens auf dem Weichselblatt derselbe Prozeß wie auf toter Unterlage verlief und nur in einigen Fällen wurde ein wirkliches Eindringen des Sporenschlauches in das Weichselblatt beobachtet, so daß daraus zu schließen ist, eine Infektion der Sauerkirschen werde durch die Gnomonia nicht erfolgen.

Im Kirschenblatte befindet sich die Gnomonia im Zustande des Myceliums, seinem verzweigten Ernährungsorgane, und ist so die einzige Ursache der Krankheit. Bei der Krankheit der Blätter selbst sind zwei durch verschiedene Symptome charakterisierte Formen nachgewiesen worden, die aber beide von demselben Pilze hervorgerufen werden. Die eine Form, welche die häufigste und zugleich für die ganze Entwicklung des Pilzes und der Krankheit die bedeutungsvollste ist, besteht in der Bildung ziemlich großer, gelbgrüner Flecken, die einzeln oder zu wenigen in einem Blatte vorhanden sind und von Anfang Juni an in allmählich zunehmender Häufigkeit sichtbar werden. In diesen Flecken findet man das Mycelium am reichlichsten in den Interzellularräumen des Schwammgewebes, doch bemerkt man auch zuweilen, daß Mycelschläuche zwischen das Pallisadenparenchym vorgedrungen sind. Aus den Parenchymzellen nimmt das Mycelium seine Nahrung mittels Diffusion durch die geschlossenen Zellmembranen ohne eigens dazu vorhandene Organe. Die Folge dieser Nahrungsentnahme ist zunächst ein Kleiner- und Blässerwerden, später eine völlige Zerstörung der Chlorophyllkörper, ohne daß die Zellen selbst in ihrer Form verändert werden.

5. Winklers weiße Herzkirsche.

Illh. No. 26, L'sDP. No. 9, D'sOK. No. 5.

Winklers weiße Herzkirsche, **††.
Bunte Herzkirsche, Illh.

Heimat und Vorkommen: Diese schätzbare Sorte wurde von Winkler in Guben gezogen. Hat sich durch Größe und Schönheit der Frucht schon weit verbreitet.

Synonyme: Nicht bekannt.

Gestalt: Die Frucht ist groß, in manchem Boden recht groß, ziemlich spitz herzförmig, am Stiele ziemlich abgestumpft und herzförmig eingezogen, zu beiden Seiten etwas breit gedrückt. Furchen finden sich nicht, oder erscheinen erst nach dem Stempelpunkt hin als kleine flache Vertiefung, auf der einen Seite über die Rückenseite läuft eine feine Linie; der Stempelpunkt sitzt ohne Grübchen oben auf der Spitze oder wenig neben derselben.

Der Stiel ist verhältnismäßig dünn, 35 bis 40 Millimeter lang, gewöhnlich gekrümmt, oft etwas rot angelauten, sitzt in weiter und tiefer Höhlung.

Die Färbung der glänzenden Haut ist gelb, aber bei den meisten Früchten über den größeren Teil der Oberfläche mit einem schönen freundlichen

Rot punktiert, welches an der Sonnenseite fast wie getuscht zusammenläuft, so daß die Grundfarbe als gelbe Pünktchen und Strichelchen darin erscheint.

Fleisch: Zart, saftreich, mattgelb und der Saft hell. Der Geschmack bei gehöriger Reife süß, durch etwas Säure gewürzt und vorzüglich.

Der Stein ist verhältnismäßig klein, dickbackig, eiförmig, mit ziemlich starken und breiten Rückenlanten.

Reife und Nutzung: Zeitigt bald nach der Werderschen frühen Herzkirsche, sie reift zu Ende der 2. bis Anfang der 3. Kirchenwoche. Für Tafel, Wirtschaft und Markt gleich vorzüglich, sie dient wie alle bunten Herzkirschen auch sehr gut zum Dörren und liefert, entsteint, die sogenannten Kirsch-Korinthen, welche sehr gut als Ersatz der großen Rosinen dienen können.

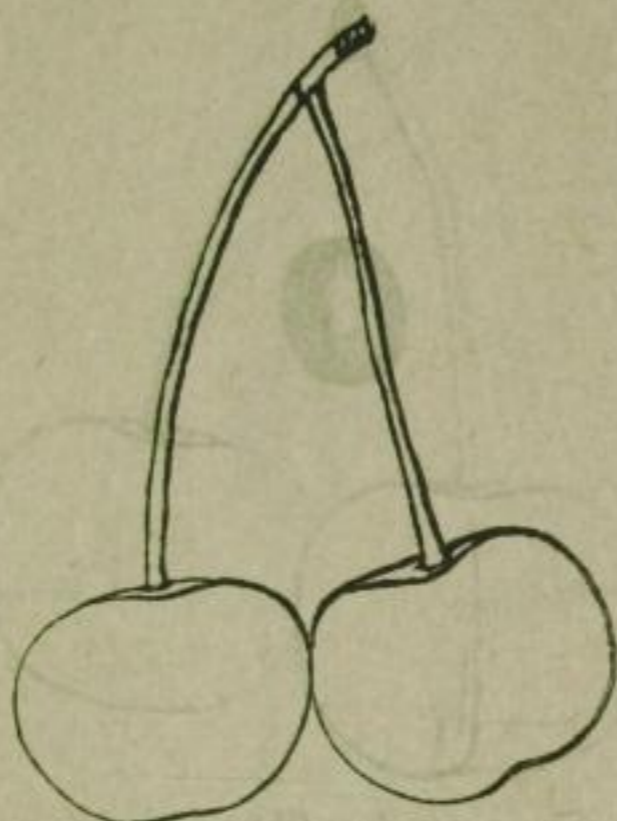
Der Baum wächst gut und gesund, ist früh und jährlich sehr fruchtbar und bildet eine breitgewölbte und hochgehende Krone.

Die zweite Art der Erkrankung hat für die Fortpflanzung der Krankheit keine Bedeutung, da die infizierten zahlreichen Punkte in den Blättern bald absterben und ausgestoßen werden, bei welcher Gelegenheit auch das Mycelium getötet wird.

Auch die Erkrankung der Früchte wurde studiert. Mitte Juni zeigten die jungen Früchte schon vielfach einen schwachen Anfang ungleichmäßiger Bildung, indem sie an einer Seite sich weniger voll entwickeln und dadurch den Ansat zu schiefer oder krüppeliger Gestalt genommen hatten. Auch in dem Parenchym der krankhaften Stellen an den Früchten findet sich das Pilzmycel, welches in allen seinen Eigenschaften mit demjenigen aus den Blättern übereinstimmt. Bei weiterer Entwicklung der Kirschen macht sich dasselbe immer mehr dadurch merklich, daß an der verpilzten Stelle das Wachstum zurückbleibt und die reife Kirsche, die mehr oder weniger infiziert ist, unverkäuflich wird, insbesondere da häufig infolge ungleicher Gewebespannung ein Platzen der Kirschen erfolgt. Eine

6. Süße Frühweichsel.

IIIH. No. 66, L'sDP. No. 20, D'sOK. No. 6.

Süße Frühweichsel.
Weichsel, IXa. *††.

Heimat und Vorkommen: Über ihren Ursprung ist nichts Näheres bekannt; sie wurde zuerst von Mayer in der Pomona Franconica aufgeführt und abgebildet. Verdient häufigere Anpflanzung.

Synonyme: Siegels süße Frühweichsel, Mühlfelder Weichsel (Oberdieck).

Gestalt: Mittelgroß, am Stiele ziemlich stark, von flach vertieftem, in einem kleinen Grübchen stehenden Stempelpunkte meist nur wenig gedrückt. Die Furchen auf beiden Seiten sind schwach, fehlen oft auch ganz.

Stiel: 35 bis 40 mm lang, ziemlich dünn, hellgrün, in flacher, ziemlich enger Vertiefung und sitzen häufig mehrere Früchte, meist zwei, nicht selten aber auch 4—5 an einem etwas verlängerten, dickeren, gemeinschaftlichen Stielabsatze.

Haut: Dunkelbraunrot, später schwarzrot; springt bei Regenwetter nicht leicht auf.

Das Fleisch und der Saft sind dunkelrot und stark färbend; der Geschmack hat schon, wenn die Haut dunkelbraun ist, eine ziemlich milde Säure und wird bei voller Reife angenehm und erfrischend, süßsauerlich.

Der Stein, der beim Genuße vom Fleisch abläßt, ist ziemlich gerundet, nach dem Stiele hin ein wenig verjüngt und etwas abgestumpft, hat nur flache Rückenanten.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt schon zu Ende der 2. oder Anfang der 3. Woche der Kirschzeit; ist selbst für den frischen Genuß angenehm, für den Markt durch frühe Reife schätzbar und namentlich auch für den Haushalt sehr brauchbar; bei Regenwetter springt sie nicht leicht auf.

Der Baum wächst gut, jedoch mit etwas hängenden Ästen, ist gesund und sehr fruchtbar.

Bildung von Fortpflanzungsorganen wird nur in den Blättern beobachtet. Die Früchte, welche, wie wir schon oben gesehen haben, an den verdorrten Blättern entstehen, bilden sich infolge eines Geschlechtsaktes zwischen den Spermogonien und den Trichogynen aus. Die befruchtete Trichogyne ist dann die junge Frucht. Ihre weitere Entwicklung geht anfangs nur langsam vorwärts und erst durch die Herbstwitterung wird ihr Wachstum beschleunigt und erfolgt die Reife. Zugleich sterben auch die pilzbehafteten Blätter ab, werden braun und trocknen mit ihrem Stiele am Zweige ein, fallen aber nicht vom Baume. Da die Früchte in diesen Blättern aufbewahrt werden, wird die Infektion in jedem Jahre von neuem erfolgen.

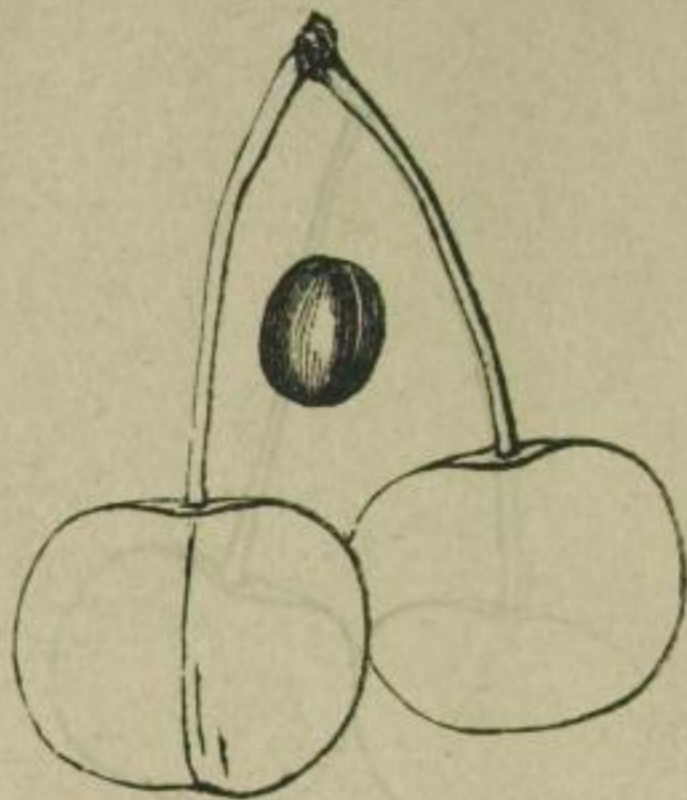
Was die Sorten anbelangt, so wird die schwarze Kirsche und die hellrote Herzkirsche sehr stark heimgesucht, während die rote Maikirsche verschont bleibt. Frank sah von letzterer Weichselkirsche einzelne alte Bäume zwischen den kranken Kirschbäumen, welche ganz gesund geblieben waren.

Bezüglich der Vorbeugungs- und Hilfsmittel gegen die Seuche gibt Frank noch einige Anhaltspunkte, die auch für uns sehr zu berücksichtigen sind, besonders da der Pilz schon weitere Verbreitung gefunden hat. Wir lassen dieselben deshalb zum größten Teile hier wörtlich folgen:

„Gegen so gefährlichen Seuche gegenüber liegt es im Interesse des gesamten deutschen Obstbaues, daß dieselbe an ihrem Herde lokalisiert bleibe und daß die Aufmerksamkeit auf ihr etwaiges

7. Spanische Glasfirsche.

IIIH. No. 89, L'sDP. No. 18, D'sOK. No. 7.

Spanische Glasfirsche.
Glasfirsche, VIIIa. **†.

Heimat und Vorkommen: über ihren Ursprung ist nichts Näheres bekannt; Oberdieck erhielt sie von Dittrich in Gotha unter dem unpassenden Namen Große Spanische Weichsel und hielt sie zuerst für die große Glasfirsche von Montmorency.

Synonyme: Unbekannt.

Gestalt: Groß bis sehr groß, am Stiel und Stempelpunkt stark gedrückt, nur auf der Rückenseite etwas breit gedrückt, auf dem Bauche rund. Furchen fehlen oder sind unbedeutend; auf der Rückenseite bisweilen flach mit feiner Linie; der Stempelpunkt steht in einem flachen Grübchen.

Stiel: Stark, 33 bis 35 mm lang, grün; Stieleinsenkung tief und weit.

Haut: Fein, glänzend, von Farbe der Glasfirschen, zuletzt so dunkel, wie die doppelte Glasfirsche.

Fleisch: Zart, saftreich, schmelzend, mattgelb, der Saft hell, von vorzüglichem angenehmen säuerlichen Geschmack.

Stein: Hängt fest am Stiel und bleibt etwas Fleisch an ihm sitzen; er gleicht dem Stein der doppelten Glasfirsche, ist ziemlich rund; die Rückenkanten, unter denen die Mittellante sehr vorsteht, erheben sich nach dem Stielende merklich. Einige feine Aterkanten gehen vom Stielende aus, an dem sich eine Vertiefung befindet.

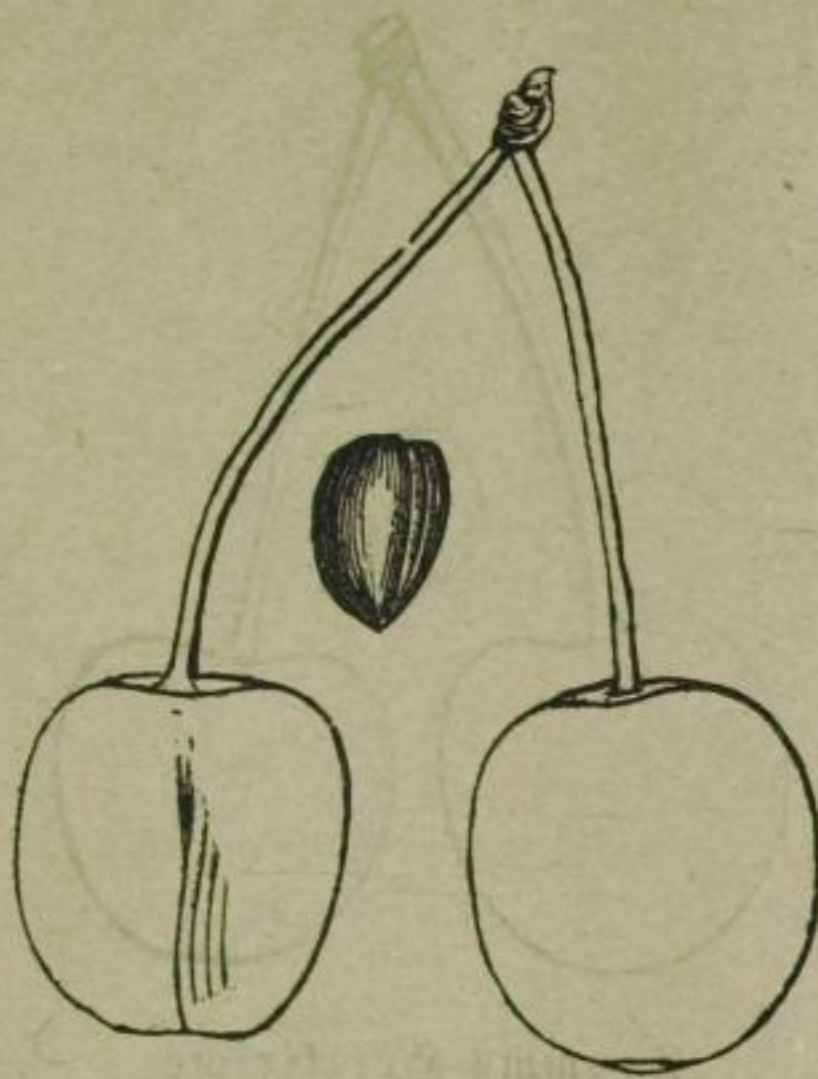
Reifezeit und Nutzung: Sie zeitigt in der 2. Woche der Kirschzeit, einige Tage früher als die doppelte Glasfirsche. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar. Der Unterschied zwischen der spanischen und der doppelten Glasfirsche liegt in der frühen Zeitigung der ersteren bei größerer Frucht und dem Mangel einer tieferen Furche auf dem Rücken. Die große Glasfirsche von Montmorency zeitigt merklich später als die spanische und ist am Stempelpunkt etwas mehr gerundet.

Eigenschaften des Baumes: Baum wächst gut und kräftig, gedeiht in jedem Boden und ist sehr fruchtbar, eignet sich gut zu Spalieren und Pyramiden.

Auftreten anderwärts so zeitig als möglich gelenkt werde. Eine Übertragung des Pilzes in andere Gegenden ist hauptsächlich durch den Handel mit Obstbäumen zur Anpflanzung denkbar. Allein diese Gefahr ist leicht zu beseitigen, wenn die aus den verseuchten Gegenden des Altenlandes etwa zu exportierenden Kirschbaumpflanzungen vorher sorgfältig von den anhängenden kranken Blättern gesäubert werden. Aber auch ganz unabhängig von der Altenlander Epidemie wäre die Entstehung der Krankheit an anderen Orten denkbar. Denn ein, wenn auch spärliches Vorkommen der *Gnomonia erythrostoma* in anderen Gegenden ist festgestellt und die Möglichkeit, daß sie sich daselbst in ähnlichem Grade wie im Altenlande entwickelt, sobald für sie ähnliche günstige Bedingungen wie dort eintreten, ist nicht abzustreiten. In dieser Beziehung wird alles das vorbeugend gegen die Krankheit wirken, was zur möglichsten Freistellung der Baumkronen beiträgt; also in den Obstgärten eine möglichst weitläufige Pflanzung der Bäume, ebenso die Anpflanzung in einzelnen Reihen auf den Grenzen der Feldstücke, an den Straßenrändern u. s. w. Überall wird man sich durch ein einfaches Mittel vor dem Ausbruch der Krankheit schützen können, nämlich dadurch, daß man jedes Jahr die Kulturen aufmerksam revidiert und frühzeitig für die Zerstörung der kranken Blätter sorgt, sobald sich der Pilz auf ihnen zeigen sollte."

8. Hedelfinger Riesenkirsche.

IIIH. No. 15, L'sDP. III. No. 5, D'sOK. No. 8.



Hedelfinger Riesenkirsche.

Schwarze Knorpelkirsche, IIb. **††.

Heimat und Vorkommen: Sie stammt aus Hedelfingen in Württemberg, kam unter dem Namen Wahlerkirsche nach Hohenheim und wurde von dort aus verbreitet. Sie ist noch nicht so viel angebaut, als sie verdient, denn sie ist die früheste unter den großen schwarzen Knorpelkirschen.

Synonyme: Wahlerkirsche in Württemberg.

Gestalt: Sehr groß, oft bis 24 mm hoch und breit, stumpf-oval; am Stiele ist sie abgestumpft, an dem nur flach vertieften Stempelpunkte, der oft neben der eigentlichen Spitze steht, mehr flach gerundet, an beiden Seiten merklich flach gedrückt; die Bauchseite zeigt eine flache Furche, die Rückenseite nur eine Linie.

Stiel: Fast 49 mm lang, mittelstark, hellgrün, oft rötlich angelauten, in ziemlich tiefer, enger Höhle, deren Rand nach dem Rücken hin stark abfällt.

Haut: Glänzend, dunkelbraun, in voller Reife fast schwarz; sie zeigt durchscheinende hellrote feine Punkte.

Fleisch: Dunkelrot, mit helleren Fasern durchzogen, um den Stein herum fast schwarzrot, etwas weicher als bei manchen anderen Knorpelkirschen, doch noch so konsistent, daß sie wohl zu den Knorpelkirschen zu zählen ist. Der reichlich vorhandene Saft ist dunkelrot; der Geschmack vorzüglich, gewürzt, etwas weinartig süß.

Stein: Groß, lang, eiförmig, am Stielende etwas abgestumpft; die Rückenkanten sind flach.

Reife und Nutzung: Sie zeitigt unter den Knorpelkirschen mit am frühesten, Ende der 2. bis Anfang der 3. Kirschenwoche, hält sich 3 Wochen am Baum, nur bei anhaltendem Regen springt sie leicht auf; ist für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

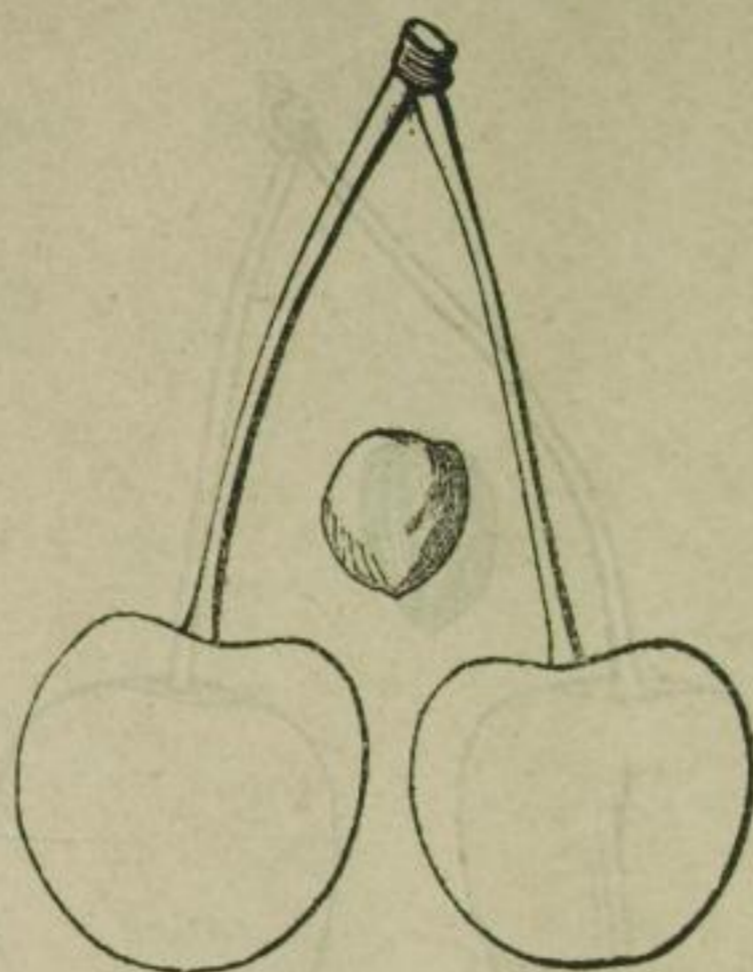
Eigenschaften des Baumes: Er wächst gut, wird groß, gedeiht in jedem, selbst noch trockenen Boden und ist sehr fruchtbar.

Gummifluß,

fälschlich auch als Harzfluß bezeichnet, ist eine Steinobstbäumen, besonders Kirschen und Pfirsiche, sehr verderblich werdende Krankheit, sie äußert sich durch Ausscheidung gummiartiger Säfte aus der geborstenen Rinde. In kurzer Zeit werden die der Wunde zunächst liegenden Teile durch die scharfe Feuchtigkeit desorganisiert, die Wunde vergrößert sich, und wenn die Zerstörung der Gewebe über den ganzen Umfang des Astes sich ausgebreitet hat, so vertrocknet der darüber gelegene Astteil und stirbt ab.

9. Fromms Herzkirsche.

JHH. No. 8, L'sDP. III. No. 3, D'sOK. No. 9.



Fromms Herzkirsche.

Schwarze Herzkirsche, Ia. **††

Heimat und Vorkommen: Diese schätzbare Frucht gehört zu den in Guben gewonnenen trefflichen Samensorten, sie verdient wegen jährlich reicher Tragbarkeit und großer Brauchbarkeit für den Haushalt die häufigste Anpflanzung.

Synonyme: Fromms schwarze Herzkirsche (Truchseß). Guigne Fromm (André Leroy).

Gestalt: Groß, bleibt auch bei vollster Tragbarkeit mehr als mittelgroß; sie ist stumpfherzförmig, meist hoch aussehend, selten breiter als hoch; am Stiele ist sie stark, am Stempelpunkt nur wenig abgestumpft, mehr abgerundet, zu beiden Seiten etwas breit gedrückt, am stärksten auf der Rückenseite; die Bauchseite zeigt eine merkliche, doch flache Furche, die Rückenseite gewöhnlich nicht. Der Stempelpunkt sitzt oben auf der wenig vorgeschobenen Spitze oder steht in einem Grübchen und ist die Spitze dann ein wenig eingezogen.

Stiel: Mittellang, etwa 45 mm lang, hellgrün, selten etwas gerötet, sitzt in weiter, flacher,

an den Seiten etwas aufgeworfener Höhlung. Mehrere Früchte, gewöhnlich 2, sitzen an einem kurzen, gemeinsamen Stiel.

Haut: Dunkelschwarzbraun, bei voller Reife fast glänzend schwarz.

Fleisch: Das Fleisch und der reichlich vorhandene Saft sind sehr dunkelrot; von vorzüglichem gewürzreichen, durch feine Säure erhobenen Geschmack.

Stein: Ist mittelmäßig groß, dickbackig, ziemlich breit eiförmig, mit breiten, meist starken Rückenkanten und mehreren Afterkanten.

Reifezeit und Nutzung: Sie reift bald nach den frühesten Kirschen zu Anfang der 3. Kirschenwoche. Für die Tafel sehr schätzbar, auch für den Haushalt.

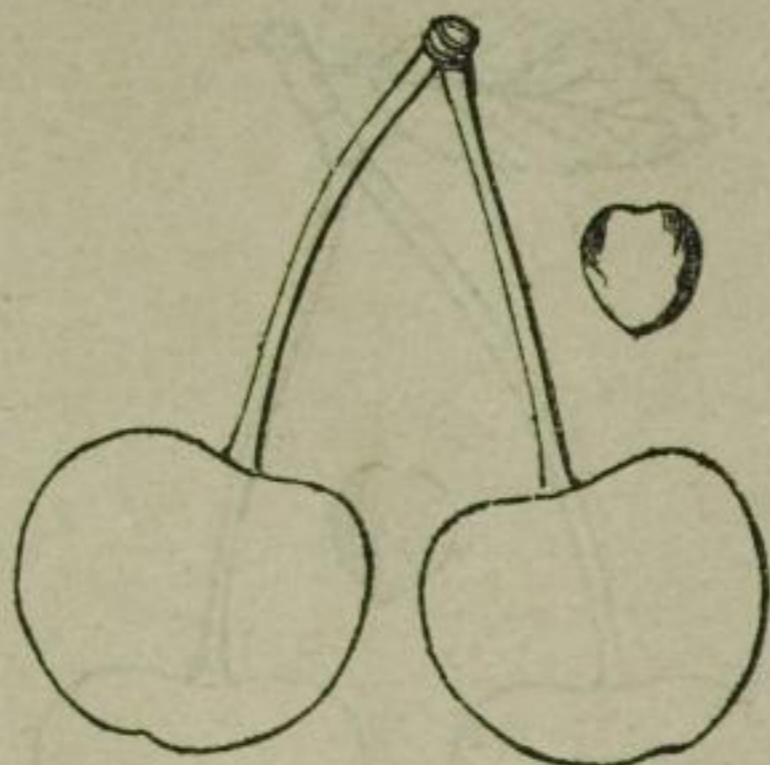
Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst rasch und gesund, geht schön in die Luft und ist sehr fruchtbar, auch in weniger günstigen Jahren.

Erfahrungsgemäß tritt der Gummifluß am häufigsten an Bäumen in feuchtem Boden auf, meist infolge einer plötzlichen Temperaturerniedrigung zu einer Zeit, wo die Vegetation schon im Gange ist und die jungen Triebe durch Spätfrost leiden.

Bei älteren Bäumen ist der Gummifluß nicht selten Folge einer Hemmung der Saftbewegung durch die erhärtete Rinde, welche nicht mehr der Ausdehnung fähig ist, somit die Saftgefäße einschnürt. Diesem Übelstande läßt sich dadurch abhelfen, daß man in der ganzen Länge des Stammes die Rinde einschneidet (schröpft), doch so, daß der Schnitt nur die Rindenschicht bis zur Bastschicht durchschneidet, nicht letztere oder gar die jungen Holzschichten. Endlich kann der Gummifluß auch durch Quetschungen

10. Krügers schwarze Herzkirsche.

IIIH. No. 10, L'sDP. III. No. 4, D'sOK. No. 10.



Krügers schwarze Herzkirsche.

Schwarze Herzkirsche, Ia. **††.

Heimat und Vorkommen: Auch diese besonders schätzbare Sorte, die man fast als die beste schwarze Herzkirsche betrachten darf, wurde in Guben erzogen, woher sie Truchseß schon 1810 erhielt. Sie ist noch wenig verbreitet, verdient aber wegen ihrer Güte und Tragbarkeit die allgemeinste Verbreitung.

Synonyme: Krügers schwarze Herzkirsche (Truchseß).

Gestalt: Die Frucht ist groß, stumpfherzförmig oder rundherzförmig, etwas breiter als hoch, am Stiele stark, am Stempelpunkt nur wenig abgestumpft, mehr abgerundet; am Bauch und Rücken etwas gedrückt; auf der Bauchseite flache Furche, auf der Rückenseite nur schwache Linie. Stempelpunkt flach stehend.

Stiel: Dick, kurz, hellgrün, sitzt in mäßiger Vertiefung.

Haut: Bei genauer Untersuchung stark rot geädert, in der Reife fast schwarzrot, wenig glänzend.

Fleisch: Ist zart und, sowie der reichlich vorhandene Saft sehr dunkelrot, der Geschmack süß, gewürzreich, fast süßweinartig. In manchen Jahren ist das Fleisch fester und nähert sich dann etwas dem der Knorpelkirschen.

Stein: Verhältnismäßig klein, rundlich, zum Oval neigend, mäßig dickbackig, Rückenkanten flach, doch breit, die Nebenkanten etwas vortretend.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt gegen Ende der 3. Woche der Kirscheit. Für Tafel und Haushalt schätzbare.

Eigenschaften des Baumes: Ist sehr fruchtbar, wächst besonders kräftig und zeichnet sich durch graden, aufstrebenden Wuchs und starke, nach oben wenig abnehmende, grade und steife Sommertriebe aus. Hierdurch, sowie durch Größe und mehr Rundung ist sie unter anderen gleichzeitigen reifenden schwarzen Herzkirschen kenntlich. Vortrefflicher Alleebaum.

und Verwundungen aller Art herbeigeführt werden. Es geht aus dem allen hervor, daß diese Krankheit immer in Störungen der Saftbewegung ihren Ursprung hat.

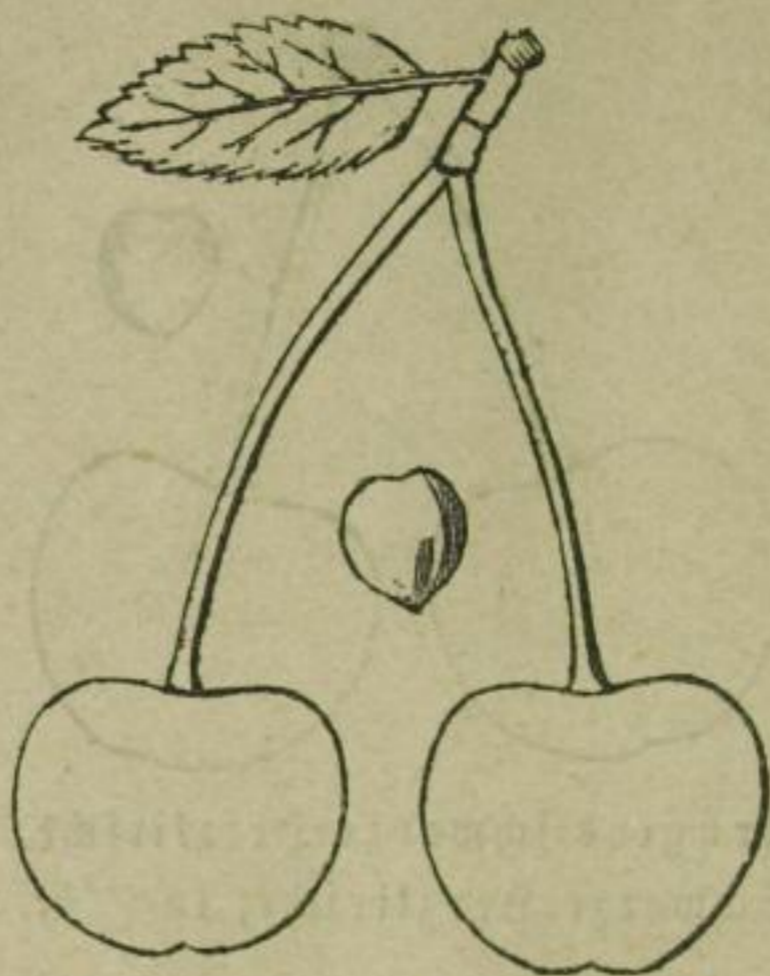
Zeigt sich der Gummifluß, so muß sofort zur Operation des Schadens geschritten werden, indem man mit einem recht scharfen Messer die Wunde bis aufs Gesunde ausschneidet, was man daran erkennt, wenn sich die oberen Holzschichten nicht mehr bräunen. Dauert der Ausfluß jenes gummiartigen Saftes fort, so trocknet man die Wunde öfters mit einem feuchten Schwamme ab. Nach einigen Tagen wird sie trocken, worauf sie mit einer Baumsalbe von Holzteer, mit Sand oder Asche verdickt, bestrichen wird.

Auch ist durch seitlich der Wunde angebrachte Schröpfungswunden für eine bessere Verteilung der andrängenden Saftmengen zu sorgen.

In feuchtem Boden ist eine öftere Lockerung der Baumscheibe und Zuführung von Bauschutt hierbei von Nutzen.

11. Folgerkirsche.

Illh. No. 52, D'sOK. No. 11.



Folgerkirsche.

Süßweichsel, VIIa. **††.

Heimat und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Sorte erhielt Truchseß 1785 aus Herrnhäusen. Der Name erklärt sich dadurch, daß die Früchte noch mehr als bei der roten Maikirsche folgeartig reifen, andere leiten den Namen von einem Manne Volger her und daher auch die Schreibweise „Volgerkirsche“.

Synonyme: Volgerkirsche (Knoop).

Gestalt: Groß, in günstigen Jahren ziemlich rund, am Stiele abgestumpft und auf der Rückenseite etwas gedrückt, in weniger günstigen Jahren auch am Stempelpunkt etwas und zu beiden Seiten stärker gedrückt, mit merklichen Furchen. Stempelpunkt in schönem Grübchen.

Stiel: Ziemlich stark und kurz, doch auch 42 mm lang in ziemlich weiter Höhlung.

Haut: Glänzend, ziemlich zart, anfangs glas- kirschenrot, färbt sich, wenn man die Frucht lange

genug am Baume beläßt, ebenso dunkelrot wie die rote Maikirsche und hat dann denselben delikatsten süßen, durch feine Säure pikanten Geschmack.

Stein: Kurz und dick, eiförmig rund; am Stielende treten die Rückenanten merklich vor und verschoben etwas die Rundung. Andere Steine sind etwas länger und neigen stark zum Oval.

Reifezeit und Nutzung: Färbt sich etwas später als die rote Maikirsche und reift zu Ende der 3. Woche der Kirschenzeit, hält sich dann aber noch länger am Baum und gewinnt an Geschmack. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

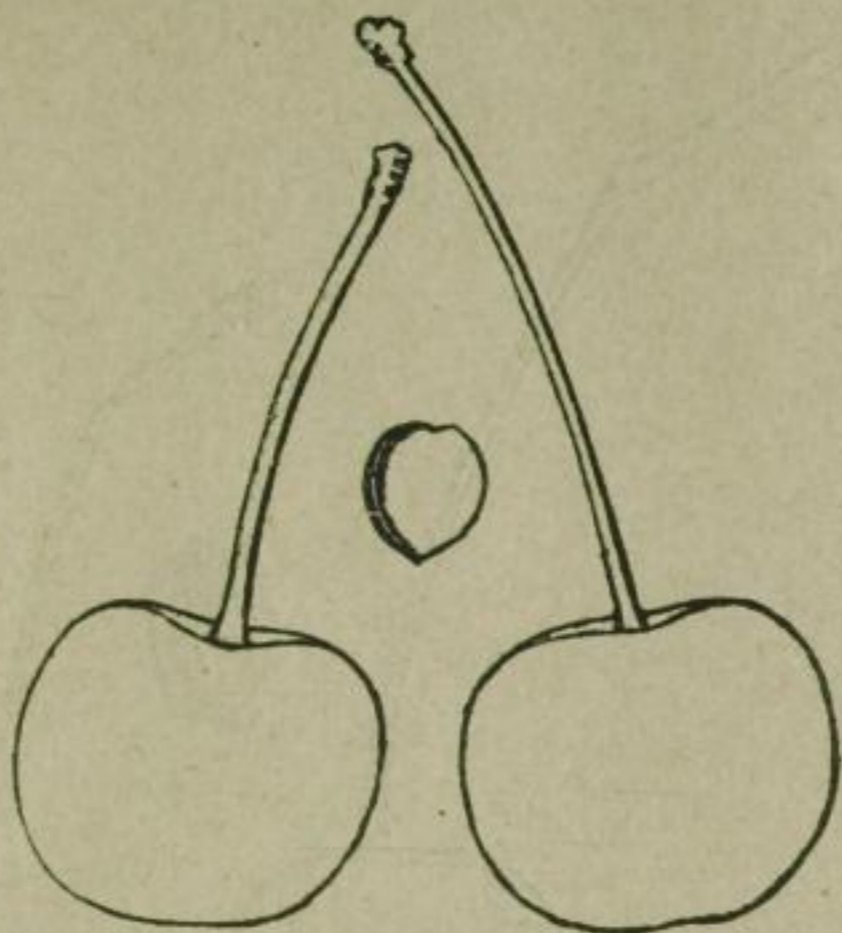
Eigenschaften des Baumes: Der Wuchs des Baumes gleicht ganz dem der roten Maikirsche und ist ebenso gesund und fruchtbar.

Frostspalten, Frostrisse.

Die Einwirkung stärkerer Kältegrade auf die Kirschbäume kann man oft daran wahrnehmen, daß im Winter die Stammrinde vom Boden bis zur Krone aufreißt. Die Folge davon ist, daß an dieser Stelle die Saftzirkulation im Baume gestört ist und es dauert dann nicht lange, so macht sich die Folge dieser Störung an der Krone bemerklich, indem der Teil derselben, welcher oberhalb der kranken Stelle liegt, eingeht. In der Regel ist es die nach Süden gerichtete Seite des Baumes, welche davon betroffen wird, und erklärt sich dies dadurch, daß hier unter der oft sehr intensiven Einwirkung der Mittagssonne im Winter der Saft in Thätigkeit gesetzt und durch die darauf folgende Kälte der Nacht zum Gefrieren gekommen ist. Hierdurch geschieht eine übermäßige Ausdehnung der Saftzellen und die zähe Rinde springt in der oben erwähnten Weise auf. Auch an anderen Stellen der Rinde können diese Frostspalten oder Frostrisse dadurch hervorgerufen werden, daß in offene Wunden Regenwasser

12. Winklers schwarze Knorpelkirsche.

IIIH. No. 18, D'sOK. No. 12.



Winklers schwarze Knorpelkirsche, II. c.**†.

Heimat und Vorkommen: Eine Samenfrucht der pomologischen Gesellschaft zu Guben.

Synonyme: Nicht bekannt.

Gestalt: Breit und stumpfherzförmig, am Stiel breit abgeschnitten, oben stumpf abgerundet, mit einem kleinen Eindruck auf der Spitze, in welcher der Stempel nicht ganz auf der Mitte der Spitze steht. Die Kirsche ist groß bis sehr groß, etwa 20 mm hoch, 25 mm breit und etwa 20 mm dick, auf beiden Seiten ist sie etwas, doch nur wenig gedrückt und somit fast rund, auf einer Seite jedoch mit einer flachen Furche versehen, so daß sie hier doch etwas gedrückter als auf der andern aussieht.

Stiel: An manchen Früchten sehr lang, bis 45 mm, doch ist dies nicht bei allen der Fall, manche sind nur 30 bis 35 mm lang. Er sitzt etwas flach in einem kleinen Grübchen, ist grün ohne Rote oder Flecken.

Haut: Etwas stark, glänzend braunrot oder schwarzbraun.

Fleisch: Ziemlich fest, dunkelrot, etwas lichter, wie bei der großen schwarzen Knorpelkirsche, der Saft ebenso und nur wenig färbend, von angenehmem süßlich-saurem, etwas gewürzhaftem Geschmack.

Stein: Oval, da, wo der Stiel gefessen, etwas weniger breiter abgerundet, als nach dem entgegengesetzten Ende; die breite Kante hat etwas Fleischanhang, ist in der Mitte erhaben, mit einer feinen Rinne, auf beiden Seiten mit flachen Furchen begrenzt, die Gegenkante ist eine feine erhabene Linie.

Reife und Nutzung: Sie reift etwas vor der großen schwarzen Knorpelkirsche, zu Ende der 3. Kirschenwoche. Ist eine große, vortreffliche Tafelfrucht.

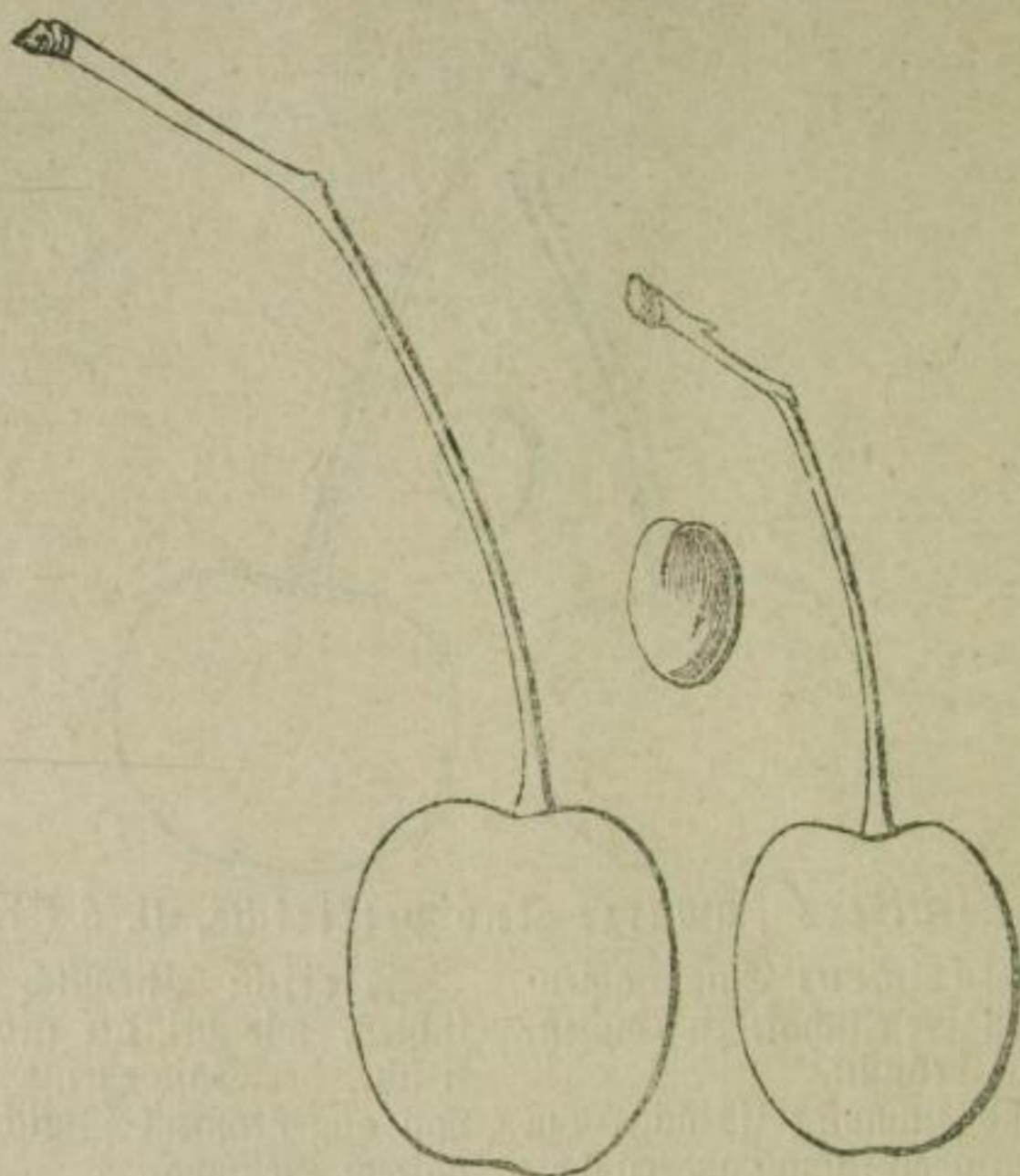
Eigenschaften des Baumes: Derselbe zeichnet sich gerade in nichts von andern edlen Süßkirschenbäumen aus und geht ziemlich hoch und ist fruchtbar.

eindringt und hier zum Gefrieren kommt. In letzterem Falle wird demnach das beste Vorbeugungsmittel sein, keine offene Wunden am Baume zu dulden, dieselben vielmehr mit Baumkitt, am besten mit Asche oder Sand verdicktem Holzteer zu verstreichen. Gegen die Erwärmung der Baumrinde durch die Sonnenstrahlen kann man dieselbe nur durch künstliche Schutzmittel sichern, durch Einbinden des Stammes mit Rohr, Tannenreisig oder sonstigen Materialien, die schlechte Wärmeleiter sind. Da in großen Obstplantagen jedoch diese Arbeit viel Deckmaterial beanspruchen und viel Zeit erfordern würde, so kann man auch das Bestreichen des Stammes mit Kalkmilch, der man der besseren Haltbarkeit wegen Rindsblut zugesetzt hat, anwenden. Die weiße Farbe ist ebenfalls ein schlechter Wärmeleiter, wodurch die Wirkung der erwärmenden Sonnenstrahlen abgeschwächt wird, sodaß also der Kalkanstrich in doppelter Beziehung für die Kirschbäume von Nutzen ist, einmal, indem er die Bäume vor Frostschäden bewahrt, andererseits indem die schwach ätzende Wirkung des Kalkes die in die Rindenrisse abgelegte Brut der Schädlinge zerstört.

Haben sich bei unterlassenem Anstrich oder Bedecken Frostrisse gezeigt, so hat man im Frühjahr die Rinde, soweit sie sich vom Stamme gelöst hat, mit einem scharfen Messer abzuschneiden und ist die Wunde mit einer aus Lehm, Rindermist und etwas Kälberhaaren bereiteten Salbe, etwa fingerdick, zu

13. Königin Hortensia.

IIIH. No. 58, L'sDP. III. No. 25, D'sOK. No. 25.



Halbweichsel, XII. c. **.

Heimat und Vorkommen: Über den Ursprung dieser vortrefflichen Kirsche sind die Ansichten sehr verschieden. Nach einigen soll sie um 1816 der Winzer Louis-Gros-Jean in seinen Weinbergen bei Montmorency aufgefunden und Louis XVIII. genannt haben; nach anderen hat sie Girault, Gärtner der Kaiserin Josephine, aus Samen gezogen und der Königin Hortense zu Ehren benannt. Nach L. de Baven soll sie im Karmeliter-Kloster zu Vilvorde schon um 1812 aufgefunden und von da nach Laeken gekommen sein. Sie ist unter den verschiedensten Namen verbreitet.

Synonyme: Cerise Louis XVIII.; Monstreuse de Vilvorde; Hybride de Laeken; Hortense; Monstreuse de Bavay.

Gestalt: Sehr groß, meistens hoch aussehend, etwa 24 mm hoch und breit, am Stiele stark abgestumpft, am wenig vertieft stehenden Stempel-punkte abgerundet; auf beiden Seiten breit gedrückt, auf der Rückenseite am stärksten. Die Bauchseite zeigt meistens eine flache Furche, die Rückenseite dagegen nur eine Linie.

Stiel: In der Regel sehr lang, etwa 49 mm; verhältnismäßig dünn, hellgrün, oft etwas gerötet, sitzt in ziemlich tiefer und weiter Höhlung, deren Rand nach der Rückenseite hin beträchtlich

abfällt. Die Blüte treibt meist eine stark gestielte Blumendolde, an der gewöhnlich nur eine Frucht reift, wodurch der Stiel oft verlängert erscheint.

Färbung: Stark glänzend, die ziemlich durchsichtige Haut hat mattgelbe Grundfarbe, bei voller Reife tiefrot, ähnlich wie bei den Glaskirschen, oft rötlich geadert und punktiert; bei beschatteten Früchten tritt die Grundfarbe mehr hervor.

Fleisch: Mattgelb, sehr zart und saftreich; Saft nicht färbend, von angenehm süßem, durch milde Säure erfrischendem, ausgezeichnetem Geschmack.

Stein: Verhältnismäßig klein, länglich-oval; die Backen sind flach, die Rückenanten flach und nicht breit.

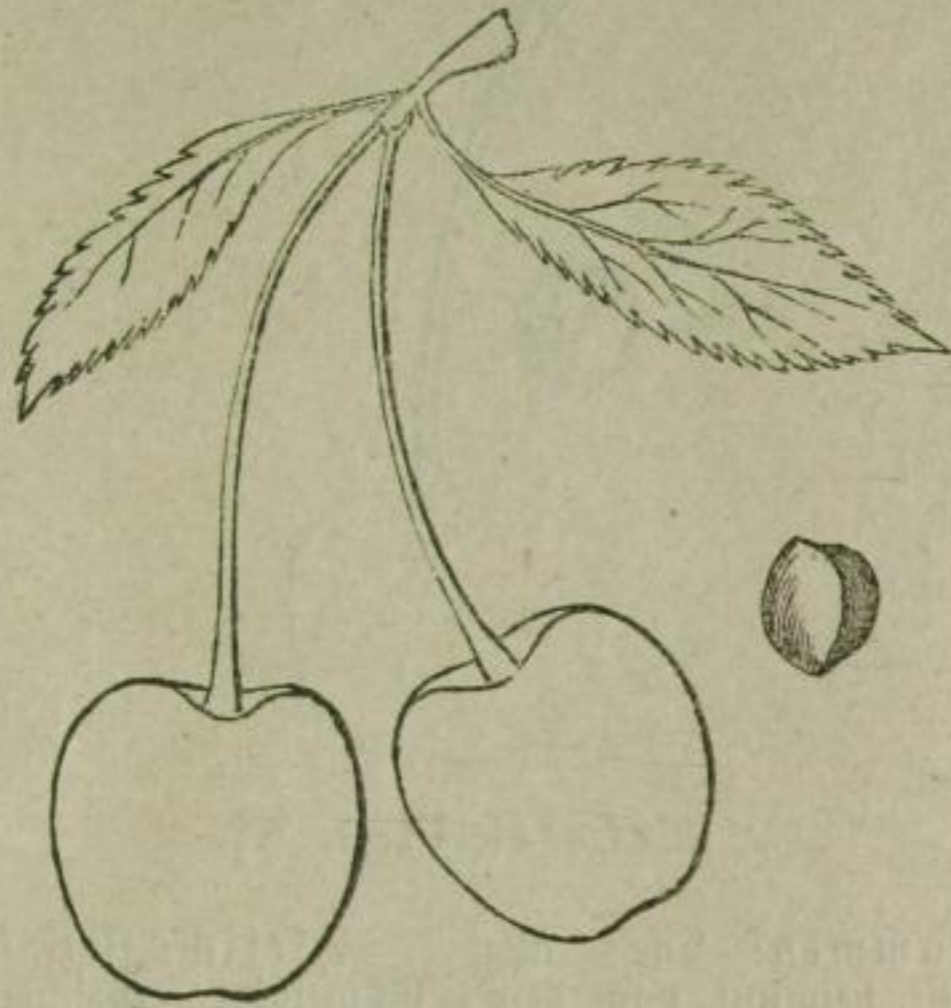
Reife und Nutzung: Sie zeitigt in der 4. Woche der Kirschenzeit. Eine ausgezeichnete Tafel- und Marktfrucht.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst sehr stark und ist gesund, ist besonders auf feuchtem Boden fruchtbarer und gibt, auf Pr. Mahaleb veredelt, sehr schöne volltragende Pyramiden, gedeiht aber auch als Hochstamm, Halbhochstamm, wie auch als Spalier an Nordostwänden. Blüht fast 14 Tage später als die frühesten Sorten.

bestreichen und mit Leinwand oder einem Strohseile zu überdecken. Unter dieser sich lange feucht haltenden Decke bildet sich Kallus und geschieht oft in kurzer Zeit die Überwallung der Wunde.

14. Welscher Kirsche.

IIIH. No. 55, D'sOK. No. 14.



Süßweichsel, VII. c. **††.

Heimat und Vorkommen: Stammt wahrscheinlich aus der Rheinpfalz (wo sie ziemlich verbreitet sein soll), denn sie heißt auch Pfälzer Kirsche, wovon obiges ein verstümmelter Namen ist.

Synonyme: Wanfrieder Weichsel, Berworfene (d. h. ausgeartete), Wairkirsche in der Saalgegend, Welscher Kirsche, Welscher Kers.

Gestalt: Einer Herzkirsche ähnlich, am Stiele stumpf, auf beiden Seiten etwas breit gedrückt, oben (dem Stiele gegenüber) sich stumpfherzförmig endigend. Sie ist auf beiden Seiten gefurcht, doch auf der einen mehr als auf der anderen, am Stempelgrübchen am stärksten, so daß sie daselbst gespalten erscheint. Die Größe ist mehr als mittel.

Stiel: Meist bis 40 mm lang, gebogen, lichtgrün, ohne Rot, in einer weiten, nicht tiefen Höhlung. Dadurch, daß die Blütendolde gestielt ist, haben die Stiele einen Absatz mit 1 bis 2 Blättchen.

Haut: Färbt sich spät, ist anfangs nur lichtrot, bei völliger Reife schwarzrot, meist jedoch

noch mit lichter Stellen auf den breitgedrückten Seiten.

Fleisch: Dunkelrot, das Fasergewebe ist etwas stark, doch vollsaftig, der ausgedrückte Saft lichtblutrot. Geschmack süß, mit soviel Säure gemischt, um angenehm, erhaben, ja vortrefflich zu werden.

Stein: Klein, aber sehr breit eiförmig, löst sich nicht gut vom Fleisch; am Stiele hängt er so fest, daß er bei völliger und übermäßiger Reife sich an demselben aus der Kirsche ziehen läßt.

Reife und Nutzung: Sie reift zu Anfang der 4. Kirschwoche. Wo genügende Feuchtigkeit im Boden, ist es eine unserer vorzüglichsten Kirschen; wegen ihrem vortrefflichen Geschmack, großer Tragbarkeit und langer Dauer am Baume hier zum Anbau im großen sehr zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst gut und kräftig und ist ein schöner Straßbaum. Er wird auf Süßkirschenunterlage sehr groß und ist darauf nicht weniger tragbar, weshalb seine Anpflanzung besonders in solcher Form sehr anzuraten ist.

Schutz gegen die Kirschmade.

Daß in manchen Jahren eine gelblich-weiße, kopf- und fußlose Made (seltener gleichzeitig auch zwei Stück) zwischen Kern- und Stielgegend der Kirsche sitzt und dort das Fleisch jauchig macht ohne sonst das Reifen der Frucht zu verhindern, ist allbekannt. Sie kommt in allen Kirscharten, am wenigsten noch in den ganz frühen und in den wilden, vor und ist besonders eine unangenehme Zugabe für diejenigen, welche frisch verspeist werden sollen.

Diese Maden leben in den Kirschen von der Zeit an, wo sich diese zu röten beginnen, bis zur völligen Reife und saugen am Fleische. Wenn die Frucht vollkommen reif ist, sind es auch die Maden, bohren sich heraus und gehen bis 2,6 mm unter die Erdoberfläche, werden hier zu einem

15. Ostheimer Weichsel.

III. No. 68, Ls'DP. No. III. 21, Ds'OK. No. 15.



Weichsel, IX. 1. **†.

Heimat und Vorkommen: Diese allgemein geschätzte Frucht ist benannt nach dem Orte Ostheim an der Rhön in Franken, wo sie in größter Ausdehnung gebaut wird und wohin sie zur Zeit des Successionskrieges durch einen Arzt Dr. Klinghammer aus der Sierra Morena in Spanien gebracht sein soll.

Synonyme: Ostheimer Kirsche, Cerise d'Olsheim, Griotte d'Ostheim, Fränkische Bucherkirsche.

Gestalt: Mittelgroß, rund, an der Stielseite ziemlich flach gedrückt, nach dem Stempelpunkte rund und weniger abgeplattet, seitlich sehr wenig zusammengedrückt; Furchen an den Seiten sind flach, bei rechter Reife kaum bemerkbar. Der Stempelpunkt sitzt in einer kleinen Vertiefung.

Stiel: Stark, mittellang, steht in flacher, ziemlich weiter Vertiefung, grün, oft etwas braun angelauten. Die Früchte sitzen meistens paarweise an dicken, aber auch einzeln an längeren Stielen; an einigen Stielen finden sich oben ein oder zwei kleine Blättchen.

Farbe: Ist bei voller Reife schwarzrot glänzend, an den Furchen meist etwas heller.

Fleisch: Zart, saftig, von angenehm mildem, süßweinigem Geschmack.

Stein: Klein, ziemlich rund, mit starken Rückenfalten. Beim Genusse bleibt etwas Fleisch an ihm sitzen.

Reife und Nutzung: Reift in der 4. Woche der Kirschenzeit, fast gleichzeitig mit der Ochsenherzkirsche; sie hält sich ziemlich lange am Baum, die Ernte dauert fast 3 Wochen. Die Kirsche dient als Tafelfrucht ersten Ranges, sowie zum Einmachen.

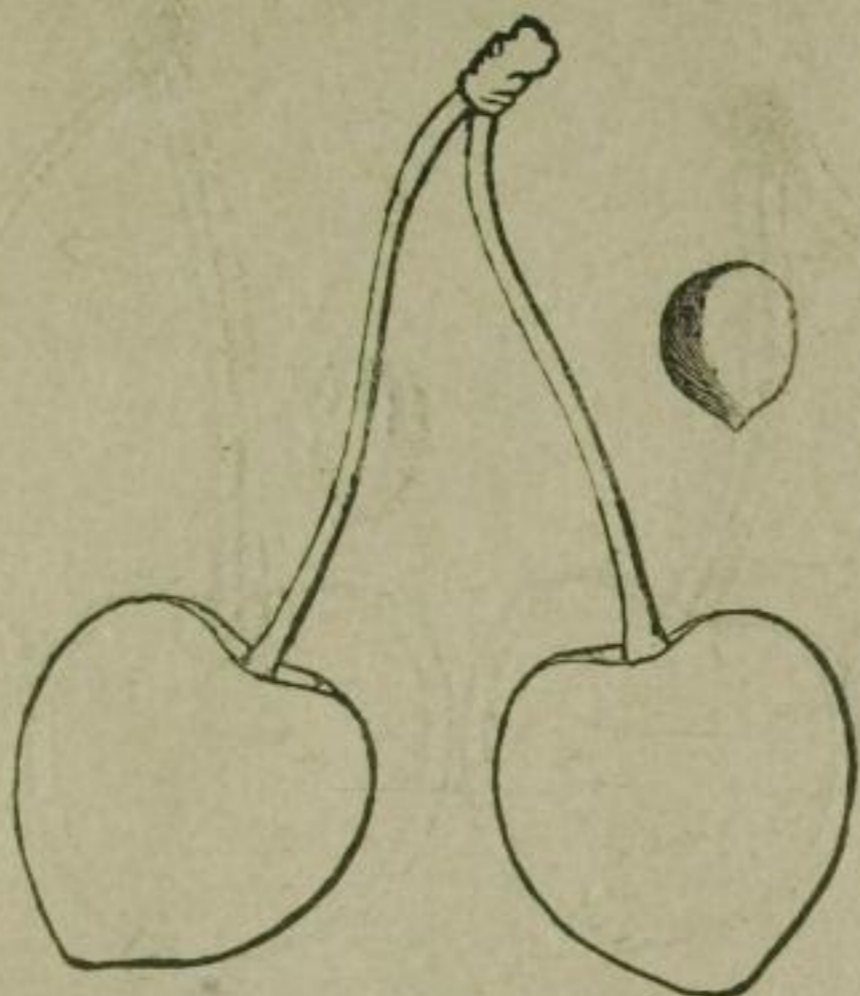
Eigenschaften des Baumes: Der Baum pflanzt sich durch Wurzeläusläufer fort und wächst nur strauchartig, bildet aber auf Süßkirsche veredelt sehr schöne, vollkommen flachkugelförmige Kronen. Der Baum gedeiht in allerlei Boden, trägt fast jährlich und zwar meist überaus reichlich. Im August nach der Ernte sollten stets eine Anzahl der zu dicht stehenden Zweige ausgeschnitten werden, was wesentlich das Gedeihen und die Tragbarkeit fördert. Auch ein alle 10 Jahre vorzunehmendes Verjüngen ist zu empfehlen. Eine Sommerdüngung hat sich bei dieser Weichsel ganz besonders bewährt.

gelblichen Tonnenpüppchen und überwintern. Sie leben indessen nicht nur in den Kirschen, sondern auch in den Früchten der verschiedenen Loniceren unserer Gärten und des Sauerdorns (Berberis).

Die bewohnten Kirschen können von den Maden leicht befreit werden, wenn man sie vor dem Genusse, oder vor der Zubereitung zu einem späteren Genusse längere Zeit einwässert. Dies behagt den Maden nicht, sie bohren sich hinaus und bedecken den Boden des Gefäßes. Handelt es sich darum, sie nicht hinein gelangen zu lassen, so werden wir die Verfolgung dieses für unsere Kirschernten so gefährlichen Feindes nur zu der Zeit vornehmen können, wenn der Schädling als Tonnenpüppchen in der Erde ruht. Je nach der Lokalität und Bodenbeschaffenheit wäre zu raten, den Boden unter den Kirschbäumen vor Winters oder früh im Jahre bis zur ersten Maihälfte tief umzugraben, um dadurch die flachliegenden Puppen für ihre Entwicklung zu tief zu bringen, oder indem dann die oben aufliegenden durch insektenfressende Vögel verzehrt werden. Wo es sich auf Tristen um größere An-

16. Ohjenherzkirsche.

IIIH. No. 11, L'sDP. No. 34, Ds'OK. No. 16.



Schwarze Herzkirsche, b. c. **††.

Heimat und Vorkommen: Truchseß erhielt sie 1785 aus der Herrnhäuser Baumschule unter demselben Namen, welcher wegen ihrer Größe und herzförmigen Gestalt recht passend ist und durch welche letztere sie sich vor vielen anderen Kirschen auszeichnet.

Synonyme: Große schwarze Herzkirsche, Schwarzes Taubenherz (Christ); Guigne des Boeufs; Ox-Heart, Lions Heart.

Gestalt: Lang, spitzherzförmig, auf der einen Seite mehr als auf der anderen breitgedrückt und auf der breitgedrückten mehr oder weniger gefurcht. Am Stiele ist sie am breitesten; der Stempelpunkt steht oben an der Spitze in einem kleinen Grübchen, was aber bei manchen Früchten kaum bemerkbar ist. Die Kirsche ist sehr groß, eine der größten ihrer Klassen.

Stiel: Lang, oft über 40 mm, etwas gebogen, lichtgrün mit rötlichen Flecken, die mit der Überreife und beim Liegen der abgenommenen Kirsche an Röte zunehmen, nicht tief, aber fest auf der Frucht aufsitzend.

Haut: Stark und zähe, bei vollkommener Reife glänzend schwarz.

Fleisch: Etwas fester als bei anderen ihrer Klasse, schwarzrot, voll eines ebenso färbenden Saftes von etwas pikantem, vortrefflichem Geschmack; nur in noch nicht völlig reifem Zustande bemerkt man dann etwas Bitteres, welches aber die Süßigkeit bei vollkommener Reife erhaben macht, und wodurch bei längerem Hängen der Frucht der Geschmack um so pikanter wird.

Stein: Breitherzförmig, unten mit einer merklichen Spitze, an der 3fachen Kante desselben, die stark aufgeworfen ist, bleibt viel Fleisch sitzen.

Reife und Nutzung: Reift in der 2. Hälfte der 4. Woche der Kirschenzeit und verdient wegen ihrer Größe und späten Reife recht häufig angepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst stark, geht gut in die Höhe und trägt auch recht reich. Die Frucht wird in feuchtem Boden größer.

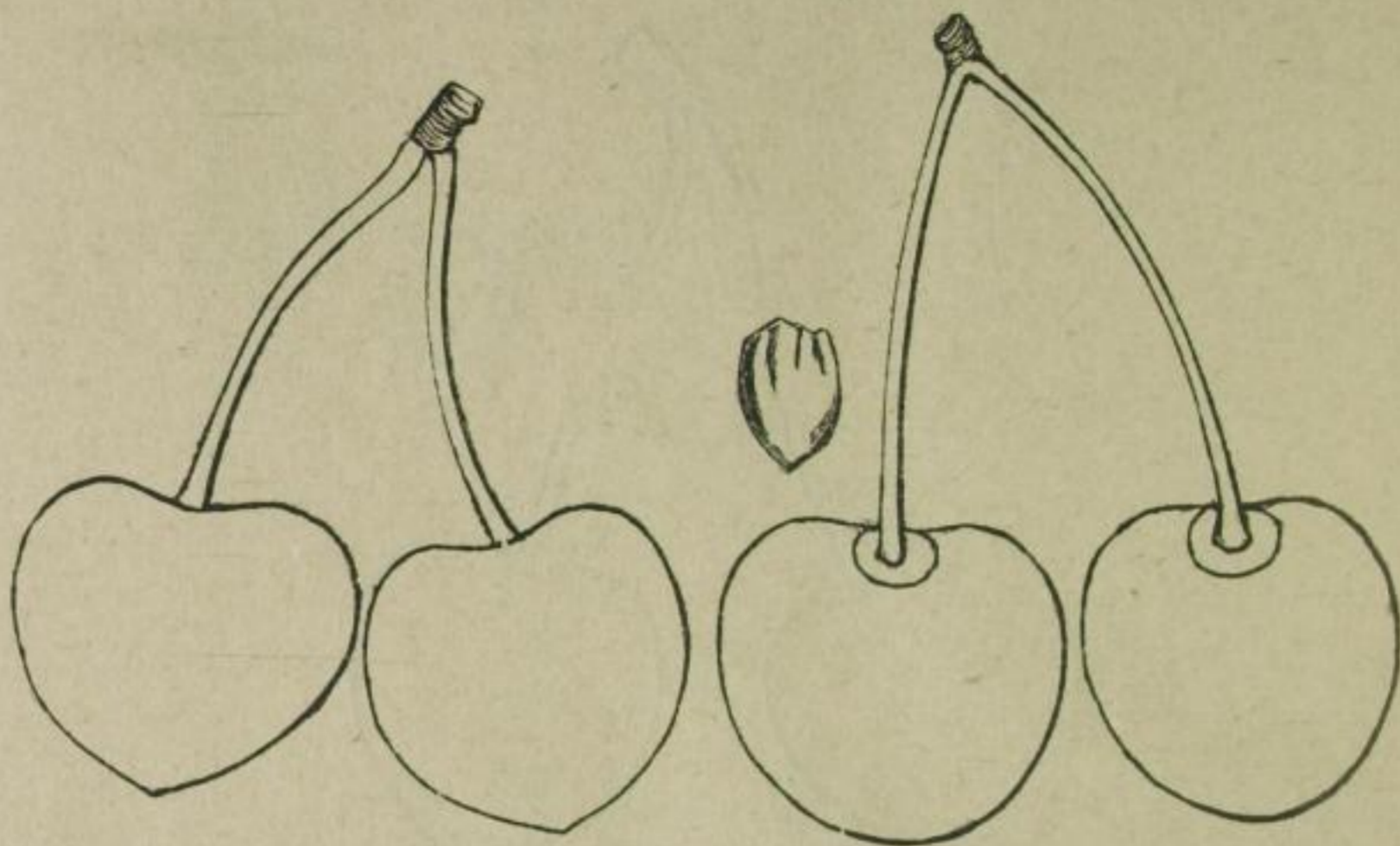
pflanzungen handelt, können auch die Schafe öfter langsam durch die Kirschanlagen getrieben werden, besonders wenn der Boden durch mäßigen Regen oberflächlich etwas erweicht ist.

Professor Taschenberg empfiehlt noch das Begießen der Baumscheibe, nachdem dieselbe mit einem eisernen Rechen etwas gelockert wurde, mit kochend heißem Wasser, doch dürfte dabei etwas Vorsicht anzuraten sein.

Die Kirschmade ist die Larve der Kirschfliege (*Spilograpta cerasi* Lw. oder *Trypeta signata* Meig.). Es ist dies eine Bohrfliege von 3,5—5 mm Länge, in der Grundfarbe glänzend schwarz, reichlich gelb gefärbt. Der Rücken des Mittelleibes ist zart bräunlich-gelb berieft und dreimal schwarz gestriemt. Der Kopf mit Ausnahme seines hintersten Teiles und die Beine von den Schienen an, sowie die Schenkelringe sind gelb. Die stumpfen Flügel überragen den Hinterleib und sind abwechselnd glashell und schwarz. Die Fühler sind dreigliedrig, das Endglied aber mit einer Ecke und auf dem Rücken mit einer feinbehaarten Borste versehen. Sie fliegt vom Mai bis in den Juli und ist weit verbreitet.

17. Große Prinzessinfirsche.

III. No. 37, L'sDP. III. No. 13, D'sOK. No. 17.



Bunte Knorpelfirsche, b. **††.

Heimat und Vorkommen: Zur Empfehlung dieser, nicht mit der Prinzessfirsche schlechtweg zu verwechselnden Frucht darf nichts mehr gesagt werden, da sie bereits die weiteste Verbreitung gefunden, auch selten in einer größeren Kirchanpflanzung fehlt. Sie empfiehlt sich ebenso sehr durch ihre Schönheit und Größe als bei gehöriger Reife durch vorzüglichen Geschmack und Brauchbarkeit. Sie gehört zu den alten Früchten, deren Ursprung nicht mehr bekannt ist.

Synonyme: Große holländische Prinzessinfirsche, Laueremannsfirsche, Labermannsfirsche, Bigarreau Napoleon, Gros Bigarreau de Princess de Holland.

Gestalt: Sehr herzförmig, doch nicht spitzherzförmig; die größte Breite etwas nach dem Stiele hin; am Stiele stark abgestumpft, am Stempelpunkte herzförmig gerundet; auf beiden Seiten breitgedrückt, auf der Rückenseite meistens am stärksten, wo dann die Furche fehlt, während die Bauchseite eine flache, breite Furche hat. Der starke Stempelpunkt sitzt in einem ganz flachen Grübchen.

Stiel: Verhältnismäßig nicht stark, bis 35—40 mm lang, hellgrün, selten etwas ge-

rötet, und sitzt in weiter, nicht tiefer, nach allen Seiten hin etwas aufgeworfener Höhlung.

Haut: Stark, glänzend, nicht abziehbar, unansehnlich gelb, welche Grundfarbe bei besonnenen zuweilen fast rundum mit einem schönen Kirschrot, nach dem Stiele hin mehr punktiert und gestrichelt, nach dem Stempelpunkte hin eher marmoriert überdeckt ist. An den rechten Sonnenstellen wird die Röte fast ganz getuscht.

Fleisch: Weißgelb, saftreich, in voller Reife fest, doch nicht hart; Saft hell; Geschmack der gehörig reifen Frucht gewürzreich, süß, mit schwacher Säure gemischt und vorzüglich. Hält sich lange am Baum.

Stein: Ist für die Größe der Frucht klein, lang und ziemlich spitzförmig und löst sich gut vom Fleisch.

Reife und Nutzung: Zeitigt in der 2. Hälfte der 4. Woche der Kirschzeit. Für die Tafel und für Haushaltungszwecke ganz vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum ist gesund, gedeiht in allerlei Boden, wird groß, auch ein guter Straßenbaum, trägt sehr reich. Frucht sehr groß.

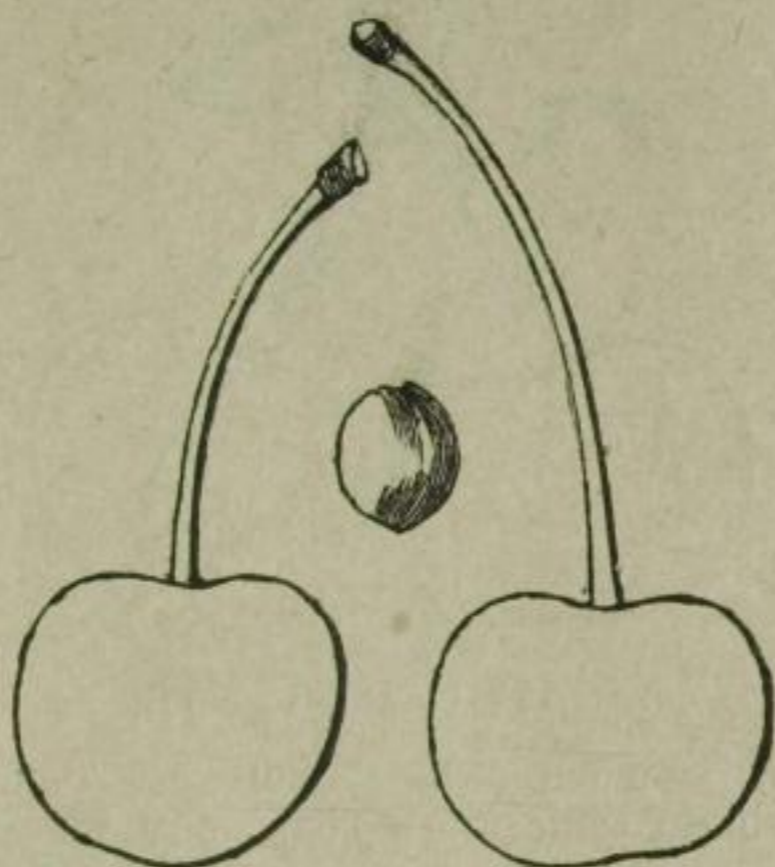
Die Kirschblattlaus (Aphis cerasi L.).

Die Kirschblattlaus findet sich häufig vom ersten Frühjahr ab an den jungen Trieben der Kirschbäume im Schutze der taschenartig zusammengebogenen Blätter. Ungeflügelte sind schwarz, glänzend, breiteiförmig; Beine schwarz, Schenkel gelbbraunlich. Geflügelte glänzend schwarz, Hinterleib braun, Saströhren und Schwänzchen schwarz; Schenkel und Schienen bräunlich-gelb.

Bei älteren Bäumen läßt sich schwer Abhilfe schaffen, es müßten denn die mit Läusen behafteten Triebe, die gänzlich verkümmern, abgeschnitten und verbrannt werden, auch ein Besprühen der befallenen Bäume mit einer Abkochung von Tabak und schwarzer Seife leistet gute Dienste.

18. Gubener Bernsteinkirsche.

III. H. No. 40, D'sOK. No. 18.



Gelbe Knorpelkirsche, b. c. **†.

Heimat und Vorkommen: Stammt, wie schon der Name besagt, aus den Gubener Kernsaaten. Gehört durch Fruchtbarkeit und Haltbarkeit am Baum zu den recht guten Sorten.

Synonyme: Fehlen.

Gestalt: Gehört zu den großen, wenngleich bei recht vollem Tragen des Baumes die Früchte manchmal kleiner bleiben als obige Figur. Die Form ist stumpfherzförmig oder mehr rundherzförmig, am Stiele ist sie stark abgestumpft, nach dem Stempelpunkte rundet sie sich mehr zu, ist aber auch da oft sehr stark gedrückt. Nach Dittrich ist sie nur auf der Rückenseite breitgedrückt, wo sich eine Linie befindet. Der Stempelpunkt ist flach, oft fast nicht vertieft.

Stiel: Ziemlich stark, 35–45 mm lang, hellgrün, mit einzelnen braunen Pünktchen und sitzt in flacher, weiter Höhlung.

Haut: Glänzend, etwas stark; Grundfarbe ein schönes Weißgelb, oft auch etwas unansehnliches Gelb, welches auf der Sonnenseite etwas dunkler wird, und an der Sonnenseite, bei voller Reife aber über gut $\frac{2}{3}$ der Oberfläche der

Frucht, mit einer hellen Karminröte fast getuscht überzogen ist, die nach der Schattenseite schwächer wird und wie laviert sich verliert, so daß größere Stellen der Grundfarbe rein bleiben. Auf der Sonnenseite scheint die Grundfarbe noch in feinen Punkten und Strichelchen durch.

Fleisch: Ist wie bei allen Knorpelkirschen hart, es ist unansehnlich hellgelb mit starken Fibern durchzogen, saftreich und der Geschmack angenehm süß mit etwas Säure gemengt. Die Frucht, welche sich schon ziemlich früh rötet, muß indes lange am Baume hängen, wenn der Geschmack wirkliche Güte erlangen soll.

Stein: Neigt zur Eiform, ist aber oft fast oval, am Stielende ein wenig abgestumpft; die breiten, aber flachen Rückenkanten stehen am Stielende ein wenig abgestumpft und etwas vor.

Reife und Nutzung: Zeitigt in der 2. Hälfte der 4. Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und auch im Haus schätzbar.

Der Baum wächst kräftig und trägt sehr voll. Frucht muß lange am Baum hängen, wenn sie rechte Güte haben soll.

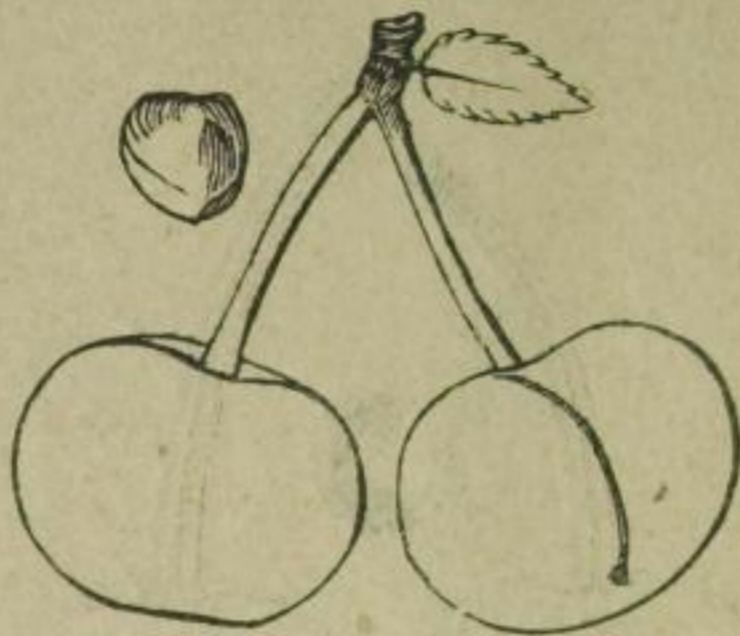
An jungen Kirschbäumen in der Baumschule richten die Läuse oft enormen Schaden an; hier thut man am besten, wenn man die befallenen Triebe, solange der Tau noch darauf liegt, in Straßentaub steckt, die Sonne bildet dann eine vollständig feste Kruste über dem Trieb, wodurch den Läusen die Luft abgeschnitten ist und sie umkommen müssen, während dagegen der Trieb bald fortwächst.

Die schwarze Kirschblattwespe (*Tenthredo adumbrata* K.).

Die Larve kommt im Juli auf den Blättern der Birn-, Kirschen- und Pflaumenbäume vor. Die kleine Wespe ist glänzend schwarz, nur die vorderen Schienen sind blaßbraun. Länge 5,5, Flügelspannung 11 mm. Die zwanzigfüßige Larve ist hinter dem eingezogenen Kopfe etwas angeschwollen, grünlich-gelb, am Kopfe schwarz, auf der ganzen Oberfläche mit einem glänzend schwarzen Schleim überzogen, der dem Tier das Aussehen einer nackten Schnecke verleiht, weshalb man sie im gewöhnlichen Leben oft als „Schneckenraupe“ bezeichnen hört. Länge 10 mm. Die Puppe ruht in einem festen Tönnchen aus Erdkrümchen unmittelbar unter der Erdoberfläche von September bis Juni

19. Großer Gobet.

III. No. 109, L'sDP. III. No. 19, D'sOK. No. 19.



Glasfirsche, a. **††.

Heimat und Vorkommen: Stammt vielleicht aus Frankreich und hat durch Güte und Fruchtbarkeit sich bereits sehr weit verbreitet, meistens unter dem Namen Montmorency à courte queue, Kurzstielige Amorelle.

Synonyme: Cerisier de Montmorency à gros fruit, Gros Gobet, Kirsche von Montmorency. In Frankreich heißt sie noch Gros Gobet à courte queue Cerise de la reine. Kaiser-amarelle. Große Amarelle u. a. m.

Gestalt: Die Frucht gehört völlig zu den großen. Sie ist mehr als eine andere Kirsche am Stiele und Stempelpunkte plattgedrückt, auf der Bauchseite sehr wenig, auf der Rückenseite doch bemerklich breitgedrückt, und findet sich hier oft, ebenso wie bei der doppelten Glasfirsche und noch stärker, eine vom Stiele zum flach vertieften Stempelpunkte herabgehende, starke, rasch abfallende Furche.

Stiel: Stark, stets sehr kurz, selten 20 mm, oft nur 12—15 mm lang, grün, oft etwas braun getüpfelt, sitzt in weiter, meist auch tiefer Höhlung. Die Farbe der vor voller Reife durchscheinenden glänzenden Haut ist die der Glasfirschen, von denen sie sich jedoch durch den

Wuchs des Baumes unterscheidet. Bei voller Reife wird die Haut etwas dunkelrot und der Saft etwas rötlich.

Fleisch: Ist zart, saftreich; der Geschmack vor rechter Reife merklich herbe, in voller Reife kaum säuerlicher als der der doppelten Glasfirsche und vielen sehr angenehm und erfrischend.

Stein: An dem Fleisch sitzen bleibend, läßt bis zur vollsten Reife beim Genusse mit dem Stiele sich herausziehen, ist mittelgroß, gerundet, hat die größte Dicke öfter nach der Spitze hin, ist bei den Rückenkanten nicht so dick als neben der Bauchkante, so daß er nach dem Stielende hin sich an Dicke sehr verjüngt und zeigt am stark abgestumpften Stielende eine runde Vertiefung. Die Mittelkante steht merklich vor und erhebt nach dem Stielende hin sich etwas.

Reife und Nutzung: Zeitigt in der 2. Hälfte der 4. Woche der Kirschenzeit, zuweilen erst in der 5. Woche. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: Breit, wächst rasch, ist gesund, wird ziemlich groß und bildet eine reich verzweigte Krone. Auf Weichsel veredelt trägt er sehr dankbar.

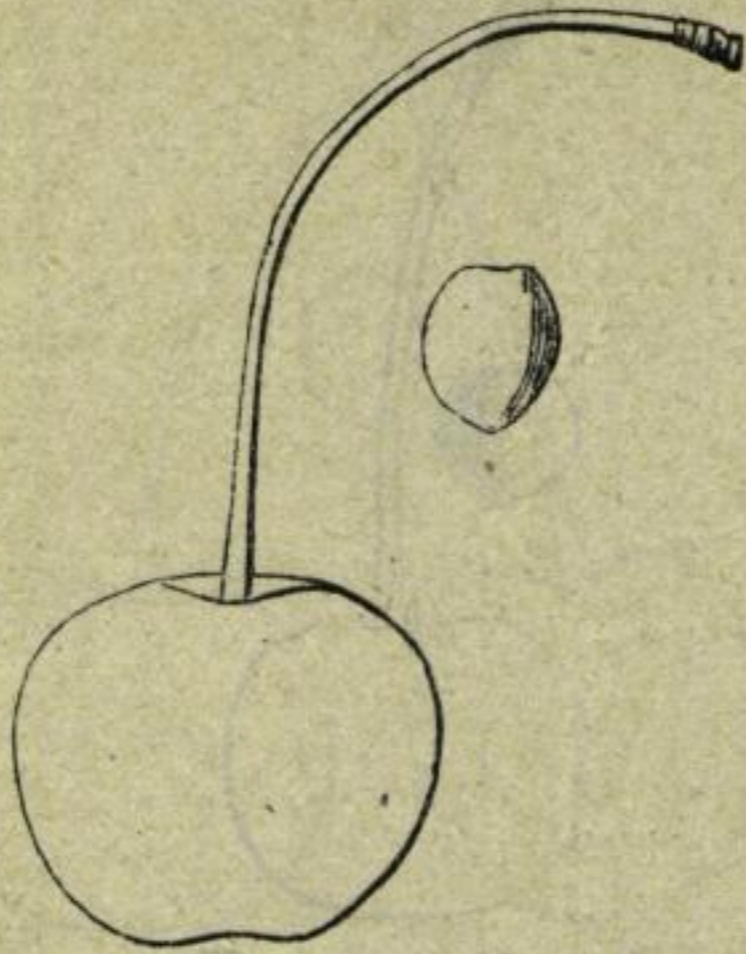
nächsten Jahres. In den ersten Tagen des Juni kriechen die Wespen aus. Die Larve sitzt einzeln oder zu mehreren auf der Oberseite eines Blattes, namentlich auf der nach Süden des Baumes und frißt die Oberhaut desselben weg; das Blatt erscheint wie skelettiert und wird später braun, so daß so zugerichtete Bäume schon aus weiter Ferne kenntlich sind. Nach viermaliger Häutung ist die Larve erwachsen und kriecht vom Baume herunter, um sich einzugraben.

Wo unter den Kirschbäumen der Boden stets locker gehalten wird, werden viele der Puppen vernichtet werden, wo dagegen Rasen unter den Bäumen ist und sich die Tiere ungestört vermehren können, da kann deren Anwesenheit zu einer Kalamität werden. So wurden die fiskalischen Straßebäume im Aufsichtsbezirk Leisnig Ende der 70er Jahre furchtbar von diesem Schädling heimgesucht und gingen viel zum teil schon sehr starke Bäume dadurch zu Grunde. Ein Besprühen der Bäume mit Kalkwasser und Nachsprühen mit reinem Wasser hat sich dabei vorteilhaft bewährt. An Spalierbäumen würde auch ein Bepudern mit Schwefelblüte von Vorteil sein, wonach sie in kurzer Zeit absterben.

In neuer Zeit hat man weniger Veranlassung gehabt, über große Schäden der Kirschblattwespe zu klagen.

20. Große Germersdorfer.

III. No. 174, L'sDPIII. No. 7, D'sOK. No. 20.



Schwarze Knorpelkirsche, b. c. **††.

Heimat und Vorkommen: Ein aus Germersdorf, nahe bei Guben gelegen, stammender Sämling, der durch seine Größe und Güte besonders sich auszeichnet. Oberdief hebt im Illustr. Handbuch besonders von ihr hervor, daß sie selbst in dem ungünstigen Kirschenjahr 1868 sehr voll getragen habe.

Synonyme: Es existiert in Guben unter dem Namen Wertschings Sämling noch eine andere Sorte, die man von der Großen Germersdorfer Kirsche in der Frucht nicht unterscheiden kann, höchstens hat erstere noch eine flachere Rückenkante als die Große Germersdorfer Kirsche, auch soll nach Gubener Nachrichten der Baum von Wertschings Sämling stehende Zweige haben, während von der Germersdorfer gemeldet wird, daß sie etwas hängende Zweige habe. Sind beide Varietäten aber wirklich gleich, so entsteht die Frage, ob Wertschings Sämling nicht etwa die ursprünglich erzogene Sorte ist und, nachdem sie nach Germersdorf gebracht war, dort nur zuerst benannt worden ist. Man hat auch noch eine merklich kleinere, doch noch immer wertvolle Germersdorfer kleine Kirsche, die in der Größe von der obigen vielleicht nur in für den Baum ungünstigem Boden verschieden ist, wie man ganz das Gleiche auch bei der Lauermannskirsche bemerkt hat, so daß Truchseß beide Kirschen für verschieden hielt.

Gestalt: Sehr groß, nicht selten 30 mm im Durchmesser haltend. Form gerundet, herzförmig, oft ziemlich oval, am Stiele etwas abgeschnitten, am Stempel nicht gedrückt; am Bauche mächtig stark, auf der Rückenseite stark gedrückt; der Bauch hat sehr flache Furche, deren Ränder sich nur flach erheben; der Rücken

recht breite, tiefe, nicht selten fast spaltartige Furche, die nach dem Stiel hin am breitesten und tiefsten ist. In der Furche des Rückens läuft eine Linie bis zum Stempelherab, der nicht auf der eigentlichen Spitze der Frucht, sondern etwas mehr nach der Rückenseite hin sitzt, indem der Bauch sich über den Stempel noch etwas erhebt, so daß die Frucht, vom Rücken angesehen, sich etwas zuspitzt. Der Stempel liegt meistens flach vertieft.

Stiel: Mittelstark, hellgrün, ohne Rote, meist 60 mm lang, sitzt auf der Frucht in einer weiten, meist auch tiefen Höhle, deren Rand, vom Bauche ab angesehen, zu beiden Seiten sich nur etwas erhebt, auf der Rückenseite aber recht stark abfällt.

Haut: Straff, zähe, dunkelbraun, in vollster Reife schwarzbraun. Etwas lichtere Stellen zeigen auch dann noch dunklere Fleckchen und Strichelchen in der etwas lichten roten Grundfarbe.

Fleisch: Mäßig fest, so daß die Frucht jedoch noch zu den Knorpelkirschen gerechnet werden muß, ziemlich hellrot. Saft nur etwas gerötet; Geschmack süß, durch ein Wenig angenehme Säure gehoben.

Stein: Für die Frucht mäßig groß, eiförmig; Rückenkanten mäßig breit und fast flach, erheben sich am Stielende nur wenig.

Reife und Nutzung: Zeitigt in der 5. Woche der Kirscheit. In zu anhaltendem Regen springt die Frucht auf.

Eigenschaften des Baumes: Wächst sehr kräftig mit etwas sich neigenden oder hängenden Sommertrieben. Ist besonders im feuchten Sandboden sehr fruchtbar.

21. Rote Dranienkirsche.

IIIH. No. 62, L'sDP. No. 46, D'sOK. No. 21.



Glas-Kirsche, a. **†.

Heimat und Vorkommen: Stammt vielleicht aus Holland; ist noch längst nicht so verbreitet, als sie durch Fruchtbarkeit, Gesundheit des Baumes, Schönheit der Frucht und den süßen Saft, der, sobald die Frucht völlig gerötet ist, keine Säure mehr hat, es verdient.

Synonyme: Holländische Kirsche; Cerise, rouge d'Orange; fleischfarbige Kirsche, Carnation, Altendorfer Kirsche; große spanische gewürzte Kirsche (Sickler), Malvasierkirsche (Christ).

Gestalt: Die Frucht gehört zu den großen und ist in manchen Jahren mehr rund, in anderen mehr breit, am Stiele ziemlich stark abgestumpft, am Stempelpunkte, der in einem Grübchen, etwas nach der Rückenseite hin steht, weniger und oft fast gerundet, auf beiden Seiten nur etwas breit gedrückt, am meisten auf der Rückenseite, wo eine Linie herabläuft. Furchen finden sich entweder gar nicht, oder sind nur unbedeutend.

Stiel: Ist 30–50 mm lang, ziemlich stark, oben meist nur mit einem kleinen Absatze, nimmt bei vollkommen reifen Früchten am Baume Rote an und sitzt in nicht tiefer, ziemlich weiter Höhlung. Farbe der glänzenden Haut anfangs lichtrot und durchsichtig, bei zunehmender Reife dunkler, bleibt aber immer durchsichtig.

Fleisch: Weißlich-gelb, sehr saftreich und zart; Saft farblos, Geschmack süß, durch Beimischung von etwas Säure hinreichend gewürzt. Die Süßigkeit hat sie mit der Schönen von Choisy gemein, unterscheidet sich von dieser durch mehr Größe, spätere Reife und auch andere Färbung.

Stein: Von mittlerer Größe, ziemlich gerundet, mit schwacher Spitze und wenig starken Kanten. Am Stielende ist eine flache, gerundete Höhlung.

Reifezeit und Nutzung: Reift gegen Ende der 5. Woche der Kirschzeit, in heißen Jahren jedoch auch schon zu Ende der 4. Woche. Zeitigt auf dem Baume ziemlich rasch, so daß die Vögel ihr nicht viel anhaben können, nach dem Pflücken hält sie sich wegen ihrer zarten Haut nicht so lange, als andere Glas-Kirschen. Hauptsächlich Tafelfrucht, ist indeß auch im Haushalt brauchbar.

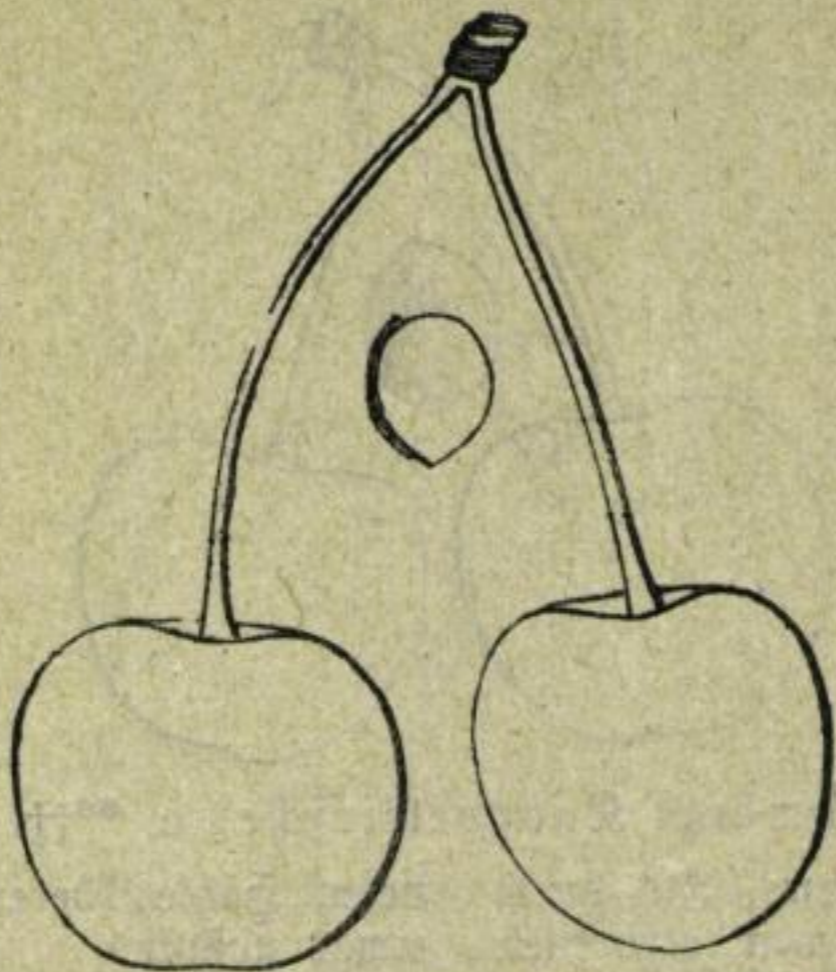
Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst rasch und gesund und trägt reich. Er macht eine schöne, auch im Innern reich verzweigte Krone. Die Blüte tritt meist spät ein, wenn die meisten Kirschen abgeblüht haben.

Obstschutz gegen Vögel, welche namentlich den Süßkirschen so nachstellen.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß der Star die größte Schonung verdient, weil er sehr viel Ungeziefer vertilgt, und die Menge von Starlästen, welche man schon seit lange über das ganze Königreich Sachsen ausgebreitet finden kann und die immer mehr und mehr auch anderwärts Nachahmung gefunden haben, liefern den Beweis für die allgemeine Anerkennung und Würdigung des genannten Vogels. Wenn er aber scharenweise in die Kirschbäume oder in die Weinberge einfällt, wie die Erfahrung lehrt, so ist es dem Besitzer jener in keiner Weise zu verübeln, wenn er sich durch Schießen ihrer erwehrt, denn es hält schwer, sie durch Lärm zu verscheuchen. Aber freilich ist das Schießen

22. Büttner's späte rote Knorpelkirsche.

III. No. 82, L'sDP. III. No. 14, D'sOK. No. 22.



Bunte Knorpelkirsche, c. **†.

Heimat und Vorkommen: Ist von Büttner in Halle erzogen. Sie hat durch ihre reiche Tragbarkeit, Größe und lange Haltbarkeit am Baume, auch ihrer Brauchbarkeit zu Haushaltungszwecken wegen großen Wert und verdient häufige Anpflanzung.

Synonyme: Büttner's harte Marmor- kirsche (Dochnahl).

Gestalt: Groß, häufig hoch aussehend, am Stiele stark abgestumpft und auch am Stempelpunkte ziemlich stark gedrückt. Am Bauche, welcher eine breite, stumpfe Scheibe bildet, auf der oben sich allmeist eine Furche findet, deren aufgeworfene Ränder nur schmal sind, ist sie nur etwas gedrückt, auf dem Rücken dagegen aber meist stark, und ist der sich erhebende Bauch von den Seiten sehr flachrund, fast gradlinig begrenzt, so daß vom Stiele ab gesehen die Frucht fast ein Trapez bildet. Der Rücken zeigt meist flache Furche, die nach dem Stiele hin stärker und breiter wird. Der Stempelpunkt sitzt in weiter, flacher Senkung, bald auf der Spitze, bald erhebt die Bauchseite der Frucht sich etwas über ihn.

Stiel: Ziemlich stark, grün, in heißen Jahren oft etwas rot angelauten, meist gegen 50 mm lang, oft auch nur 40 mm, sitzt in weiter, flacher Senkung, deren Rand nach der Bauchseite meist nicht, nach der Rückenseite aber stark abfällt.

Haut: Glänzend, zähe, straff angezogen, in voller Reife rundum mit Rot so stark punktiert und gestrichelt, daß das Rot zusamläuft und die besonntesten Stellen braunrot, ja in heißen Jahren dunkelrot werden. Beschattete Früchte sind weniger stark gerötet.

Fleisch: Gelblich, härter als bei anderen bunten Knorpelkirschen, in voller Reife der Frucht in warmen Jahren sehr fest saftreich, von süßem, durch Säure hinreichend und angenehm gewürztem Geschmache.

Der Stein, an dem beim Genuße ziemlich viel Fleisch sitzen bleibt, ist mehr oval- als eiförmig, ziemlich dickbackig, mit breiten, doch flachen Rückenlanten, die sich nach dem Stielende hin etwas erheben. Afterkanten sind nur schwach. Er erscheint beim Genuße auf seiner Oberfläche rot punktiert, welche Rötung sich jedoch mit dem Fleische abreiben läßt.

Reife und Nutzung: Zeitigt ziemlich gleichzeitig mit der holländischen Prinzessentkirsche, Ende der 4. und in der 5. Woche der Kirschzeit. Für die Tafel ist sie am angenehmsten vor vollster Reife, mit welcher sie für Haushaltungszwecke ohne Zweifel gewinnt. Hält sich lange am Baum.

Eigenschaften des Baumes: Wächst kräftig und ist sehr tragbar.

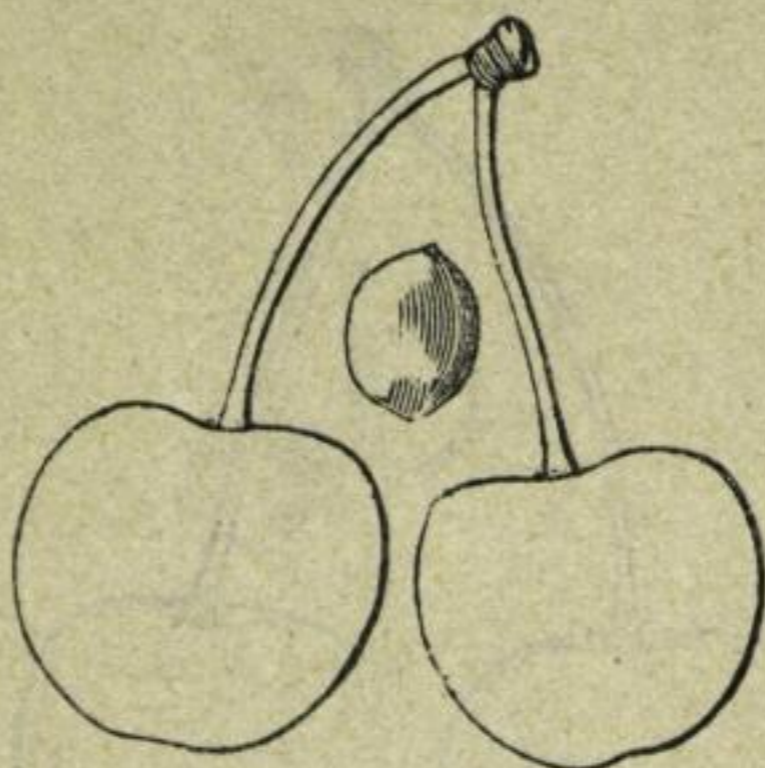
in der Nähe der Wohnungen, wo sich die meisten der Gärten befinden, nicht gestattet und muß man da auf andere Mittel sinnen.

Nächst dem Star sind die schlimmsten Nachsteller der Kirschen unter den Vögeln der Sperling und der Kernbeißer (*Coccothraustes vulgaris*), der plumpste aller Finken.

Wo also mit Schießen nicht vorgegangen werden darf, da greift man zu anderen Mitteln, z. B. die bekannten Klappermühlen die, vom Wind in Bewegung gesetzt, Lärm erregen. An weiße

23. Große schwarze Knorpelkirsche.

III. No. 21, L'sDP. III. No. 6, D'sOK. No. 23.



Schwarze Knorpelkirsche, c. **††.

Heimat und Vorkommen: Ist durch ihren besonderen Wert schon weit verbreitet, allerdings unter den verschiedensten Benennungen, sie verdient die allgemeinste Anpflanzung.

Synonyme: Späte, braune, spanische Herzkirsche (Truchseß); schwarze Lottkirsche, späte, braune, harte Septembekirsche und schwarze, bitterliche Herzkirsche (Christ); große schwarze Glanzkirsche (Mayer); große, schwarze Herzkirsche mit festem Fleische (Sickler).

Gestalt: Ist nach Truchseß' Bemerkungen mehr als andere nach den Jahren in Größe und Gestalt, selbst Geschmack veränderlich. Gut gewachsen ist sie groß, am Stiele stark abgestumpft, die größte Breite etwas nach dem Stiele hin, auf beiden Seiten und am stärksten auf der Rückenseite breit gedrückt; auf der Bauchseite meistens Furche, auf der Rückenseite oft nur Linie. In guten Kirchenjahren sind die Furchen minder groß und verschwinden auf der Bauchseite ganz, wo vielmehr der Bauch als stumpfe Schneide sich erhebt, so daß die Frucht dann eine etwas dreieckige Gestalt annimmt. Am Stempelpunkt rundet sie sich stumpf zu und hat ein Stempelgrübchen, neben dem oft noch 1—2 andere Grübchen sich finden.

Stiel: Kurz, selten über 35 mm lang, grün, etwas braun angelauten, sitzt in nicht

tiefer Höhle, deren Rand nach dem Rücken etwas abfällt.

Haut: Je nach dem Grade der Reife oder stärkeren Besonnung dunkelbraunroth bis zum Schwarzen. Die Stempelgrübchen haben oft etwas schmutzig weiße Bestäubung.

Fleisch: Fest, doch nicht so stark, als bei einigen bunten Knorpelkirschen, saftreich, nebst dem Saft schwarzrot. Geschmack vorzüglich, sehr süß und durch etwas Säure und durch feine, kaum merkliche Bitterkeit pikant.

Stein: Klein, etwas länger als breit, mäßig dickbackig, eiförmig, meist mehr zum Oval neigend, am Stielende nur wenig abgestumpft, Rückenkanten breit aber flach, erheben sich ein Gerings nach dem Stielende hin.

Reife und Nutzung: Zeitigt spät, Ende der 5. oder in der 6. Woche der Kirchenzeit, Ende Juli oder Anfang August. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

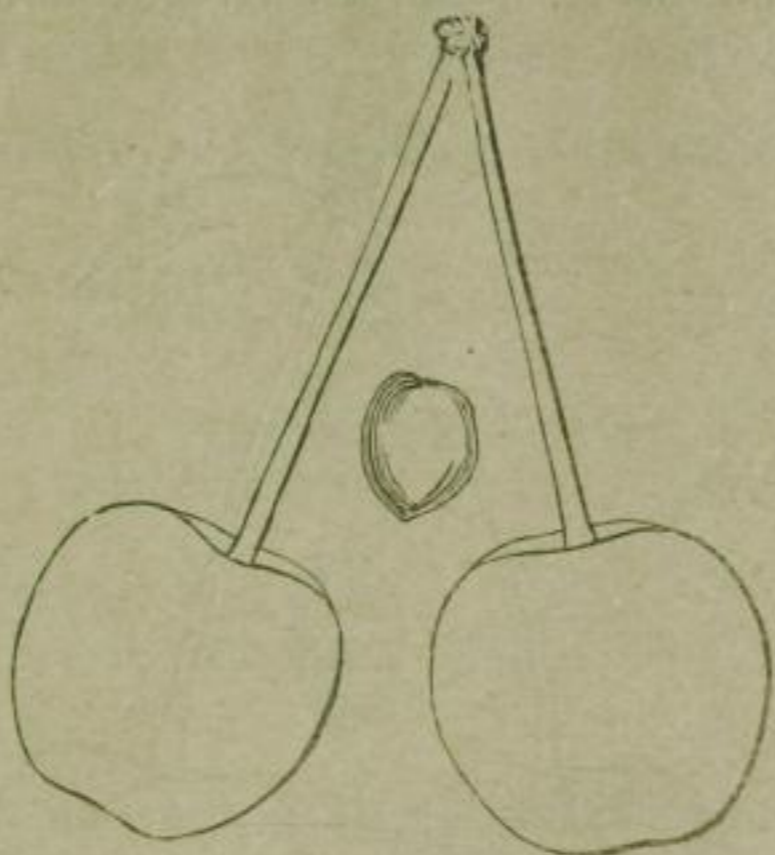
Eigenschaften des Baumes: Wird groß, ist gesund und sehr tragbar. Durch den etwas rötlichen Stiel, das festere Fleisch und den weniger breitgedrückten Stein unterscheidet sie sich von der Schwarzen Spanischen, die auch etwas vor ihr reift.

Papierschnitzeln und -Fäden gewöhnen sich die frechen Patrone bald, besser ist, Blechstücken oder Glasstücken an Bindfaden anzureihen und diese Schnuren über den Umfang des Baumes zu verteilen, dieselben blitzen bei der Sonne und genügend verteilt, werden sie durch den Wind aneinander geschlagen und geben fortwährend Geräusch von sich, wodurch die Räuber gestört werden.

Das Mittel, welches Dr. Taschenberg in seinem Buche „Der Obstschutz“ angibt, eine Kaze in einem genügend großen Vogelbauer neben dem zu schützenden Kirschbaum aufzustellen, möchten wir als Tierquälerei nicht zur Nachachtung empfehlen und es würde auch schwer halten, sie öfter dazu bringen zu können, wenn sie, wie es dabei angegeben, abends ihres Dienstes entlassen wird, dagegen läßt sich ein anderes von ihm angegebenes Mittel eher hören, über die Krone der zu schützenden Kirschbäume tote Maulwürfe aufzuhängen, wenigstens sollen die Elstern, die gleichfalls den Kirschen eifrig nachstellen, sicher dadurch abzuhalten sein.

24. Meininger späte Knorpelkirsche.

IIIH. No. 43, D'sOK. No. 24.



Bunte Knorpelkirsche, h. e. *††.

Heimat und Vorkommen: Diese Kirsche kam nach Meiningen aus Frauendorf als goldgelbe Herzkirsche. Die Kirsche dieses Namens fehlte nämlich in dem sonst ziemlich vollständigen Sortiment des Herrn Freiherrn Truchseß und derselbe suchte sie aus Frauendorf zu ergänzen. Sie stimmte jedoch nicht mit den vorhandenen Beschreibungen der genannten, die eine früher reife dunkelgelbe Kirsche mit weichem Fleische ohne das mindeste Rot hätte sein müssen, die, wie es scheint, auch anderwärts zugleich verloren gegangen ist. Jahn aber erkannte sie als eine sehr schätzenswerte späte Knorpelkirsche und verbreitete sie mehrfach unter obigem Namen, früher auch unter dem Namen „Goldgelbe Herzkirsche aus Frauendorf“.

Litteratur und Synonyme: Späte bunte Knorpelkirsche aus Frauendorf.

Gestalt: Mittelgroß, herzförmig, nach dem Stiele zu ziemlich stark abgeplattet, an dem entgegengelegten Ende stumpf abgerundet, auf beiden Seiten etwas gedrückt, doch auf der Furchenseite stärker. Die Furche ist deutlich bemerkbar, doch nicht zu tief, geht aber bis zum Stempelpunkt und die Kirsche ist hier am meisten gedrückt, so daß der kleine braune Stempelpunkt in einer kleinen Vertiefung etwas seitwärts steht.

Stiel: Verschieden lang, dünn, weißlich-grün, in enger flacher Höhlung.

Haut: Weißlich-gelb, in völliger Reife blaß goldgelb, an der Sonnenseite lackartig dunkel-farmoisirot, an den anderen Stellen lichter und mit blässerem Rot marmoriert, so daß oft von der Grundfarbe nichts zu erkennen ist.

Fleisch: Sehr fest, weißgelb, unter der Haut rötlich-weiß, durchscheinend, saftreich, Saft nicht färbend, von recht angenehmem, süßem, in guten Jahren auch erhabenem Geschmack.

Stein: Etwas groß, eioval, wenn die Kirsche sich gut ausbildet, rundlich-herzförmig, gewöhnlich mit etwas Fleischanhang.

Reife und Nutzung: Reift in der 6. Woche der Kirschenzeit, hält oft aber noch bis in den August hinaus. Sie hält sich am Baume, wenn kein Regen einfällt, sehr lange gut, ist eine gute Tafel- und Marktfrucht.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst stark, wird groß und ist recht fruchtbar, was besonders darin seinen Grund hat, daß der Baum spät, unter allen Süßkirschenarten am spätesten, blüht und somit den so oft noch bei uns vorkommenden Spätfrösten entgeht.

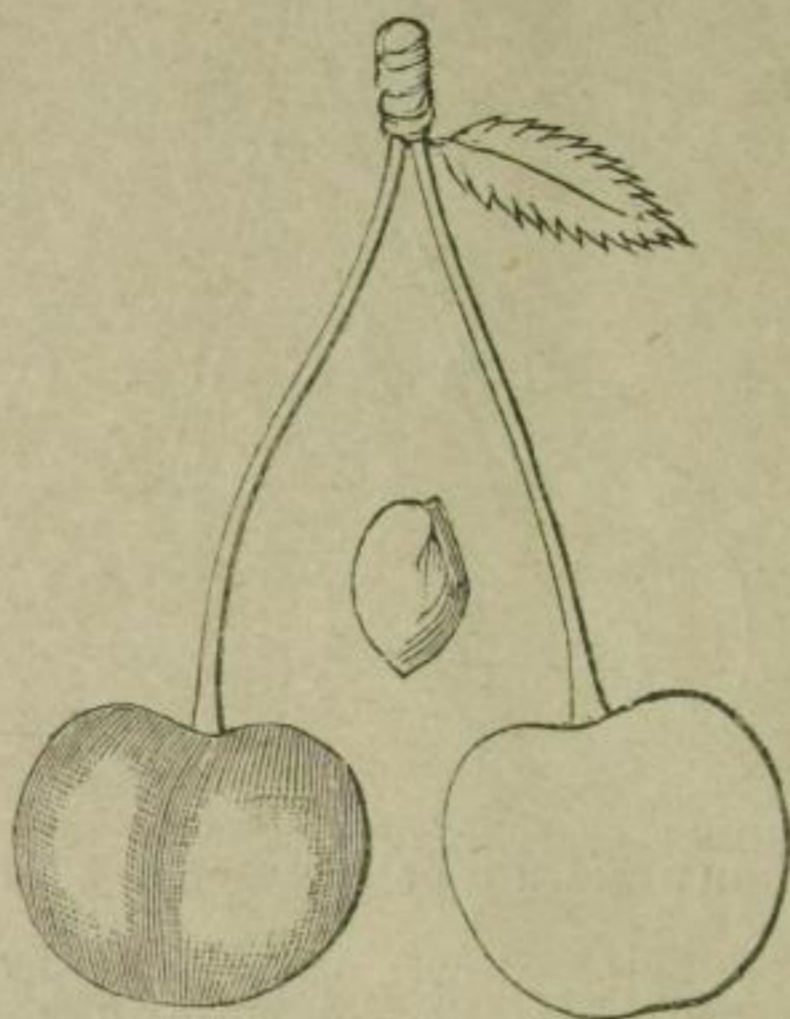
Einteilung der Kirschen.

Das bisher für Kirschen gebräuchliche System verdanken wir dem Freiherrn von Truchseß, einem verdienstvollen Pomologen, der sich besonders die Bestimmung den Klassifizierung der verschiedenen zahlreichen Kirscharten zur Aufgabe gemacht.

Truchseß gruppierte alle Kirschen nach der natürlichen Abstammung derselben und unterschied 4 Geschlechter, nämlich: den Süßkirschbaum und Sauerkirschbaum, den kleinen Sauerkirschbaum und den blütenprossenden Sauerkirschbaum. Je nach der Farbe der Frucht und je

25. Große lange Lottkirche (doppelte Schattenmorelle).

IIIH. No. 99. L'sDP. III. No. 22. D'sOK. 25.



Weichseln, c. **†.

Heimat und Vorkommen: Ist eine weit verbreitete Frucht von vorzüglicher Güte, als Schattenkirche unstreitig die beste und findet man sie auch meist an der Nordseite angebaut. Verdient allgemein angebaut zu werden.

Synonyme: Sauerlottkirche nach Christ, doppelte Schattenmorelle in Hannover; Griotte du Nord in Frankreich.

Gestalt: Groß, nicht selten noch größer als obiger Umriß, oft hoch aussehend, doch breiter als hoch, am Stiele ziemlich stark abgestumpft, nach dem etwas zur Seite der Spitze in kleinem Grübchen sitzenden Stempelpunkte fast oder wirklich zugerundet, zu beiden Seiten etwas, am stärksten auf der Rückenseite breit gedrückt, auch an beiden Seiten mit flacher Furche, die bis zu voller Reife lichtere Farbe zeigt; an der Rückenseite sieht man auch eine Linie. Sitzt am Zweige teils einzeln, teils gepaart.

Stiel: Lichtgrün, 49—60 mm lang, in flacher, meist enger Höhlung, deren Rand nach der Rückenseite stärker abfällt. Am Zweige sitzt er mit starkem, mäßig langem Absatze, der 1—2 Blättchen hat.

Haut: Glänzend fein, dunkelbraunrot, zuletzt fast schwarzrot, doch erscheint sie im Sonnenlicht merklich heller und etwas durchscheinend.

Fleisch: Hart, saftreich und der Saft dunkelrot; der Geschmack zeigt milde, in rechter Reife erquickende Säure.

Stein: Löst sich ziemlich leicht vom Stiele, ist merklich länger als breit, häufig fast oval, nach beiden Seiten etwas zugespitzt, nicht dickbackig, mit ziemlich breiten Rückenkanten, die nach der Spitze hin sich verbreitern. Beim Genuße erscheint er vom Saft merklich gerötet.

Reife und Nutzung: Reift freistehend in der 6. Woche der Kirchenzeit, an der Nordwand etwas später und hält sich hier bis zu Michaelis. Ist sowohl für die Tafel, als insbesondere auch für die Küche, als beste Einlegekirche, von großem Wert.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst in der Jugend rasch, kommt überall gut fort, ist äußerst und fast alljährlich tragbar.

nach dem Umstande, ob der Saft färbend oder nicht färbend, d. h. wasserhell ist, zergliederte er die Süßkirschen in 6 Abteilungen, während er die großen und die kleinen Sauerkirschen in je 2 Abteilungen brachte. Das vierte Geschlecht, der blütenprossende Sauerkirschbaum, zählt nur 1 Sorte und kommt daher wenig in Betracht; deshalb ist derselbe von Lukas gänzlich beiseite gelassen und in eine andere Klasse mit einrangiert worden. Darnach ergeben sich 10 Klassen nach Fruchtseß, welche nachstehend in tabellarischer Übersicht folgen:

Klassifikation der Kirschen nach Truchseß.

I. Kirschen aus dem Süßkirschbaumgeschlecht.

- | | | | | |
|--|---|-------------------------|--------------|---------------------------|
| A. Mit färbendem Saft, einfarbig, schwarzer oder dunkler Haut | } | a. Mit weichem Fleische | I. Klasse. | Schwarze Herzkirschen. |
| | | b. Mit festem Fleische | II. Klasse. | Schwarze Knorpelkirschen. |
| B. Mit nicht färbendem Saft, bunter oder nur in Rot nuancierter Haut | } | a. Mit weichem Fleische | III. Klasse. | Bunte Herzkirschen. |
| | | b. Mit festem Fleische | IV. Klasse. | Bunte Knorpelkirschen. |
| C. Mit nicht färbendem Saft und einfarbiger gelber Haut, ohne das mindeste Rot | } | a. Mit weichem Fleische | V. Klasse. | Gelbe Herzkirschen. |
| | | b. Mit festem Fleische | VI. Klasse. | Gelbe Knorpelkirschen. |

II. Kirschen aus dem großen Sauerkirschbaumgeschlecht.

- | | | |
|--|---------------|----------------|
| A. Mit färbendem Saft, schwarzer oder dunkler Haut | VII. Klasse. | Süßweichseln. |
| B. Mit nichtfärbendem Saft, hellroter, durchsichtiger Haut | VIII. Klasse. | Glas-kirschen. |

III. Kirschen aus dem kleinen Sauerkirschbaumgeschlecht.

- | | | |
|--|-------------|------------|
| A. Mit färbendem Saft, schwarzer oder dunkler Haut | IX. Klasse. | Weichseln. |
| B. Mit nicht färbendem Saft, hellroter, fast durchsichtiger Haut | X. Klasse. | Amarellen. |

Lukas hat diese 10 Truchseßschen Klassen benutzt, nimmt aber nur 3 Kirschengeschlechter an, von denen sämtliche Kirschenarten abstammen.

- A. Der Süßkirschbaum, *Prunus trium* L., von größerem Wuchs als die folgenden, mit großen, länglichen Blättern und starken, quirlförmig gestellten, steif abstehenden Ästen. Die Früchte sind herzförmig, abgerundet und süß.
- B. Der Baumweichsel, *Prunus Cerasus* L., von mittlerer Größe, mit mittelgroßen, länglich-eiförmigen oder elliptischen Blättern mit glänzender glatter Oberfläche und mit schwächeren, aber doch steif und gerade abstehenden Ästen. Früchte rund oder plattrund.
- C. Der Strauchweichsel, *Prunus acida* Dun., von strauchartigem oder niedrigem baumartigen Wuchs, mit dünnen, schlanken, rutenförmigen Zweigen, mit lanzettlichen oder eirunden, glatten, verhältnismäßig kleinen Blättern. Früchte rund oder abgeplattet.

Nach dem Fleische der Früchte zerfallen die Süßkirschen in 2 Gruppen:

- a. weichfleischige oder Herzkirschen,
- b. festfleischige oder Knorpelkirschen.

Jede dieser Gruppen zerfällt wieder nach der Farbe der Schale und des Saftes in solche mit schwarzer, bunter und gelber Schale, diese sind daher:

- schwarze, bunte, gelbe Herzkirschen und
schwarze, bunte, gelbe Knorpelkirschen.

Diese 6 Klassen entsprechen vollständig den 6 Abteilungen der Süßkirschen nach Truchseß.

Die Früchte der Baumweichsel sind:

- a. dunkelrot mit färbendem Saft, d. s. die Süßweichseln;
- b. hellrot mit nicht färbendem Saft, d. s. die Glas-kirschen.

Sie entsprechen demnach den beiden Abteilungen der Kirschen aus dem Geschlecht des großen Sauerkirschbaumes nach Truchseß.

Die Strauchweichseln haben entweder:

- a. schwarze oder schwarzrote Früchte und färbenden Saft.
- b. hellrote Früchte und nicht färbenden Saft.

Die ersteren sind Weichsel, die letzteren Amarellen oder die bei den Truchseßschen Abteilungen vom kleinen Sauerkirschbaum abstammenden Arten. Zu diesen 10 Klassen fügt Lukas noch zwei neue, indem er in die XI. diejenigen Kirschen bringt, welche den Wuchs der Süßkirschen, aber die Frucht der Sauerkirschen haben, und in die XII. solche, die den Wuchs der Baumweichsel und die Frucht der Süßkirschen haben.

Klasse XI nennt er Halbkirschen oder hybride Süßkirschen, Klasse XII Halbweichsel oder hybride Sauerkirschen.

Beide stellt er zu einer 4. Gruppe zusammen als hybride Kirschen.

Die Zusammenstellung der Lukas'schen Kirschenklassen ist demnach folgende:

A. Süßkirschen.

1. Schwarze Herzkirschen, Früchte mit färbendem Saft, schwarzer Haut und weichem Fleische: Koburger Maiherzkirsche (1), Heinzens frühe Herzkirsche (2), Werdersche frühe Herzkirsche (4), Fromms Herzkirsche (9), Krügers schwarze Herzkirsche (10), Ochsenherzkirsche (16).
2. Schwarze Knorpelkirschen, Früchte mit färbendem Saft, schwarzer Haut und hartem Fleische: Hedelfinger Riesenkirsche (8), Winklers schwarze Knorpelkirsche (12), Große Germersdorfer (20), Große schwarze Knorpelkirsche (23).
3. Bunte Herzkirschen, Früchte mit nicht färbendem Saft, bunter Haut und weichem Fleische: Früheste bunte Herzkirsche (3), Winklers weiße Herzkirsche (5).
4. Bunte Knorpelkirschen, Früchte mit nicht färbendem Saft, bunter Haut und hartem Fleische: Große Prinzessinkirsche (17), Subener Bernsteinkirsche (18), Büttners späte rote Knorpelkirsche (22), Meininger späte Knorpelkirsche (24).
5. Gelbe Herzkirschen, Früchte mit nichtfärbendem Saft, gelber Haut und weichem Fleische: vacat.
6. Gelbe Knorpelkirschen, Früchte mit nichtfärbendem Saft, gelber Haut und festem Fleische: vacat.

B. Baumweichseln.

7. Süßweichseln, Früchte mit färbendem Saft und dunkler Haut: Folger Kirsche (11), Belser Kirsche (14).
8. Glaskirschen, Früchte mit färbendem Saft und heller Haut: Spanische Glaskirsche (7), Großer Gobet (19), Rote Dranienkirsche (21).

C. Strauchweichseln.

9. Weichseln, Früchte mit färbendem Saft und dunkler Haut: Süße Frühweichsel (6), Ostheimer Weichsel (15), Große lange Gottkirsche (25).
10. Amarellen, Früchte mit nichtfärbendem Saft und heller Haut: vacat.

D. Hybride Kirschen.

11. Halbkirschen als hybride Süßkirschen, Wuchs süßkirschenartig, die Frucht einer Weichsel: vacat.
12. Halbweichseln oder hybride Sauerkirschen, Wuchs sauerkirschartig, die Frucht einer Süßkirsche: Königin Hortensia (13).

Jede dieser 12 Klassen wird wieder je in 3 Ordnungen nach der Form des Steines abgeteilt. Dieser ist entweder a. rundlich, d. h. der größte Durchmesser liegt in der Mitte, und sind Längs- und Querdurchschnitt gleich. 1. Ordnung: rundsteinige. b. eiförmig oder zugespitzt, d. h. der größte Durchmesser liegt unterhalb der Mitte und der Stein ist nach seiner Spitze hin abnehmend. 2. Ordnung: spitzsteinige. c. länglicher oval, d. h. der größte Durchmesser liegt in der Mitte des Steines, derselbe ist von da nach beiden Seiten hin sanft verjüngt und der Querdurchmesser ist kleiner als der Längsdurchmesser, nämlich als der durch die Achse des Steins gehende Durchmesser. 3. Ordnung: ovalsteinig.

D. Pflaumen und Zwetschen.

Prunus insititia und *domestica*.

Die Früchte, welche wir mit dem Worte „Pflaumen“ zusammenfassen, stammen ursprünglich von zwei verschiedenen Baumarten, dem Pflaumenbaum, *Prunus insititia*, und dem Zwetschenbaum, *Prunus domestica*, ab. Beide sind verwildert durch fast das ganze mittlere Europa anzutreffen und es mögen wohl die Haserpflaumen oder Kirscheln schon uranfänglich Bewohner der deutschen Wälder gewesen sein. Nach der allgemeinen Annahme stammen die Pflaumen, wie auch von unseren anderen Obstsorten angenommen wird, aus dem Orient.

Im allgemeinen liebt der Pflaumenbaum ein etwas warmes, mildes Klima, in welchem die meisten Früchte ihre volle Süße und Güte erhalten. Dabei ist nicht ausgeschlossen, daß nicht einzelne Sorten, namentlich die Frühpflaumen und Frühzwetschen, auch in höheren Lagen und in etwas rauherem Klima noch gedeihen, sofern Boden und Standort ihnen günstig sind.

Der Boden hat einen ungemein großen Einfluß auf das Gedeihen dieser Obstart, indem die größten und süßesten Pflaumen auf feuchtem Boden wachsen. An Bachrändern und in feuchten Thallagen ist deshalb der geeignetste Standort für Pflaumenbäume, die Erfahrung lehrt aber, daß es auch Pflaumensorten gibt, die auf trockenem Boden noch reichliche Ernten geben und sind diese in den nachfolgenden Beschreibungen gesondert aufgeführt.

Bei den flachliegenden Wurzeln dieser Baumart ist ein Bedecken des Bodens um die Bäume herum während des Sommers mit Dünger oder Humus-Streu sehr zu empfehlen und von vortrefflicher Wirkung, ebenso eine flüssige Düngung im Juli, welche die Ausbildung der Früchte und auch das Wachstum dieser Bäume ungemein fördert.

Die Kultur der gewöhnlichen Zwetschenbäume wird bei uns leider immer noch derart betrieben, daß man die aus Wurzelanschlägen entstandenen Stämmchen zur Anpflanzung verwendet, wir finden dadurch so viele kleine Früchte, die mehr oder minder sauer sind und viele Bäume, deren Früchte rot bleiben und wertlos sind. In den größeren Baumschulen werden zur Unterlage der Zwetschenbäume die St. Julienpflaumen verwendet, die infolge ihrer reichen Bewurzelung sehr kräftige Veredelungen liefern, da aber die gewöhnliche Zwetsche nicht starkwüchsig genug ist, werden kräftig wachsende Pflaumensorten, wie die Hallaraspflaume, Rein. d'Ouiller, Schöne von Löwen u. a. zur Stammbildung, meist durch Okulation, aufveredelt und in Stammhöhe die gewöhnliche Zwetsche von solchen Bäumen, welche die größten und süßesten Früchte haben, aufveredelt. Würden wir in gleicher Weise unsere Zwetschenbäume erziehen, so würden unsere besonders in der Meißner und Lommatscher Pflege weit ausgedehnten Zwetschenanlagen noch ganz andere Erträgnisse abwerfen, wir würden auch lange nicht so viele Verluste nach kalten Wintern zu beklagen haben, indem so aufgezogene Bäume viel widerstandsfähiger gegen größere Kältegrade sind.

Die besten Erziehungsformen des Pflaumenbaumes sind die des Hochstammes und Halbhochstammes. Wegen ihres geringeren Kronendurchmessers wurden die Pflaumenbäume vielfach zur Bepflanzung der Straßen verwendet, an den fiskalischen Straßen aber müssen sie in neuerer Zeit mehr dem Kirschbaum und Kernobstbaum Platz machen, da diese schönere Alleen geben und auch ertragreicher sind.

Nach der Pflanzung werden die Kronenzweige noch in den nächsten 2 bis 3 Jahren mäßig zurückgeschnitten und wird dann vorzüglich nur das innere und sonst zu dicht stehende

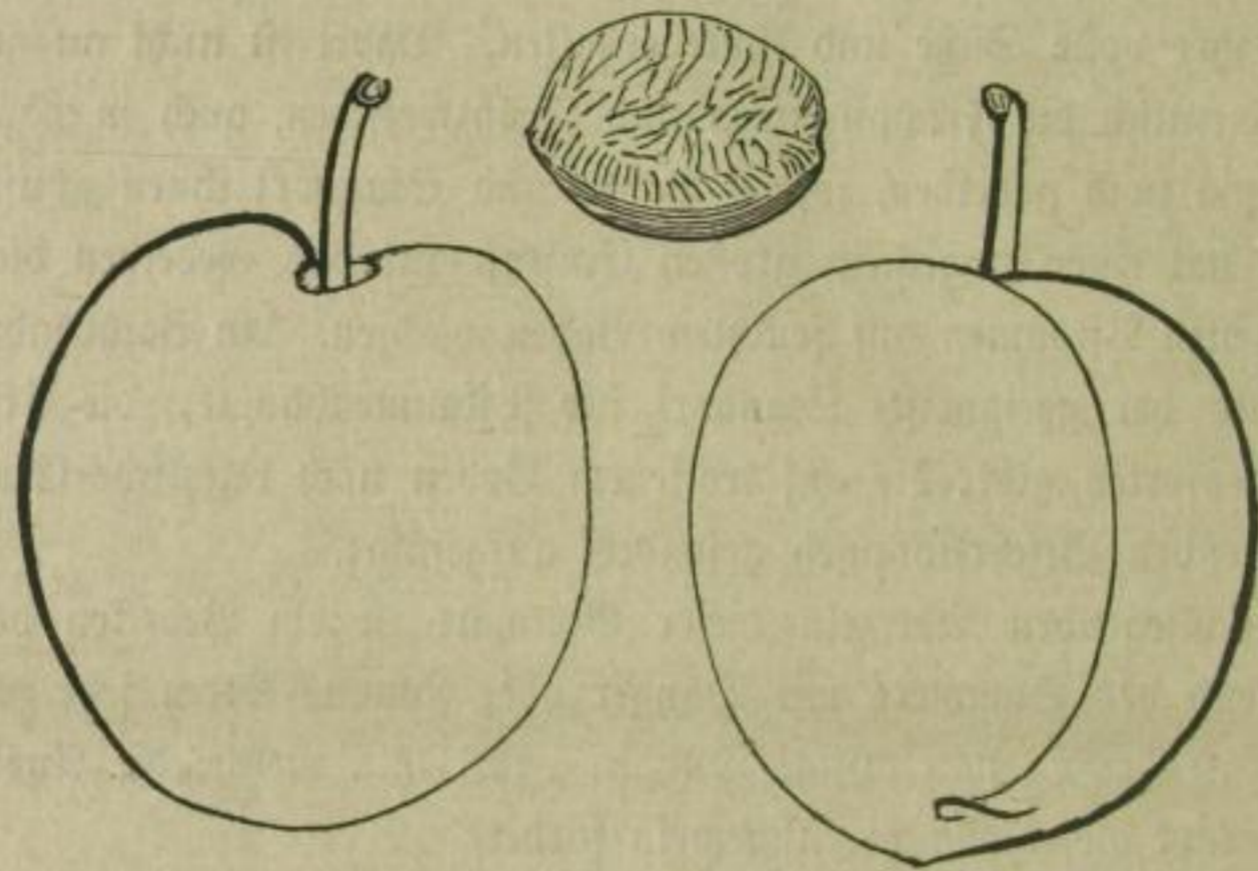
Holz ausgeschnitten. Dieses Ausschneiden geschieht besonders zweckmäßig gleich nach der Pflaumen-
ernte, da ein starkes Ausschneiden im Frühjahr leicht Harzfluß hervorruft.

Zur Reinhaltung der Stämme und des Unterteils der Äste werden die Stämme jeden
Herbst zu Anfang Oktober mit einer Mischung von Kalk und Rinderblut angestrichen, deren
grelle weiße Farbe man mit etwas Beimengung von Ruß abdämpfen kann.

a) Sorten, welche nur zum Anbau in feuchtem Boden geeignet sind:

1. Königspflaume von Tours.

IIIH. No. 70, L'sDP. No. IV. 24, D'sOK. No. 1.



Nach Siegel: Wahre Damascene, rote Frucht. Nach Lukas: Ovalpflaume II, rote Frucht,
b. mittelgroße **††.

Heimat und Vorkommen: Eine alte,
französische Sorte, über deren Ursprung nichts
Genaueres bekannt ist. Sie ist in Deutschland
viel angebaut und verdient dies in vollem Maße.

Synonyme: Royale de Tours in Frank-
reich; Königin von Tours, Königliche Pflaume
von Tours; Diels Königspflaume.

Gestalt: Große, etwa 40 mm breite und
ebenso hohe, meist etwas eirunde Frucht; um
den Stiel flach, um den Stempelpunkt schief
abgerundet, indem hier die Furche den Rücken
drückt, während sich gegenüber die Spitze mehr
erhebt, so daß die Frucht auf diesem Ende meist
nicht aufsteht. Sie ist an beiden Enden etwas
vertieft. Der Stempelpunkt ist klein, gelblich,
steht in der Mitte der Frucht neben der
Spitze und neben einer kleinen Vertiefung.

Stiel: Kurz, stark, fein behaart, etwas be-
rostet; Stieleinsenkung tief und weit, Haut dünn,
ablöslich, violettrot, überreif mehr dunkelblau;
im Rot finden sich hellere Streifen, doch keine
deutlichen Punkte. Der Duft ist dünn und
blau. Auch rostige Flecke finden sich einzeln.

Fleisch: Ganz ablöslich, gelblich, saftreich,
von gutem, süßweinigem, zwetschenähnlichem Ge-
schmacke, besonders wenn man die Haut ent-
fernt hat.

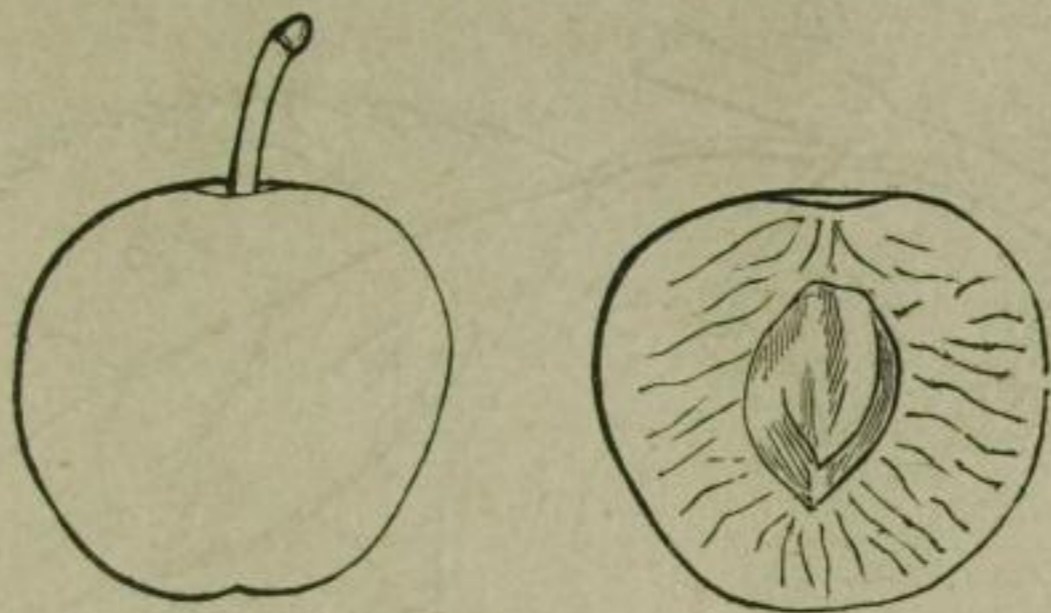
Stein: Leicht löslich vom Fleisch; Backen
flach und rauh, schwach asterkantig mit rinnen-
artigen Vertiefungen an den Nebenkanten. Die
Bauchfurchung ist ziemlich tief, offen, breit und hat
nur wenig scharfe Kanten.

Reifezeit und Nutzung: Sie reift Ende
August noch vor der großen Reineclaudé. Für
die Tafel zeichnet sie sich durch ihre Schönheit,
Farbe, Größe und Frühzeitigkeit aus, ist aber
auch für die Wirtschaft sehr wertvoll, nament-
lich gibt sie ein schmackhaftes Kompott, wobei die
Früchte nur 5 Minuten lang kochen dürfen. Die
Frucht läßt sich auch leicht trocknen und gibt
plattgedrückt ein vorzügliches Produkt.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst
gut, verlangt geschützte Lage und feuchten Boden,
trägt früh und reichlich.

2. Frühe Reineclaude.

IIIH. No. 77, L'sDP. No. IV. 25, D'sOK. No. 2.



Nach Siegel: Wahre Damascene, grüne Frucht. Nach Lukas: Edelplaueme, grüne Frucht, b. mittelgroße **†.

Heimat und Vorkommen: Diese höchst schätzbare Frucht, die ohne Zweifel ein Sämling der großen Reineclaude ist und als eine der besten Frühpflaumen große Verbreitung verdient, erhielt Siegel von Dochnahl aus Radelburg. Man findet in Dochnahls Führer noch die Angabe „Frankreich 1856“, so daß sich annehmen läßt, sie stammt aus Frankreich. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, als sie es wegen ihrer Frühzeitigkeit und Güte verdient.

Synonyme: Fehlen.

Gestalt: Mittelgroße, etwa 30 mm hohe und ebenso breite Frucht, ziemlich rund, am Stiele stark abgestumpft, nach der Spitze merklich stärker abnehmend. Rücken und Bauch sind gleichweit ausgebogen, die flache Furche drückt den Rücken fast gar nicht. Der Stempelpunkt liegt mitten auf dem Kopfe flach vertieft.

Stiel: Kurz, stark; Stieleinsenkung flach und weit.

Farbe der dicken, abziehbaren Haut ist gelblich-grün, wie bei der großen Reineclaude; besonnte Früchte sind oft mit zahlreichen roten Punkten und Flecken besetzt. Der Duft ist weißlich und dünn.

Das Fleisch ist grünlich-gelb, saftreich, zart, von zuckersüßem, erhabenem Geschmacke, der dem der großen Reineclaude ziemlich ähnlich ist.

Der Stein löst sich gut vom Fleische, ist verschoben oval, so daß der Bauch nach der Spitze etwas, der Rücken nach dem Stiele hin stark vortritt und die etwas verjüngte Spitze nach der Bauchseite hin übergebogen und etwas abgestumpft ist. Die Bauchfurche ist weit und feicht; die Rückenkanten sind breit und stark, doch flach.

Reife und Nutzung: Sie reift Mitte August, oft einzelne Früchte auch früher. Für Markt und Haushalt gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst gut, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und trägt reichlich.

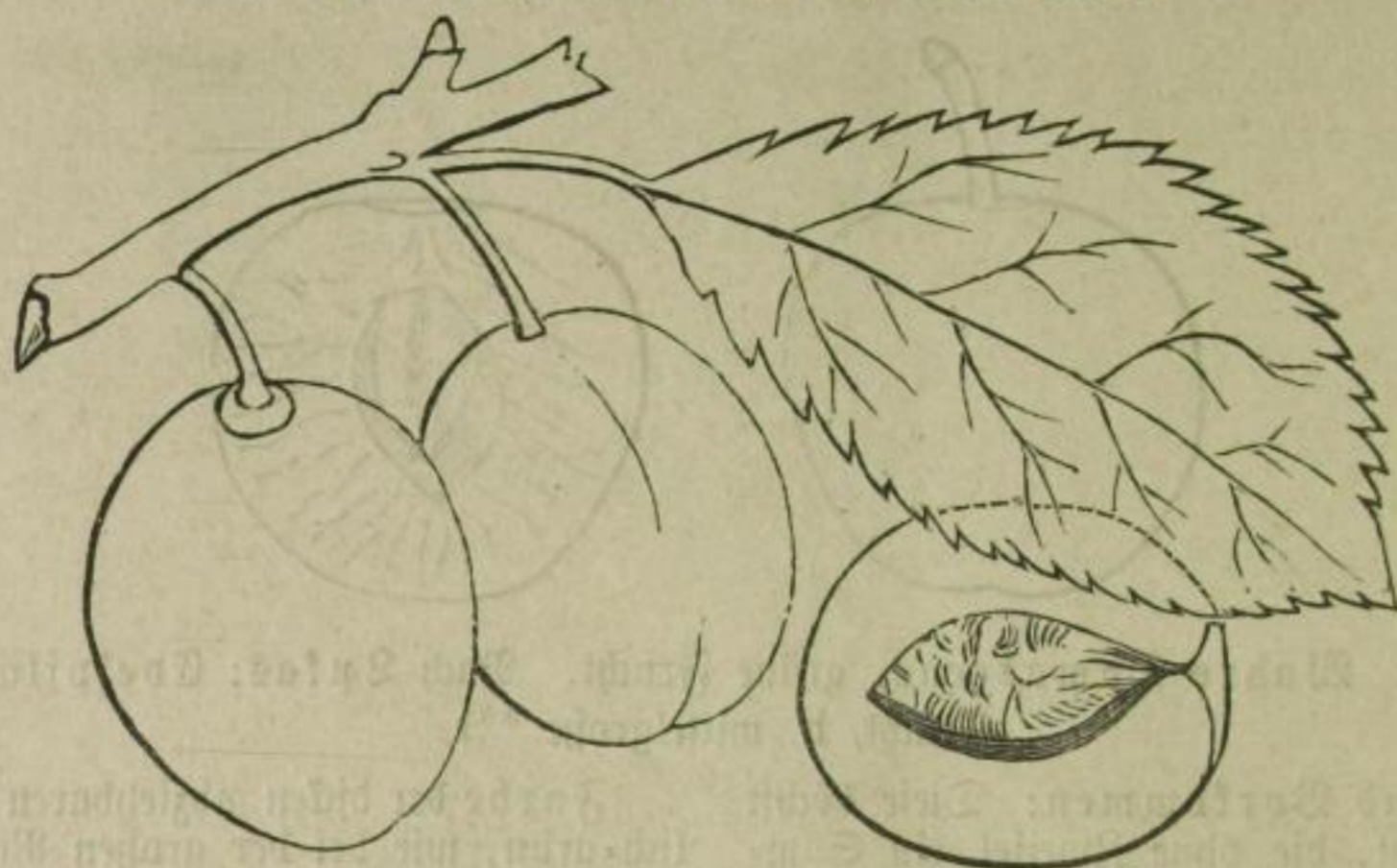
Krankheiten des Pflaumenbaumes.

1. Fleckenkrankheit der Pflaumenblätter (*Polystigma rubrum* Tul.). In manchen Gegenden findet sich an den Pflaumen dieser Parasit, der durch Zerstörung der Blätter der Ernährung des Baumes wesentlichen Schaden zufügen kann. Das vom Pilze *Polystigma rubrum* befallene Pflaumenblatt zeigt glänzend rotgelbe Flecken von kreisrunder und elliptischer Form. Auf der glänzenden Unterseite des Fleckens befinden sich kaum erkennbare Punkte, welche sich durch das Mikroskop als Mündungen von vollständig in das Gewebe des Pilzes und des Blattes eingesenkten Kapseln erkennen lassen. Diese bald sparsam, bald reichlicher erscheinenden Behälter sind kugelig, ihre Mündung ist eine kaum bemerkbare Pupille; durch dieselbe treten die noch rätselhaften Spermarien. Dieselben sind sehr klein und hakenförmig gekrümmt; sie sind bei der Reife in einen rosenroten oder feuerroten Schleier eingebettet, der bei Wasserzutritt wolkig herausquillt. Wahrscheinlich hängt es von der Frühjahrswitterung ab, ob viele Sporen sich auf den Blättern entwickeln, denn die Bäume zeigen in einem Jahre mehr, in dem andern Jahre weniger Flecken. Ein Mittel gegen diesen Pilz kann nur in der Entfernung der abgefallenen Blätter gefunden werden.

2. Der Pflaumenrost (*Puccinia prunorum* Link). Der Pflaumenrost erscheint namentlich im Spätsommer und Herbst auf der Unterseite der Blätter der Pflaumen. Es bilden sich kleine zahlreiche braune Flecken, welche aus kurzgestielten, zweizelligen Wintersporen zusammengesetzt sind.

3. Violette Diaprée.

IIIH. No. 21, L'sDP. No. IV. 9, D'sOK. No. 3.



Nach Siegel: Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht. Nach Lukas: Halbzwetsche, blaue Frucht, b. mittelgroße **†.

Heimat und Vorkommen: Sie stammt aus Frankreich und ist in Deutschland schon vielfach verbreitet.

Synonyme: Beilchenpflaume (Heinecker), Blaue Diaprée (Christ), Buntfarbige violette Pflaume (Kraft), Blaue herzförmige Pflaume (Mayer), Violette Violinpflaume (Weber).

Gestalt: Eiförmig, nach dem Stiele zu am breitesten, am Rücken gedrückt, der Bauch ist mehr aufgeworfen. Furche ganz flach, teils ungleich und ist nur gegen den Stiel hin etwas vertieft. Stempelpunkt klein, grau, steht etwas seitwärts, nicht auf der Spitze und nicht auf der Mitte der Frucht. Die Frucht ist etwa 28 mm breit und 32 mm hoch.

Stiel: Mäßig lang und dick, behaart, farbig. Stieleinsenkung flach.

Haut: Dünn, leicht abzuziehen, schwarzblau, mit feinen grauen Punkten. Der Duft ist stark und blau.

Fleisch: Gelblich-weiß, durchsichtig, hartlich, ablöslich, um den Stein bisweilen rötlich, von süßem, sehr angenehmem Geschmacke.

Stein: Liegt frei in seiner Höhle, oben und unten scharf zugespitzt.

Reife und Nutzung: Sie reift Ende August. Für Tafel, Markt und Haushalt sehr wertvoll, sie liefert gedörrt sehr schöne und wohlschmeckende Prünellen.

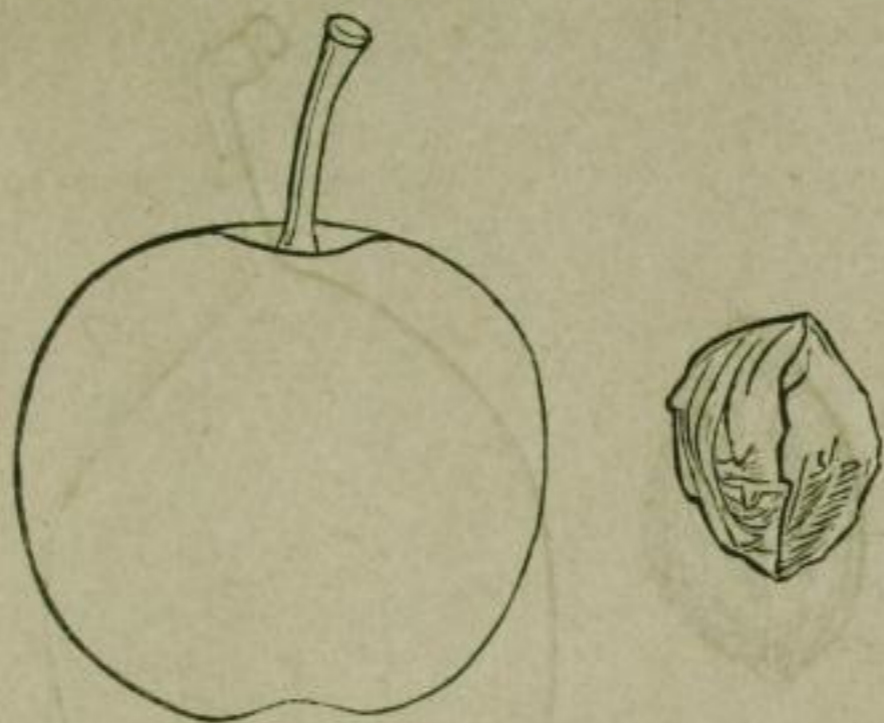
Eigenschaften des Baumes: Er wächst gut, wird mäßig groß, bildet eine flachgewölbte Krone und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und trägt sehr voll.

Jede Winterspore erscheint durch die kugelförmige Abrundung eines jeden Faches gleichsam aus zwei übereinander stehenden, stacheligen Kugeln gebildet. Neben dieser Wintersporenform kommt bei dem Pflaumenrost wie bei den meisten anderen Rostarten auch eine Sommersporenform vor, welche durch ihre schnelle Keimung den Pilz im Laufe des ersten Jahres seines Auftretens weiter zu verbreiten imstande ist. Diese Sommersporen fand Fückel und nannte sie *Uromyces prunorum*. Auch der Pflaumenrost kommt in einem Jahre mehr als in anderen vor und ist das Umsichgreifen desselben ebenfalls nur durch Entfernung der abgefallenen Blätter zu verhüten.

3. Die Taschenbildung der Pflaumen (*Exoascus Pruni* Tul.). In einigen Gegenden verursacht dieser Pilz an den Früchten der Pflaumen, Schlehen und an der Traubenkirsche (*Prunus Padus*) häufig Mißbildungen. Das charakteristische Merkmal derselben ist die Mißbildung, welcher die jungen Früchte unterliegen, die sich bald nach der Blüte zu seitlich zusammengedrückten, krautartig grünen, später weiß überpuderten Taschen von der Größe einer normalen Pflaume ausbilden. Das Innere der weiten Taschen ist eine mit Luft erfüllte Höhlung, an deren oberer Wandung die entwickelten Samentknochen sitzen. In der befallenen Frucht treiben die Myceläden zahlreiche Zweige zwischen die Zellen des ungenießbar bleibenden Fruchtfleisches, bis die Tasche allmählich durchspannen ist. Bald drängen sich auch Zweige des Mycels zwischen den Zellen der Oberhaut hindurch, um an deren Außen-

4. Große Reineclaude.

IIIH. No. 58, L'sDP. No. IV. 20, D'sOK. No. 4.



Nach Siegel: Zwetschenartige Damascene, grüne Frucht. Nach Lukas: Edelplaueme, grüne, a. (b.) große.**†.

Heimat und Vorkommen: Über den Ursprung dieser alten sehr verbreiteten Sorte ist nichts mehr bekannt; der Name weist auf Frankreich hin, und ist Quintinge der erste, der sie aufführt. Nach anderen soll sie ihren Namen von einer Tochter Ludwigs XII., Gemahlin von Franz I., erhalten haben, während Siegel ihren Ursprung in Italien oder Griechenland sucht. Kaum eine andere Pflaume hat sich so allgemein verbreitet und wollen manche Obstzüchter keine andere pflegen, was, wenn sie auch Königin der Pflaumen bleibt, doch nicht anzuraten ist, da besonders in leichtem, sandigem Boden die Maden der Pflaumenwespe die jungen Früchte allzusehr verderben. Zu ihrer vollkommenen Güte erfordert sie einen sonnigen Stand des Baumes, indem die Früchte in schattigen Lagen fade schmecken.

Synonyme: Große grüne Reineclaude, Reineclaude dorée (Bivort), meist bloß Reineclaude genannt, Green Gage (England).

Gestalt: Groß, etwa 40 mm breit und hoch, rundlich; an der Spitze mehr, nach dem Stiele geringer am Rücken abgeflacht, in der Mitte durch eine seichte, oft auch tiefe Furche geteilt. Stempelpunkt klein, auf der Spitze in einer flachen Vertiefung liegend.

Stiel: Mittellang, dick, etwas gebogen, hellgrün, rostfarbig gefleckt, schwach behaart; er sitzt wenig vertieft in der Frucht und löst sich bei völliger Reife leicht los.

Farbe der etwas durchsichtigen, dünnen, nicht gut abziehbaren Haut gelblich-grün, in voller Reife fast grünlich-gelb, auf der Sonnenseite oft rötlich angelauten, rot gefleckt und punktiert. Die Frucht ist mit einem weißlichen Duft bedeckt; auch finden sich zuweilen hellgraue Rostflecken und netzartige Streifen auf derselben.

Fleisch: Gelblich-grün, mit weißlichen Adern strahlig durchzogen, weich, sehr saftreich, von sehr angenehmem, gewürzhaftem, außerordentlich süßem Geschmacke.

Stein: Vershoben kurz-oval; Backen etwas rau, bisweilen asterkantig; Rückenkanten stumpf und mehr erhaben als der Bauch. Mittelkante nach dem Stiele hin breit und scharf; Bauchfurche breit und tief.

Reife und Nutzung: Sie zeitigt anfangs September. Für Tafel und Haushalt gleich gut; beim Dörren, wozu sie sich namentlich zur Prunellenbereitung vortrefflich eignet, darf sie nicht sofort zu großer Hitze ausgesetzt werden, weil sie ihres reichen Saftes wegen zu leicht aufspringt.

Eigenschaften des Baumes: Er wird gut mittelgroß, wächst kräftig und bildet eine flache Krone. Er blüht mittelfrüh und trägt fast überall gut und reichlich. In schwerem Boden und etwas warmer Lage werden die Früchte am schönsten.

seite umzubiegen und sich auf diese Weise unmittelbar unter der sich abhebenden Ratifula weiter zu verbreiten. Diese Zellen strecken sich nun senkrecht zur Oberfläche der Frucht, so daß sie die Form kleiner Cylinder erhalten, die reich mit Protoplasma erfüllt sind.

Um die Krankheit zu heben, muß man alle Taschen mit den Pilzsporen verbrennen und da der Pilz auf den Zweigen überwintert, dieselben stark einstutzen, um kräftiges, junges Holz zu erzeugen. Selbstverständlich ist, daß, wenn der Baum an Nahrungsmangel leidet, auch eine Düngung mit anzuwenden ist.

5. Italienische Zwetsche.

III. No. 7, L'sDP. No. IV. 2, D'sOK. No. 5.



Nach Siegel: Wahre Zwetsche, blaue, Frucht. Nach Lukas: Zwetsche, blaue, a. große.**†!

Heimat und Vorkommen: Ist eine neuere Frucht, die ihrem Namen nach vielleicht aus Italien stammt. Sie kam nach Deutschland zunächst aus der Schweiz von einem Herrn Fellenberg und ist daher auch unter dem Namen Schweizer Zwetsche und Fellenberger Zwetsche bekannt. Sie ist in Deutschland noch nicht so bekannt, als sie es bei ihrer Größe, Güte und Tragbarkeit verdient.

Synonyme: Italienische blaue Zwetsche (Dittrich), Fellenberger Zwetsche (Schweiz, Belgien). Häufig auch als große englische Zwetsche vorkommend.

Gestalt: Etwas größer als die Hauszwetsche, von gleicher Farbe und ähnlicher Gestalt, jedoch mit stärker aufgeworfenem Rücken, wie obige die Seitenansicht darstellende Figur zeigt. Am Stempelpunkte ist sie abgerundet, nach dem Stiele hin oft stärker abnehmend, spitz zulaufend. Die Furche ist flach und enge; der Stempelpunkt klein, ein wenig erhoben; er sitzt meistens neben der Spitze.

Stiel: Kurz, behaart, grün, gerade; er steht in flacher, nach dem Rücken hin abfallender Höhlung.

Farbe der dünnen, leicht abziehbaren Haut schwarzblau, fast schwarz, um den Stiel violett-

blau, mit vielen gelben Punkten übersät. Der Duft ist dick und blau.

Fleisch: Grünlich-gelb, bei völliger Reife mit rötlichen Fasern durchzogen, zwetschenartig, saftreich, von erhabenem, süßweinigem Geschmacke.

Stein: Löst sich gut vom Fleische; er ist dem der Hauszwetsche ähnlich; die Bauchseite ist durch eine flachrunde Linie begrenzt, der Rücken ist beträchtlich ausgebogen; am Stielende befindet sich eine vorgeschobene, etwas abgestumpfte Spitze. Backen flach, ziemlich rau; Bauchfurche breit und tief, die beiden Rückenkanten stumpf, die Mittelkante erhebt sich nur schwach.

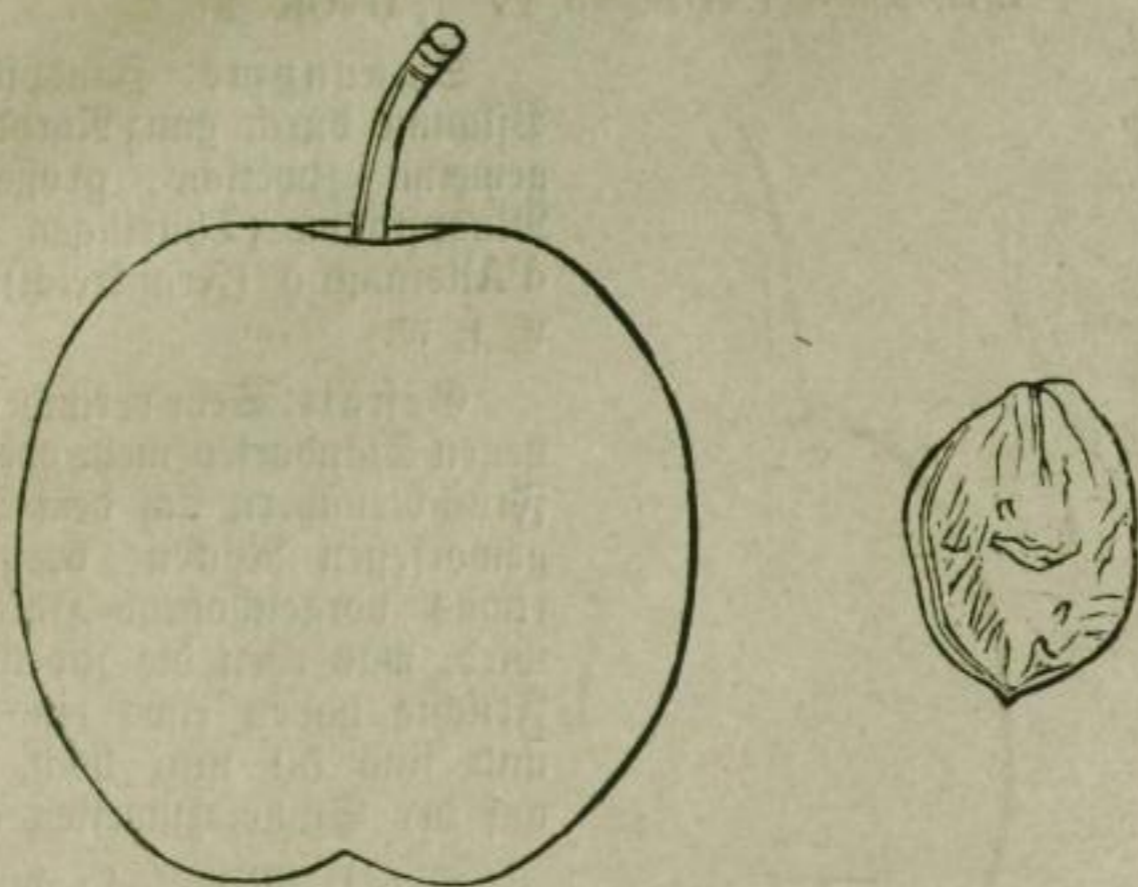
Reifezeit und Nutzung: Sie reift Ende September, noch etwas vor der Hauszwetsche. Für Tafel und Haushalt zu allen Zwecken gleich vortrefflich, sie ist wegen ihrer Größe, Schönheit und gutem Geschmack überall beliebt. Für etwas warme und geschützte Lagen sehr wertvoll; gibt sehr schöne und reichtragende Spalierbäume.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst stark und kräftig und ist in etwas feuchtem, fruchtbarem Boden recht fruchtbar, während er bei mangelnder Bodenfeuchtigkeit nicht gut trägt.

Die Feinde des Pflaumenbaumes.

1. Die Pflaumen-Blattlaus, *Aphis pruni*: Sie bewohnt oft in zahlreichen Kolonien die Blattunterfläche an den jungen Trieben der Pflaumenblätter. Ungeflügelte sind länglich, hellgrün, weißlich bestäubt. Ihre grünlichen Fühler sind etwas länger als der Körper; die braunen, am Grunde grünen Saströhren sind kurz, die Beine grün, 2 mm lang.

6. Die Washington.



Nach Siegel: Wahre Damascene, gelbe Frucht. Nach Lukas: Ovalsplaume, gelbe, a. große **†.

Heimat und Vorkommen: Diese aus Amerika stammende Frucht hat durch Größe, Schönheit und Güte der Frucht sich schon weit verbreitet und verdient in jedem Garten eine Stelle. Nach der von Downing gegebenen Nachricht wuchs der Mutterstamm auf der Farm des Herrn DeLancey, östlich von Boverly bei New-York, entging aber der Beachtung, weil er mit einer anderen Sorte veredelt war, bis die Krone durch einen Sturm abgebrochen wurde und der Baum Wurzelschößlinge machte. Einer davon auf den Markt gebracht, wurde von einem Kaufmann Namens Bolmar in New-York gekauft und brachte um 1818 die ersten Früchte.

Synonyme: Bolmars Washington, Franklin (Downing), Washington jaune, Jackson, Parkers Mammoth.

Gestalt: Groß, etwa 50 mm breit und ebenso hoch, rundlich-oval, an beiden Enden flach gedrückt; die stärkste Breite fällt in die Mitte. Der Rücken ist etwas gedrückt, zuweilen auch der Bauch; die Längsfurche zieht sich flach über die ganze Frucht hin. Stempelpunkt klein, liegt in einer länglichen Vertiefung an der Spitze.

Stiel: Dick, am Anheftungspunkte angeschwollen, behaart, etwas gebogen, grün, bräunlich, er steht in kleiner flacher Höhlung.

Farbe der dünnen, zähen, abziehbaren Haut grünlich-gelb, bei voller Reife fast ganz gelb; auf der Sonnenseite findet sich zuweilen rötlicher Anflug, wodurch die Frucht malerisch schön erscheint. Der dünne weißliche Duft läßt kleine weißliche Punkte durchschimmern, häufig sieht man auch durch die noch nicht grünliche Farbe gelbe Flecken und Streifen scheinen.

Fleisch: Grünlich-gelb, fast goldgelb, fest, saftreich und schmelzend, von angenehm süßem, reineclaudenartigem Geschmacke.

Stein: Löslich, oval, an beiden Seiten abgerundet; Backen stark erhoben, auch vom Stielende ziehen sich feine Asterkanten herab, der Rücken hat drei stark markierte Kanten; Bauchfurche breit, scharf und etwas zackig.

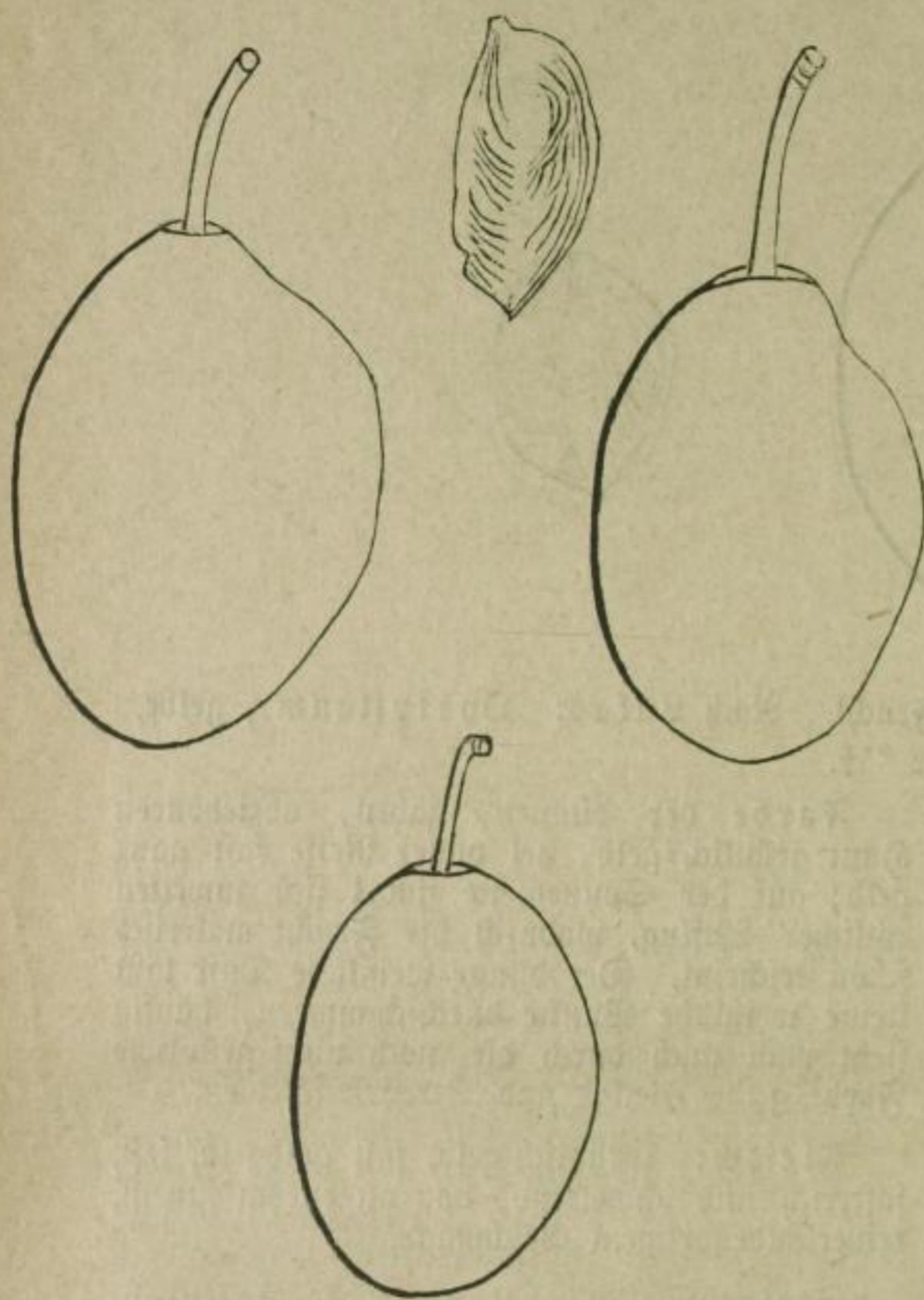
Reife und Nutzung: Sie reift Anfang bis Mitte September. Eine der schönsten und größten Pflaumen, für Tafel und Markt sehr schätzbar und auch für den Haushalt nicht ohne Wert. Die Früchte springen bei feuchtem Wetter nicht auf.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum ist sehr starkwüchsig und belaubt sich durch seine Blätter auffallend stark; er trägt bald und reichlich.

Geflügelte braun, weiß bereift; Hinterleib grünlich, mit drei grasgrünen Längsstreifen. Schon im September werden die Eier gelegt, und zwar nahe an den Knospengaugen, und in Wolle gehüllt. Die jungen Insekten erscheinen zuerst im Juni an den Endspitzen der Triebe; man muß die damit behafteten jungen Zweige sofort entfernen. Außerdem wendet man mit gutem Erfolg eine Abkochung von Tabaksblättern, der man schwarze Seife zusetzt, gegen sie an. Das Bestreichen der Zweige im Herbst mit Kalkmilch leistet auch gute Dienste, weil durch den Überzug die Eier vernichtet werden.

7. Hauszwetsche.

IIIH. No. 8, L'sDP. No. IV. 1, D'sOK. No. 7.



Nach Siegel: Wahre Zwetsche, blaue Frucht.

Nach Lukas: Zwetsche, blaue, h. mittelgroße.

Heimat und Vorkommen: Das Wort Zwetsche soll Slavischen Ursprungs sein und mag sie aus Nordasien mit den Slaven eingewandert sein. Im 16. Jahrhundert kamen die ersten getrockneten Pflaumen aus Ungarn nach Italien, der Schweiz und Deutschland. Es findet sich die Nachricht, daß zu Ende des 17. Jahrhunderts Württembergische Soldaten in Venetianischen Diensten Zwetschenkerne aus Morea nach Deutschland brachten, seit welcher Zeit der Baum in Deutschland sich allgemein verbreitete. Passender Boden trägt zu ihrer Größe und Güte viel bei.

Synonyme: Hauspflaume oder schlechtweg Pflaume durch ganz Norddeutschland; sonst auch gemeine Zwetsche, große deutsche Zwetsche; Muspflaume (Thüringen und Sachsen), Prune d'Allemagne (Frankreich); Quetsche de Metz u. s. w.

Gestalt: Sehr veränderlich, nach den verschiedenen Standorten mehr oder weniger groß. Große Früchte nähern sich dem Oval, das durch aufgeworfenen Rücken, breitgedrückte Seiten und etwas vorgehobene Halsspitze etwas entstellt wird, was eben die Zwetschenform gibt. Große Früchte haben etwa eine Breite von 60 mm und sind 50 mm hoch. Stempelpunkt flach, auf der Spitze, zuweilen etwas unter derselben.

Stiel: Mittellang, dünn, behaart; Stieleinfenkung eng und flach.

Farbe: Schwarzblau, mit starkem, blauem Duft. Feine graue Punkte finden sich ziemlich zahlreich; auch mitunter Rostflecke.

Fleisch: Grünlich-gelb, oft fast goldgelb, fest, saftreich, von süßem oder süßweinigem, ausgezeichnetem Geschmacke.

Der Stein löst sich gut vom Fleische, ist länglich-oval, zeigt die größte Breite nach dem Stielende zu; hier ist auch der erhobene Rücken am stärksten ausgebogen. Bauchfurchen ziemlich breit und tief, oft mit scharfen und zackigen Ranten versehen, die Mittelkante des Rückens tritt nach dem Stielende etwas vor, ist auch in der Regel etwas scharf.

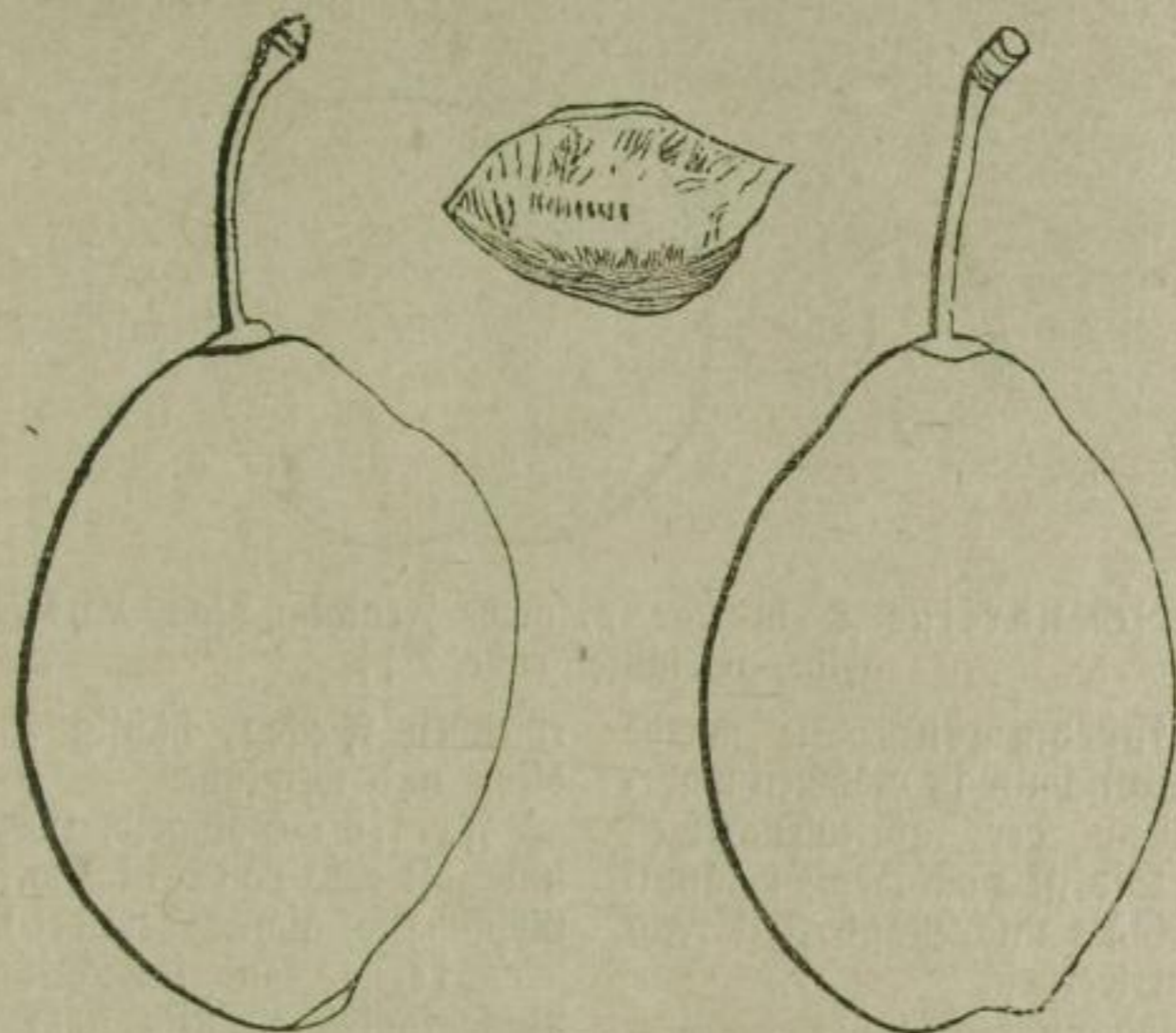
Reife und Nutzung: Sie zeitigt gegen Ende September. Bekannte, vorzügliche Tafel- und Wirtschaftsfrucht. Gedörrte Zwetschen und Pflaumenmus bilden einen bedeutenden Handelsartikel.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst gut, kommt fast in jedem Boden, wenn er nicht zu trocken ist, fort und trägt fast alle Jahre reichlich. Eine alle 8–10 Jahre wiederholte Verjüngung und die Anwendung der Sommerdüngung erhöhen die Lebensdauer und Tragbarkeit des Zwetschenbaumes sehr. Obgleich sich der Zwetschenbaum aus den Wurzeltrieben leicht fortpflanzt, sollte doch zur Erzielung größerer und besserer Früchte das Seite 197 angegebene Vermehrungsverfahren in den Baumschulen mehr angewendet werden.

2. Der Pflaumenbohrer, *Rhynchites cupreus*. Im Mai und Juni erscheint auf Kirsch- und Pflaumenbäumen, aber auch an anderen Laubhölzern, wie Haseln, Schwarz- und Weißdorn, Vogelbeeren u. a. m., ein durchaus bronze- oder kupferfarbiger Rüsselkäfer, der Pflaumenbohrer, *Rhynchites cupreus*, welcher durch Benagen von Knospen und jungen Schossen Schaden anrichtet und beim Brutgeschäft in Ermangelung von Früchten die jungen Triebspitzen zum Eierablegen benützt, für

8. Violette Jerusalemer Pflaume.

IIIH. No. 12, L'sDP. No. IV. 13, D'sOK. No. 8.



Nach Siegel: Wahre Zwetsche, rote Frucht. Nach Lukas: Eierpflaume, rote, b. große. **††.

Heimat und Vorkommen: Über ihren Ursprung ist nichts bekannt; sie ist noch wenig verbreitet, verdient aber wegen ihrer Größe, ihrer Tragbarkeit und vorzüglichen Geschmacks recht häufig angepflanzt zu werden.

Synonyme: Blaue Eierpflaume, wahre blaue Eierpflaume.

Gestalt: Groß, etwa 35 mm breit, 50 mm hoch, eiförmig, hauszwetschenartig, der stärkste Durchmesser nach dem Stiele zu. Der Bauch ist etwas gedrückt, der Rücken merklich ausgebogen, am Kopfe ist sie stumpf spitz, am Stiele hat sie eine kurz vorgeschobene Spitze, die jedoch mitunter fehlt und dann die Frucht am Stiele rund erscheint. Stempelpunkt klein, sitzt nicht ganz auf der Spitze.

Stiel: Lang, grün, kurz behaart; Stieleinsenkung flach, häufig schräg.

Haut: Violett, im Schatten rötlich, an der Sonnenseite oft dunkelviolett.

Fleisch: Gelblich, oft goldgelb, zwetschenartig, fest, saftreich, von süßweinigem Geschmacke.

Stein: Löst sich ziemlich gut vom Fleische, ist breit oval, flachbackig, doch rauh, die Bauchseite bildet eine flache ovale Linie. Der Rücken biegt nach dem Stielende hin stark aus, die Stielspitze verjüngt sich stark und ist kaum etwas abgestumpft, einige Asterkanten ziehen sich von hier hinab. Bauchfurchen stark, mit fast scharfen Kanten, die Mittelkante des Rückens erhebt sich etwas.

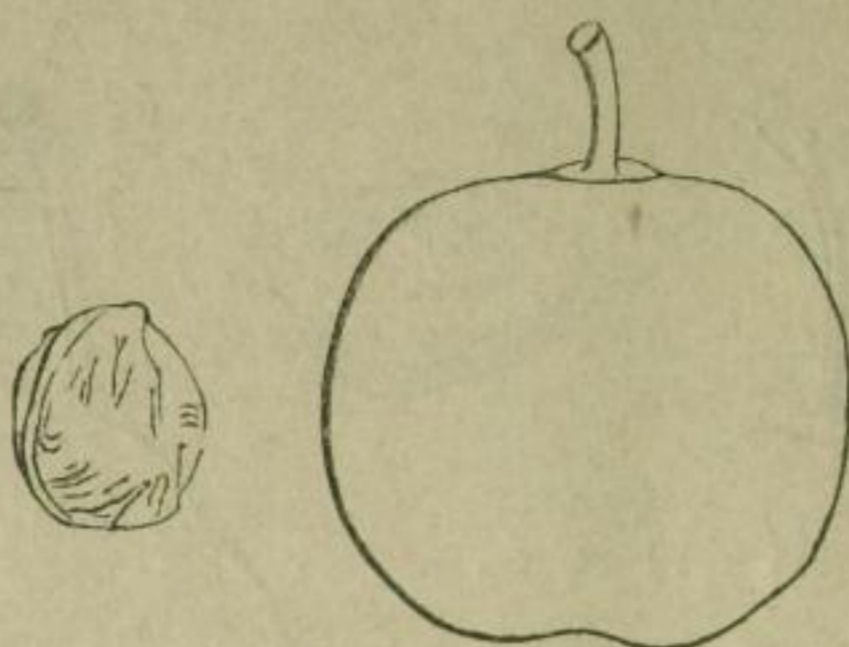
Reife und Nutzung: Sie reift Mitte September. Eine treffliche Frucht, vorzüglich für Tafel und Markt, verdient wegen ihres edlen Geschmacks und ungemeiner Tragbarkeit überall einen Platz.

Eigenschaften des Baumes: Er wird stark, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und ist sehr fruchtbar.

gewöhnlich aber die Früchte, Kirschen in der Größe eines Kirschkerns und Zwetschen und Pflaumen, wenn sie die Größe einer Mandel erreicht haben, hierzu braucht. Das legende Weibchen durchnagt zunächst zur Hälfte den Fruchtstiel, macht sodann ein Loch in eine Kirsche oder Pflaume, um ein Ei hinein zu legen und deckt die Wunde mit dem Stückchen abgenagte Haut wieder zu. Sodann wird der Stiel entweder vollständig durchbissen, oder so weit wenigstens, daß ein mäßiger Wind nach einiger Zeit die Frucht zu Falle bringt. Von dem weik gewordenen Fleische nährt sich die Larve, welche im Verlaufe von 5—6 Wochen erwachsen und zur Verpuppung reif ist, dann bohrt sie sich ziemlich tief in die Erde ein und im nächsten Frühjahr, oder bei günstiger Witterung auch schon im Herbst kommt der Käfer hervor und versteckt sich vor Winter hinter Rindenschuppen u. s. w., beginnt aber sein Brutgeschäft erst im nächsten Jahre in der angegebenen Weise.

9. Meroldts Reineclaude.

MH. No. 50, L'sDP. No. IV., D'sOK. No. 9.



Nach Siegel: Zwetschenartige Damescene, gelbe Frucht. Nach Lukas: Edelpflaume, gelbe, b. mittelgroße. **††.

Heimat und Vorkommen: Sie wurde von Dr. Meroldt zu Bischnitz in Böhmen wahrscheinlich aus Samen der aprikosenartigen Pflaumen erzogen. Sie ist noch wenig bekannt, verdient aber wegen Güte und Tragbarkeit recht häufig angepflanzt zu werden.

Synonyme: Sind nicht bekannt.

Gestalt: Mittelgroß, etwa 33 mm breit und ebenso hoch, rundlich, am Stiele merklich, am Kopfe noch stärker abgestumpft. Furchung flach, drückt den Rücken wenig und teilt fast gleich; Stempelpunkt steht in der Mitte des Kopfes in weiter und tiefer Einsenkung.

Stiel: Kurz, mäßig dick, etwas rostfleckig, fein behaart; Stieleinsenkung flach.

Farbe: Vor voller Reife grüngelb, mit durchscheinenden grünen Streifen, in voller Reife hochgelb mit einzelnen rostfarbigen oder auch

rötlichen Flecken, häufig auch blaßgelb. Duft dünn und weißlich.

Fleisch: Goldgelb, zwetschenartig fest, fein und saftreich, von delikatem, süßem, weinartigem Geschmacke, ähnlich dem der Großen Reineclaude.

Stein: Gut löslich, ziemlich kurz oval; Rückenkanten ziemlich schmal, Mittelkante tritt nach dem Stielende hin merklich und etwas scharf vor, Bauchfurchung weit und tief.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt Mitte September, etwas nach der Großen Reineclaude. Sehr edle und schöne Tafel- und Marktfrucht, welche sich auch gut zum Dörren eignet. Für gute, fruchtbare Böden und nicht zu exponierte Standorte als Hoch- und Zwergbaum sehr zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst stark und trägt gut.

Gegen den Käfer und die Larve, so lange sie noch die Pflaumen und Kirschen bewohnen, läßt sich nur vorgehen, indem man a. die Käfer, wo sie sich zeigen, am frühen Morgen oder an trübten rauhen Tagen wiederholt während der Blütezeit abklopft, b. es sind die herabgefallenen Pflaumen oder Kirschen sorgfältig einzusammeln und zu verfüttern oder anderweitig zu vernichten, so lange die Larve noch in ihnen sitzt.

Man hat also das Einsammeln häufig zu wiederholen, damit die Früchte nur kurze Zeit auf der Erde liegen, und wird noch schneller zum Ziele kommen, wenn man durch mäßig starkes Anprallen an die Bäume, nachdem man Decken untergebreitet hat, das allmähliche freiwillige Abfallen und das Sammeln in ein gleichzeitiges und veranlaßtes verwandelt.

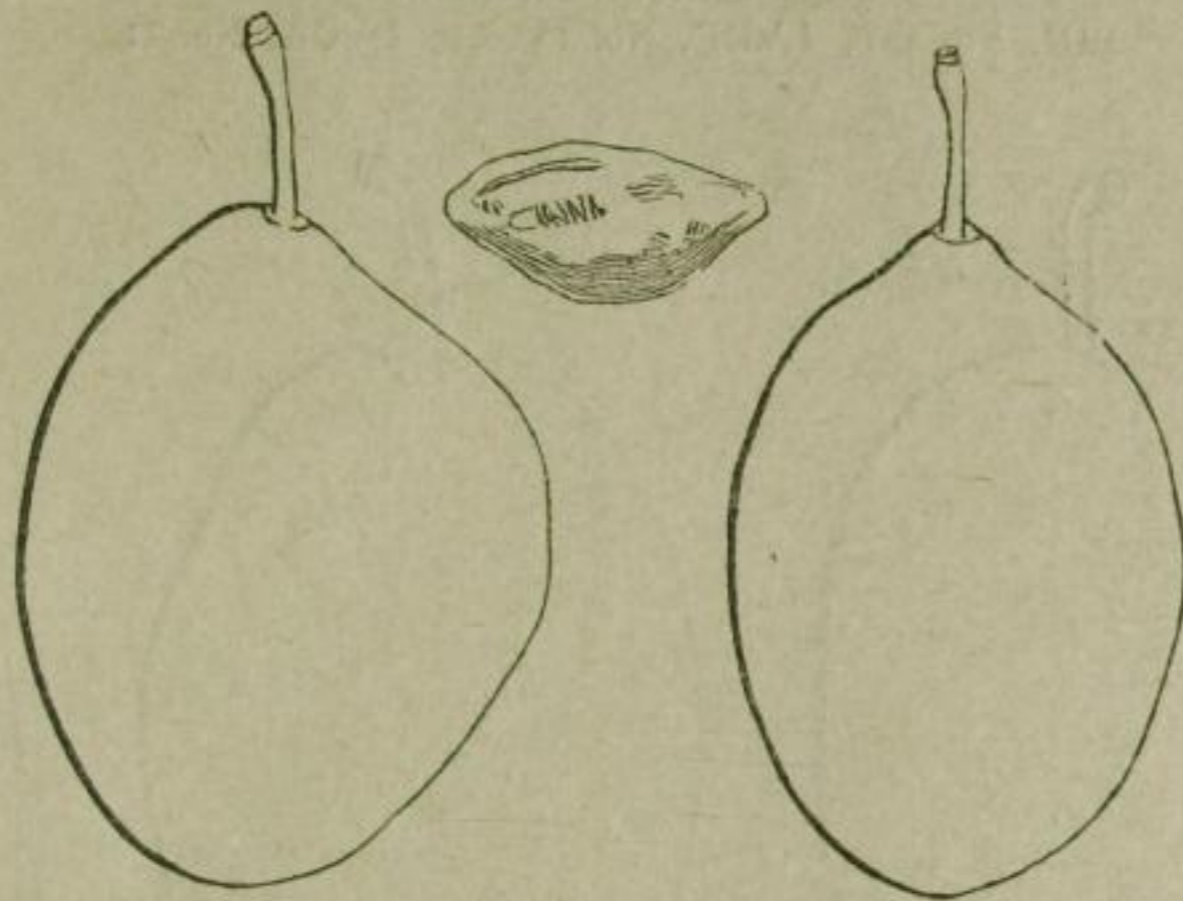
Ist die Larve erst in die Erde gegangen, so ist ihr kaum beizukommen, da sie erst in größerer Tiefe sich verpuppt.

3. Die Obstbaum-Splintkäfer. Der glänzende große Obstbaum-Splintkäfer (*Scolytus Pruni*) und der runzelige kleine Obstbaum-Splintkäfer (*Scolytus* oder *Eccoptogaster rugulosus*) sind zwei gefährliche Feinde unserer Obstbäume und treten besonders zahlreich auf, wenn starke Spät- oder Winterfröste die Bäume beschädigt oder in ihnen Saftstockungen herbeigeführt haben. Namentlich wird in diesem Jahre in den Obstbergen von Loschwitz über deren Verheerungen geklagt.

Die Käfer gehören den artenreichen, besonders beim Forstmanne übel berüchtigten Borkenkäfern an. Der erstere ist vor allen charakterisiert durch den vom zweiten Bauchringe an nach hinten schräg aufsteigenden Hinterleib, welcher hierdurch den Flügeldecken entgegen kommt, die sich daher an der Spitze nicht nach unten zu biegen brauchen, um jenen vollständig zu bedecken. Der Käfer ist

10. Hartwis' gelbe Zwetsche.

III. No. 15, L'sDP. No. IV. 3, D'sOK. No. 10.



Nach Siegel: Wahre Zwetsche, gelbe Frucht. Nach Lukas: Zwetsche, gelbe, b. mittelgroße. **††.

Heimat und Vorkommen: Siegel erzog sie aus dem Steine der gelben Frühzwetsche; er benannte sie nach dem Obersten von Hartwis, Direktor der Kaiserlichen Gärten zu Nikita in der Krim. Sie ist noch wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer großen Tragbarkeit und ihres vorzüglichen aprikosenartigen Geschmacks häufig angepflanzt zu werden.

Synonyme: Sind keine bekannt.

Gestalt: Groß, zwetschensförmig, leicht kenntlich durch den stark aufgeworfenen Rücken und die breit gedrückten Seiten. Die größte Breite liegt in der Mitte; die Furche teilt ungleich. Der kleine Stempelpunkt liegt unvertieft auf der Mitte der Spitze.

Stiel: Mittellang, dünn, gerade, behaart; er sitzt in kleiner, seichter Vertiefung auf einer zitzenförmigen Spitze, welche dem Bauche zugewendet ist und nach dem Rücken abfällt.

Farbe: Wachsgelb, mit wenigen kleinen weißlichen Punkten; weißlich beduftet; Haut dünn, nicht gut abziehbar.

Fleisch: Löst sich gut vom Steine, zwetschenartig, konsistent, saftreich, von süßem, durch feine Säure schwach gewürztem, aprikosenartigem Geschmacke.

Der Stein liegt hohl im Fleische, flachbackig, glatt; Bauchfurche eng und leicht, Rückenante ziemlich breit, stumpf; die größte Breite liegt nach dem Stielende zu.

Reife und Nutzung: Sie reift Mitte, oft erst Ende September, etwas später als die Reizensteiner gelbe Zwetsche. Sehr schöne delikate Zwetsche, ebenso vorzüglich für die Tafel und Markt, wie für den Haushalt zum Kochen und Dörren. Gedeiht in etwas fruchtbarem Boden auch in rauheren Lagen noch gut sowohl als Hochstamm als Pyramide.

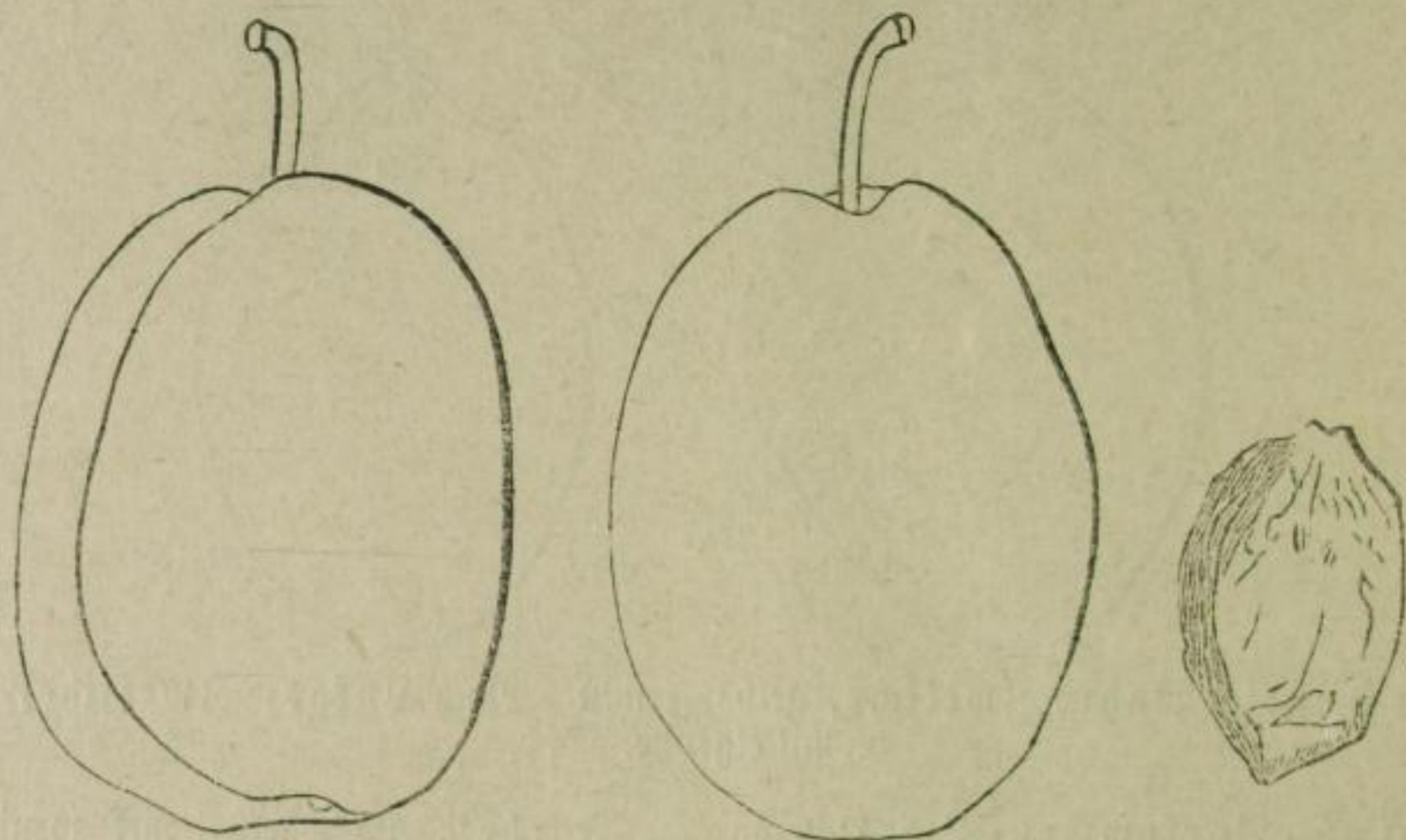
Eigenschaften des Baumes: Er wächst kräftig und ist ungemein tragbar.

glänzend schwarz, nur am Vorder- und Hinterrand des Halschildes braun und an den Fühlern und Beinen rotbraun. Er schwärmt im Mai und Juni, während welcher Zeit man die Käferchen geschäftig an den Stämmen der Pflaumen-, Kirsch-, Apfel- und Birnenbäume, auch der Traubenkirschen (*Prunus padus*) auf- und ablaufen sehen kann, bis die Geschlechter sich zusammengefunden haben. Dann bohrt das Weibchen meist die starken Äste, zuweilen auch den Stamm an und geht dann in senkrechter Richtung bis auf den Splint. Hier wird abermals in vorherrschend senkrechter Richtung zum Eingange der sogenannte „Muttergang“ angelegt. Sobald dieser begonnen und die Paarung erfolgt ist, fängt es an rechts und links in ziemlich gleichen Abständen in je ein ausgeprägtes Grübchen ein Ei abzulegen und jede diesem entschlüpfte Larve arbeitet ihrerseits unter einem rechten Winkel vom Muttergange aus einen mehr oder weniger geschlängelten, immer breiter werdenden „Larvengang“, an dessen mehr in die Rinde gehendem Ende die Puppe ruht. Die Larven finden sich vom Juni ab das ganze Jahr.

b) Gedeihen und tragen auch noch gut in trockenem Boden:

11. Queen Victoria.

IIIH. No. 137, L'sDP. No. IV. 11, D'sOK. No. 11.



Nach Siegel: Damascenenartige Zwetsche, rote Frucht. Nach Lukas: Halbzweitsche, rote, a. große. **†.

Heimat und Vorkommen: Sie ist wohl englischen Ursprungs. Siegel erhielt sie von Papelen in Belgien als Reine Victoria. Sie kommt in allen belgischen Katalogen vor, ist aber bei uns noch nicht so verbreitet, als sie es verdient.

Synonyme: Reine Victoria, Dennyers Viktoria.

Gestalt: Sehr groß, etwa 55 mm hoch, 45 mm breit, oval, oben flach, oft ungleich abgerundet, am Stiele etwas verjüngt, stumpf zugespitzt; die Seiten gedrückt. Die Furche drückt den Rücken besonders nach dem Stiele und Stempelpunkte zu und ist ziemlich tief. Der Stempelpunkt steht etwas vertieft neben oder auf der Spitze ohne Einsenkung.

Stiel: Behaart, kurz, stark, steht in seichter oder tieferer Höhle.

Haut: Dünn, abziehbar, blaß goldgelb, an der Sonnenseite schön hellviolettrot, stellenweise

oft dunkelbläulichrot. Im Rot sind zahlreiche feine weißliche Punkte, die mit einem feinen dunkelroten Kreise umgeben sind. Durch den rötlich-bläulichen, ziemlich starken Duft wird sie besonders schön.

Fleisch: Goldgelb, glänzend, saftreich, fein, etwas härtlich, von angenehmem, süßweinigem Geschmacke.

Stein: Ziemlich gut löslich, breit und flach. Rückenkante tritt stark und scharf, aber rauh hervor und hat mehrere unregelmäßige Nebenkanten. Bauchkante stark, rauh, hat zwischen sich ziemlich tiefe Rinnen. Backen rauh.

Reife und Nutzung: Ende August, Anfang September. Für Tafel und Markt wegen ihrer Schönheit, Größe und ihres vorzüglichen Geschmackes sehr gut, auch im Haushalt schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst stark, bildet eine schöne Krone und ist sehr fruchtbar.

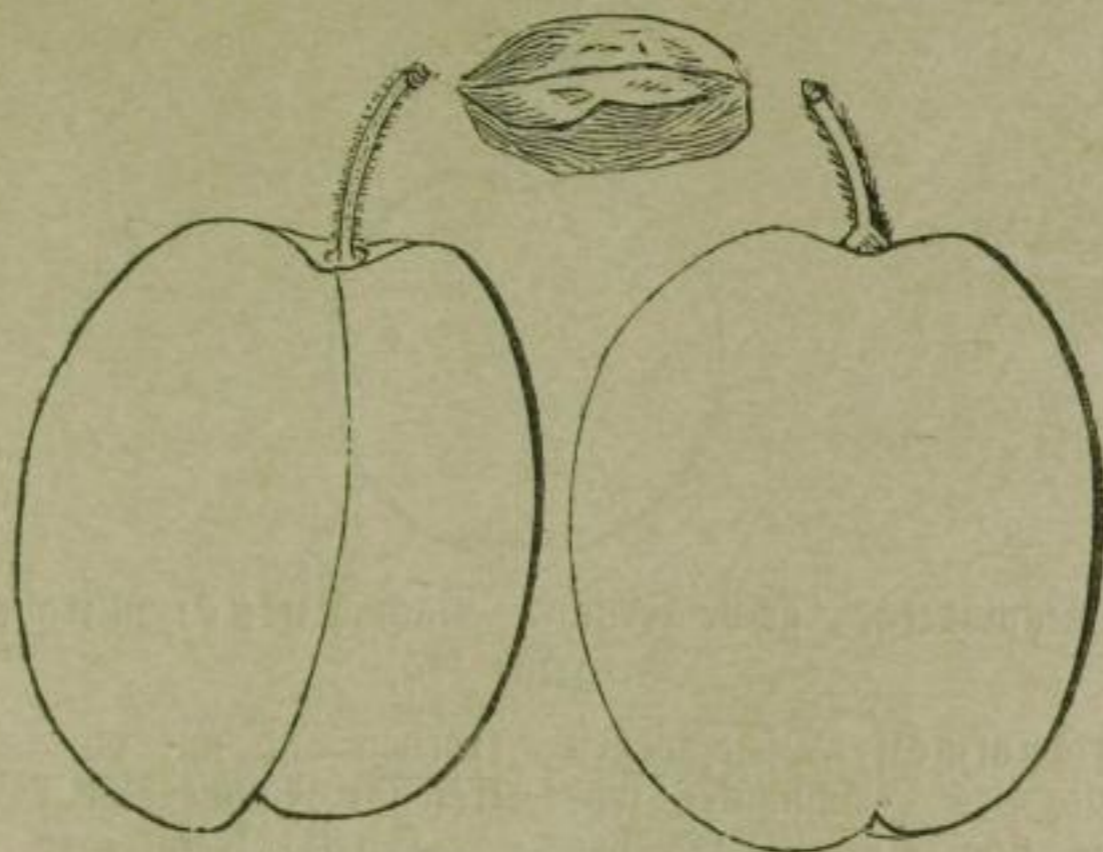
Der runzelige kleine Obstbaum-Splintkäfer ist von Gestalt und Färbung dem vorigen ähnlich, aber durchschnittlich nur halb so groß und wegen seiner etwas unebenen Rückenfläche, besonders des kräftig punktierten Halschildes wegen, weniger glänzend. Die Lebensweise, sowie die Gänge sind denen der vorigen Art gleich, aber außer auf den vorher genannten Baumarten kommt diese Art auch noch auf Aprikosen-, Pfirsich- und Quittenbäumen vor.

Es ist ungemein schwierig, sich gegen diese heimlichen Feinde zu schützen; es bedarf ganz besonderer Aufmerksamkeit, um zu rechter Zeit ihre Gegenwart zu bemerken; indes ist es doch möglich, weil die den Puppen ent schlüpfenden Käfer sich in runden, wie mit feinem Schrot geschossenen Löchern durch die Rinde bohren.

Mittel, den Feind zu vernichten, wenn er schon vorhanden, wird es wenige geben, dagegen ist das beste Vorbeugungsmittel, eine gute Rindenpflege walten zu lassen.

12. Biondeck's Frühzwetsche.

IIIH. No. 134, L'sDP. No. IV. 10, D'sOK. No. 12.



Nach Siegel: Damascenenartige Zwetsche, rote Frucht. Nach Lukas: Halbzwetsche, rote, b. mittelgroße. **††.

Heimat und Vorkommen: Sie ist ein Sämling Siegels, der sie aus einem Steine des Katalonischen Spillings erzog, welcher danach eine rote größere Frucht lieferte, während die Mutterfrucht klein und gelb ist. Der Baum behielt aber die weichhaarigen Sommertriebe der Mutterforte. Siegel benannte die Sorte nach seinem Freunde, Herrn Biondeck in Baden bei Wien. Sie ist noch sehr wenig verbreitet, verdient aber häufiger angepflanzt zu werden.

Synonyme: Biondeck's rote Frühzwetsche.

Gestalt: Mittelgroß, oval, oben und unten fast gleich abgestumpft, am Rücken und am Bauch stark gedrückt; in der Mitte ist die Frucht am dicksten. Der Stempelpunkt ist klein und liegt fast ganz flach in der Mitte der stumpfen Spitze. Die Furche ist nur wenig vertieft; sie teilt die Frucht ungleich.

Stiel: Etwa 15 mm lang, behaart, steht in weiter und tiefer Höhle.

Haut: Mäßig dick, läßt sich jedoch abziehen, hellrot, hier und da mit weißlichen Punkten versehen; durch gelbliche Flecken wird die Frucht etwas bunt. Der Duft ist dünn und weißlich.

Fleisch: Hellgelb, zwetschenartig fest, sehr saftig, von höchst edlem, süßweinigem Geschmacke.

Stein: Ablöslich, länglich-oval, in der Mitte am breitesten, die Backen sind nur wenig rau und asterkantig, die Rückenkanten stumpf, die Bauchfurche ist enge.

Reife und Nutzung: Sie reift Anfangs August und ist unsere beste Frühzwetsche, vorzüglich für Tafel und Markt.

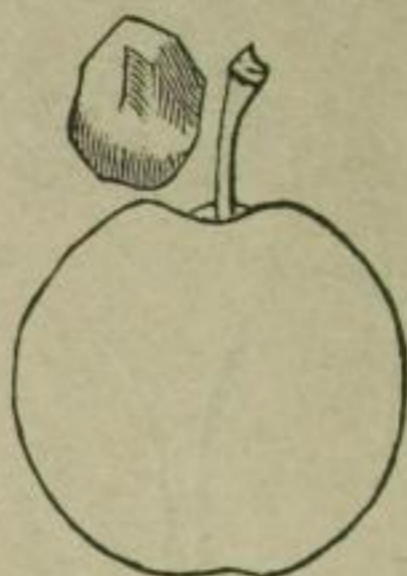
Der Baum wird groß, bildet ziemlich starke, kurz behaarte, rotbraune, nach der Spitze zu violettrote Sommertriebe, ist auch in Sandboden noch recht fruchtbar.

Die Splintkäfer finden sich in dürftig erwachsenen, weniger vollsaftigen oder schon mehr altersschwachen und absterbenden Bäumen am öftersten. Daher entferne man vor allen Dingen diese, da sie die Brutstätte nicht allein der Splintkäfer, sondern aller übrigen Baumschädlinge sind, lasse die ausgegrabenen Bäume aber nicht, wie dies leider so häufig geschieht, im Freien auf Haufen liegen, sondern verbrenne sie baldmöglichst, oder rinde die Stämme wenigstens ab, insbesondere die, welche den Splintkäfer schon bergen. Ebenso entferne man aus gleichem Grunde alle absterbenden Äste aus den Bäumen. Häufig kann man an diesen unsere Spechtarten emsig picken hören; sie suchen unter der Rinde die kleinen Larven dieser Schädlinge. Der nicht warm genug zu empfehlende Kalkanstrich an Stamm und Ästen der Obstbäume, nachdem diese von Moos und Flechten gereinigt sind, wird die Weibchen abhalten, den Stamm anzubohren und dürfte dies als das am leichtesten auszuführende Mittel allgemein zu empfehlen sein.

Hat sich der Feind aber gezeigt, so wäre der Versuch zu machen, ob dem Baume durch ganz besondere Zufuhr von Nahrung ein kräftigeres und üppigeres Gedeihen bereitet und hierdurch den Käfern ihr ferneres Verbleiben unmöglich gemacht werden könne.

13. Frühe von Bergthold.

III. No. 278, D'sOK. No. 13.



Nach Liegel: Wahre Damascene, gelbe Frucht. Nach Lukas: Mirabelle oder Wachspflaume, a. gelbe. **†.

Heimat und Vorkommen: Diese wegen frühester Reife und Güte des Geschmacks sehr wertvolle Frucht dürfte von einem Orte den Namen haben, und vermutet Herr Mas im Berger, daß sie englischen Ursprunges sein möge, welcher Annahme aber wohl entgegensteht, daß auch die englischen Autoren sie mit dem französischen Namen *Précoce de Bergthold* nennen. Unter den allerfrühesten Pflaumensorten ist sie im Geschmack wohl die edelste.

Synonyme: Fehlen.

Gestalt: Die Form ist meist eioval, oft auch fast oval, aber meist nicht recht schön, indem fast immer die eine Seite der Frucht am Kopfe sich merklich erhebt, ja auch am Stielende höher ist als die andere. Bei nicht zu volltragenden Bäumen sind die Früchte 28 mm lang und 25 mm dick. Die größte Breite sitzt meist etwas mehr nach dem Stiele hin, oft auch in der Mitte, nach dem Stempelunkte nimmt die Frucht allermeist stärker ab. Der Bauch ist etwas gedrückt, die ungleich teilende, meist flache Furche drückt den Rücken stark. Der Stempelunkt sitzt flach vertieft, doch sehr selten auf der höchsten Spitze der Frucht, sondern unterhalb der sich über ihm erhebenden einen Seite der Frucht und etwas mehr nach dem Rücken hin.

Stiel: Mittelstark, 12 mm lang, behaart, rostfleckig, meist gerade oder nur wenig gebogen, sitzt in weiter, tiefer Höhlung, deren Rand an der Bauchseite stärker abfällt, als nach dem Rücken hin, wo sich die Seiten der Frucht etwas

erheben und nur die in die Stielhöhle hineintretende Furche eine Vertiefung macht.

Haut: Fein, zart, abziehbar, ziemlich stark säuerlich, etwas grünlich-gelb, oft wirklich gelb, meist ohne Rot oder rote Punkte, doch nehmen überreife Früchte einen rötlichen Schimmer an und nach Jahren finden sich auch wohl etliche rote Flecken. Der Duft ist hellgelb und dünn.

Fleisch: Gelb oder goldgelb, weich, saftreich, vom Steine nicht ablöslich, von säuerlich-süßem Geschmacke.

Der Stein hängt fest mit dem Fleische zusammen, ist dickbackig, verschoben, spitzeiförmig, indem der Bauch nach der Spitze hin, der Rücken nach dem Stielende hin über die Eiform sich erhebt; auf dem etwas zugespitzt gerundeten Kopfe steht ein starkes vorstehendes Spitzchen, am Stielende rundet er sich fast eiförmig zu und macht kaum eine vorgeschobene Stielspitze. Die größte Dicke liegt mehr nach dem Stielende hin. Die Bauchfurche ist flach und eng, oft gezackt. Die Rückenkanten sind sehr breit und treten stark vor; die Mittelkante erhebt sich am meisten und wird nach dem Stielende hin ziemlich stark.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt ziemlich gleichzeitig mit der großen Keineclaudé oder doch eben nach ihr, Ende August oder Anfang September. Zeichnet sich durch reiche Tragbarkeit sowohl als durch edlen Geschmack aus und ist für Tafel und Haushalt eine unserer empfehlenswertesten Frühpflaumen.

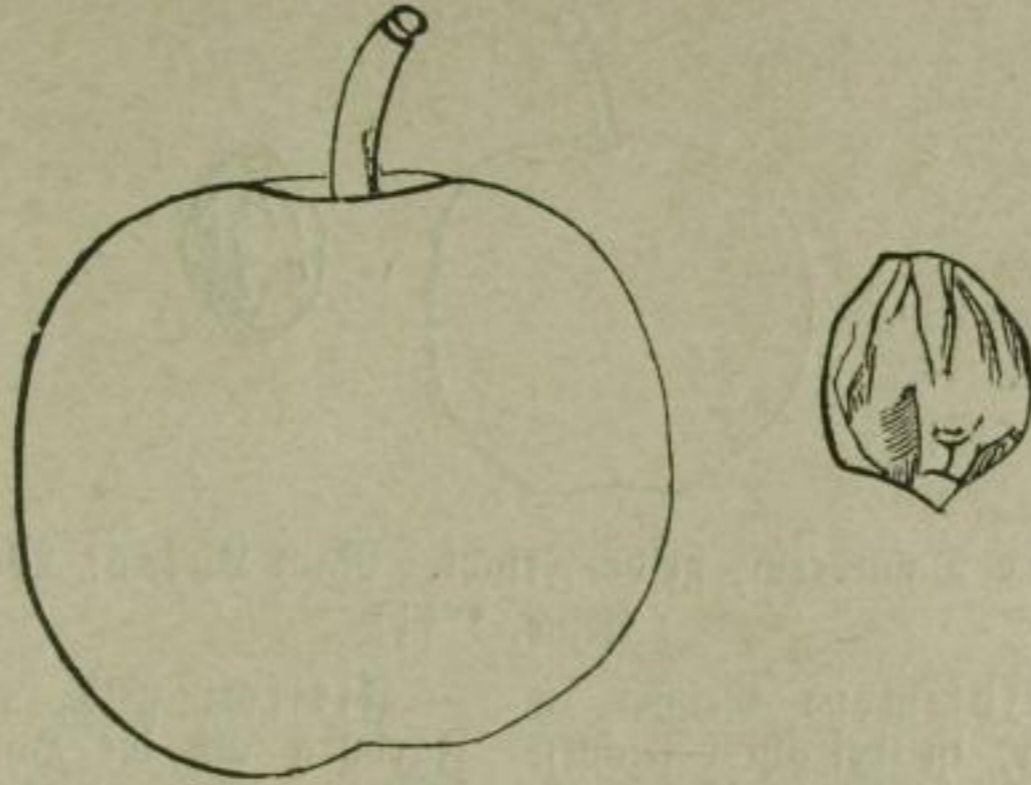
Der Baum wächst, wie alle Mirabellen, nur mäßig stark.

Von der Beschaffenheit des Baumes und von der Ausbreitung des Übels muß es abhängig gemacht werden, ob bei Michterfolg der Mittel der Baum gänzlich zu opfern sei, oder ob wir weitere Maßregeln ergreifen sollen. Aber auch hier wird, wie bei aller sonstigen Bekämpfung unserer Obstbaum-Schädlinge, ein gemeinsames Vorgehen aller Obstzüchter nützen.

4. Schutz der Pflaumen gegen die rötliche Pflaumenmade! Wie im Kernobste, so lebt auch in den Pflaumen, Schlehen und seltener in den Aprikosen eine sechzehnfüßige, auf dem Rücken rote, nach dem Bauche zu allmählich weiß werdende Raupe, welche mit einzelnen Borsten-

14. Bunter Perdrigon.

IIIH. No. 61, L'sDP. No. IV. 18, D'sOK. No. 14.



Nach Siegel: Zwetschenartige Damescene, bunte Frucht. Nach Lukas: Rundpflaume, blaue, a. große Frucht.

Heimat und Vorkommen: Diese treffliche, häufiger Anpflanzung werthe Frucht zeichnet sich durch Größe, Saftfülle und guten Geschmack aus. Siegel erhielt sie aus den Christ'schen Baumschulen unter obigem Namen.

Synonyme: Fehlen.

Gestalt: Große, etwa 40 mm hohe und breite, rundliche Frucht; am Stiele ist sie etwas gedrückt, am Stempelpunkte abgerundet, selten etwas abnehmend, ähnlich in der Form wie die große Reineclaude, mehr noch der Königspläume ähnelnd, für die man sie halten könnte, wenn sie dunkler gefärbt wäre, Furche flach, oft nur durch eine Linie bezeichnet. Der Stempelpunkt sitzt in der Mitte der Furche und ist wenig erhaben.

Stiel: Ziemlich dick, kurz, behaart, grün, sitzt in stark ausgeschweifeter, ziemlich tiefer Einlenkung.

Farbe der ziemlich dünnen Haut ist an der Sonnenseite fast violettblau, welche Färbung auf der Schattenseite meistens etwas rötlich-grün

bleibt, wodurch die Frucht bunt wird. Der Duft ist weißlich-blau.

Das Fleisch ist grünlich-weiß, etwas durchsichtig, sehr saftreich schmelzend, von süßem, dabei feinsäuerlichem Geschmacke.

Der Stein löst sich gut vom Fleische, ist rundlich-oval, unten abgestutzt, nach dem Stiele etwas verjüngt; Backen ziemlich dick, mäßig rau, am Sielende asterförmig; Bauchfurchen ziemlich tief, Rückenkanten breit und stumpf.

Reife und Nutzung: Sie zeitigt Ende August und ist für Tafel wie für den Markt wegen ihrer Größe und vorzüglichem Geschmacke eine der besten Rundpflaumen, die auch bei feuchtem Wetter nicht leicht aufspringt, aber beim Herabfallen vom Baume wegen ihrer Saftfülle leicht aufplatzt und deshalb früh gepflückt werden muß.

Der Baum wächst gut, wird mäßig groß und ist sehr fruchtbar, bildet sehr schöne Pyramiden.

härchen besetzt ist und nur einen schwarzbraunen Kopf, nicht auch ein ebenso gefärbtes, horniges Nackenschild hat. Sie ernährt sich aber von dem reifenden Fleische und verwandelt es teilweise in ihren ekelhaften, schwarzkrümeligen Kot, ohne äußerlich an der Frucht ihre Gegenwart zu verraten. Bei genauerer Betrachtung und besonders beim Befühlen derselben kann man jedoch die Gegenwart des heimlichen Feindes bemerken.

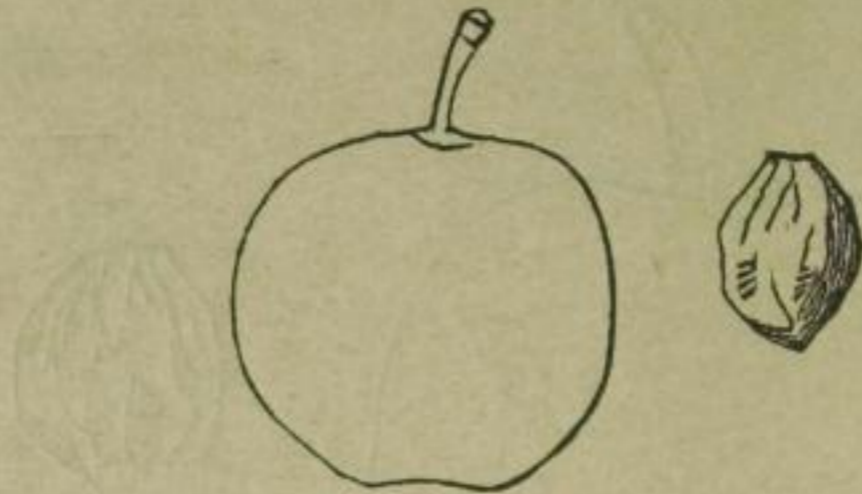
Auch sie geht zur Verwandlung aus der Frucht heraus, spinnt sich ein und überwintert als Raupe, zum Teil an den Stämmen, wenn sie Schutz gewähren, vorherrschend aber wohl in der Erde.

Gegen sie empfiehlt sich in erster Linie:

- a) das sorgfältige Einsammeln und vor der Haupternte das Überschütteln der Bäume, um die immer etwas früher hinfälligen bewohnten Früchte zu sammeln und die in ihnen vorgefundenen Raupen zu tödten;
- b) das Umlegen von Ringen aus Berg oder alten Lumpen, event. das Anstreichen von Klebgürteln, dürfte ebenfalls von Vorteil sein, nachdem erst die Bäume durchgeschüttelt sind; denn da man die Früchte gern möglichst lange hängen läßt, so werden wenig madige, d. h. noch mit Maden behaftete, eingerntet, diese sind in der Regel schon zum Verspinnen vorher herausgegangen.

15. Gelbe Mirabelle.

IIIH. No. 74, L'sDP. No. IV. 23, D'sOK. No. 15.



Nach Siegel: Wahre Dameſcene, gelbe Frucht. Nach Luſas: Wachſpflaume, c. gelbe, kleine. **††!

Heimat und Vorkommen: Gehört zu den ſchon alten Früchten, iſt bei ihrer leichten Kenntlichkeit faſt von allen Autoren richtig aufgeführt. Iſt noch lange nicht ſo verbreitet, wie ſie es ihrem Werte nach für die Tafel und noch mehr für die Wiſtſchaft verdient.

Synonyme: La Mirabelle (Dühamel); kleine Mirabelle (deuſcher Obſtgarten). Mirabelle petite und M. jaune (Bivort's Album).

Geſtalt: Kleine, etwa 25 mm breite und ebenſo hohe Frucht, rundlich-oval; die Furche iſt ziemlich tief, auf der entgegengeſetzten Seite derſelben findet ſich eine zweite flache Naht. Der Stempelpunkt ſitzt in geringer Vertiefung oben auf der Frucht.

Stiel: Kurz, dicht behaart, dünn, etwas gebogen, hellgrün, wenig roſtſleckig, er ſitzt in kleiner runder Vertiefung; bei völliger Reife iſt er nur leicht mit ihr verbunden.

Farbe der dicken, etwas ſäuerlichen, nicht leicht abziehbaren Haut iſt ein etwas helles Gelb, oft auch dunkleres Gelb, meiſtens mit roten Punkten und Flecken an der Sonnenseite freiziehender Früchte. Der Duſt iſt weißlich und dünn.

Fleiſch: gelb, gewöhnlich von dunklerer Färbung als die Haut, faſt zart, nicht allzu ſaftreich, von angenehmem, zuckerſüßem Geſchmacke; der Geruch iſt merklich.

Der Stein löſt ſich gut vom Fleiſche, iſt klein, oval, ſtumpf zugespitzt. Die Backen ſind glatt, die Rückenſanten ſtumpf, Bauchſurche eng und ſeicht.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt Ende Auguſt. Iſt, wie ſchon erwähnt, für die Tafel trotz ihrer Kleinheit von Wert, mehr aber noch für die Wiſtſchaft, da ſie ſich zur Bereitung für Brünellen beſonders eignet und am Rhein und am Main zu dem Zwecke in großen Mengen angebaut wird. Die Frucht ſpringt im Regen nicht auf.

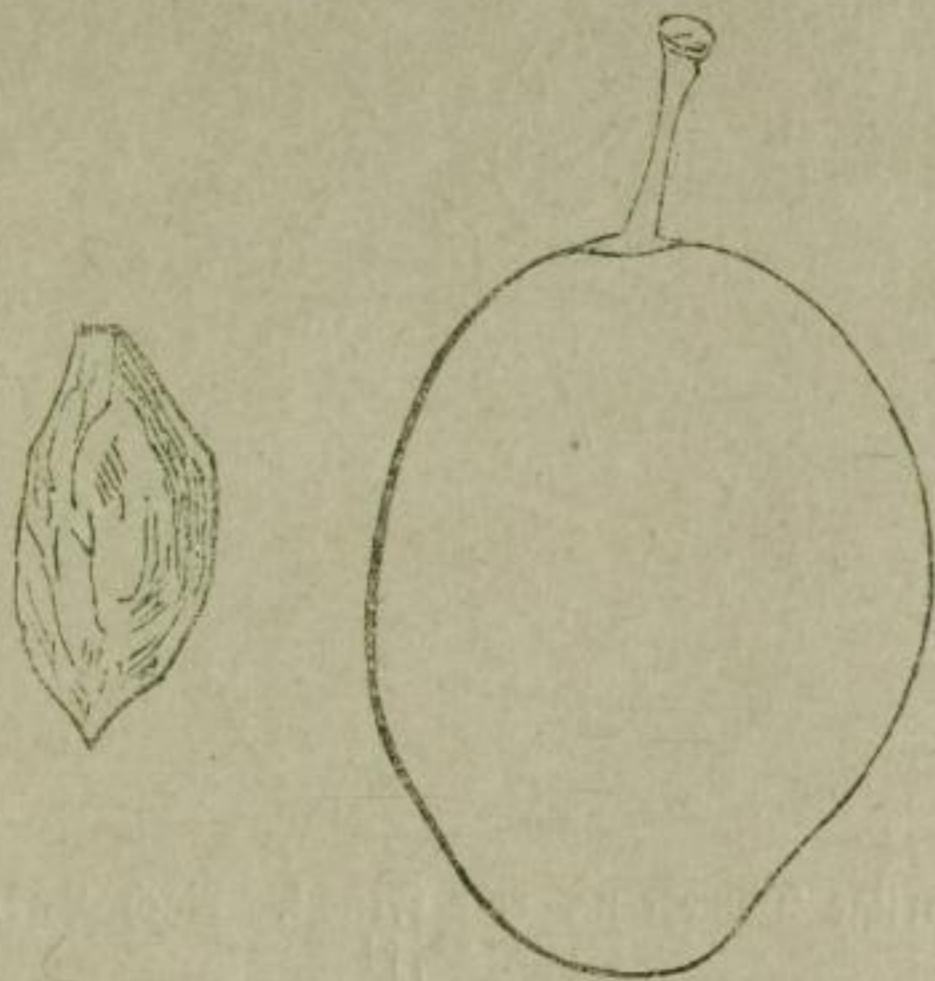
Der Baum wird nicht groß, bildet gewöhnlich eine verworrene Krone und muß gut geſchnitten, ausgeputzt und verjüngt werden, er iſt außerordentlich fruchtbar. Durch den Stein pflanzt ſich zwar die Sorte echt fort, gibt aber gewöhnlich noch kleinere Früchte, weſhalb man ſie durch Veredelung erzieht.

Der Schmetterling, von dem die Made ſtammt, iſt der Pflaumenwickler (*Tortrix* oder *Carpocapsa funebrana*), er iſt 5 mm lang und 14,5 mm in Flügelſpannung, in der düſtern, braunen Färbung gleicht er dem Apfelwickler. Die Vorderflügel ſind am Saume etwas ſchräg und vor der Spitze eingezogen, auch an der Wurzel mehr verſchmälert als beim Apfelwickler, ſo daß ſie der Dreiecksform näher kommen. In der Farbe ſind ſie aſchgrau und dicht graubraun gewellt; vom Innenwinkel nach der ſtumpfen Spitze zieht eine Verdunkelung, vor ihr iſt der Grund mehr aſchgrau. Am Innenwinkel ſteht ein ovaler, aſchgrauer, matt blaſchimmernder Fleck mit einer dem Saume parallelen, ſchwarzen Punktreihe. Die Hinterflügel ſind braungrau, an den Franſen gelblich-weiß. Der im Juli überall gemeine Schmetterling hält ſich ſo verborgen, daß man ihn ſo leicht nicht zu ſehen bekommt, gegen ihn alſo gar nichts vornehmen kann. Er fliegt nur in der Dunkelheit.

5. Die Pflaumenmotte (*Tinea* oder *Argyresthia ehippella* oder *pruniella* L.). Die ſechzehnfüßige Raupe lebt im Mai in den Blattknospen des Haſſelſtrauches, in den Blatt- und Blütenknospen der Pflaumen-, Kirſch- und Apfelbäume wie der Schlehen, auch in den zuſammengezogenen Blättern des *Cretaeus terminalis*. Sie geht aber abweichend von anderen Mottenarten zur Verwandlung in die Erde. Sie iſt gelblich-grün oder gelb, Kopf, Rückenschild und Aſterklappe ſind glänzend hellbraun, die beiden erſteren meiſt etwas dunkler gefleckt und das Rückenschild fein weiß durchſchnitten. Beim Schmetterling iſt die Grundfarbe der Vorderflügel weißlich-braun, der Innenrand weiß, die dunkleren

16. Große Zuckerswetsche.

IIIH. No. 22, L'sDP. No. IV. 6, D'sOK. No. 16.



Nach Siegel: Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht. Nach Lukas: Zwetsche, blaue Frucht; große. **†.

Heimat und Vorkommen: Obwohl diese Frucht an manchen Orten bereits verbreitet ist, so verdient sie, bei reichlicher Tragbarkeit des Baumes, sowohl für die Tafel wie auch als der Hauszwetsche sehr ähnliche, aber früher zeitigende Marktfrucht, häufige Anpflanzung. Oberdieck bemerkt über sie im „Illustr. Handbuch“: Ich schätze sie nebst Fürsts Frühzwetsche mehr als alle anderen, mir bisher bekannten Frühzwetschen, die, wenn sie groß sind und tragbar, der Hauszwetsche an Reife meistens zu wenig merklich vorangehen. Im Hannoverschen ist sie allgemein unter dem sehr passenden Namen „Jakobzwetsche“ allgemein verbreitet und ist wahrscheinlich aus der gewöhnlichen Zwetsche entstanden.

Synonyme: Herrnhäuser blaue Eierpflaume (Siegel), Jakobpflaume in Hannover.

Gestalt: Oval oder eiförmig, etwas größer als die Hauszwetsche, 49 mm hoch, 30 mm breit; auf beiden Seiten ist die Frucht etwas gedrückt. Der größte Durchmesser liegt meistens in der Mitte; die flache Furche teilt sie in ungleiche Teile. Der Stempelpunkt ist groß, gelblich und steht etwas seitwärts der eigentlichen Spitze.

Stiel: Lang, hellgrau, kahl, wenig gefleckt; Stieleinsenkung flach und weit.

Haut: Dünn, abziehbar, schwarzblau, stark beduftet. Gelbe Punkte sind nur weitläufig verteilt, dagegen finden sich mitunter kleine und größere Rostflecken.

Fleisch: Heller gelb, als das der Hauszwetsche, auch nicht so fest, fein, sehr saftig, strahlig, etwas durchsichtig, von edlem, erhabenem Geschmacke.

Der Stein lang, flachbackig, nicht sehr rau, mit etwas abgestumpfter, nach der Bauchseite zu gelegener Spitze. Bauchfurche ziemlich tief, oft auch flach, etwas zackig; Rückenkanten nicht breit, die Mittellante erhebt sich stark, doch stumpf.

Reifezeit und Nutzung: Sie zeitigt Ende August, fast 14 Tage vor der Hauszwetsche. Ist eine der besten Frühzwetschen, für Tafel und Wirtschaft gleich empfehlenswert, im Geschmack der Hauszwetsche ähnlich.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum ist starkwüchsig, wird groß, hat starke violettbraune, etwas weichhaarige Sommertriebe, bildet eine breite runde Krone und ist an seinen großen, flach ausgebreiteten Blättern leicht kenntlich.

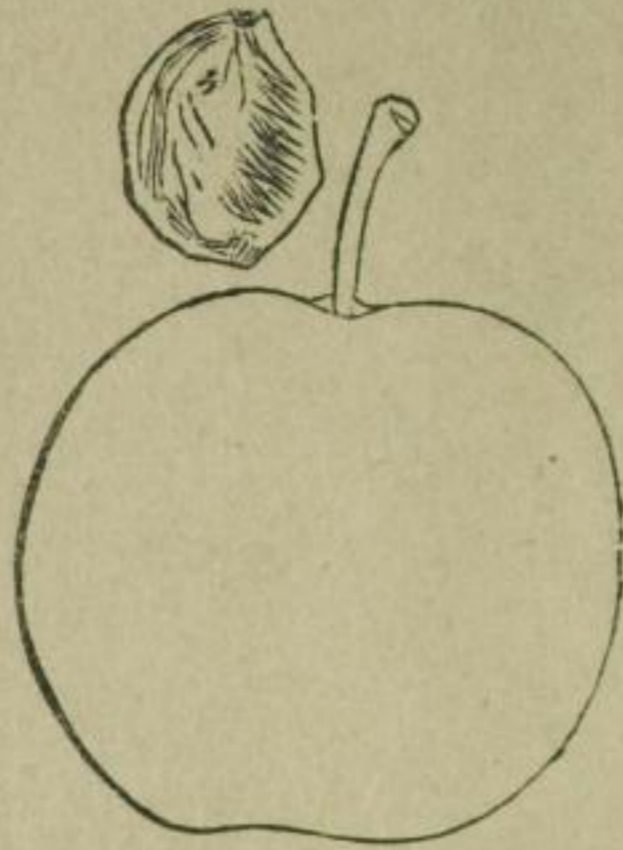
Partien sind rostbraun und weißlich gemischt. Der Schmetterling fliegt im Juni oder Juli überall in den Hecken.

Außer Zerstörung in den Gespinnsten, was sich auch nur schwer durchführen läßt, ist wenig gegen den Schädling anzufangen.

6. Der Pflaumenbohrer. Im Mai und Juni erscheint auf Kirsch- und Pflaumenbäumen, aber auch an verschiedenen anderen Laubhölzern ein durchaus bronze- oder kupferfarbener Rüsselkäfer

17. Althanns Reineclaude.

IIIH. No. 253, L'sDP. No. IV. 19, D'sOK. No. 17.



Nach Siegel: Zwetschenartige Damescene, rote Frucht. Nach Lukas: Edelpflaume, rote, große. **††!

Heimat und Vorkommen: Sie wurde aus dem Steine der großen Reineclaude von Brocheska, Gärtner des Grafen Michael Joseph Althann zu Swoyschitz in Böhmen, gezogen. Sie ist bisher noch wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer Güte, Tragbarkeit und Schönheit recht häufig angepflanzt zu werden. Oberdieck hebt besonders von ihr hervor, daß die Früchte auch nach länger anhaltenden Regengüssen nicht aufsprangen.

Synonyme: Sind nicht bekannt.

Gestalt: Hat Form und Größe einer recht starken, großen Reineclaude. Bei normaler Größe etwa 40 mm breit und ebenso hoch, rund. An beiden Enden ist sie merklich gedückt, der Rücken ist etwas weniger gebogen als der Bauch. Die Furche ist flach und breit; der Stempelpunkt sitzt auf der Spitze in weitem, bald flachem, bald durch die sich über ihn hinaus erstreckende Furche tieferem Grübchen.

Stiel: Ziemlich stark und lang, meist gerade, grün, rostfleckig, kahl, sitzt auf der Spitze der Frucht in ziemlich weiter und tiefer Einsenkung.

Haut: Nicht stark, läßt sich leicht abziehen; an den stark besonnten Stellen trübe braunrot, oft blaurot, mit stark durchscheinender Grundfarbe. Gelbe Punkte sind zahlreich, doch kaum bemerklich. Kleinere oder größere Rostfiguren finden sich häufig. Der rötlich-blaue Duft ist stark.

Das Fleisch ist goldgelb, ganz ablöslich, etwas konsistent, saftreich, von sehr süßem, durch feine Säure gehobenem delikatem Geschmacke.

Der Stein ist oval, oder umgekehrt eiförmig. Am Kopfe rundet er sich eiförmig zu; nach dem Stiele hin macht er eine kurze, verjüngte, nach dem Bauche etwas überbogene Spitze. Die Bauchfurche ist ziemlich breit und tief; die Rückenkanten sind breit und treten meist stark hervor; die Mittellante tritt selten nur wenig vor; meist erhebt sie sich stärker, einzeln selbst in ihrer ganzen Länge stark flügelartig, wodurch dann die breite Gestalt des Steines entsteht. Die Backen sind etwas flach, mäßig rau, am Stielende asterkantig.

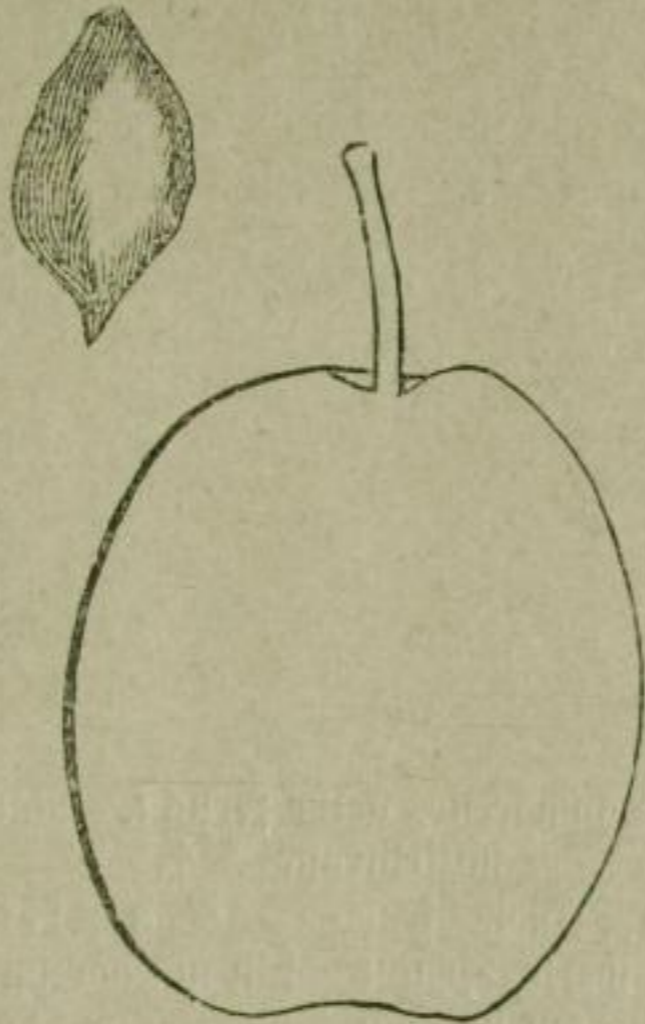
Reifezeit und Nutzung: Sie reift Anfang September, ziemlich gleichzeitig mit der großen Reineclaude. Vorzügliche Tafelfrucht. Oberdieck bemerkt noch von ihr, daß sie gedörret selbst in Jahren, wo sie nicht ganz reif geworden, gekocht noch immer so süß wie die Hauszwetsche schmeckt, recht reif geworden, zumal bei viel größerer Fleischigkeit, entschieden delikater und süßer als die Hauszwetsche war und noch in gutem Geschmacke die der Agener Pflaume bester Sorte übertraf, so daß man bei Massenanbau von ihr eine vorzügliche Brunelle würde hier herstellen können, umjomehr, da die große Frucht, plattgedrückt, viel Ansehen hat.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst kräftig, bildet ziemlich starke, kahle, violettbraune, fein silberhäutig gefleckte Sommertriebe und zeichnet sich durch baldige und reiche Fruchtbarkeit aus. Gedeiht auch nach Oberdieck noch auf trockenem Boden.

aus der Gattung Rhynchites, welcher durch Venagen an Knospen und jungen Schossen und beim Brutgeschäft in Ermangelung von Früchten die jungen Tribspitzen zum Eierablegen benutzt, für gewöhnlich aber die Früchte, Kirschen in der Größe eines Kirschkernes und Zwetschen, wenn sie etwa die Größe einer Mandel erreicht haben, hierzu benutzt. Das legende Weibchen durchnagt zunächst zur Hälfte den

18. Anna Späth.

L's. Ergänzungsheft Nr. 262, D'sOK. No. 18.



Nach Siegel: Rote zwetschenartige Damescene. Nach Lukas: Edelpläume, rote, große Frucht. **††!

Heimat und Vorkommen: Diese vorzügliche späte Art wurde vor etwa 10 Jahren von dem Baumchulenbesitzer Ökonomierat L. Späth zu Berlin aus Samen gezogen; er benannte sie nach seiner Gemahlin.

Gestalt: Ziemlich große, rundlich-ovale, etwa 40 mm breite und 45 mm hohe Frucht; am Stiel und am Kopfe ist sie flach abgerundet; der Stempelpunkt liegt neben einem mäßig weiten und tiefen Grübchen.

Stiel: 15 mm lang, dünn, glatt, grün; Stieleinsenkung weit und mäßig tief.

Haut: Zäh, läßt sich leicht abziehen, gar nicht säuerlich, bei beginnender Reife braunrot, in voller Reife schwarzbraun, oft fast schwarzblau. Goldfarbige Punkte und Strichelchen sehr zahlreich ins Auge fallend, auch kleinere oder größere Flecke von Rost finden sich häufig; stellenweise Überzug bildend. Duft bläulich und leicht.

Fleisch: Grünlich-gelb, in voller Reife gut vom Steine löslich, saftreich, fein, von süßem, recht gutem Geschmacke.

Stein: Länglich-oval, dick, stark gefurcht; Rückenkante stark hervortretend; Bauchkante scharf, tief.

Reifezeit und Nutzung: Sie reift Ende September und ist zum frischen Genuß, zum Dörren und zu Kompott gleich brauchbar. Nur aus Gebirgsgegenden hört man die Klage, daß sie zu häufig nicht reif wird, weshalb sie für solche Lagen nicht geeignet erscheint.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst kräftig, ist nicht empfindlich und ungemein fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, glatt, silberhäutig gefleckt, hellgrün, an der Sonnenseite violettbraun; das Blatt ist mäßig groß, glänzend, flach, eilanzettlich, kurz zugespitzt, schwach und stumpf gekerbt; Blattstiel kurz; Augen mäßig groß, anliegend.

Die Sorte Anna Späth zeichnet sich durch frühe und reiche Tragbarkeit aus; sie verdient auch wegen ihrer späten Reifezeit in den bessern Obstlagen alle Beachtung.

Fruchtsiel, sodann ein Loch in eine Kirsche oder Pflaume, um ein Ei hineinzulegen und deckt die Wunde mit dem Stückchen abgenagter Haut wieder zu. Sodann wird der Stiel entweder vollständig abgebissen, oder doch so weit, daß ein mäßiger Wind nach einiger Zeit die Frucht zu Falle bringt. Von dem well gewordenen Fleische nährt sich die Larve, welche im Verlaufe von 5—6 Wochen erwachsen und zur Verpuppung reif ist, dann bohrt sie sich ziemlich tief in die Erde ein und im nächsten Frühjahr, oder bei günstiger Witterung auch schon im Herbst kommt der Käfer hervor, versteckt sich aber wieder vor Winters und beginnt sein Brutgeschäft erst im nächsten Jahre in der angegebenen Weise.

Der Käfer ist 4,5 mm lang und 2,5 mm breit, bronze- oder kupferfarben, fein grau behaart, Rüssel, Fühler und Fußglieder sind schwarz. Die Flügeldecken sind tief punktflechtig und die erhabenen Zwischenräume zwischen den Streifen wiederum punktiert.

Gegen die Larven läßt sich nur vorgehen, indem die herabgefallenen Pflaumen möglichst häufig gesammelt und vernichtet werden.

19. Braunauer aprifosenartige Pflaume.
IIIH. No. 48, L'sDP. No. IV. 15, D'sOK. No. 19.



Nach Siegel: Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht. Nach Lukas: Rundpflaume, gelbe, mittelgroße. **f.

Heimat und Vorkommen: Diese sehr edle, der häufigsten Anpflanzung werthe Frucht erzog Siegel schon um 1818 aus Samen, doch hat er nicht bekannt gegeben von welcher Sorte. Ist nicht zu verwechseln mit der etwas früher zeitigenden Braunauer Aprifosenpflaume, die bei Siegel auch als Braunauer Aprifosenpflaume vorkommt.

Synonyme: Braunauer aprifosenartige Damascene. Abricotée de Braunau in Frankreich.

Gestalt: Mittelgroße, etwa 35 mm breite, 37 mm hohe rundliche Frucht. Die Furche ist flach, oft nur nach dem Stiele hin bemerklich, oder fehlt ganz. Der Stempelpunkt sitzt flach vertieft, meistens auf der Mitte der Frucht.

Stiel: Kahl, kurz, grünlich, schwach, braunrothig; Stieleinlenkung flach und eng.

Farbe der ziemlich zähen, abziehbaren, etwas säuerlichen Haut wachsgelb, zuweilen grünlich-gelb mit durchscheinenden einzelnen grünlichen Streifen. Rote Flecken finden sich nicht häufig und nur zuweilen ist die Frucht an der Sonnenseite etwas rot angelauten. Der Duft ist weißlich.

Das Fleisch ist gelb, saftreich, fest, von süßem, vorzüglichem Geschmacke.

Der Stein löst sich recht gut vom Fleische, ist ziemlich flachbackig, oval, der Rücken nach dem Stielende hin nur etwas stärker gebogen; Backen mäßig rauh, etwas asterkantig; Bauchfurche eng und tief; Rückenanten stumpf bis auf die Mittelkante, die sich merklich erhebt und nach dem Stiele hin scharf wird.

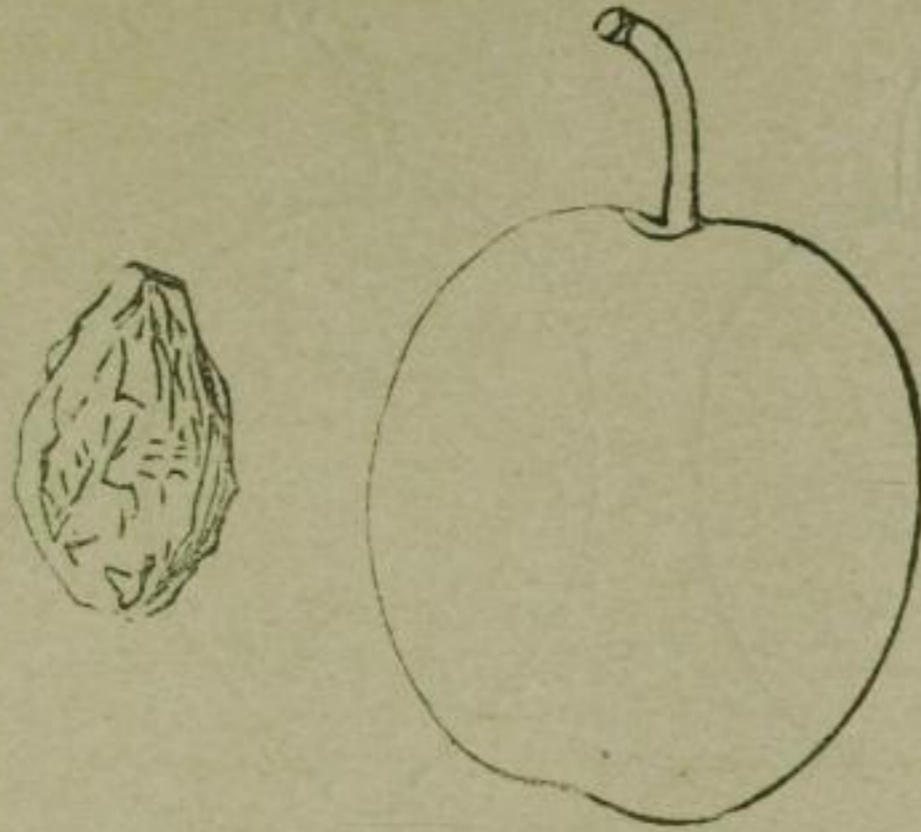
Reifezeit und Nutzung: Sie zeitigt Anfang bis Mitte September mit oder etwas nach der großen Reineclauden. Eine für Tafel und Markt vorzügliche und auch für den Haushalt brauchbare Pflaume, die wegen ihrer reichen Tragbarkeit die größte Verbreitung verdient und sich sehr gut zu Hochstämmen eignet.

Eigenschaften des Baumes: Er wird groß, kommt in jedem nicht zu trockenen Boden gut fort und ist ungemein fruchtbar. Sommertriebe kräftig, kahl, violettbraun, silberhäutig gefleckt und punktiert. Augen lang, kegelförmig spitz; Blatt groß, flach ausgebreitet, wenig runzelig, oben kahl, eiförmig, oder eioval, leicht gekerbt. Der Blattstiel hat meistens zwei ungleiche Drüsen.

7. Der Pflaumenrüsselkäfer (*Magdalis* oder *Magdalinus pruni*) hat im Körperbau einige Ähnlichkeit mit dem Spitzmäuschen, ist aber bedeutend gestreckter und würde walzig genannt werden können, wenn nicht die Flügeldecken in ihrer hinteren Hälfte etwas aufgetrieben wären. Der ganze Käfer ist schwarz, der kurze Rüssel ist rund und gerade, er trägt in seiner Mitte die Fühler, welche von einem gebogenen Grundgliede an in gerader Richtung keulenförmig vorlaufen, also gleichfalls nicht gekniet erscheinen, wie bei den meisten anderen Rüsselkäfern. Am Halsschilde fällt jederseits ein Zähnen und an den Fühlern, mit Ausnahme ihres Endknopfes, gelbbraune Färbung auf. Ende Mai und Juni erscheint der träge Käfer manchmal in großer Menge auf Apfel-, Quitten-, Pflaumen- und Aprifosenbäumen, seltener auf Kirschbäumen, um die Haut von den Blättern abzunagen und sich zu paaren. Die kleinen fußlosen Larven fressen geschlängelte Gänge dicht unter der Rinde der genannten Bäume. Der von ihnen angerichtete Schaden ist jedoch nicht groß von Belang und wird eine gute Rindenpflege bez. Anstrich der Bäume das beste Vorbeugungsmittel gegen den Schädling sein.

20. Esperens Goldpflaume.

IIIH. No. 51, L'sDP. No. IV. 12, D'sOK. No. 20.



Nach Siegel: Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht. Nach Lukas: Ovalpflaume, gelbe, große.**

Heimat und Vorkommen: Sie wurde im Jahre 1830 von Major Esperen in Mecheln aus Samen gezogen und trug zuerst im Jahre 1844. Louis von Houtte in Gent brachte sie zuerst in den Handel. Sie ist noch wenig verbreitet, verdient es aber häufiger angebaut zu werden.

Synonyme: Drap d'or d'Esperen (L. von Houtte); Golden Esperen (Hogg); Cloth of gold (Rivers Catalogue).

Gestalt: Oval, oft wirklich höher als breit, an beiden Enden etwas abgestumpft, stark, etwa 40 mm hoch und breit, der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach beiden Seiten gleichmäßig. Furche breit und flach; teilt meist gleich, doch erhebt eine Seite der Frucht sich meist stärker als die andere. Der Stempelpunkt steht meist auf der Spitze in einer kleineren Vertiefung. Die fast gleichzeitig reisende Braunauer aprikosenartige Pflaume ist ähnlich, doch kleiner, an den Seiten stärker gedrückt.

Stiel: Ziemlich stark, 20 mm lang, behaart; Stieleinsenkung weit und tief.

Haut: Wenig säuerlich, abziehbar, fein, gelb mit grünlichen Stellen und Streifen. Rote Punkte und Flecken zeigen sich nur selten, oder nur vereinzelt, Duft dünn, weißlich. Von der

Jefferson unterscheidet sich die Frucht leicht durch ihre Färbung.

Fleisch: Fast goldgelb, saftreich, meistens gut löslich vom Steine, von süßem, weinartigem, vorzüglichem Geschmacke.

Stein: Länglich-oval, nach dem Stielende zu verjüngt, braungelb; Backen ziemlich rauh, Bauchfurche breit, schwach gekerbt, Rückenkanten stark und gerundet. Die Mittelkante tritt stumpf oder nur wenig scharf vor.

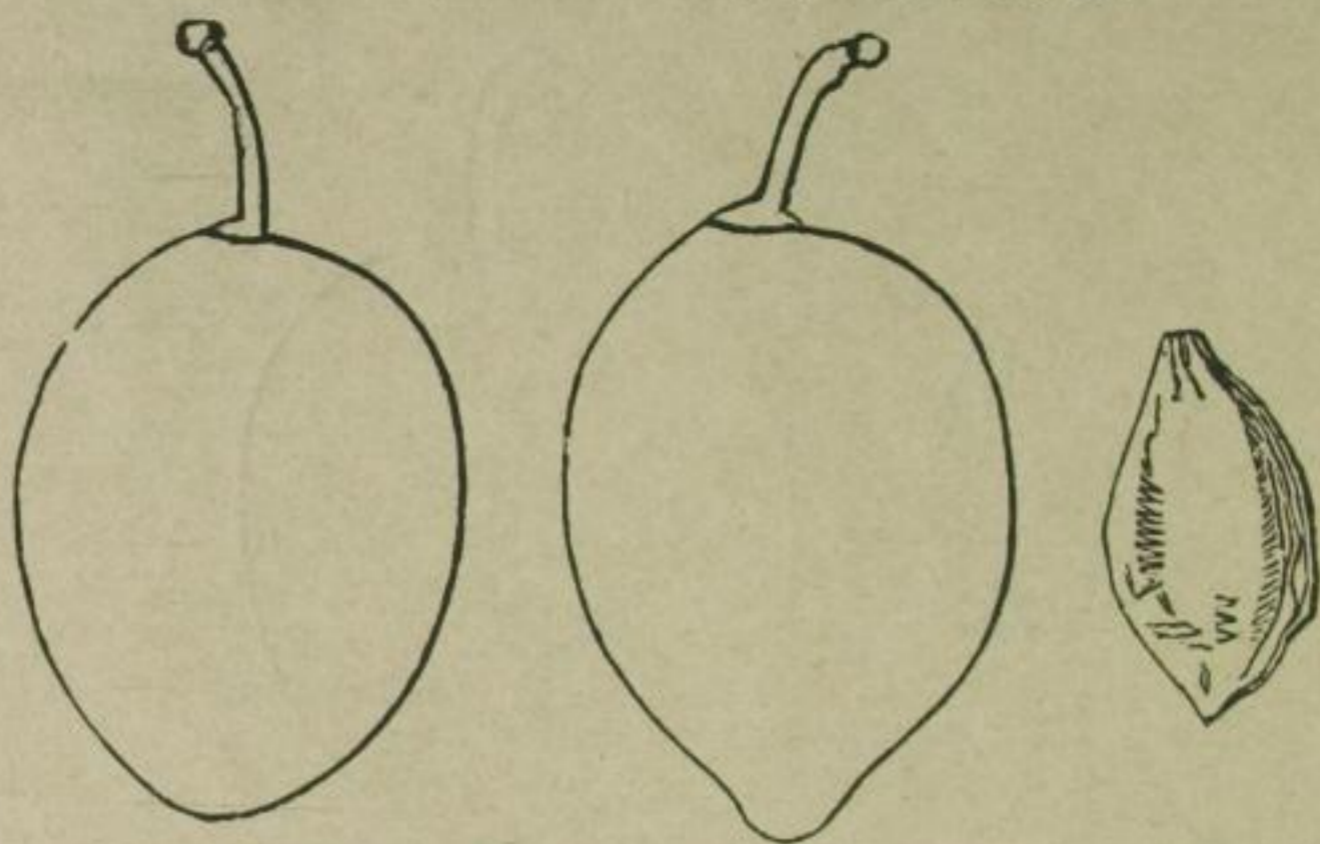
Reifezeit und Nutzung: Sie zeitigt anfangs September, mit der Jefferson und der großen Reineklaude zu gleicher Zeit. Wegen ihrer Größe und Güte besonders wertvoll für Tafel und Markt, könnte indes im Geschmack etwas mehr Gewürz haben. Zu Kompott ist sie gut zu gebrauchen; beim Trocknen verliert sie jedoch etwas viel Saft und ihr Trockenprodukt ist gekocht etwas säuerlicher, als das der gewöhnlichen Hauszwetsche.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst rasch und gesund, gedeiht in jedem, nicht zu trockenem Boden und ist sehr tragbar. Sommertriebe schlank, ziemlich stark, braun, unbehaart, auf der Schattenseite grünlich, gelblich punktiert. Blatt groß, etwas hängend, fast oval, zugespitzt, oben glatt, unten behaart; als Hochstamm wie als Pyramide anzuempfehlen.

8. Die Steinobstgespinstwespe, Steinobstwespe (*Lyda nemoralis* L. oder *punctata* Fab.). In Körperform und Flügelbildung der Birnengespinstwespe ziemlich ähnlich, ist sie schwarz, an den Seitenrändern des Hinterleibes oben und unten weißgefleckt, hier auch die Hinterränder der Glieder weiß. Das Weibchen hat außerdem zahlreiche weiße Punkte am Kopfe und auf dem Rücken des Mittelbeines. Die Beine sind bräunlichgelb, die Hüften und ein Teil der Schenkel schwarz, die glashellen Flügel schwarzgeadert und ohne dunkle Querbinde. Sie lebt im April und Mai, ist über ganz Europa verbreitet und kommt am Steinobst, namentlich an Aprikosen, Pflaumen, Pfirsichen und Kirschen, vor.

21. Fürsts Frühzwetsche.

IIIH. No. 25, L'sDP. No. IV. 8, D'sOK. No. 21.



Nach Ziegel: Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht. Nach Lukas: Zwetsche, blaue, mittelgroße. **††.

Heimat und Vorkommen: Diese sehr wertvolle Frucht erhielt Ziegel von dem um die Pomologie verdienten Baron von Trauttenberg in Prag, nach anderen Nachrichten von dem Professor Hackl in Leitmeritz und er benannte sie nach dem Redakteur der Frauendorfer Blätter, Baumschulenbesitzer Eugen Fürst in Frauendorf. Sie ist noch wenig verbreitet, obgleich sie zu den besten Frühzwetschen gehört; sie verdient häufigste Anpflanzung.

Synonyme: Eugen Fürsts Frühzwetsche.

Gestalt: Oft einer Hauszwetsche ziemlich ähnlich, etwa 35 mm breit und 40 mm lang. Rücken und Bauch sind gleich erhaben; der größte Durchmesser liegt im ersten Drittel unterhalb des Stieles. Die Furche ist nur schwach, am Stempelpunkte macht sie eine bemerkbare Spitze. Furche flach, teilt fast gleich; der Stempelpunkt sitzt erhaben.

Stiel: Etwa 14 mm lang, mäßig dick, kurz behaart, grün, braun, berostet; er sitzt in seichter Höhle in der Mitte der Stielspitze.

Haut: Abziehbar, zähe, schwarzblau, mit weitläufig verteilten rötlichen Punkten, die gegen den Stiel häufiger werden, so daß da die Frucht oft wie rötlich gestrichelt erscheint; die ganze Frucht dick und intensiv hellblau beduftet.

Das Fleisch ist grünlich-weiß, vom Steine ablöslich, saftreich, hart, von süßem, gewürzreichem Geschmacke, etwas süßer als die Hauszwetsche, aber nicht so weinartig süß wie diese.

Der Stein löst gut vom Fleische, ist etwas verschoben lanzettlich; der Bauch nach der Spitze, der Rücken nach dem Stiele hin ein wenig stärker gebogen. Backen fein rauh, Bauchfurche tief und weit, der Rücken, dessen stumpfe Mittelkante etwas vorsteht, erhaben.

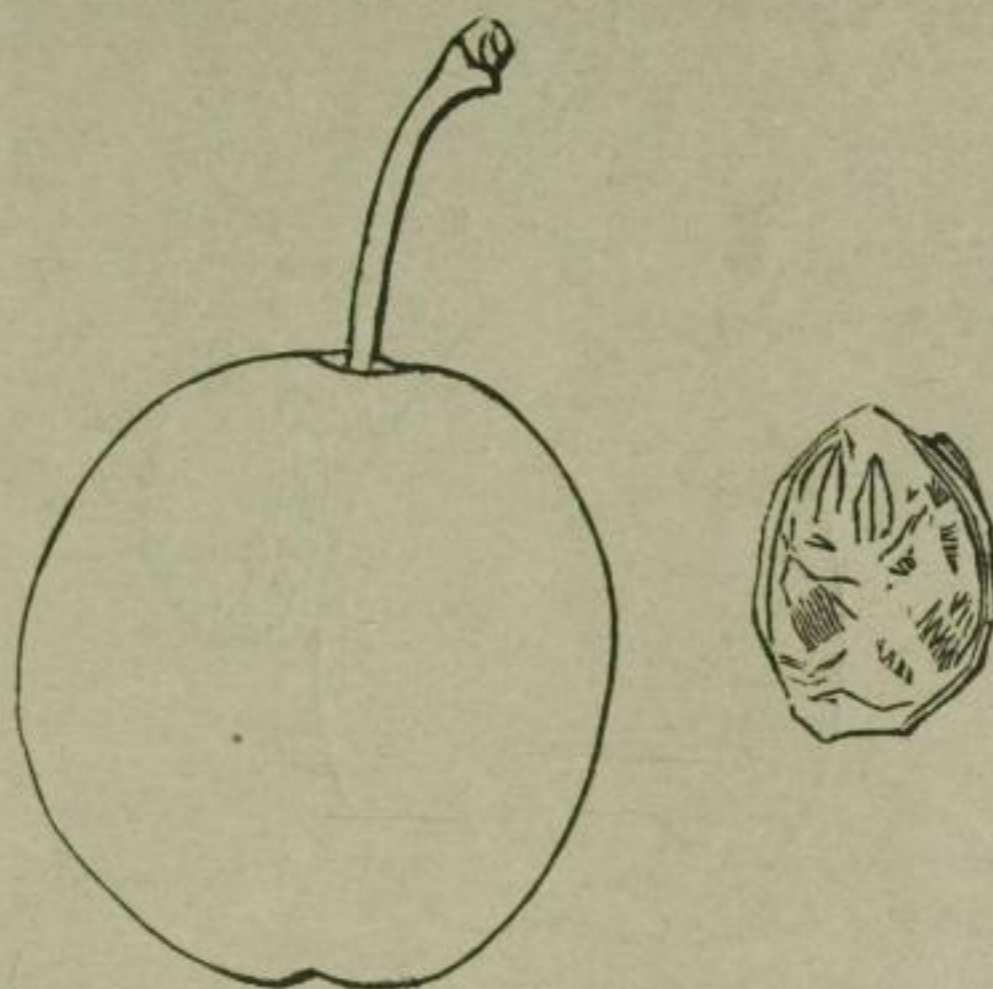
Reifezeit und Nutzung: Sie reift anfangs September, etwas vor der Hauszwetsche. Für Tafel und Haushalt der Hauszwetsche wenig nachstehend, sie hat die gute Eigenschaft, im Regen nicht aufzuspringen. Sie ist eine unserer besten Frühzwetschen und verdient die größte Verbreitung.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst gut, ist sehr gesund und fruchtbar. Sommertriebe grün, nach oben schmutzig braun, stark behaart, oft mit gelblichem Silberhäutchen bedeckt. Blatt groß, runzlig, oben fast kahl, unten behaart, meist elliptisch, oft kurz oval, stumpf gezähnt. Von dem Baum von Wangenheim's Frühzwetsche ist dieser leicht dadurch zu unterscheiden, daß ersterer kahle Triebe, dieser behaarte hat. Pyramiden sind schwer von dieser Sorte zu formieren.

Das befruchtete Weibchen legt 40 bis 60 längliche gelbe Eier reihenweise, wie die Ziegel auf dem Dache stehen, auf die Rückseite eines Blattes. Wenige Tage nachher schlüpfen die anfänglich weißgelblichen Larven aus. Besonders während des Juli, wenn sie größer geworden und sich ihr florartiges Gespinnst über die Baumkrone ausgebreitet hat, werden sie schon aus der Ferne bemerkbar. Die ausgewachsene Larve hat sechs kurze, kugelförmige Beine, eine grüne Grundfarbe, einen dunklen Längsstreifen über dem Rücken, der Kopf, das hornige Nackenschild, die Fühler und Beine schwarz. Sie zeigt sich von der zweiten Hälfte des Mai bis in die erste Hälfte des Juni. Mit großer Gewandtheit klettern die Larven in ihren Gespinnsten umher und erweitern es immer mehr, sobald die Blätter

22. Kirde's Pflaume.

Ill. No. 33, L'sDP. No. IV. 16, D'sOK. No. 22.



Nach Siegel: Zwetschenartige Damascene, blaue Frucht. Nach Lukas: Rundpflaume, blaue, große. **†.

Heimat und Vorkommen: Diese für Tafel und Markt gleich schätzbare neuere englische Frucht wurde von dem Baumschulenbesitzer Kirde in England aufgefunden und verbreitet. In Deutschland ist diese empfehlenswerte Frucht noch wenig bekannt.

Synonyme sind nicht bekannt.

Gestalt: Große, etwa 40 mm breite und 45 mm hohe Frucht, ziemlich rund, am Stiele stark abgestumpft, nach der Spitze etwas abnehmend; die größte Stärke fällt nach dem Stiele hin. Der Stempelpunkt steht in einer flachen Vertiefung auf der Mitte der Spitze. Die Furche ist flach.

Stiel: Sehr lang, meist 20 mm, dünn, rostig, kahl und sitzt flach vertieft.

Farbe der dicken, etwas säuerlichen, gut abziehbaren Haut ist dunkelviolett, rötliche Punkte sind nicht häufig aufgetragen, bilden jedoch an der Sonne manchmal netzartige Streifen. Lederflecken finden sich bei vielen Früchten.

Fleisch: Grünlich-gelb, ganz ablöslich, etwas hart, doch schmelzend, überfließend von

Saft, von zuckersüßem, erhabenem, aromatischem Geschmacke. Sie platzt im Regen nicht leicht auf.

Stein: Löst sich gut, oval, flachbackig, rauh, am Stielende verjüngt und der Rücken etwas hervortretend; Bauchfurcher breit, stark zackig; Rückenanten mächtig breit, die scharfe Mittelkante erhebt sich etwas in ihrer ganzen Länge. Längs der Rückenanten zeigt der Stein eine breite Vertiefung.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt Anfang September; bekannte, schon ziemlich verbreitete Pflaume, vortrefflich für Tafel und Markt, sie gibt auch ein gutes Kompott und läßt sich gut trocknen, indem das Produkt durch Größe und Fleischigkeit selbst dem der gewöhnlichen Zwetsche vorzuziehen ist. Werden die Früchte beim Trocknen plattgedrückt, so haben sie viel Ansehen.

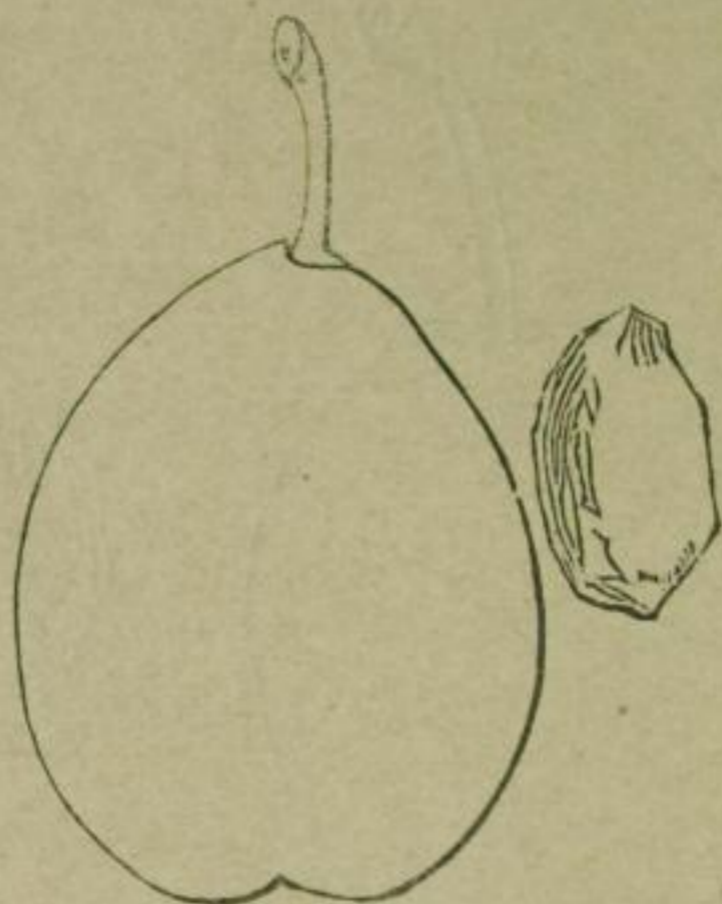
Eigenschaften des Baumes: Er wächst stark, bildet gute Kronen und trägt schon früh. Triebe kahl, violettbraun, silberhäutig. Blatt groß, eiförmig oder breit-lanzettlich, oben und unten kahl. Der Baum ist sehr tragbar, selbst noch auf trockenem Boden.

in seinem Bereiche kahl gefressen sind. Bei jeder Störung, z. B. einer Erschütterung, läßt sich jede Larve an einem Faden herab, dasselbe thun sie auch, wenn sie nach 4 bis 5 Wochen Freizeit zur Verpuppung ziemlich tief in die Erde gehen. Hier ruht sie für das laufende und das nächstfolgende Jahr über, so daß sie zweimal überwintert. Erst wenige Wochen vor dem Erscheinen der Wespe wird die Larve zur Puppe. Gegen diese Larven läßt sich nichts weiter vornehmen, als sie, sobald die Gespinste bemerkt werden, in denselben zu zerdrücken, wobei man zu bedenken hat, daß sie, alle an einem Faden sich herablappend, zu entwischen versuchen.

Das kräftige Bespritzen dieser Gespinste mit einer Lösung von Schwefelkalium (1 Teil in 500 Teile Wasser) soll nach Professor Dr. Taschenberg gute Dienste gegen diese Schädlinge geleistet haben.

23. Nienburger Eierpflaume.

III. No. 80, L'sDP. No. IV. 5, D'sOK. No. 23.



Nach Siegel: Wahre Zwetsche, rote Frucht.

Heimat und Vorkommen: Oberdieck fand den Mutterstamm im Pfarrgarten zu Nienburg. Sie ist noch wenig verbreitet, verdient aber wegen ihrer großen Tragbarkeit und Schönheit häufiger angepflanzt zu werden.

Synonyme: Prune d'oeuf de Nienburg.

Gestalt: Groß, etwa 38 mm breit, 45 mm hoch, umgekehrt eiförmig, nach dem Stempel-punkt herzförmig abgerundet, nach dem Stiele hin mit kurzer vorgeschobener Spitze. Der Bauch bildet eine flachrunde Linie; der Rücken wölbt sich am stärksten nach dem Stiele hin auf. Die Seiten sind gedrückt, Furche flach oder vertieft, teilt ungleich. Der Stempelpunkt liegt flach auf der Mitte der Fruchtspitze.

Stiel: Lang, grün, kahl, rostfleckig; Stiel-einsenkung flach.

Haut: Fein, abziehbar, dunkelbraunrot, mit ziemlich zahlreichen rötlich-grauen Punkten besetzt; stark besonnte Früchte violettrot; beschattete

Nach Lukas: Eierpflaume, rote, große. **.

Früchte lassen die gelbe Grundfarbe mehr oder weniger durchscheinen. Duft hellblau und dünn.

Fleisch: Goldgelb, zart, saftreich, von zucker-süßem, erhabenem Geschmacke.

Stein: Ganz ablöslich, elliptisch, mit etwas über die Form ausgebogenem Rücken, ziemlich dickbackig und rauh, bräunlich-gelb. An der Spitze ist er oval oder elliptisch zugerundet, nach dem Stiele hin stumpf zugespitzt. Die Bauchfurche ist eng, oft verwachsen; die Rücken-kanten sind breit und tritt nach dem Stielende hin die Mittelkante etwas scharf vor.

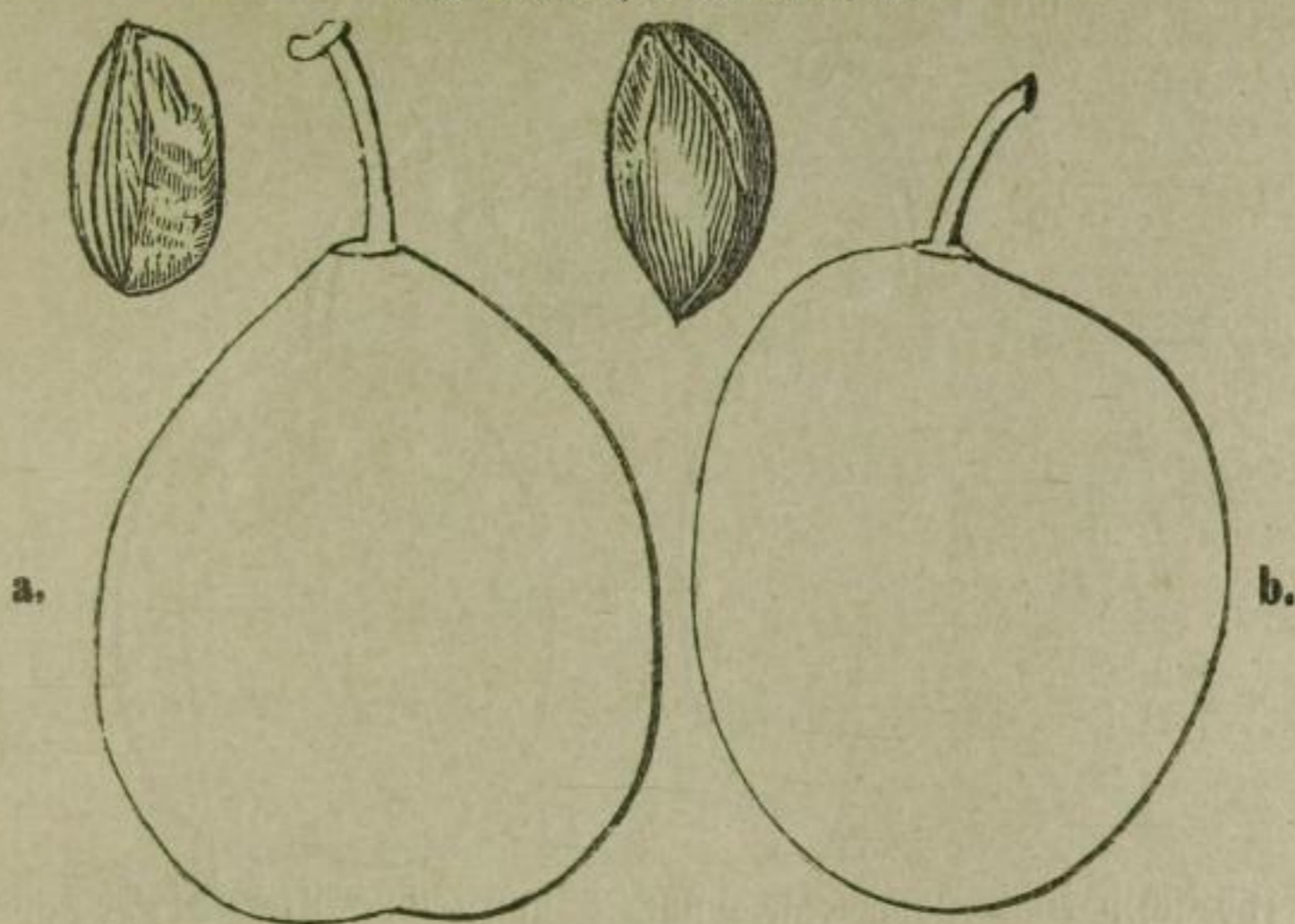
Reifezeit und Nutzung: Sie zeitigt Mitte September, etwas später als die rote Eierpflaume. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst gut, gedeiht in schwerem wie in leichtem Boden; mit rotbraunen, an der Schattenseite grünen, fast kahlen Sommertrieben. Blatt eioval, oft fast oval, flach.

9. Der Ringelspinner, Weißbuchen-Zwetschenspinner (*Bombyx* oder *Gastropacha neustria*) ist blaß ockergelb oder etwas rötlich, an den Fransen weißfleckig, über die Vorderflügel geht eine etwas dunklere, an den Rändern verwischt lichter eingefasste Mittelbinde. Die Raupe, auch Livree-raupe genannt, wegen der graublauen und braungelben Längsstreifen, hat 16 Füße und schlüpft, sobald die Knospen zu grünen beginnen, aus den Eiern, sitzt, bis sie fast erwachsen ist, an Stämmen, Ästen und gern zwischen den Astgabeln in Gesellschaften beisammen, um sich gegen Regen zu schützen, oder von der Sonne bescheinen zu lassen. Ihr Fraß dauert vom April bis zum Juni. Die erwachsenen Raupen zerstreuen sich allmählich, eine jede fertigt an einem Zweige oder zwischen Blättern des letzten Weidenplatzes ein dichtes weißes oder gelbliches Kokon um sich, in welchem ungefähr 3 Wochen lang in einem gelblichen Staube die bläulichbraune Puppe ruht.

Im Juli fliegt bei Nacht der Schmetterling, sitzt bei Tage sehr verborgen, so daß er nur selten bemerkt wird, was um so mehr auffällt, weil seine Raupe überall und bisweilen massenhaft an allen möglichen Laubhölzern sichtbar ist. Das befruchtete Weibchen leimt seine grauen Eier in Form eines Ringes sehr fest um einen dünnen Zweig, wo sie überwintern.

24. Blaue Eierpflaume.
 IHH. No. 176, D'sOK. No. 24.



Nach Siegel: Wahre Zwetsche, rote Frucht. Nach Lukas: Zwetsche, rote, große Frucht. ** ††.

Heimat und Vorkommen: Ist zwar eine schon lange bekannte, aber noch immer zu den besonders schätzbaren Tafelfrüchten gehörende Sorte, die zugleich durch recht reiche Tragbarkeit sich auszeichnet, sich auch auf dem Markte gut bezahlt macht. Oberdieck erhielt sie zuerst unter dem Namen Bamberger Eierpflaume. Später, als D. der Baum verloren gegangen, erhielt er sie von Siegel unter dem Namen „Dunkelblaue Eierpflaume“, welche, wie sich später herausstellte, aber die echte „Blaue Eierpflaume“ war.

Synonyme: Große blaue Eierpflaume, Dame Aubert rouge nach Dittrich.

Gestalt: Die Frucht ist groß, oft sehr groß, gewöhnlich 53 mm hoch und 45 mm dick. In vielen Exemplaren und noch mehr nach den Jahren erscheint sie schön umgekehrt eiförmig, wie Figur a, neigt sich aber auch zum oval, wie Figur b zeigt, nimmt aber auch dann gewöhnlich auf dem Rücken nach dem Stiele hin stärker ab, als nach dem Kopfe, wiewohl nicht selten auch die größte Breite in der Mitte liegt. Am Kopfe ist die Frucht allermeist merklich gedrückt, auch zu beiden Seiten bemerkbar gedrückt. Furche breit, flach, teilt meistens ziemlich gleich. Der Stempelpunkt liegt bei umgekehrt eiförmigen Früchten etwas vertieft, bei mehr ovalen fast oben auf.

Stiel: Ziemlich stark, bald gerade, bald sanft gebogen, 18–20 mm lang, rostfleckig, schwach behaart, sitzt häufig nur flach vertieft und meistens steht die Stielhöhle etwas schräg.

Haut: Ziemlich stark, abziehbar, nur wenig säuerlich, die Farbe erscheint in sonnigen Jahren, namentlich durch den ausliegenden, starken hellblauen Duft, so stark blau, daß man die Frucht zu den blauen Pflaumen einreihen möchte; vom Duft befreit und noch mehr in nassen Jahren behält sie indes immer rötliche Stellen. Rötliche Punkte sind ziemlich häufig aufgetragen, doch fein, oft nur unter der Lupe sichtbar. Auch Rostflecke und Rostfiguren finden sich.

Fleisch: Ist fast goldgelb, an reifen Früchten zart und schmelzend und der Geschmack süß, durch etwas Säure gewürzt und vorzüglich.

Stein: Ist fast oder wirklich ablöslich, dickbackig, nähert sich dem Elliptischen und ist am Kopfe weniger spitz, als der der dunklen Eierpflaume. Der Bauch ist nach dem Kopfe hin weniger ausgebogen und zieht sich nach der vorgeschobenen Stielspitze hin meist merklich ein; die mäßig breiten Rückenlanten sind nach dem Stielende hin stärker ausgebogen. Die Mittelkante tritt stärker hervor und ist häufig scharf. Bauchfurche mäßig stark, oft flach; größte Dicke meist in der Mitte.

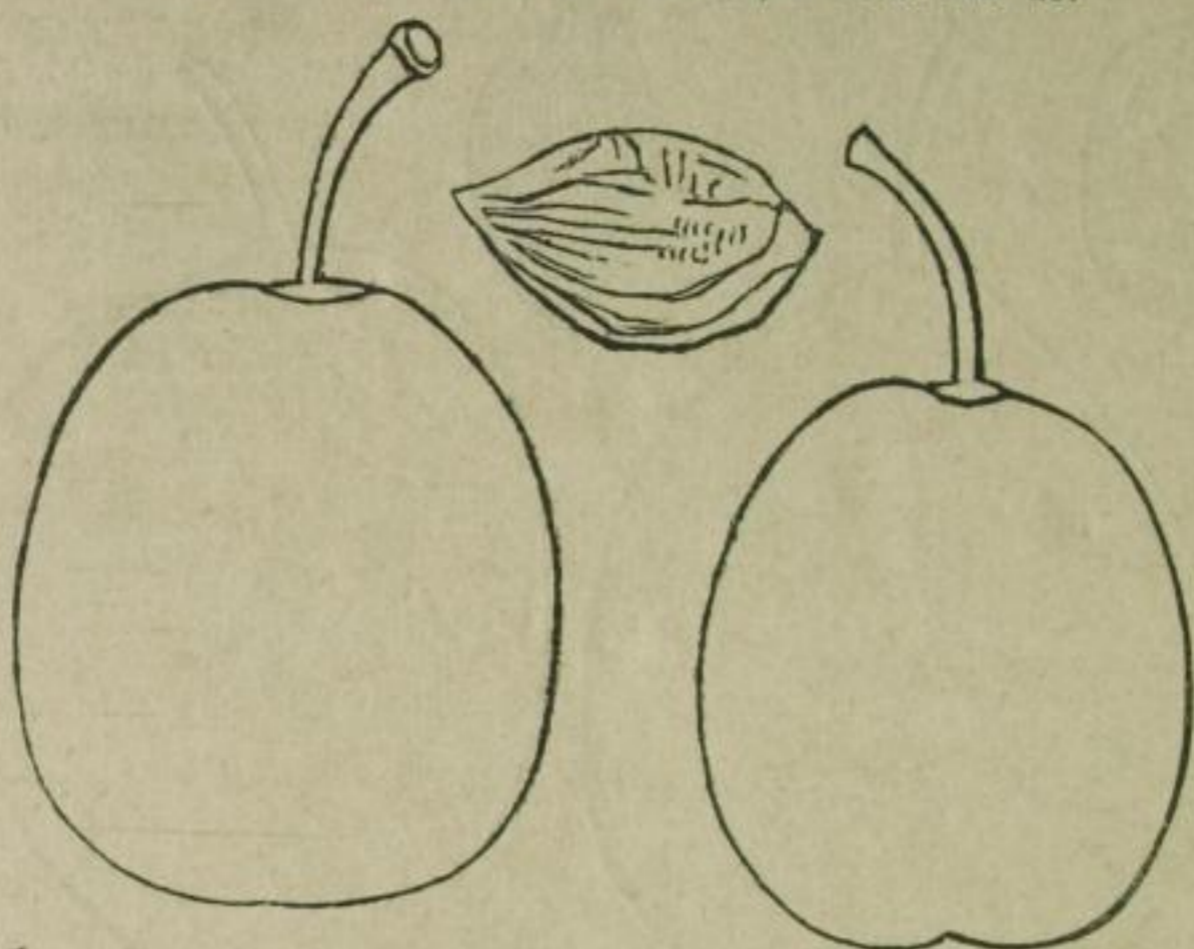
Reifezeit und Nutzung: Zeitigt etwas nach der dunkelblauen Eierpflaume und noch etwas vor der Hauszwetsche, meistens im halben September. Eine vorzügliche Markt- und Tafelfrucht, gibt auch halbiert und getrocknet ein süßes, dem der Hauszwetsche ähnliches Produkt.

Eigenschaften des Baumes: Wächst gut, wird groß, ist hart und gesund, paßt auch für hohe Lagen.

Gegen die Schmetterlinge, wie gegen deren Puppen, läßt sich nichts unternehmen, denn beide sind zu versteckt, um sie mit Erfolg aussuchen zu können, wohl aber ist anzuraten, die Eierlinge, die leicht kenntlich sind, aufzusuchen, abzuschneiden und zu vernichten.

25. Die Jefferson.

IIIH. No. 62, L'sDP. No. IV. 17, D'sOK. No. 25.



Nach Liegel: Zwetschenartige Damascene, bunte Frucht. Nach Lukas: Ovalsplauwe, bunte, **.

Heimat und Vorkommen: Ist eine neue amerikanische Frucht, die nach der von Downing gegebenen Nachricht von dem berühmten Ökonomen und Richter Buel erzogen und nach dem Präsident Jefferson benannt wurde. Hat sich durch Größe und Schönheit rasch verbreitet. Downing will sie allen anderen Pflaumen vorziehen, setzt sie im Geschmack der Großen Reineclaudé ganz nahe und zieht sie wegen Größe und Schönheit derselben vor.

Synonyme: Sind nicht bekannt.

Gestalt: Ziemlich groß, etwa 40 mm breit und 45 mm hoch, oval, an beiden Enden abgerundet. Rücken und Bauch sind gehoben, doch drückt die ziemlich starke Furche den Rücken nach dem Stiele hin etwas stärker als nach der Spitze. Der Stempelpunkt liegt in der Mitte schwach vertieft.

Stiel: Lang, stark, bräunlich-grün, kahl, sitzt in enger, flacher Höhlung.

Farbe der gut abziehbaren, dicken Haut grünlich-gelb, zuletzt über den größten Teil der Frucht ziemlich dunkelgelb, an der Sonnenseite

rotgefleckt und punktiert. Der Duft ist weißlich und dünn; größere Rostfiguren finden sich nicht selten.

Fleisch: Bräunlich-gelb, saftreich, zart, von sehr süßem, ausgezeichnetem Geschmacke.

Stein: Ist groß, oval, verjüngt sich nach dem Stiele zu, rundet sich nach der Spitze zu ab und löst sich nicht gut vom Fleische. Backen mäßig, hoch, rauh, Bauchfurche weit und tief, Rückenkanten ziemlich stumpf, doch tritt die Mittelkante stark und ziemlich scharf vor.

Reifezeit und Nutzung: Sie zeitigt Mitte September, einige Tage vor der Großen Reineclaudé. Für Tafel und Markt gleich gut, ist eine der besten Ovalsplauwen; wegen ihrer Schönheit und Größe und feinem Geschmack, verbunden mit außerordentlicher Fruchtbarkeit, ist sie, da auch ihre Früchte fest hängen und nicht leicht vom Sturme abgeworfen werden, zur häufigen Verbreitung zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst stark und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe sind stark, violettbraun, im Schatten grün.

An Zwergbäumen und an Spalieren, sowie beim Beschneiden und Ausputzen der hochstämmigen Bäume in unbelaubtem Zustande ist das Auffinden der Eierlinge sehr leicht, indem die Verdickung des Zweiges, welche durch den Ring hervorgebracht wird, gut in die Augen fällt. Am sichersten verbrüht man die sorgfältig gesammelten Eier mit kochendem Wasser, beim Verbrennen explodieren sie und dürfen daher nur in kleineren Mengen gleichzeitig in den Ofen geworfen werden. Den jungen Raupen, welche durch Ausfressen der Knospen den größten Schaden thun, läßt sich nicht beikommen, weil sie zu versteckt sind, dagegen muß den ausgewachsenen Raupen nachgestellt werden, so lange sie in Gesellschaften an Stämmen und Ästen dicht gedrängt sitzen, indem man sie zerdrückt, oder wie bei anderen Raupen, die Nester auf irgend eine andere Weise zerstört.

Einteilung der Pflaumen.

Das bisher gebräuchliche System zur Klassifizierung der Pflaumen ist von dem bekannten Pomologen Dr. Siegel in Braunau aufgestellt worden.

Er nahm zunächst zwei Familien an, die sich auf die natürliche Abstammung unserer Pflaumen vom Zwetschenbaum, *Prunus domestica*, und vom Damascener Pflaumenbaum, *Prunus insititia*, basieren.

I. Familie: Zwetschen,
mit länglich-eiförmigen Früchten.

II. Familie: Damascenen,
mit runden oder rundlichen Früchten.

Weiter benutzte er die Eigenschaft der Sommertriebe, ob sie behaart oder kahl sind. Danach unterscheidet er:

1. Wahre Zwetschen, mit länglich-eiförmigen Früchten und kahlen Sommertrieben.
2. Damascenenartige Zwetschen, mit länglich-eiförmiger Frucht und weichhaarigen Sommertrieben.
3. Zwetschenartige Damascenen, mit runder oder rundlicher Frucht und kahlen, unbehaarten Sommertrieben.
4. Wahre Damascenen, mit runder oder rundlicher Frucht, mit wollig behaarten Sommertrieben.

Jede dieser 4 Klassen bringt er nach der Farbe der Frucht in 5 Ordnungen und zwar:

a. blaue, b. rote, c. gelbe, d. grüne, e. bunte Früchte.

Daraus ergibt sich folgende

Systematische Übersicht der Siegelschen Pflaumeneinteilung.

I. Familie: Zwetschen.

Frucht länglich-eiförmig, Blütenstiele einzeln oder gepaart, Stein stark gedrückt, oben und unten mehr oder weniger spitzig verlängert.

- A. Wahre Zwetschen, mit kahlen Sommertrieben. Der Baum zeigt eine etwas wilde Vegetation, ist in der Jugend mit Dornen versehen, hat zähes, sehr hartes Holz; die Frucht hat härteres, süßes, etwas weinsäuerliches Fleisch.

Ordnung a. Blaue: Italienische Zwetsche (5), Hauszwetsche (7).

b. Rote: Violette Jerusalemer Pflaume (8), Nienburger Eierpflaume (23), Blaue Eierpflaume (24).

c. Gelbe: Hartwis' gelbe Zwetsche (10).

d. Grüne: vacant.

e. Bunte: vacant.

- B. Damascenenartige Zwetschen mit weichhaarigen Sommertrieben. Der Baum hat einen mehr zahmen, damascenenartigen Wuchs, die Frucht hat zartes, weiches Fleisch.

Ordnung a. Blaue: Violette Diaprée (3), Große Zuckerzwetsche (16), Fürsts Frühzwetsche (21).

b. Rote: Queen Victoria (11), Biondeck's Frühzwetsche (12).

c. Gelbe: vacant.

d. Grüne: vacant.

e. Bunte: vacant.

II. Familie: Damascenen.

Frucht rund oder rundlich, Blütenstiele gepaart, selten einzeln, Stein gedrückt, oben und unten abgerundet, stumpfspitzig, bisweilen aber mit kurzer feiner Spitze.

- A. Zwetschenartige Damascenen, mit kahlen Sommertrieben. Der Wuchs ist ähnlich dem der wahren Zwetsche.

Ordnung a. Blaue: Kircks Pflaume (22).

b. Rote: Althann's Reineclaudé (17), Anna Späth (18).

c. Gelbe: Meroldt's Reineclaudé (9), Braunauer aprikosenartige Pflaume (19), Esperens Goldpflaume (20).

d. Grüne: Große Reineclaudé (4).

e. Bunte: Bunter Perdrigon (14), die Jefferson (25).

B. Wahre Damascenen, mit weichhaarigen Sommertrieben. Blätter meist groß, dunkelgrün behaart, mit dicken hervortretenden Adern und von steifer Konsistenz.

Ordnung a. Blaue: vacant.

b. Rote: Königspflaume von Tours (1).

c. Gelbe: Frühe von Bergthold (13), Gelbe Mirabelle (15).

d. Grüne: Frühe Reineclaude (2), Washington (6).

e. Bunte: vacant.

In anbetracht mancher wesentlicher Mängel dieses Siegel'schen Systems hat es Dr. Lukas unternommen, dasselbe zu erweitern resp. eine Anzahl neuer Gruppen zu bilden, die auf natürlicher Verwandtschaft beruhen. Hierdurch stellt er 10 Familien auf, welcher nach der Farbe in je 5 Ordnungen, wie oben, teilt; weitere Unterordnungen macht er nach der Reifezeit der Früchte, er nimmt 6 Reifeperioden an und rechnet für jede ungefähr eine Zeit von 2 Wochen.

Nachstehend geben wir eine Übersicht des

Lukas'schen Pflaumen-System,

nach den oben angedeuteten natürlichen Familien geordnet.

- I. Rundpflaumen, Runde Damascenen. Frucht rund. Längendurchmesser gleich, als Tafelfrüchte brauchbar. Fleisch saftreich, weich, Haut nach dem Kochen säuerlich, zum Dörren untauglich; Holz kahl oder behaart: Bunter Perdrigon (14), Braunauer aprifosenartige Pflaume (19), Kirkes Pflaume (22).
- II. Ovalpflaumen, Längliche Damascenen. Frucht oval. Längendurchmesser größer als der Breitendurchmesser, sonst wie bei Familie I: Königspflaume von Tours (1), Washington (6), Esperens Goldpflaume (20), die Jefferson (25).
- III. Eierpflaumen. Frucht groß oder sehr groß, nach dem Stiele stets verjüngt; Fleisch pflaumenartig, weich. Holz kahl oder behaart: Violette Jerusalemer Pflaume (8), Nienburger Eierpflaume (23), Blaue Eierpflaume (24).
- IV. Reineclauden oder Edelpflaumen. Rundliche oder eirundliche Pflaumen von sehr edlem, erhabenem Zuckergeschmack und etwas konsistentem Fleische; Holz glatt; Wuchs gedrungen: Frühe Reineclaude (2), Meroldts Reineclaude (9), Große Reineclaude (4), Graf Althanns Reineclaude (17), Anna Späth (18).
- V. Wachs-pflaumen (Mirabellen). Kleine runde oder rundliche Früchte, Fleisch konsistent, sehr süß, zum Dörren sehr brauchbar; Wuchs klein, sperrig, vielästig: Gelbe Mirabelle (15), Frühe von Bergthold (13).
- VI. Zwetschen. Längliche, nach dem Stiele und Stempelpunkte hin verjüngte Früchte; Fleisch süß, fest; Schale ohne Säure; Holz meist kahl, doch auch mitunter behaart; zum Dörren sehr gut: Italienische Zwetsche (5), Hauszwetsche (7), Hartwis' gelbe Zwetsche (10), Große Zuckerzwetsche (16), Fürsts Frühzwetsche (21).
- VII. Halbzwetschen. Frucht von ovaler Form und zwetschenartigem Fleische, nach Stiel- und Stempelpunkte hin gleichmäßig abgerundet; Holz kahl oder behaart; zum Dörren brauchbar: Königin Victoria (11), Violette Diaprée (3), Biondeck's Frühzwetsche (12).
- VIII. Dattelzwetschen. Sehr lange, elliptisch geformte Früchte von mehr pflaumen- als zwetschenartigem Fleische; zum Dörren nicht brauchbar; Holz glatt: vacant.
- IX. Haserpflaumen. Runde Pflaumen, die als Tafelobst nicht brauchbar sind.
- X. Spillingspflaumen. Längliche, als Tafelobst nicht brauchbare Früchte.

Ordnungen: 1. blaue, 2. rote, 3. gelbe, 4. grüne, 5. bunte Früchte.

Unterordnungen: Perioden der Reifezeit.

- I. Per. Juli, II. Per. 1.—15. August, III. Per. 16.—31. August, IV. Per. 1.—15. September, V. Per. 16.—30. September, VI. Per. Oktober.

