4Bf
3751

BEACHTENSWERTHE UND EMPFEHLENSWERTHE OBSTSORTEN.

52 TAFELN IN ZWÖLFFARBIGEM DRUCK MIT BESCHREIBENDEM TEXT.



VEREIN ZUR BEFÖRDERUNG DES GARTENBAUES

DRUCK UND VERLAG VON
RUD. BECHTOLD & COMP.,
WIESBADEN.

J
332

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

VEREIN ZUR BEFÖRDERUNG DES GARTENBAUES

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

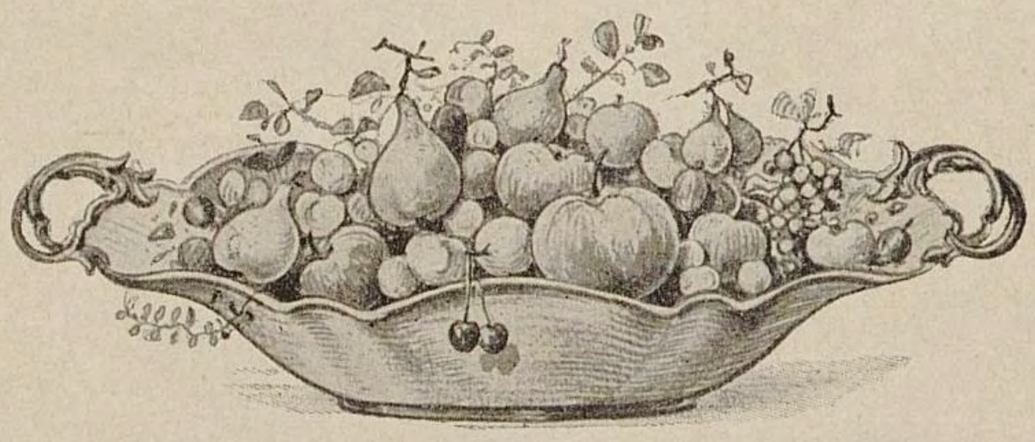
TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Y 332

Anbauwürdige Obstsorten.

52 Tafeln in zwölffarbigem Druck

mit beschreibendem Text.



VEREIN ZUR FÖRDERUNG DES GARTENBAUES.

WIESBADEN.

Druck und Verlag von Rud. Bechtold & Comp.

Universitätsbibliothek

Verein Bücherei

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Vorwort.

Obwohl schon einige, zumeist umfangreiche pomologische Werke dieser Art auf dem Büchermarkt erschienen sind, so ist damit doch noch nicht allen Bedürfnissen genügt.

Die obstbautreibende Bevölkerung verlangt nach einem kurz gefassten und zugleich billigen Werke, welches ausser naturgetreuen Abbildungen auch eine kurz gefasste Beschreibung über Eigenschaften des Baumes, Anforderungen desselben an Klima, Lage, Boden, über Ertrag, Frucht, Reifezeit usw. enthält.

Um diesem Bedürfnis zu entsprechen, und vor allem auch dem Minderbemittelten Gelegenheit zu bieten, sich für wenig Geld ein wirklich gutes Werk anschaffen zu können, hat sich der Verlag entschlossen, einen Teil aus dem Hauptwerk: **„Der Obstbau in Wort und Bild“,** herausgegeben von dem Landwirtschaftlichen Verein für die Provinz Rheinhessen, unter dem Titel „Anbauwürdige Obstsorten“ separat erscheinen zu lassen.

Unsere Abbildungen, in 12farbigem Chromodruck ausgeführt, dürften hinsichtlich naturgetreuer Wiedergabe allen Anforderungen wohl entsprechen. Der Zeichner dieser Abbildungen ist der auf diesem Gebiete rühmlichst bekannte Obstzüchter und frühere Zeichenlehrer an der Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim a. Rh., L. Stromberg.

Bei Auswahl und Zusammenstellung der einzelnen Obstsorten ist besonderer Wert darauf gelegt worden, die Bedeutung und die Vorteile der einzelnen Sorten, sowie ihre Rentabilität dem Leser klar vor Augen zu führen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Das Werk ist nicht als Lehrbuch gedacht, sondern es soll allen Obstzüchtern ein Freund und Ratgeber bei der Auswahl von Obstsorten sein. Bedarf es doch gerade noch da vielfacher Anleitung, um die Obstsorten je nach Lage, Bodenbeschaffenheit usw. richtig auswählen zu können.

Wir geben der Hoffnung Ausdruck, dass das treffliche Werk nicht nur allen Pomologen und Obstliebhabern eine sehr willkommene und nützliche Erscheinung sein wird, sondern dass es durch seinen mässigen Preis sicherlich geeignet ist, in die weitesten Volkskreise zu dringen.

Möge so das Werk seinen Weg nehmen, sich viele Freunde erwerben, und in seinem Teil zur Pflege und Hebung unseres noch sehr ausdehnungsfähigen heimatlichen Obstbaues beitragen.

Wiesbaden 1907.

Der Verlag.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
1. Canada-Reinette	1
2. Winter-Goldparmäne	2
3. Schöner von Boskoop	3
4. Graue franz. Reinette	4
5. Baumanns Reinette	5
6. Ribstons Pepping	6
7. Champagner-Reinette	7
8. Graue Herbst-Reinette	8
9. Edelborsdorfer	9
10. Goldreinette von Blenheim	10
11. Roter Eiserapfel	11
12. Grosser rheinischer Bohnapfel	12
13. Brauner Matapfel	13
13a. Weissapfel	14
13b. Herz-Apfel	15
14. Diels Butterbirne	16
15. Hardenponts Winterbutterbirne	17
16. Liegels Winterbutterbirne	18
17. Winter-Dechantsbirne	19
18. Pastorenbirne	20
19. Bestebirne (Sommer-Eierbirne)	21
20. Stuttgarter Gaishirtle	22
21. Rote Bergamotte	23
22. Veldenzer	24
23. Grosser Katzenkopf	25
24. Grüne Sommermagdalene	26
25. Sparbirne	27
25a. Michelsbirne	28
26. Früheste der Mark	29
27. Hedelfinger Riesenkirsche (Schwarze Knorpelkirsche)	29
28. Dönnissens gelbe Knorpelkirsche	30
29. Kaiserkirsche (Napoleonskirsche, Speckkirsche)	30

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

	Seite
30. Grosse lange Lothkirsche (Schattenmorelle)	31
31. Ostheimer Weichsel	31
32. Mirabelle von Metz	32
33. Mirabelle von Nancy	32
34. Italienische Zwetsche	33
35. Bühler Frühzwetsche	33
36. Grosse grüne Reineclaude	34
37. Hauszwetsche	34
38. Aprikose von Nancy	35
39. Aprikose von Breda	35
40. Grosse Früh-Aprikose	36
41. Amsden	36
42. Weisse Magdalene	37
43. Rote Magdalene	37
44. Frühe Alexander	38
45. Frühe Beatrix	38
46. Waterloo	39
47. Riesenquitte von Leskowatz	39
48. Champion-Quitte	40
49. Portugiesische Quitte	40

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Beschreibung der Obstsorten.



TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

1. Canada-Reinette.

Reifezeit: Okt. bis Mai.

Name und Heimat: Die Canada-Reinette stammt aus England, wurde jedoch bei uns aus Frankreich unter dem Namen Pariser Rambour-Reinette eingeführt. Bekannt ist diese Sorte auch unter den Bezeichnungen Grosse englische Reinette, Kaiserreinette, Rabau, Grosse Goldreinette und Holländische Reinette.

Gestalt: Gross bis sehr gross, mehr breit als hoch, nach oben zu allmählich sich verjüngend. Vom Kelch bis zur Stielhöhle laufen breite Kanten und Rippen, doch kommen auch nahezu glatte Früchte häufig vor. — Kelch: Gross und tief, von zahlreichen Rippen und gleichmässig verteilten Rostflecken umgeben. — Kelchhöhle: Ziemlich breit, mässig tief. — Stiel: Kurz, dick und holzig, in verhältnismässig tiefer, stark berosteter Höhle. — Schale: Meist rauh mit starker Berostung. Eine in Rheinhessen stark verbreitete Abart ist glatt mit schöner gelber Färbung und rotem Anflug. Am Baum grün, später gelblich, stielseitig zahlreiche schwarzbraune Rostflecken vorhanden, sonst kleine, braune Punkte über die ganze Oberfläche verteilt. — Fleisch: Gelblich weiss, häufig auch grünlich, fest, später mürbe und knackend, saftig, von feinem, weinigem, würzigem Reinettengeschmack. — Kernhaus: Ei- bis zwiebelförmig, wenig geöffnet, sehr geräumig, Kerne spitz und mässig gross.

Eigenschaften der Frucht.

Ist eine in jeder Hinsicht wertvolle Tafelfrucht erster Güte von hochedlem Geschmack, ansprechendem Äusseren und wertvoller Haltbarkeit bis in den Mai hinein. Erzielt stets die höchsten Preise, da mancher Kenner sie im Geschmack über den Durchschnitts-Calvill stellt. Die Frucht ist trotz ihrer Grösse windfest. Da sie gerne welkt, muss sie sehr spät gepflückt und gut — nicht zu trocken oder warm — aufbewahrt werden. Wegen ihrer Grösse ist sie schon am Baum angrifflich.

Eigenschaften des Baumes.

Wächst in der Jugend weniger schön, bildet sehr unregelmässige Kronen, die einen mehrjährigen Schnitt erfordern. Der Wuchs bleibt aber flach, so dass die Sorte sich für Strassenpflanzungen gar nicht eignet und auch auf Feldern längere Zeit geschnitten werden muss. Der Baum verlangt unbedingt tiefgründigen, nährstoffreichen, mässig feuchten Boden, andernfalls sein Anbau unrentabel wird. Die Fruchtbarkeit tritt früh ein, ist reich und regelmässig.

Für kleinere Formen jeder Art ist die Canada-Reinette vorzüglich geeignet, so besonders für wagerechte Schnurbäume.

Die Blüte erscheint ziemlich spät. Da dieser Baum langsam blüht, währt die Blütezeit mehrere Wochen, weshalb auch Witterungsunbilden, Frostwetter etc. nie sämtliche Blüten vernichten und eine ziemlich regelmässige Fruchtbarkeit möglich ist.

Gegen Blutlaus, Krebs und Schorf wird der Sorte allgemein ziemlich hohe Widerstandskraft nachgerühmt.

TU Berlin UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

2. Winter-Goldparmäne.

Reifezeit: Oktober bis Februar.

Name und Heimat: Die Goldparmäne stammt aus England, von wo sie vor mehr als hundert Jahren bei uns eingeführt wurde. Sie ist auch unter den Namen: Goldreinette, Englische Winter-Goldparmäne und Goldparmäne bekannt.

Gestalt: Mittelgross, mehr hoch als breit, stumpfkegelförmig, regelmässig gebaut, zuweilen rundlich und abgeplattet. — Kelch: Weit offen, Kelchblätter gut entwickelt, zurückgeschlagen und fein wollig, an der Ansatzstelle stets grünlich. Einsenkung weit und geräumig. — Kelchhöhle: Trichterförmig, abgestumpft. — Stiel: Mittelstark, holzig, mässig lang, in mässig tiefer, regelmässig gebauter, grünlicher, mitunter fein berosteter Höhle steckend. — Schale: Anfangs grünlich, später gelblich glänzend, goldgelb mit feiner gestreifter, gegen den Stiel zu leicht verwaschener orange- bis karmesinfarbener Röte. Mitunter auch rauhe, dann meist berostete Schale mit vereinzelten Warzen. — Fleisch: Weiss bis gelblich, fest, nicht welkend, fein abknackend, später mürbe, mässig saftig, fein gewürzt, von leicht süssem Reinettengeschmack. — Kernhaus: Mässig offen, zwiebelförmig. Kerne klein, braun, leicht zugespitzt.

Eigenschaften der Frucht.

Ist eine der beliebtesten und verbreitetsten Sorten, eine gesuchte und gut bezahlte Tafelfrucht von erwiesener vorzüglicher Marktfähigkeit, infolge fester Schale und festem Fleisch sehr gut zu verpacken und transportieren. In weniger guten Bodenverhältnissen bleiben die Früchte gerne klein und unvollkommen, und zwar um so mehr, als der Ansatz meist ein sehr starker ist, überhaupt die grosse Fruchtbarkeit mehr mittelgrosse Früchte bedingt. Eine gewisse Schwierigkeit liegt in der Erkenntnis der richtigen Pflückzeit. Zu früh vom Baum genommen, welkt die Frucht und zu spät gepflückt, wird sie leicht mehlig, mehr als andere Sorten gleicher Güte.

Eigenschaften des Baumes.

Die Sorte liefert schöne Bäume, regelmässige pyramidale Kronen. Die Bäume tragen früh und reichlich, so dass durch vernünftigen Schnitt und eventl. Ausbrechen von Früchten das Holzwachstum gefördert werden muss. Zu frühe Fruchtbarkeit muss vermieden werden, zumal die Bäume auch bei gut entwickelten Kronen kein hohes Alter erreichen. Häufig hilft beim Zurückgehen ein Verjüngen des Baumes, besser aber eignet sich die Sorte zum Pfropfen auf andere Bäume.

Das schlanke, pyramidale Wachstum macht den Baum zur Anpflanzung auf engeren Raum in Hausgärten und für Strassen geeignet. Die Sorte verlangt aber besten, nährstoffreichen, genügend feuchten Boden.

Für die Erziehung von Formbäumen aller Art ist die Goldparmäne sehr geeignet, namentlich infolge ihres kurzen Fruchtholzes.

Blutlaus, Krebs, Obstmade und Blütenstecher, dann Mehltau und Schorf, suchen sie mit Vorliebe heim. Wird deren Bekämpfung nicht mit allem Nachdruck durchgeführt, setzen sie dieser Sorte stark zu.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

3. Schöner von Boskoop.

Reifezeit: November bis April.

Name und Heimat: Der Züchter und erste Verbreiter dieser Sorte war der holländische Pomologe Ottolander in Boskoop, der sie aus einem Nebentriebe einer Unterlage züchtete. Später lernte Oberdick die Sorte in Görlitz kennen und schätzen, worauf sie eine fortlaufende Verbreitung erfuhr. Sie ist mit der Sorte Reinette von Montfort identisch.

Gestalt: Mittel bis gross, selbst sehr gross, mehr breit als hoch, mittelbauchig und flachkugelförmig. — Kelch: Meist geschlossen, grünlich, Kelchblätter schwach entwickelt und nach aussen gebogen; tiefe, enge Einsenkung, leichte Berostung. — Kelchhöhle: Weit trichterförmig, breit verlaufend. — Stiel: Ziemlich lang, holzig, mittelstark bis stark, in ziemlich enger, regelmässig gebauter, leicht berosteter, trichterförmiger Höhle steckend. — Schale: Schwach rauh, manchmal grünlich und mattglänzend, meist aber stark berostet, auch mit Rostflecken und Streifen behaftet. Früchte in guter Besonnung zeigen leicht verwaschene karmesinrote Färbung und ebensolche Streifen. Schale fest und stark, welkt nicht leicht. — Fleisch: Gelblich, auch grüngelb, fest, saftreich, von vorzüglich gewürztem, weinsäuerlichem Reinettengeschmack. Fleisch wird erst gegen Dezember hochfein, dann schön mürbe und locker. — Kernhaus: Zwiebelförmig, geräumig, weit offen, mit mittelgrossen, zugespitzten Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Wohl keine Sorte hat überall solche Anerkennung und uneingeschränktes Lob gefunden wie dieser „Apfel der Zukunft“. Nach allen Erfahrungen verdient diese Sorte die ihr gewordene Anerkennung allgemein, zumal sie meist frei von den vielen Krankheiten und Feinden ist, die wir bei anderen ähnlich feinen Obstsorten mit in Kauf nehmen müssen. Sie ist eine Marktsorte ersten Ranges, die, weil gut zu transportieren, für unseren Erwerbsobstbau in erster Linie in Frage kommt.

Eigenschaften des Baumes.

Er wächst in seiner Jugend mehr flach, breitkronig und muss infolgedessen durch geeigneten Schnitt in die Höhe gezogen werden. Das Wachstum ist gesund und kräftig bis ins höchste Alter hinein. Er gedeiht auf jedem nahrhaften, nicht zu trockenen Boden, verträgt aber auch, zwar nicht im Uebermass, noch Feuchtigkeit. Die Sorte eignet sich auch zum Umpfropfen älterer Bäume und gedeiht noch prächtig in rauhen und höheren Lagen. Die Tragbarkeit ist reich und regelmässig und tritt frühzeitig ein.

Der Boskoop eignet sich ferner recht gut für kleinere Formen, am besten auf den Splittapfel (Doucin) veredelt. Die Augen treiben auch bei langem Schnitt gerne aus. Die Blütezeit dauert lange, daher die regelmässige Tragbarkeit.

Von Krankheiten und Feinden ist die Sorte grösstenteils verschont, vereinzelt wurde über Krebs und Schorf geklagt, doch scheint hier mehr zu grosse Trockenheit Ursache zu sein.

4. Graue franz. Reinette.

Reifezeit: November bis April.

Name und Heimat: Ist eine der älteren bewährten Sorten, die anscheinend von Frankreich aus zu uns kam. Häufig ist sie auch unter den Namen Rabau, Lederapfel, Graue Reinette verbreitet.

Gestalt: Mittelgross, mehr breit als hoch, von häufig unregelmässiger Form, eine Hälfte meist grösser als die andere. Nach dem Kelch zu mehr als nach dem Stiel zu abnehmend, plattgedrückt. — Kelch: Breit, gut ausgebildet, vielfach leicht seitwärts gedrückt, mit kräftig ausgebildeten Kelchblättchen, grün bleibend, mit leichter Berostung, auch öfters flachen Rippen. — Kelchhöhle: Weit, breit, mässig tief, häufig uneben. — Stiel: Kurz, mittelstark, holzig, leicht schräg, in verhältnismässig tiefer und breiter, rostfarbiger Stielhöhle sitzend. — Schale: Je nach Standort fein, grün mit oliv und leichter Rostbräunung oder braunrot, schmutzig, graubraun angelaufen, mit ziemlich starkem feinem Rost und kräftiger unterbrochener oder verwaschener Röte. — Fleisch: Weich, locker, ziemlich saftreich, stark gewürzt, gelblich weiss, von angenehmem, weinartigem Reinettengeschmack. — Kernhaus: Geräumig, offen, zwiebelförmig, mit wenigen kleinen zugespitzten Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Dieser Apfel gehört zu den schon lange eingebürgerten gut bewährten Tafel- und Wirtschaftssorten. Eine bevorzugte Marktsorte, nicht allzugross, aber dankbar im Gewicht, ist sie von feinem Geschmack und guter Haltbarkeit. Man will verschiedenenorts wohl auch schon ein Zurückgehen, eine Degeneration dieser Sorte bemerkt haben, namentlich eine mangelhafte Ausbildung der Früchte, doch dürfte dies für die Allgemeinheit nicht zutreffen; auch ist hierbei zu beachten, dass vielfach jüngere Bäume auf baummüden Böden angepflanzt wurden.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst langsam, doch kräftig und bildet eine mehr breite Krone mit schlanken abstehenden Aesten. Langjähriger Schnitt ist nicht erforderlich. Die Fruchtbarkeit tritt früh ein, ist gut und regelmässig. An den Boden stellt die Sorte mässige Forderungen, gedeiht am besten in gut bearbeitetem Lehmboden, kommt jedoch nach zahlreichen Beobachtungen in der Provinz noch sehr gut im sandigen Lehmboden bis zum schweren Lehm fort. Gegen zu nassen Boden ist sie jedoch sehr empfindlich und wird dann stark krebsig. Dieser Empfindlichkeit gegen Krebs, auch Blutlaus und Schorf, verdankt diese Sorte immerhin eine sehr geteilte Beurteilung ihres Anbauwertes. Eine gewisse Vorsicht ist daher bei beabsichtigtem Massenanbau anzuraten.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

5. Baumanns Reinette.

Reifezeit: November bis April.

Name und Heimat: Diese Sorte kam vor mehr als 100 Jahren aus Belgien zu uns, wo sie von Professor von Mons aus Samen gezogen und nach den bekannten Pomologen und Baumzüchtern Gebrüder Baumann zu Bollweiler in Elsass-Lothringen benannt wurde.

Gestalt: Flach, mittelgross, manchmal hoch gebaut, flachrund. Bauch meist in der Mitte, nach dem Kelche zu mehr als nach dem Stiel zu abnehmend; flache Kanten und Rippen verleihen häufig ein mehr kantiges Aussehen und ungleich hohe Fruchthälften. — Kelch: Halboffen, häufig ganz offen, zugespitzt, umgeben von feinen schmalen Rippen und Fleischbeulen, die sich häufig noch über die Frucht verbreitert hinziehen. — Kelchhöhle: Tief geräumig, breitschüsselförmig. — Stiel: Dünn, holzig, gewöhnlich nicht viel über die Stielhöhle hinausragend, braun gefärbt, in tiefer trichterförmiger Stielhöhle, die am Grunde meist eine feine Berostung, nach oben gestreifte Röte mit leichtem Rostanflug aufweist. — Schale: Glänzend, nicht fettig, sehr fein, anfangs grünlichgelb, später gelb mit intensiver, je nach der Besonnung oft die ganze Frucht überziehender, dunkler, blutartig karmesinfarbiger, verwaschener Röte. Fein verteilt dunkle Punkte. — Fleisch: Gelblichweiss, fein weinartig, wenig gewürzt, mürbe. — Kernhaus: Klein, ziemlich geschlossen, mit zahlreichen, länglichen braunen Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Die Baumanns Reinette ist eine der wenigen Sorten, die in den verschiedenartigsten Verhältnissen sich sehr gut eingeführt und bewährt hat. Sie ist eine recht gute Tafelfrucht, hält sich durch den ganzen Winter, ohne zu welken, bleibt verhältnismässig saftig und frisch und wirkt durch ihr prächtiges Karmesinrot ausserordentlich anziehend. Im Obsthandel findet daher diese Sorte raschen und guten Absatz. Da sie auch weniger von Fusikladium befallen wird, sind die Früchte meist rein und daher gut zu verwerten. Wo Obstdiebstähle zu befürchten sind, kommt man vielfach von der Anpflanzung ab, da das lachende Rot der Früchte zu verlockend ist.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst verhältnismässig stark, bildet ohne langjährigen Schnitt eine reich verzweigte, stark belaubte Krone. Die Fruchtbarkeit tritt früh ein, oft tragen die Bäumchen schon in den Baumschulen. Viele Beobachtungen hierzulande sprechen der Sorte auch eine regelmässige Tragbarkeit bei guter Ausbildung der Früchte zu, während andererseits die Sorte auch als launisch bezeichnet wird. Immerhin geht die Mehrheit der Beobachtungen dahin, dass der Baum sowohl in mässig feuchten als auch mehr trockenen sandigen Böden noch gut gedeiht. In Berücksichtigung der reichen Fruchtbildung sind mehr feuchte, nährstoffreiche Böden zur vollkommenen Ausbildung der Früchte vorzuziehen. Allgemein wird der Sorte ein gesundes Wachstum, ziemlich frei von Fusikladium, Blutlaus und Krebs nachgerühmt.

Diese Sorte eignet sich auch für niedere Formen, besonders für wagerechte Kordons.

---

6. Ribston's Pepping.

Reifezeit: November bis April.

Name und Heimat: Ist wahrscheinlich englischen Ursprungs, doch liegen über die Zeit seiner Entstehung keine genauen Angaben vor. Er scheint in Ribston-Hall aus einem Kerne gezogen worden zu sein und später zuerst in England, dann auch bei uns rasche Verbreitung gefunden zu haben. Wird auch unter den Namen Goldreinette und Gestreifte Goldreinette angepflanzt.

Gestalt: Ziemlich hoch gebaut, abgestumpft, oft auch kugelförmig, grösster Breitendurchmesser etwas unterhalb der Mitte; regelmässige Bauart. — Kelch: Klein, meist geschlossen und wenig offen, schwach wollig. Blättchen gut entwickelt, mittellang, aufrechtstehend. — Kelchhöhle: Mitteltief, geräumig, mit leichten flachen Erhöhungen und Falten, die manchmal über die Kelchfläche verlaufen. — Stiel: Mittelstark, bräunlich, holzig, meist nicht über die Höhle hinausragend. Stielhöhle tief und breit, berostet und häufig durch Fleischwülste verengt. — Schale: Glatt, vom Baume gelblich grün, später goldgelb, karmesinrot verwaschen, auch dunkelrot gestreift, leicht punktiert. Punkte graubraun, weitläufig verwaschen, wenig ins Auge fallend. Nicht selten Rostanflüge, auch Rostflecken und Striche dünn verteilt. — Fleisch: Gelblich weiss, fein, fest, später mürbe, saftreich, muskatreinettenartig gewürzt, schöne weinige Säure. — Kernhaus: Geschlossen, zwiebelförmig, Kammern eng, zugespitzt, Kerne mittelgross, spitz.

Eigenschaften der Frucht.

Ribston's Pepping gehört zu den köstlichsten Tafelfrüchten und ist eine vorzügliche Handels- und Marktware, die leider selten in grösseren Mengen angeboten wird. Die ansprechende Grösse, mittel bis gross, der feine Geruch, die prächtige Färbung und die lange Haltbarkeit haben den Apfel von Anfang an auf den englischen Märkten sehr beliebt gemacht und eröffnen uns eine dankbare Ausfuhr nach diesem Lande. Das feste Fleisch gestattet den Versand sehr gut.

Eigenschaften des Baumes.

Ribston's Pepping ist ein naher Verwandter von der Muskat- und Cox-Orangen-Reinette und hat von diesen das stärkste Wachstum. Die Krone entwickelt sich mit starken lichten Aesten und kräftigem Trieb bis in das hohe Alter. Der junge Baum hat weniger geraden Wuchs, verlangt auch einen mehrjährigen Schnitt. Vielfach wird die Sorte auf schönere Stammbildner in Kronenhöhe veredelt und gibt dann schöne Bäume.

An den Boden stellt die Sorte hohe Ansprüche und wird in nassem Boden leicht von Krebs befallen, während in zu trockenen Böden die Früchte klein, kümmerlich und minderwertig im Geschmack werden. Feuchte Luft, z. B. Seeklima, sagt der Sorte besonders zu, während unter ungünstigen Verhältnissen die Sorte oft vollständig versagt. Unter günstigen Bedingungen ist die Fruchtbarkeit gut und regelmässig, die Früchte werden vollkommen und schmackhaft. Der Baum blüht lange und trägt früh. Auch für Formobst ist die Sorte geeignet, muss aber alsdann lang geschnitten werden. Da die Früchte aber auch gerne stippig werden, so ist in Berücksichtigung der genannten Momente der Anbau nicht ohne jede Beschränkung gutzuheissen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

7. Champagner-Reinette.

Reifezeit: Dezember bis Juni.

Name und Heimat: Diel beschreibt diesen Apfel unter den Gulderlingen als „Loskrieger“, unter den Reinetten als Champagner-Reinette, Metzger unter den Plattäpfeln als Herrenapfel und Oberdick, Lucas, Jahn unter den Reinetten als Champagner-Reinette. Die Sorte war zunächst in Süddeutschland stark verbreitet.

Gestalt: Plattrund, klein bis mittelgross, mehr breit als hoch, häufig ganz flach, schön und gleichmässig gebaut, Wölbung gegen den Kelch zu durch breite flache Erhabenheiten und Rippen unterbrochen. — Kelch: Geschlossen, spitzblätterig, Blättchen nicht gut ausgebildet, am Grund verwachsen. — Kelchhöhle: Breit, schön ausgeschweift, mässig tief, stumpftrichterförmig, der Rand charakteristisch mit zahlreichen Fleischfalten und Rippen umgeben, die sich flach in einer Naht über die obere Hälfte der Frucht hinziehen. — Stiel: Lang, dünn, holzig, zur halben Länge aus der tiefen weiten Stielhöhle hervorragend. Letztere mit feinem, gelbbraunem, strahlenförmigem Rost. — Schale: Glatt, fein, glänzend, anfangs grüngelb, später blass zitronengelb, am Baum beduftet. Sonnenseitig oft zart verwaschene Röte, wie angehaucht. Rostpunkte selten, am Kelch mitunter feiner Rost, zahlreiche weissliche Schalenpunkte gleichmässig verteilt. — Fleisch: Weiss, fest, später locker, sehr saftig und angenehm weinsäuerlich, nicht gewürzt. — Kernhaus: Hohlachsig, offen, zwiebelförmig, gleichmässig und gut ausgebildet, mit zahlreichen kleinen, an der Spitze leicht gekrümmten Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Eine ausgezeichnete, saftige, fein schmeckende Tafel- und Wirtschaftsfrucht, etwas unscheinbar in Farbe und Grösse, von jedem Kenner aber geschätzt. Besonders das im Frühjahr auch noch sehr saftreiche Fruchtfleisch und die lange Haltbarkeit bei vollständig glatter, nicht gerunzelter Schale lassen diese Sorte sehr empfehlenswert erscheinen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst gedrungen in mässiger Stärke, bildet jedoch kräftige Äste zu einer kugelförmigen Krone. Fruchtholz kurz und stark. Die hochgehende Krone und die weniger auffallende Farbe der Früchte lassen diese Sorte gerade zur Anpflanzung an Strassen und exponierten Stellen geeignet erscheinen. Hierzu kommt noch, dass die Früchte fest am Baume hängen, daher auch dem Winde ausgesetzte Stellen hier in Frage kommen können. Der Austrieb und die Blüte ist spät, daher die Fruchtbarkeit eine ziemlich regelmässige. An den Boden stellt die Champagner-Reinette keine grossen Anforderungen, kommt vom sandigen Lehm bis zum schweren Boden noch ganz gut fort. Der Baum braucht keinen langjährigen Schnitt, ist gesund und widerstandsfähig gegen Krankheiten wie Krebs, Blutlaus und Fusikladium. Nur vereinzelt wurde über Auftreten von Krebs in zu nassen Böden geklagt. Gerade die Champagner-Reinette verdient eine ausgedehnte Verbreitung, und wenn auch die ziemlich intensive Säure kurz nach der Baumreife nicht jedermanns Geschmack ist, so verliert sich diese im Laufe der Lagerreife gegen das Frühjahr zu wesentlich.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

8. Graue Herbst-Reinette.

Reifezeit: September bis Dezember.

Name und Heimat: Diel bezog diese Sorte seinerzeit aus Metz und stellte fest, dass sie damals pomologisch noch nicht bekannt war. Später findet sie sich unter verschiedenen Namen, wie Sommerrabau, Grosse graue Reinette etc.

Gestalt: Klein bis mittelgross, mehr breit als hoch, gegen den Kelch zugespitzt, von gleichmässigem Bau. — Kelch: Meist halbgeschlossen, gut ausgebildet, mit langen wolligen Kelchblättchen, durch Fleischrippen häufig gedrückt erscheinend. — Kelchhöhle: Mässig breit und tief, durch Beulen und Rippen oft unregelmässig geformt, die sich dann in starker Ausbildung über die Kelchfläche hinaus bis auf den oberen Teil der Frucht erstrecken. Vielfach gestalten diese Rippen den Querschnitt unregelmässig. — Stiel: Kurz und stark, wollig, braun berostet, in breiter, tiefer, regelmässiger Stielhöhle steckend. Am Grunde der Höhle meist braunrote Berostung. — Schale: Geschmeidig, stark, Grundfarbe grünlichgelb, sonnenwärts mehr reingelb, sonst bräunlichroter, verwaschener, auch gestreifter Anflug, in leichte Röte bei starker Besonnung übergehend; Rostflecken und Streifen über die ganze Oberfläche verteit. — Fleisch: Gelblich weiss, mit grünen Adern, saftig, fein gewürzt, mild, weinig, wenig Säure, locker und mürbe. — Kernhaus: Offen, geräumig, zwiebelförmig, mit mehreren in der Regel gut entwickelten Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Ist eine im Geschmack ausgezeichnete Frucht, deren mildes, abknackendes Fleisch sie für den Kenner immer noch als eine feine Tafelsorte erscheinen lässt. Für gewöhnlich auf den Märkten etc. unter der Bezeichnung „Lederapfel“ gehend, findet die Sorte stets Käufer und einen guten Preis. Schon die Ähnlichkeit mit den Rabauäpfeln (graue französische Reinette), die für gewöhnlich als feine Sorten allgemein bekannt sind, sichern ihr eine gute Verwertung. Da die Frucht gern welkt, sich auch nicht allzulange aufbewahren lässt, sind gewisse Grenzen im Anbau einzuhalten.

Eigenschaften des Baumes.

Eine Sorte, die scheinbar etwas im Zurückgehen begriffen ist, bildet sie bei mässig starkem Wachstum eine mehr breite Krone. Die Tragbarkeit ist früh und ziemlich regelmässig, sofern Lage und Boden gut, nicht Frösten ausgesetzt und warm sind. Da sie an den Boden sehr anspruchsvoll, gegen Krebs, Blutlaus und Fusikladium empfindlich ist, kann der Anbau nur mit Einhaltung gewisser Vorbedingungen empfohlen werden. Auch in der Blüte ist die Sorte empfindlich. In sandigen warmen Böden mit wasserhaltendem Untergrund wird über gutes Fortkommen berichtet. Die Frucht ist windfest und wenig angrifflich.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

9. Edelborsdorfer.

Reifezeit: November bis Februar.

Name und Heimat: Dittrich sagt, dass der Edelborsdorfer ursprünglich aus Sachsen stamme und leitet den Namen von einem Dorf bei Meissen oder bei Leipzig her, wo zwei Ortschaften „Borsdorf“ liegen. Er nimmt an, dass diese Sorte dort als Wildling gefunden worden oder aus Samen gewonnen sei. Bekannt ist der Apfel auch unter dem Namen Merschansker oder Maschansker.

Gestalt: Glattrund, glattkugelförmig, klein, doch scheint die Frucht in der Grösse auch etwas degeneriert zu sein. — Kelch: Offen, mit schwach entwickelten, kurzen Kelchblättchen. — Kelchhöhle: Breit und flach, gleichmässig schön ausgeschweift, glatt und faltenlos. — Stiel: Lang und dünn, holzig, festsitzend, in tiefer und enger regelmässiger Stielhöhle, die mitunter leicht berostet ist. — Schale: Glatt, fein, wachsartig glänzend, anfangs grüngelb, später hellgoldgelb, sonnenwärts mit oft stark verwaschenem oder in Streifen übergehendem, schönem, leuchtendem Rot. Vereinzelt zimmtfarbene Punkte, gelbbraune erhabene Warzen und leichte braune Rostanflüge. — Fleisch: Weiss, sehr fein, abknackend, von hervorragend feinem, gewürztem Geschmacke, weinig süss mit angenehmer Säure. — Kernhaus: Geschlossen, lang zwiebelförmig, mit gut ausgebildeten, zahlreichen Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Wird von vielen als eine der feinsten Sorten von unvergleichlicher Güte bezeichnet. Ist vorzügliche Tafel- und Dessertfrucht. Schon der Umstand, dass die Sorte im Jahre 1561 bei Meissen angepflanzt worden sein soll, würde für die gleichbleibende Güte dieser Sorte sprechen. Noch heute erzielen Borsdorfer Früchte höchste Marktpreise.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst besonders in der Baumschule, jedoch auch später, sehr langsam, bildet in der Jugend keine schönen Kronen, wird aber ausserordentlich gross und alt bei sehr gesundem Wachstum. Die Blüte ist spät. Allgemein wird darüber geklagt, dass diese Sorte erst sehr spät, meist erst nach 12—15 Jahren und später zum Tragen kommt und dass die Tragbarkeit immerhin eine sehr unsichere ist. Zufriedenstellend tragen die Bäume nur in allerbesten, genügend feuchten, nährstoffreichen und warmen Böden. Wo diese Verhältnisse nicht vorliegen, vermeide man eine Anpflanzung. Im allgemeinen dürfte einem vermehrten Anbau nicht das Wort zu reden sein, wenngleich es wünschenswert ist, dass die Sorte nicht, wie es leider den Anschein hat, ganz auf den Aussterbeetat gesetzt wird. Auf trockenen Böden ist von einer Anpflanzung entschieden abzuraten.

10. Goldreinette von Blenheim.

Reifezeit: November bis Januar.

Name und Heimat: Dieser wertvolle Apfel wurde zu Woodstock in Oxfordshire (England) aufgefunden und erhielt seinen Namen von Blenheim, dem Landsitze des Herzogs von Marlborough, der in unmittelbarer Nähe lag. Erst seit 1818 kommt er in Beschreibungen und Katalogen vor. Heute hat der Apfel eine ziemliche Verbreitung gefunden.

Gestalt: Gross bis mittelgross, glattrund, mehr breit als hoch, glattkugelförmig; grösster Breitendurchmesser etwas unterhalb der Mitte. Der Bau ist regelmässig. — Kelch: Weit offen, mit breiten, kurzen, am Ende stark umgebogenen Kelchblättchen. — Kelchhöhle: Weit, geräumig, schüsselförmig, mässig tief, von ganz leichten Falten vereinzelt umgeben. — Stiel: Dick, holzig, mittellang, tief eingesenkt, in geräumiger, schön trichterförmiger, tiefer und etwas roststrahliger Stielhöhle steckend. — Schale: Glatt, glänzend, Grundfarbe gelblichgrün, später goldgelb, im Schatten mehr grünlich, sonnenwärts mit prächtigem, verwaschenem und gestreiftem Karmesinrot. Stark besonnte Früchte kommen in der Färbung der Goldparmäne gleich, während im allgemeinen die Färbung einen mehr gedämpften Ton aufweist. Zimmtfarbene Rostpunkte, Warzen und Flecken vereinzelt verteilt. — Fleisch: Gelblich weiss, süssweinig, saftig, fein gewürzt, mürbe und locker. — Kernhaus: Halboffen, mit geräumigen Kammern und zahlreichen, länglich zugespitzten Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Infolge ihres Wohlgeschmackes, ihrer Färbung und Grösse erfreut sich diese Sorte einer zunehmenden Bewertung. Im Vergleich mit anderen feinen Sorten ist sie allerdings noch weniger verbreitet, und es dürfte ihre launische Fruchtbarkeit, die gewichtige Grösse der Frucht, die sie für windige Lagen ungeeignet macht, der Ausbreitung ihres Anbaus hinderlich sein.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst sehr kräftig und bildet eine breite grosse Krone mit stark abstehenden Ästen. Die jungen Bäume schon sind frohwüchsig, bilden gute Kronen und tragen früh. Die allgemeine Fruchtbarkeit lässt zu wünschen übrig. Nur bessere, genügend feuchte und warme Böden sind zu empfehlen. Die Beobachtungen in Rheinhessen gehen inbezug auf besondere Anbauwürdigkeit auseinander. Allgemein wird der Sorte die geringe Blutlausempfindlichkeit nachgerühmt, ebenso eine starke Widerstandsfähigkeit gegen Krebs und Fusikladium. Aus diesen Gesichtspunkten heraus muss der Sorte allein schon eine gewisse günstige Beurteilung werden. Langer Schnitt ist nicht erforderlich.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

11. Roter Eiserapfel.

Reifezeit: Dezember bis Juni.

Name und Heimat: Diese Sorte ist schon lange in Deutschland verbreitet und kam durch Christ zunächst zur Kenntnis der Pomologen. Bekannt war sie früher unter den Namen „Roter 3 Jahre dauernder Streifling", „Roter calvillartiger Süssapfel, 3 Jahre dauernd" und heute vielfach als „Paradeis" oder „Rotapfel".

Gestalt: Stumpf zugespitzt, mittelgross, auch hochgebaut, in der Regel mehr breit als hoch, etwas unregelmässig geformt, gegen den Kelch zu häufig verkrüppelt. Frucht meist nach dem Stiele zu breit, gegen den Kelch hin rasch abfallend, bald mit länglicher, bald mit flacher Spitze endigend. — Kelch: Geschlossen, wollig, grün bleibend, meist von feinen Rippen umgeben. — Kelchhöhle: Ziemlich tief und eng, etwas seitwärts gedrückt, meist von fünf starken, gleichmässigen, flachen Rippen umgeben, die sich über die Hälfte der Frucht noch erstrecken. — Stiel: Kurz und dick, holzig, in tiefer, geräumiger, trichterförmiger Höhle steckend, die oft leichten Rostanflug aufweist. — Schale: Glatt, fein, glänzend, dunkelkarmesinrot gefärbt, mit feinem bläulichem Dufte. Gelbgrüne Grundfarbe teilweise hervortretend. Über die ganze Frucht verteilt zahlreiche gelbliche Punkte. Eine hier vorkommende zweite Art ist heller in der Farbe, aber minderwertiger im Geschmack. — Fleisch: Gelblich weiss, saftig, in der Reife mürbe, ohne Gewürz, mit leichter Säure. Vorgenannte Abart ist mürbe und mehlig werdend. — Kernhaus: Geschlossen, mit hohler Achse. Die grossen Kammern enthalten nur wenige spitze, oft taube Kerne.

Eigenschaften der Frucht.

Der Paradeis, wie er allgemein hier genannt wird, ist der Apfel, der am sichersten trägt, am unempfindlichsten in der Behandlung ist, der gern angebaut und verhältnismässig am besten bezahlt wird. Durchschnittsjahreseinnahmen bei guten Bäumen von 60—70 Mk. pro Baum sind nicht selten. Die Frucht schmeckt anfangs weniger gut, gewinnt aber durch die Lagerung etwas, hält sich bis hoch in den Sommer hinein, in guten Kellern sogar bis zum nächsten Herbst. Im Geschmack ist die Frucht nur Wirtschaftsfrucht, eignet sich aber zur Kompottbereitung und wird gegen das Frühjahr zu von selbst Tafelobst.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst stark und gesund, wird sehr gross, mit breiter flachkugeliger Krone und abstehenden Ästen. Benötigt grossen Abstand. Die Bäume erreichen ein sehr hohes Alter, über 100 Jahre, und bringen im Alter ganz bedeutende Erträge von bester Qualität. Die Tragbarkeit ist regelmässig und reichlich, zwei Faktoren, die bei keiner anderen Sorte in der Weise zutreffen. An Boden und Lage ist die Sorte nicht anspruchsvoll. Die Früchte sind windfest, die Blüte tritt verhältnismässig spät ein, daher auch die regelmässige Fruchtbarkeit. Allgemein wird der Sorte eine grosse Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten, besonders Blutlaus, Krebs und Fusikladium nachgerühmt.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

12. Grosser rheinischer Bohnapfel.

Reifezeit: Dezember bis Juni.

Name und Heimat: Diese Sorte, auch Grosser Bohnapfel oder Rheinischer Bohnapfel genannt, scheint am Rheine heimisch und von da über Deutschland verbreitet worden zu sein.

Gestalt: Mittelgross, mehr hoch als breit, sehr wechselnd in seiner Form wie kaum ein anderer Apfel, manchmal kugelig bis flach, durchschnittlich rundeiförmig. Bauch mehr gegen den Stiel zu liegend, hier auch bei etwas unregelmässiger Oberfläche abgeplattet, mit regelmässiger Rundung. — Kelch: Meist halboffen, mit gut entwickelten Kelchblättchen, mässig tief. — Kelchhöhle: Flach und eng, von leichten Falten umgeben. — Stiel: Ziemlich lang, mittelstark, über Stielhöhle hervorragend, in trichterförmiger, oft etwas kantiger, mässig tiefer und enger Stielhöhle sitzend. Letztere meist am Grunde leicht berostet. — Schale: Glatt, glänzend, am Baum grasgrün, kurz vor Baumreife gelblichgrün und sonnenseitig mit leichter, wenig verwaschener, strahlenförmiger Röte. Gut besonnte Früchte oft leuchtend rot. — Fleisch: Bei Baumreife sauer und hart, wenig angenehm, später mild, saftig, etwas süsssäuerlich. Mehr Wirtschaftsobst oder zum späteren Rohgenuss. — Kernhaus: Meist geschlossen, eng, hochachsig, mit meist vollkommenen Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Ist ein ausgezeichneter Dauerapfel, der sich lange in den Sommer hinein aufbewahren lässt. Die Frucht wiegt gut, ist in Farbe und Grösse sehr ansprechend, hält sich saftig und frisch. Im Geschmack ist allerdings manches auszusetzen, so besonders die herbe und ziemlich starke Säure im Anfang, so dass der Anbau bei uns in den letzten Jahren gegenüber anderen Sorten nicht gleichen Schritt gehalten hat. Andererseits eignet sich die Frucht sowohl zu Kompott, Kraut etc. als auch zu Apfelwein, so dass die Sorte nach dieser Richtung hin als ökonomisch wertvoll bezeichnet werden muss.

Eigenschaften des Baumes.

Zeichnet sich durch kräftiges gesundes Wachstum, schlanke hochgehende Krone und frühe, ziemlich regelmässige Tragbarkeit aus. Gegen Kälte und Witterungsunbilden ist diese Sorte wenig empfindlich, auch hinsichtlich des Bodens nicht sehr anspruchsvoll, wenn schon bei grösserer Trockenheit oder Nässe leicht Krebs auftritt. Blutlaus und Schorf befallen den Bohnapfel weniger. Die Frucht hängt fest im Winde, ist wegen ihrer mehr gelbgrünen Färbung weniger angrifflich, überhaupt am Baume noch wenig schmackhaft, so dass sich diese Sorte besonders zur Anpflanzung in exponierten, auch mehr rauhen und windigen Lagen, dann aber auch für Strassen, Felder und Grasgärten eignet. Als gute Wirtschafts- und Marktsorte mit wenigen Fehlern und vielen guten Eigenschaften, wird sich gerade diese Sorte für Plätze eignen, wo andere ähnliche Sorten nicht mehr gut gedeihen würden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

13. Brauner Matapfel.

Reifezeit: Dezember bis Mai.

Name und Heimat: Eine am Rhein, in Baden, Franken, der Pfalz, Rheinhessen und in der Umgegend von Frankfurt etc. schon lange verbreitete Sorte. Ist am meisten bekannt als „Kohlapfel“, doch kommt gerade hier bei uns eine ähnliche tiefdunkle Sorte vor, der dieser Name eigentlich zukommt. Synonyme sind: Schwarzbrauner Matapfel, Schwarzer Matapfel und Schwarzer Borsdorfer.

Gestalt: Mittelgross, glattrund, gegen Stiel und Kelch annähernd gleichmässig abfallend, mit grösstem Breitendurchmesser in der Mitte der Frucht. Mitunter ist eine Fruchthälfte mehr ausgebaucht, so dass der Kelch etwas verschoben erscheint. Rippen und Erhabenheiten, die vom Kelch aus über die Frucht hinziehen, lassen sie häufig eckig und unregelmässig erscheinen. — Kelch: Offen, grossblätterig, gut ausgebildet. — Kelchhöhle: Tief, breit und geräumig, ausgeschweift, mit zahlreichen Falten und Rippen, die sich allmählich verflachend über die Hälfte der Frucht hinziehen. — Stiel: Sehr kurz, oft nur eine Fleischwulst, aber dick und stark, in mässig tiefer, breiter, leicht berosteter Stielhöhle steckend. — Schale: Grundfarbe gelblich grün, später trüb mattgelb. Sonnenseitig, oft aber auch zu $^4/_5$ der Oberfläche, trüb karmesinrot, mit einem Stich ins Braune, gleichmässig verwaschen. Vereinzelte Früchte heller rot gestreift, mit durchscheinender Grundfarbe. Ungleich grosse helle Punkte, fein verteilt. — Fleisch: Gelblich-weiss, fein säuerlich, gewürzt, locker und mässig saftig. — Kernhaus: Unregelmässig, meist geschlossen, mit herzförmigen Kammern und gut ausgebildeten Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Gesuchter Markt- und Handelsapfel, der gerade hier massenhaft angebaut wird und stets gute Preise erzielt. Wenn auch mehr Wirtschaftsapfel, eignet sich die Frucht auch für die Tafel. Ist auch Kelterapfel und gibt schönes, rosa gefärbtes Kompott. Die Früchte werden nicht gross, sind aber stets gleichmässig ausgebildet, in der Behandlung nicht zu empfindlich und halten sich auf Lager über den ganzen Winter.

Eigenschaften des Baumes.

Die Krone wird gross und umfangreich, mit abstehenden Ästen, weshalb man meist eine mehr breite Form findet. Das Wachstum ist stark, der Baum bleibt gesund bis ins hohe Alter. Die Fruchtbarkeit tritt spät ein, ist aber dann regelmässig, bei reichlichem kurzem Fruchtholz. Im Alter wird der Baum mitunter spitzendürr. An Boden und Lage ist die Sorte nicht anspruchsvoll, eignet sich sowohl für Strassen als auch Felder. Vereinzelte Klagen über Rückgang in der Tragbarkeit sind häufig dem starken Auftreten von Apfelblütenstecher und Frostnachtspanner zuzuschreiben, die diese Sorte sehr gerne befallen. Vereinzelt wird der Sorte Schorfempfindlichkeit nachgesagt. Von Krebs und Blutlaus ist sie weniger heimgesucht.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

13a. Weissapfel.

Reifezeit: November bis Februar.

Name und Heimat: Eine in Rheinhessen weitverbreitete Lokalsorte, auch unter dem Namen „Schaffelder“ bekannt. Strichweise findet sich noch eine andere Sorte, etwas kleiner, mehr von der Form des Bohnapfels, als Weissapfel verbreitet, z. B. in der Umgegend von Alzey und im Kreise Worms.

Gestalt: Mittel bis gross, breitkegelförmig, grösster Breitendurchmesser nach dem Stiele zu, gegen den Kelch zu sich wenig verjüngend, Stielfläche meist abgeplattet, oft schräg gedrückt und ausgebaucht. Gesamteindruck der Frucht sehr unregelmässig, kantig. — Kelch: Mässig breit, gut ausgebildet, verwachsene graubraune Kelchblättchen, von leichten Falten und Rippen umgeben. — Kelchhöhle: Mässig breit, ziemlich flach, infolge unregelmässiger Fruchtform meist neben der Mitte sitzend und schräg abfallend. — Stiel: Kurz und dick, in ziemlich tiefer, trichterförmiger Stielhöhle sitzend. Letztere verwaschen, berostet, in strahlenförmigen Rost mit gestreifter Röte übergehend. — Schale: Fein, glatt, mattglänzend, nicht fettig, feinhäutig, anfangs grünlichgelb, später leuchtend hellgelb mit prächtig leuchtender, verwaschener Röte. — Fleisch: Sehr weich und empfindlich, weissscheinend, gegen das Kernhaus mehr gelblich, locker und mürbe, ziemlich saftig, angenehm süsssäuerlich, von erfrischendem Geschmack. — Kernhaus: Nahezu geschlossen, kleine Kammern mit wenigen schlecht ausgebildeten Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Ist eine der beliebtesten und vorzüglichsten Lokalsorten, die sich bei uns als sehr anbauwürdig erwiesen hat. Die schön gefärbte Frucht von bedeutender Grösse ist vorzügliche Markt- und Handelsfrucht, zum Rohgenuss, Kochen und Weinbereitung sehr geeignet. Leider sind Fleisch und Schale nicht sehr fest und hart, so dass beim Pflücken und Transport eine gewisse Vorsicht geboten ist. In schöner Verpackung präsentiert sich die Frucht als ansprechender Tafelapfel, dessen angenehme Säure die Sorte beliebt macht.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst stark und kräftig, breitkronig und gesund. An Boden und Lage nicht anspruchsvoll, in der Blüte ziemlich spät und lange blühend, ist die Fruchtbarkeit ziemlich regelmässig, wenn sie auch etwas spät einsetzt. Bei ungünstigen Bodenverhältnissen tritt leicht Spitzenkrebs auf. Für windige Lagen ist die grosse schwere Frucht weniger geeignet, da sie leicht fällt und hierbei sich stets stark verletzt. Infolge der hellen Farbe der Früchte sind Druckflecken leicht sichtbar und stark entstellend. Blutlaus tritt wohl in wechselnder Stärke mässig auf, doch machen sich ihre Einflüsse kaum bemerkbar. Gegen Krebs und Schorf scheint die Sorte allgemein widerstandsfähig zu sein. Am jungen Baum ist ein mehrjähriger Schnitt erforderlich. Diese Sorte kann nur bestens empfohlen werden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

13b. Herz-Apfel.

Reifezeit: November bis April.

Name und Heimat: Ist eine Lokalsorte, die im Kreise Worms und in der vorderen Pfalz seit langen Jahren verbreitet ist.

Gestalt: Mittelgross, hochgebaut, rundlich walzenförmig, manchmal auch flacher und glattrund. Fruchthälften regelmässig, gleich gross, grösster Breitendurchmesser in Mitte der Frucht. — Kelch: Eng und klein, Blättchen gut ausgebildet, eng zusammenstehend, oft straussförmig angeordnet und obenaufsitzend. — Kelchhöhle: Kaum vorhanden, mitunter ganz enge, trichterförmig, von kleinen Rippen und Wärzchen umgeben. — Stiel: Kurz, dick und stark, in tiefer, mässig weiter, oft fein berosteter Stielhöhle steckend. — Schale: Grundfarbe anfangs grüngelb, später leuchtendgelb bis zitronengelb. Sonnenwärts im Herbste dumpfes Braunrot, leicht verwaschen, mehr gestreift, später in leicht Karmesinrot übergehend, fest und geschmeidig. — Fleisch: Fest und hart, später abknackend, sehr saftig und locker, angenehm weinsäuerlich. — Kernhaus: Lang zwiebelförmig, offen, Kammern eng, mit wenigen gut ausgebildeten Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Obgleich diese Sorte im allgemeinen noch nicht weit verbreitet ist, muss sie in diesem Rahmen infolge ihrer vorzüglichen Eigenschaften besprochen werden. Ihr Wohlgeschmack, die feine Säure, die herrliche Färbung bei Lagerreife, das feste Fleisch und die lange Haltbarkeit machen den Herzapfel sehr schätzenswert. Im Winter sehr gut zum Rohgenuss, lässt sich der Apfel auch für Kompott (weisskochend) gut verarbeiten. Die mehr grüne Färbung der Frucht am Baum und der zu jener Zeit noch nicht besonders feine Geschmack der Frucht machen sie weniger angrifflich.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum hat ein sehr gesundes kräftiges Wachstum, bildet eine grosse hochgehende Krone, ähnlich wie der Bohnapfel und erreicht ein hohes Alter. Die Fruchtbarkeit tritt früh ein und setzt ganz selten aus. Es ist daher eine der am reichsten und regelmässigsten tragenden Sorten. Der hochgehende Wuchs lässt den Baum auch für kleineren Raum, besonders für Strassen geeignet erscheinen. Die Frucht hängt fest am Baume. An Boden und Lage ist die Sorte anspruchslos, kommt in jedem tiefgründigen, auch noch trockenen Boden gut fort. Von Blutlaus hat sie nicht viel zu leiden, Krebs tritt kaum auf, auch Fusikladium scheint die Sorte ziemlich zu verschonen. Die Blüte ist nicht sehr früh und widerstandsfähig, leidet selten unter Spätfrösten.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

14. Diels Butterbirne.

Reifezeit: November bis Dezember.

Name und Heimat: Über die Entstehung verlautet nichts Bestimmtes. Diel berichtet, dass sie von van Mons gezogen und nach ihm benannt worden sei.

Gestalt: Dickbauchig, eiförmig, mit stark abgestumpfter Spitze; grösster Breitendurchmesser unterhalb der Mitte, meist von regelmässiger Form. — Kelch: Klein, geschlossen und aufrecht, lange grün bleibend, Blättchen schmal. — Kelchhöhle: Wenig tief und meist auch eng, von kleinen Falten, mit leichtem verwaschenem Rost umgeben. — Stiel: Lang, stark und holzig, oben stark verdickt, meist gebogen, in kleiner, wenig tiefer, gleichmässiger, trichterförmiger Höhle steckend. — Schale: Grundfarbe anfangs hellgrün, später mehr gelb, dick und fest, stark punktiert und von netzartigen Flecken überzogen. Zur Reifezeit schön gelb, mit zahlreichen feinen Rostpunkten und Flecken, sonnenwärts manchmal leicht gerötet. — Fleisch: Anfangs fest, später weich und butterartig, halbschmelzend, gelblich weiss, am Kernhaus gerne steinig, sehr saftig und süss, von vorzüglichem Geschmacke. — Kernhaus: Sehr klein, Kammern eng, selten mit einigen vollkommenen Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Diels Butterbirne ist eine der am weitesten verbreiteten alten Birnensorten. Wenn auch manche andere Sorten sie im Geschmack und Haltbarkeit übertreffen, so doch nie in Tragbarkeit und Verkaufswert der Früchte. Sie verdient gerade für Massenanbau weiteste Verbreitung, da der Absatz für die schönen grossen Früchte mit dem weichen schmelzenden Fleisch ein unbegrenzter ist. Wohl sind die Früchte auf schlechtem trockenem Boden manchmal steinig, besonders in der Nähe des Kernhauses, doch liegt dies im allgemeinen nicht im Charakter der Sorte.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum ist starkwachsend, kräftig und gesund, gedeiht auf Quitte und Wildling gleich gut. An Boden und Lage ist die Sorte nicht anspruchsvoll, doch müssen zu nasse und zu trockene Böden, ferner rauhe und kalte Lagen vermieden werden, da sonst die Früchte körnig und rissig werden. Als Hochstamm kann die Sorte wegen der grossen, leicht fallenden Früchte nicht überall angepflanzt werden. Als Buschbaum, überhaupt bei niederen Formen, ist die Tragbarkeit ausserordentlich gut. In manchen Jahren reifen die Früchte schon sehr früh, Ende Oktober, und halten sich nicht lange, so dass bei intensivem Anbau auf geregelte Absatzverhältnisse Bedacht zu nehmen ist. Im allgemeinen ist nur zu wünschen, dass der Anbau dieser hervorragenden Markt- und Handelssorte eine grössere Ausdehnung erfahren möchte.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

15. Hardenponts Winterbutterbirne.

Reifezeit: November bis Februar.

Name und Heimat: Wurde von Rat Hardenpont in Mons gezogen und ist seit 1759 in Belgien bekannt.

Gestalt: Gross bis sehr gross, länglich eiförmig und bauchig birnenförmig, oft stark beulig und uneben, mit ungleich grossen Fruchthälften. Grösste Breite unterhalb der Mitte, gegen Stiel zu rasch abfallend und oben abgeplattet. Auf der Kelchseite meist 4 starke Rippen, die sich flach über einen Teil der Frucht hinziehen. — Kelch: Offen, meist kurz, schmalblätterig und aufrecht. — Kelchhöhle: Tief und breit, von Beulen und Falten umgeben, die die Höhlung mitunter sehr tief erscheinen lassen. — Stiel: Lang, stark und holzig, oben meist stark verdickt, in flacher, ebenfalls beuliger Grube steckend. — Schale: Ziemlich stark und fest, anfangs matt hellgrün, am Stiel und gegen den Kelch zu streifenweise braun gefleckt, später hellgelb, mit feinen Punkten und sonnenwärts feiner zarter, duftähnlicher Röte. Rostflecken selten. — Fleisch: Weiss, zuweilen gelblich oder grünlich weiss, sehr zart und schmelzend, überaus saftreich und überfliessend, butterartig, von köstlichem, edlem Wohlgeschmack. — Kernhaus: Nicht gross, hohlachsig, Kammern muschelförmig, geräumig, mit wenigen langen, wohlausgebildeten Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Hardenpont ist eine überaus feine und edle Wintertafelbirne, die zu den besten Sorten zählt, sofern sie an warmen Stellen und in guten Bodenverhältnissen angepflanzt wird. Sie wird meist Ende November genussreif und hält sich bei sorgfältiger Aufbewahrung je nach der Jahreswitterung bis in den Februar und März hinein. Sie ist eine dankbare Markt- und Handelsfrucht, die in unbeschränkten Mengen zu besten Preisen absetzbar ist.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst mittelstark und pyramidal, wird auch gross und zeigt reichen Fruchtansatz. Die Sorte wächst auf Wildling und Quitte sehr gut. Für Hochstämme kann nur ganz vorzügliche warme Lage und kräftiger tiefgründiger Boden an windsicherem Orte in Frage kommen, da nur dann die Früchte zu edlem Wohlgeschmack sich ausbilden. Sehr gut entwickelt sich die Frucht als Busch und Pyramide, überhaupt in kleineren Formen, auch am Spalier. Die Tragbarkeit lässt in der Jugend etwas zu wünschen übrig, da die jungen Bäumchen vorzeitig meist viele Früchte abwerfen. In späteren Jahren ist die Tragbarkeit reich und regelmässig. Wo geeignete Böden und Lagen zur Verfügung stehen, kann der Massenanbau dieser Sorte unbedenklich empfohlen werden.

---

16. Liegels Winterbutterbirne.

Reifezeit: November bis Dezember.

Name und Heimat: Über den Ursprung dieser Sorte gehen die Meinungen auseinander. So soll sie 1) von einem Pfarrer Langecker in Buschitz in Böhmen aus Samen gezogen, 2) in Copertsch in Böhmen zufällig aus Samen gewachsen, 3) vom Grafen Coloma gezüchtet worden sein. Höchstwahrscheinlich kam sie von Böhmen nach Belgien und von da zu uns.

Gestalt: Eirund, mittelgross, grösste Breite in der Mitte, am Kelch stark abgeplattet, gegen den Stiel zu sich schwach verjüngend; oft etwas unregelmässig, eine Fruchtseite grösser und mehr ausgebaucht. — Kelch: Offen, sternförmig, mit breiten kurzen Kelchblättchen, die meist verwachsen sind. — Kelchhöhle: Flach, mässig breit, glatt und regelmässig. — Stiel: Stark, lang, manchmal etwas fleischig, grünlich braun, in der Mitte verjüngt, obenauf wie eingesteckt, in schräg verlaufender, kaum merklicher Vertiefung. — Schale: Glatt, grasgrün, später gelbgrün, dünn, mit zahlreichen feinen braunen Punkten, zuweilen auch von etwas Rost überzogen. — Fleisch: Gelblich weiss, fein, schmelzend, butterartig, von zimmtartigem, vortrefflichem Zuckergeschmack. — Kernhaus: Gross, oft nur vierkammerig, Kammern geräumig und muschelförmig, Kerne zahlreich und an beiden Enden zugespitzt.

Eigenschaften der Frucht.

Liegels Winterbutterbirne ist eine unserer feinsten Wintertafelbirnen, dabei eine beliebte und gesuchte Markt- und Handelsfrucht. Leider wird die Frucht je nach dem Sommer schon sehr früh, anfangs bis Mitte November, in grösseren Mengen genussreif, so dass man in der Verwertung vorsichtig sein muss. Das feine Aroma, besonders der intensive Muskatgeschmack, kommt nur dann voll zur Geltung, wenn beim Genuss die volle Reife noch nicht ganz eingetreten ist.

Eigenschaften des Baumes.

Schon in der Baumschule hat diese Sorte einen schlanken, eleganten und guten Wuchs. Später ist das Wachstum mittelstark, die Sorte gibt schöne, hochgehende, rundlich-kegelförmige Kronen. Ist an den Boden nicht sehr anspruchsvoll, kommt noch in mehr trockenen Böden fort, während in zu nassen und schweren Böden die Früchte klein und unschmackhaft werden. Letzteres tritt leider auch häufig infolge des Auftretens von Fusikladium, das diese Sorte mit Vorliebe und äusserst stark befällt, ein. Die ganzen Früchte sind dann, namentlich in feuchtwarmen Pilzjahren, oft vollständig von den hässlichen Schorfflecken bedeckt. Gegen Wind ist die Frucht widerstandsfähig, in der Blüte etwas empfindlich. Die Tragbarkeit tritt früh ein und ist gut und regelmässig. Sehr schön werden Buschbäume und Pyramiden, die reichlich tragen und die Früchte prachtvoll ausbilden. Hier ist auch die Bekämpfung des Fusikladiums mittels Bespritzens leichter durchführbar.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

17. Winter-Dechantsbirne.

Reifezeit: Januar bis März.

Name und Heimat: Wurde nach Bivort wahrscheinlich 1825 in Löwen in einem Klostergarten aufgefunden und fand dann unter zahlreichen anderen Namen weite Verbreitung.

Gestalt: Mittelgross bis gross, seltener sehr gross, länglich eirund, auch beulig walzenförmig. Am Hochstamm ist die Frucht mittelgross bis klein, am Spalier aber prächtig und vollkommen ausgebildet. — Kelch: Hartschalig, bisweilen auch blätterig, halboffen und gross, am Grunde etwas wollig, meist von kleinen Beulen umgeben. — Kelchhöhle: Tief, mässig breit, von flachen Beulen umgeben, die sich in der Regel auf der etwas abgeplatteten Kelchfläche verlaufen. — Stiel: Kurz, gelbbraun, stark und dick, oben stark verbreitert und wie fleischig, doch holzig und fest, häufig durch Fleischwülste in der schräg stehenden Stielhöhlung etwas seitwärts gedrückt. — Schale: Fest und stark, fast rauh, zuerst hellgrün und stark punktiert, später grünlichgelb, mit zahlreichen Rostpunkten und Flecken und auf der Sonnenseite leicht gerötet. — Fleisch: Gelblichweiss, um das Kernhaus herum manchmal steinig und körnig; bei Früchten von guter Ausbildung schmelzend, butterartig, überaus saftreich, süss, von feinem Geschmacke. — Kernhaus: Klein und geschlossen, Kammern eng, mit länglichen, nicht zahlreichen Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

So hervorragend fein und edel diese Sorte unter günstigen Verhältnissen gedeiht, so rübenartig, rissig und unschmackhaft wird sie an ihr nicht zusagenden Plätzen. In ersterem Falle ist sie nicht nur eine unserer feinsten und edelsten Wintertafelbirnen, sondern auch eine der wertvollsten, da ihr auch eine lange Haltbarkeit, oft bis in den April und Mai hinein, zukommt. Sie muss lange am Baume hängen bleiben; bei frühem Pflücken bleibt sie rübenartig und welkt. Die edelsten Früchte erzielt man an Spalieren, an Mauern und mit kleineren Formen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst gleich gut auf Wildling wie auf Quitte, ist nicht empfindlich gegen Winterkälte, ist pyramidal, starkwüchsig und reichtragend. Zur guten Ausbildung der Früchte gehören warme windgeschützte Lagen, bei nährstoffreichem, tiefgründigem Boden. Schönes gesundes Wachstum erzielt man bei Bäumen auf Zwischenveredlung mit Pastorenbirne. Wenn auch im allgemeinen niedere Formen, Spaliere etc. zu bevorzugen sind, so haben wir doch hier Beispiele, dass unter günstigen Verhältnissen auch Hochstämme vorzügliche Bäume und Ernten geben, ja selbst Strassenbäume zufriedenstellende Erträge brachten. Sehr gerne und stark wird die Sorte auch vom Fusikladium befallen, namentlich auf zu feuchten Stellen. Wo nicht die günstigsten Verhältnisse vorliegen, sehe man von der Anpflanzung lieber ab. Schon Trockenheit allein führt zu körniger, rauher Ausbildung der Früchte.

---

18. Pastorenbirne.

Reifezeit: November bis Dezember.

Name und Heimat: Die Sorte soll nach Oberdick von einem französischen Pfarrer, namens Clion, in einem Walde aufgefunden worden sein und hat seitdem zuerst in Frankreich und Belgien, dann auch bei uns in Deutschland eine grosse Verbreitung gefunden; ist hierzulande als „Glockenbirne“ allgemein bekannt.

Gestalt: Gross bis sehr gross, langeiförmig bis flaschenförmig, stumpfspitz, manchmal einseitig ausgebaucht, am Kelch beulig und rippig. — Kelch: Langblätterig, sternförmig, gut ausgebildet. — Kelchhöhle: Flach und eng, von geringer Tiefe. — Stiel: Lang und stark, an der Ansatzstelle oft fleischig wulstig oder auf einem Fleischhöcker sitzend, häufig durch letzteren schräg gedrückt, auch eingesteckt erscheinend. — Schale: Dick und fest, hellgrün, später mehr gelblich grün, mit schwachem Rot auf der Sonnenseite, vereinzelt grauen unregelmässigen Flecken und Strichen und einer rostähnlichen typischen Naht vom Stiel nach dem Kelche zu. Vereinzelt bei Reife ganz hellgelb und schön rot werdend. — Fleisch: Weisslich gelb, mittelfein und halbschmelzend, sehr saftreich, süss und gewürzt; Säure schwach. — Kernhaus: Mittelgross, Kammern verhältnismässig klein, muschelförmig, mit wenigen und meist unvollkommenen, gelbbraunen Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Die Ansichten über den Wert dieser Frucht gehen weit auseinander. Ohne Zweifel ist der Wohlgeschmack bei guter Ausbildung derart, dass sie als eine der besten Wirtschaftsbirnen angesehen werden muss, die auch unter Umständen für die Tafel zum Rohgenuss in Betracht kommen kann. In manchen Jahren hält sich die Frucht ausserordentlich lange, ist oft noch fest, wenn Winterbirnen, wie Liegel, schon weich werden, und reift dann langsam und allmählich. Ist auch zum Kochen geeignet. Infolge ihrer Grösse und Färbung bei der Reife ist sie eine gesuchte und beliebte Handelsfrucht, die sich auch leicht verpacken lässt. Trotz hervorragender Tragbarkeit werden die Früchte gut ausgebildet, d. h. gross, während in der Form allerdings alle nur denkbaren Abweichungen, auch sehr starke Berostungen, vorkommen.

Eigenschaften des Baumes.

Wächst auf Wildling und Quitte ganz vorzüglich, wird kräftig, gross, hoch- und breitkronig, ist nicht empfindlich, ausserordentlich fruchtbar, regelmässig tragend, anspruchslos an Lage, Klima und Boden. Das Holz ist hart und widerstandsfähig gegen Kälte. Wächst als Hochstamm schlank und trotz überreicher Tragbarkeit sehr kräftig und gesund. Für windige Lage nicht geeignet, da die Früchte zu stark fallen. Auch für Spaliere auf Quitte veredelt ist die Sorte brauchbar und gibt alte Bäume. Dieser Umstand hat veranlasst, dass man diese Sorte vorwiegend als Zwischenveredlung für feinere und schwachwüchsigere empfindliche Birnensorten verwendet, indem man sie zunächst auf Quitte veredelt und darauf dann erst die gewünschte Edelsorte bringt. Hierzulande wird sie in grossen Mengen angebaut, so dass es mit dem Absatze manches Jahr Schwierigkeiten gibt. Dies beeinträchtigt aber die Anbauwürdigkeit keineswegs.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

19. Bestebirne (Sommer-Eierbirne).

Reifezeit: August bis September.

Name und Heimat: Ist deutschen Ursprungs und wurde nach Oberdick früher besonders in der Wetterau, in der Umgegend von Frankfurt und im Elsass stark angebaut und ist heute weit verbreitet. Hierzulande kennt man sie nur unter dem Namen „Bestebirne".

Gestalt: Klein, eiförmig bis elliptisch, nach Kelch und Stiel zu sich gleichmässig verjüngend, Kelch spitz auslaufend, am Stiel dann etwas abgestumpft, grösste Breite in Mitte der Frucht. — Kelch: Flach, breit, halboffen, obenaufsitzend, zwischen kleinen Fleischwärzchen. — Kelchhöhle: Ganz flach, eigentlich mehr durch zahlreiche Fleischwärzchen gebildet, für die kleine Frucht ziemlich breit. — Stiel: Stark und lang, wie eingesteckt, meist senkrecht, selten schräg stehend oder gebogen, nur leicht gekrümmt, in kaum merklichem Grübchen, von leichten Fleischrippen gebildet, steckend. — Schale: Stark und fest, etwas rauh, anfangs gelblich grün, später gelblich bis schön hellgelb, sonnenwärts mit leuchtender, verwaschener und stark gelblich punktierter Röte. Im übrigen feine braune und hellere Punkte auf der ganzen Oberfläche verbreitet; vereinzelt feine Rostanflüge vorhanden. — Fleisch: Gelblichweiss, mehr weiss, äusserst zart, saftig und schmelzend, von eigenartig zuckerigem, feinsäuerlichem Muskatellergeschmack. — Kernhaus: Verhältnismässig eng, Kammern geräumig, mit zahlreichen gut ausgebildeten schwärzlichen Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Ist eine unserer köstlichsten Frühbirnen, von unerreichter Saftfülle und Wohlgeschmack. Diese Sorte ist eine Markt- und Handelsfrucht erster Güte, mit einer Leichtigkeit zu verwerten wie keine andere. Die Nachfrage bei höchsten Preisen ist sehr stark, besonders infolge ihrer vorzüglichen Eigenschaften als Konservenfrucht. Im Rohgenuss eine vorzügliche Tafelfrucht, kocht sich die Birne sehr schön weiss, wird daher zum Einmachen auch von Privaten sehr begehrt. Das Brechen muss frühzeitig erfolgen, da sie am Baume rasch weich, infolgedessen zum Einmachen untauglich und zum Rohgenuss bedeutend minderwertiger wird. Ein Vorteil ist, dass die Früchte nicht auf einmal weich werden.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst in der Jugend sehr gesund und kräftig, bildet schöne hochstrebende Kronen von bedeutendem Umfange. Reichlich ist die Fruchtholzausbildung. Mit zunehmendem Alter werden die Bäume leicht spitzendürr, lassen im Wachstum nach und erreichen kein hohes Alter. Immerhin trägt der junge Baum früh, die Tragbarkeit ist sehr gut und regelmässig, so dass der Baum sich mit wenigen Jahren schon viel besser rentiert als eine andere Sorte in hohem Alter. Für rauhe Gegenden scheint die Sorte nicht geeignet zu sein, denn sie liebt warme, genügend tiefgründige und nährstoffreiche Böden. Ausser Spitzendürre wird ihr Krebsempfindlichkeit und starker Befall durch Fusikladium vereinzelt nachgesagt, doch spielen hier meist lokale Einflüsse mit. Der Anbau dieser Sorte wird stets lohnend sein.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

20. Stuttgarter Gaishirtle.

Reifezeit: August bis September.

Name und Heimat: Die Sorte stammt aus Württemberg und soll von einem Ziegenhirten (Gaishirten) als Wildling aufgefunden worden sein.

Gestalt: Klein bis mittelgross, länglich birnenförmig, gegen den Stiel zu kegelförmig abgestumpft, am Kelch abgerundet. — Kelch: Verhältnismässig gross, d. h. breit, wenig tief, sternförmig, Kelchblättchen im Grunde verwachsen. — Kelchhöhle: Flach, mässig tief und glatt. — Stiel: Lang, stark, aber dünn, meist obenauf wie eingesteckt und in kaum merklicher Vertiefung sitzend. — Schale: Fein, zart, glatt, anfangs grünlich, später mehr gelbbraun und sonnenwärts schön bräunlichrot, mit bläulichem Duft; zahlreiche feine Punkte von rötlichbrauner Farbe über die ganze Frucht verteilt. — Fleisch: Weisslich, saftig, schmelzend, von hervorragendem Wohlgeschmack. — Kernhaus: Geschlossen, mit geräumigen Kammern, aber mit wenig vollkommenen, kaffeebraunen Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Diese köstliche Frucht ist noch lange nicht in dem Masse verbreitet, wie sie es eigentlich verdient. So unscheinbar die Frucht aussieht, so wird sie keiner mehr missen wollen, der je ihre Vorzüge kennen gelernt hat. Als Markt- und Handelsfrucht wird sie infolge ihrer geringen Grösse und unscheinbaren Farbe vielleicht nie eine hervorragende Rolle im grossen spielen können; als feine Tafelbirne für den Haushalt, als vorzügliche Konservenfrucht sollte sie jedoch in keinem Hausgarten fehlen. Die Früchte bilden sich gleichmässig aus und hängen meist büschelartig zu 3 und 4 zusammen. Die Frucht darf nie am Baume reifen, sondern muss noch hart abgenommen werden, da sie sonst an Güte verliert.

Eigenschaften des Baumes.

Dieser wächst kräftig und gesund, namentlich auf Wildling, bildet schöne pyramidale, mittelgrosse Kronen, ist ausserordentlich fruchtbar, regelmässig tragend und besonders für Hausgärten zu empfehlen. Für rauhe, windige Lagen eignet sich das Gaishirtle nicht, während es an den Boden geringere Ansprüche stellt. In warmem Klima und genügend feuchtem Boden entwickeln sich die Früchte zu voller Güte. Die Sorte verlangt nur wenig Schnitt, eigentlich nur zur Bildung einer festen und widerstandsfähigen Krone.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

21. Rote Bergamotte.

Reifezeit: Oktober.

Name und Heimat: Sie stammt wahrscheinlich aus Frankreich und war schon Dühamel bekannt, der sie „Bergamotte rouge, Crassane d'été" nannte. Wird auch häufig nur mit Herbstbergamotte bezeichnet.

Gestalt: Glattrund, mittelgross bis klein, mehr breit als hoch, von regelmässiger Form; kleinere Früchte am Stiel etwas zugespitzt, am Kelch stark abgeplattet. — Kelch: Klein und eng, kaum merklich eingesenkt, meist halboffen, kurzblätterig und hartschalig. — Kelchhöhle: Sehr eng, aber ziemlich tief, trichterförmig. — Stiel: Verhältnismässig lang, dick und fest, meist in tiefer, mässig weiter, trichterförmiger Stielhöhle steckend, die vielfach leichte Berostung aufweist. — Schale: Stark und fest, fein rauh, anfangs trübgrün, später gelbgrün, mit Braunrot verwaschen, sonnenseitig zimmtartig berostet mit leichter Röte; zahlreiche kleine graue und rötlichbraune Punkte auf der Oberfläche fein verteilt. — Fleisch: Weiss, um das Kernhaus steinig, mässig saftreich und schmelzend, von recht gutem, süssem, weinartigem Bergamottegeschmack. — Kernhaus: Etwas hohlachsig, Kammern klein und muschelförmig, mit vielen, oft tauben Kernen, die einen Höcker aufweisen.

Eigenschaften der Frucht.

Obgleich diese Bergamotte im allgemeinen hierzulande noch wenig verbreitet ist, hat sie doch manche Vorzüge vor anderen mehr angepflanzten Herbstsorten, so dass eine Aufnahme in dieses Sortiment empfehlenswert erschien. Schon die mittelgrosse Bergamotteform mit der gefälligen Färbung lässt sie als gute und begehrte Markt- und Handelsfrucht erscheinen. Sie hält sich etwa 3—4 Wochen lang. Im Geschmack nur Tafelfrucht zweiter Güte, eignet sich die Frucht aber sehr gut zum Einmachen in Zucker und Essig, sowie zu Kompott.

Eigenschaften des Baumes.

Dieser wächst kräftig und gesund, bildet hochkronige, mittelgrosse Bäume und ist sehr früh und reichtragend. Besonders an den Boden stellt diese Sorte keine weitgehenden Ansprüche und kommt sowohl in ziemlich trockenen, wie auch noch verhältnismässig nassen Böden gut fort, wenngleich sie auf sehr schweren, nassen Böden grindig wird. Gegen Winterkälte und Frühjahrsfröste ist sie nicht empfindlich und passt daher sehr gut für Niederungen, Berglagen und Hochebenen, überhaupt für windige Plätze, da die Früchte fest hängen. Ist eine der wenigen Sorten, die man für fast jede Lage empfehlen kann, ferner ein gesunder, frostharter Garten-, Feld- und Strassenbaum. Auch für niedere Formen geeignet, doch soll sie auf Quitte weniger gut gedeihen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

22. Veldenzer.

Reifezeit: November bis März.

Name und Heimat: Ist jedenfalls deutscher Abstammung und wurde schon frühzeitig in Süddeutschland, besonders in Baden, Rheinbayern, Elsass und Franken und im Nassauischen häufig angebaut. Ist bekannt auch als Faulenzer-, Fellenzer-, Feldenzerbirne.

Gestalt: Mittelgross, birnenförmig, am Kelch abgeplattet, gegen den Stiel zu ausgeschweift, stark abfallend und mit kegelförmiger Spitze endigend. — Kelch: Halboffen, aufrecht, kurzblätterig. — Kelchhöhle: Wenig tief und breit, von glatter Schale umgeben, mitunter wellenförmige Kelchfläche. — Stiel: Sehr lang, mittelstark, holzig, hellbraun, nach unten zu sich verjüngend, häufig etwas seitwärts der Mitte, in schräger kleiner Stielhöhle sitzend. — Schale: Dünn, rauh, doch stark und fest, anfangs hellgrün, später hellgelb, mit sonnenseitig schön verwaschener, häufig punktierter Röte. Am Stiel und Kelch mehr rotbraune, auch rostartige Färbung. — Fleisch: Weiss, anfangs etwas herb, später mittelfein, ziemlich saftig, gezuckert und angenehm gewürzt. — Kernhaus: Klein, geschlossen, mit wenigen, aber gut ausgebildeten schwarzen Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Der Wert dieser Frucht hat immer eine sehr geteilte Beurteilung erfahren, wenn sie auch wegen ihrer späten Reife und ziemlich langen Haltbarkeit für manche Gegenden eine beliebte Winterbirne geworden ist. Die Gestalt und namentlich die prächtige Farbe sind sehr ansprechend, dazu kommt, dass die Frucht bei Reife zum Rohgenuss geeignet ist, dann auch sich zum Kochen und zur Weinbereitung vorteilhaft verwenden lässt. Allerdings gibt es gerade von dieser Birne zahlreiche Abarten von sehr wechselnder Güte, die namentlich viel früher reifen und weniger gut im Geschmack sind.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst kräftig, bei hochstrebender grosser Krone, trägt früh, reichlich und ziemlich regelmässig. Nach mehrfachen Beobachtungen sollen die Bäume jedoch kein hohes Alter erreichen, auch früh schon zu kränkeln anfangen, spitzendürr und krebsig werden. Dementsprechend wird auch die Fruchtbarkeit nur als mittelmässig bezeichnet. Vielleicht spielen hier lokale Verhältnisse mit, denn allgemein wird die grosse Anspruchslosigkeit der Sorte an Boden und Lage gerühmt, die hiernach doch nicht in dem Masse vorhanden zu sein scheint. Stark und häufig tritt Schorf auf. Die Frucht ist windfest und weil am Baum ziemlich ungeniessbar, auch nicht angrifflich. Da manche bessere und gleich harte Sorten, auch Lokalsorten, wie Michelsbirne etc., den Anbau mehr lohnen, wird sich dieser am besten nach vorliegenden Erfahrungen mit der Veldenzerbirne richten.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

23. Grosser Katzenkopf.

Reifezeit: Dezember bis April.

Name und Heimat: Ist eine sehr alte, weitverbreitete Birnensorte, über deren Ursprung näheres noch nicht ermittelt werden konnte. Bekannt ist sie auch unter den Namen Pfundbirne und Winter-Christbirne.

Gestalt: Gross bis sehr gross, dickbauchig, kreiselförmig, nach Kelch und Stiel zu annähernd gleichmässig scharf abnehmend. — Kelch: Halboffen bis offen, kurze Kelchblättchen, hartschalig, oft leicht verschoben. — Kelchhöhle: Tief und eng, durch die starke kelchseitige Ausbuchtung der Frucht sehr tief erscheinend, oft von starken und weiterlaufenden Erhabenheiten umgeben. — Stiel: Lang, stark, holzig, braun gefärbt und senkrecht eingesteckt. Stielhöhle mässig tief, eng und häufig etwas seitwärts der Mitte. — Schale: Dick, infolge körnigen Fruchtfleisches etwas wollig, von grünlicher Grundfarbe, gegen Kelch und Stiel zu manchmal leicht berostet, später gelbgrün, mit von Gelb durchbrochenem schönem Rot und feinen, zahlreichen bräunlichen Punkten. — Fleisch: Mattweiss, fest, häufig körnig, saftig-süss, aber doch etwas herb, anfangs zum Rohgenuss gar nicht, später leidlich geeignet. — Kernhaus: Von vielen und starken Körnchen umgeben, Achse stark hohl, Kammern und Kerne gross, letztere länglich mit einem kleinen Höcker versehen.

Eigenschaften der Frucht.

Diese Frucht ist weniger für Rohgenuss, als zum Kochen und Dörren (auch Ganzdörren) geeignet. Sie ist eine von Hausfrauen sehr begehrte Marktfrucht, die im Verhältnis zu anderen Obstsorten immer gut bezahlt wird. Infolge des harten Fleisches und ebensolcher Schale lässt sie sich gut und weithin versenden. Auch als Mostobst findet sie häufig lohnende Verwertung.

Eigenschaften des Baumes.

Diese Sorte zeichnet sich durch üppiges gesundes Wachstum mit starker Holz- und Blattbildung aus. Der Baum bildet eine grosse, umfangreiche, mehr breite Krone mit abstehenden Ästen. An Boden und Lage ist die Sorte nicht anspruchsvoll, die Fruchtbarkeit tritt nicht sehr früh ein, auch ist langjähriger Schnitt erforderlich; später tragen die Bäume jedoch reichlich und regelmässig, bei üppiger Fruchtholzbildung. Da die Bäume sehr alt werden und in hohem Alter reichliche Erträge bringen, lohnt sich die Anpflanzung dieser Sorte, die als eine der besten Wirtschaftssorten bezeichnet werden muss. Trotz ihrer beträchtlichen Grösse hängen die Früchte fest am Baum, sind aus den verschiedenen angeführten Gründen auch nicht angrifflich, weshalb diese Sorte besonders für Feldpflanzungen sehr zu empfehlen ist. Von Krankheiten ist der Katzenkopf nahezu verschont und besitzt ein hartes und festes Blatt.

---

24. Grüne Sommermagdalene.

Reifezeit: Ende Juli.

Name und Heimat: Ist eine in Deutschland, Frankreich und Belgien weit verbreitete Sorte, vielfach auch als grüne Margarethenbirne, grüne Magdalene, Glasbirne, frühe Jakobsbirne etc. bekannt.

Gestalt: Mittelgross bis klein, länglich eirund bis birnenförmig, in Form und Grösse sehr wechselnd, am Kelch leicht abgeplattet, gegen den Stiel zu allmählich abnehmend und meist in eine unregelmässige abgestumpfte Spitze auslaufend. — Kelch: Wollig, grünblätterig, halboffen, Blättchen verhältnismässig entwickelt. — Kelchhöhle: Flach und ziemlich breit, von grüner glatter Schale und vereinzelten Falten umgeben. — Stiel: Lang, stark und im Verhältnis zur Fruchtgrösse sogar sehr dick, senkrecht aufsitzend, wie eingesteckt, in ganz flacher, oft einseitiger Stielhöhle. — Schale: Anfangs grasgrün, später gelblichgrün, sonnenwärts leicht gelblichrot, mit vereinzelten, bräunlichroten Punkten. — Fleisch: Gelblich weiss, halbschmelzend, saftreich, fein gewürzt, von süsssäuerlichem Geschmack und gutem Geruch. — Kernhaus: Hohlachsig, mit kleinen Kammern und meist unvollkommenen Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Die Frucht ist wegen ihrer frühen Reife besonders empfehlenswert und spielt auf Märkten im Kleinverkauf zur Reifezeit eine dankbare Rolle. Infolge des festen Fleisches lässt sie sich leicht transportieren, der Händler arbeitet daher gerne mit ihr und nicht selten werden für diese Frucht höhere Preise angelegt, als für feine Wintertafelbirnen. Die Frucht muss aber rechtzeitig, d. h. noch fest, gebrochen werden, sofern sie noch transportiert werden soll, wobei besondere Rücksicht auf das sehr leicht abbrechende Fruchtholz zu nehmen ist.

Eigenschaften des Baumes.

Derselbe hat schon in der Jugend ausgesprochene Neigung zu reichem Fruchtholzansatz (Quirlholz) und bildet eine schlanke, hochgehende Krone mit sparrigen abstehenden Ästen. Daher ist sorgfältiger Kronenschnitt am jungen Baum von besonderer Wichtigkeit. Die Tragbarkeit tritt früh ein und ist reichlich; der Baum wird weder besonders alt noch gross. Überhaupt ist die Sorte gegen Fröste und ungünstige Witterung ziemlich empfindlich, neigt auch auf schweren, nassen Böden leicht zum Krebs. Warme, humose Gartenböden sind am geeignetsten. Dem Charakter als Frühbirne entsprechend verlangt der Baum eine warme, sonnige Lage. Mehrfache Klagen über kleine Früchte mit wenig Geschmack sind sicher auf das Fehlen entsprechender Existenzbedingungen (z. B. zu trockenen Böden) zurückzuführen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

25. Sparbirne.

Reifezeit: Ende Juli bis August.

Name und Heimat: Die Sparbirne, auch Magdalenenbirne genannt, stammt aus Frankreich, wo sie unter dem Namen „Frauenschenkel", „Cuisse Madame", bekannt ist; auch bei uns findet sich diese Bezeichnung, häufig aber nicht auf diese Sorte, sondern richtigerweise auf die Birne „Frauenschenkel" und fälschlich auf die „Römische Schmalzbirne" angewendet.

Gestalt: Mittelgross, langbirnenförmig oder bauchig kegelförmig, regelmässig gebaut. — Kelch: Breit und kurz, mit gut entwickelten, langen Kelchblättern, die um die Hälfte der Länge aus der Frucht herausragen. — Kelchhöhle: Mässig tief, breit, mit unregelmässigem, von leichten Rippen und Falten umgebenem Kelchrande. — Stiel: Sehr lang und stark, sich nach der Frucht zu verjüngend, in diese direkt übergehend und obenaufsitzend; keine Stielhöhle. — Schale: Glatt, geschmeidig, anfangs hellgrün, später grünlichgelb mit trübem, geflecktem und unterbrochenem Rot. Am Stiel und Kelch meist verschieden grosse Rostflecken, Punkte und Streifen aufweisend. — Fleisch: Weisslich gelb, saftig, halbschmelzend, von säuerlich süssem, feinem, muskatellerartigem Geschmack. — Kernhaus: Eng, mit geschlossener Achse, Kammern klein, mit meist unvollkommen ausgebildeten Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Die Sparbirne wird im Verhältnis zu anderen Birnensorten ihren Vorzügen entsprechend noch lange nicht genug gewürdigt. Schon ihre Eigenschaft als Frühbirne von ansehnlicher Grösse macht sie zu einer hervorragenden Marktfrucht. Als Tafelfrucht vor vorzüglichem Geschmack wird sie sehr gerne gekauft. Infolge der weniger auffallenden Farbe ist sie nicht so sehr dem Diebstahl ausgesetzt. Das Fruchtfleisch ist fest und widerstandsfähig, so dass die Frucht sich leicht verpacken und verschicken lässt.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum ist starkwüchsig, mit aushängenden Ästen, aber dennoch eine hohe stattliche Krone bildend. Sommertriebe sind gerne hängend. Er verlangt warmen, nicht zu nassen Boden und entsprechend seiner Frühreife warme, sonnige Lage. Als Hochstamm eignet sich die Sorte besonders für Hausgärten und Baumfelder, bringt aber am Spalier, auf Quitte veredelt, keine Erträge und wächst nur kümmerlich. Als Buschbaum auf Wildling ist die Sorte gut. Das Holz ist etwas empfindlich, weshalb allein schon ein geschützter Standort anzuweisen ist. Vieles Schneiden verträgt der Baum nicht, leidet auch häufig unter Fusikladium an Blättern, weniger an Früchten. Er trägt sehr früh, ziemlich regelmässig und reichlich.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

25a. Michelsbirne.

Reifezeit: September bis März.

Name und Heimat: Ist eine in Rheinhessen, besonders in den Kreisen Worms und Alzey, auch in der Vorderpfalz verbreitete Lokalsorte von hervorragendem wirtschaftlichem Wert. Andere Bezeichnungen sind Scheele Michelsbirne und Glockenbirne.

Gestalt: Gross bis sehr gross, birnen- und auch flaschenförmig, gegen den Kelch zu sackartig verbreitert, nach dem Stiel zu in schöner Linienführung rasch abnehmend. Kelchseitig meist flache Rippen. — Kelch: Klein, flach, halboffen, hartschalig, Kelchblättchen meist schwach ausgebildet. — Kelchhöhle: Kaum vorhanden, oft ohne jede Vertiefung, von leichten Falten und Rippen umgeben. — Stiel: Lang, mitteldick, holzig, eingesteckt, häufig leicht gekrümmt, nach oben zu stark verdickt, in kaum merklicher, oft etwas schräg sitzender Stielhöhle steckend. — Schale: Glatt, grünlich, bald grüngelb werdend, sonnenseitig mit prachtvoller, leicht verwaschener Röte, kurz vor Reife schöne gelbe Färbung gegen den Stiel zu, kelchwärts mehr grünlich, kelch- und stielseitig leicht berostet. — Fleisch: Gelblich weiss, fest, mässig saftig, herb süss, von eigenartigem, bei keiner anderen Birne vorkommendem angenehmem Geschmacke. — Kernhaus: Eng, lange geschlossene Achse, Kammern klein und eng, mit wenigen gut ausgebildeten, beiderseits zugespitzten und gekrümmten Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Die Michelsbirne stellt eine sehr wertvolle Wirtschaftsfrucht von bedeutendem Marktwert dar. Sie wird vielerorts als eine glückliche Spielart der teilweise degenerierten Fellenzerbirne angesehen. Sie ist zum Rohgenuss schätzenswert, eine ausgezeichnete, allerdings rotkochende Kochbirne, daher leider für Konserven weniger geeignet. Die Frucht ist fest, leicht zu verpacken, am Baume festhängend und trotz schöner Färbung wenig angrifflich, da sie erst lagerreif geniessbar wird.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum hat einen ausserordentlich raschen und kräftigen Wuchs, bildet eine breite, aber trotzdem hochgehende Krone. An Boden und Lage nicht empfindlich, gibt die Sorte alte prächtige Bäume, die sehr reich tragen und prachtvoll ausgebildete, gleichmässige Früchte hervorbringen. Die Fruchtbarkeit tritt früh ein. Krebs und Fusikladium kennt die Sorte kaum, Fröste schaden selten, da die Blüte hart und widerstandsfähig ist. Es ist eine der besten und dankbarsten Lokalsorten der ganzen Gegend.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

26. Früheste der Mark.

1.—2. Woche der Kirschenzeit.

Name und Heimat: Die Sorte wurde vor 26 Jahren von Küpper in Guben gezüchtet und anfangs als „Küppers Frühkirsche“ in den Handel gebracht. Als „Früheste der Mark“ wurde sie zuerst in der Kirschengegend von Werder gepflanzt, unter welchem Namen sie heute über ganz Deutschland verbreitet ist.

Gestalt: Gross, stumpfherzförmig, gegen den Stempelpunkt zu abgerundet. — Stiel: Lang und dünn, hellgrün, sitzt in weiter, mässig tiefer Einsenkung. — Schale: Glänzend, elastisch, ziemlich fest, von leuchtend roter, bei Vollreife etwas dunkler Farbe, von lichten Stellen unterbrochen. — Fleisch: Rötlichweiss, fest, von aromatischem, angenehmem Geschmacke. Übertrifft an Frühreife alle anderen Sorten, auch die bekannte Frühe Mai-Herzkirsche. Das feste Fleisch macht sie auch als Marktfrucht besonders geeignet.

Der Baum wächst gesund und kräftig, trägt früh und ist sehr fruchtbar. Als Frühsorte müssen ihr unbedingt warme Südlagen angewiesen werden, obwohl sie in der Blüte nicht empfindlich ist.

---

27. Hedelfinger Riesenkirsche. (Schwarze Knorpelkirsche).

2.—3. Woche der Kirschenzeit.

Name und Heimat: Die Kirsche stammt aus Hedelfingen in Württemberg, kam unter dem Namen Wasserkirsche nach Hohenheim und wurde von dort aus verbreitet. Auch bei uns hat sie sich erfreulicherweise in letzter Zeit mehr eingeführt und verdient, da sie eine der frühesten Knorpelkirschen ist, die Verbreitung in noch grösserem Umfange.

Gestalt: Sehr gross, stumpf oval, am Stiel abgestumpft, an dem flachen Stempelpunkte, der oft neben der eigentlichen Spitze steht, mehr flach gerundet, an beiden Seiten flach gedrückt. Die Bauchseite zeigt eine flache Furche, die Rückenseite nur eine Linie. — Stiel: Lang, mittelstark, hellgrün, steckt in enger, tiefer Einsenkung. — Schale: Glänzend, dunkelbraun, in voller Reife fast schwarz, zeigt durchschimmernde halbrote, feine Punkte. — Fleisch: Dunkelrot, mit helleren Fasern durchzogen, um den Stein herum fast schwarzrot, etwas weicher als bei anderen Knorpelkirschen. Saft reichlich und dunkelrot, im Geschmack vorzüglich gewürzt, etwas süss.

Der Baum wächst kräftig, hochgehend und gesund, Fruchtbarkeit früh und reich.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

28. Dönnissens gelbe Knorpelkirsche.

3.—4. Woche der Kirschenzeit.

Name und Heimat: Sie wurde wahrscheinlich in Guben aus dem Kerne gezogen und nach ihrem Züchter benannt. Jedenfalls ist sie deutschen Ursprungs und unter den gelben Kirschen eine der besten, die weiteste Verbreitung verdient.

Gestalt: Stumpfherzförmig, häufig nach dem Stempelpunkt zu abgerundet, zu beiden Seiten etwas, auf dem Rücken stärker gedrückt. Die Bauchseite zeigt eine flache Furche, der Rücken eine Linie. Am Stiel ist sie stark abgestumpft, der Stempelpunkt liegt häufig in einem Grübchen. — Stiel: Ziemlich stark, hellgrün, lang; er sitzt in weiter tiefer Höhlung, deren Rand nach dem Rücken hin etwas abfällt. — Schale: Glänzend, etwas durchscheinend, straff, schön gelb, bei voller Reife hochgelb bis goldgelb. Bekommt leicht Druckflecken und muss deshalb sorgfältig behandelt werden. — Fleisch: Gelb, weich, der Saft wasserhell, bei voller Reife angenehm süss und würzig.

Der Baum ist frohwüchsig, die Tragbarkeit gut, die Frucht namentlich auch zum Einmachen geeignet.

---

29. Kaiserkirsche.

(Napoleonskirsche. Speckkirsche.)

3.—4. Woche der Kirschenzeit.

Name und Heimat: Truchsess erhielt diese Sorte schon 1785 aus Herrenhausen und gab ihr den Namen Speckkirsche; sie hat sich seither stark verbreitet.

Gestalt: Stumpf herzförmig bis oval, am Stiel meist etwas breit gedrückt, für gewöhnlich gross, doch kommen an einem Baume verschiedene Formen und Grössen vor. — Stiel: Lang, gelblich grün und stark, oben oft stark verdickt, sitzt in flacher Höhlung auf der Frucht. — Schale: Dunkel blutrot, mit hellroten und in der Mitte oder gegen die Spitze zu helleren Flecken, wobei sich in dem Rot schwache gelbweisse und in dem Gelb ganz weisse Punkte befinden. — Fleisch: Bei nicht völliger Reife noch etwas weich, später mit zunehmender Reife fest wie alle Knorpelkirschen. Farbe weisslich-gelb, saftig, sehr angenehm süss-säuerlich. Früchte eignen sich vorzüglich zum Versand, auch zur Konservenbereitung, wobei sie meist vorher etwas geschwefelt werden, um eine mehr gelbliche Farbe zu erhalten. Die Röte verschwindet auch schon beim Blanchieren.

Der Baum ist gesund, wächst kräftig, bildet dicke Triebe und hat eine aufrecht wachsende Krone.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

30. Grosse lange Lothkirsche.

(Schattenmorelle.)

5.—6. Woche der Kirschenzeit.

Name und Heimat: Ist eine in Deutschland, Frankreich und Holland weit verbreitete vortreffliche Sorte, über deren Ursprung nichts Genaues bekannt ist. Hier ist sie auch als doppelte Schattenmorelle bekannt.

Gestalt: Gross, rund, breiter als hoch, am Stiele stark abgestumpft, nach dem in einem Grübchen sitzenden Stempelpunkte zu fast abgerundet, zu beiden Seiten etwas eingedrückt, mit flacher Furche; an der Rückenseite sieht man nur eine Linie. — Stiel: Hellgrün, dick und stark, lang, steckt in meist flacher und enger Höhlung. Die Früchte sitzen in der Regel paarweise zusammen; am Stiel findet sich häufig ein kleines Blättchen. — Schale: Glänzend, fein, dunkelbraunrot, zuletzt fast schwarzrot, im Sonnenlicht immer etwas heller und durchscheinend. — Fleisch: Zart, saftreich und wie der Saft dunkelrot. Bei der Reife ist der Geschmack allerdings durch starke Säure etwas beeinträchtigt, die sich aber mit Vollreife wenig bemerkbar macht. Sehr geeignet, geradezu vorzüglich ist diese Sorte zum Einmachen und wird auch hierzu vorwiegend verwendet.

Der Baum wächst rasch, ist sehr tragbar und kann zum ausgedehnten Anbau im grossen nur empfohlen werden. Ist die einzige Kirschensorte, die man am Spalier, an Häusern etc. und dazu noch im Schatten mit Erfolg pflanzen kann.

---

31. Ostheimer Weichsel.

4. Woche der Kirschenzeit.

Name und Heimat: Die Kirsche ist nach dem Orte Ostheim in Franken benannt, in dessen Umgebung sie in grosser Ausdehnung angebaut wird. Sie soll um das Jahr 1810 durch den Arzt Dr. Klinghammer aus Spanien dorthin gebracht worden sein.

Gestalt: Mittelgross, rund, an der Stirnseite flach, nach dem Stempelpunkte rund und weniger abgeplattet, seitlich schwach zusammengedrückt. Furchen an den Seiten sind flach, bei voller Reife kaum bemerkbar. Stempelpunkt sitzt in kleiner Vertiefung. — Stiel: Mittellang, stark, grün, manchmal braun angelaufen, steckt in flacher, ziemlich weiter Vertiefung. Die Früchte sitzen meist paarweise an dicken oder auch einzeln an längeren Stielen. — Schale: Zart, schwarzrot, an den Furchen durchsichtig glänzend. — Fleisch: Saftig, zart, von angenehm mildem, süssweinigem Geschmack mit erfrischender Säure.

Der Baum wächst kräftig und frohwüchsig, zeigt aber Neigung zu buschähnlichem Wachstum. Als Buschbaum liefert er reiche Ernten und ist nicht anspruchsvoll an Lage und Boden. Frucht ist gute Konservenfrucht.

---

32. Mirabelle von Metz.

Reifezeit: August.

Name und Heimat: Ist eine schon lange bekannte, unter dem Namen „Gelbe Mirabelle“ verbreitete alte Sorte, die frühzeitig in einzelnen Gegenden, besonders im Taunus und bei Metz, angepflanzt wurde.

Gestalt: Klein, rundlich, oval, mit ziemlich tiefer Furche und vereinzelt ungleichen Fruchthälften. — Stiel: Lang und dünn, meist etwas gebogen, grünlich, dicht behaart, in schwacher, leicht ausgeschweifter Stielhöhle sitzend. — Schale: Mässig stark, hell- bis dunkelgelb, mit braunen und rötlichen Punkten und Flecken gesprenkelt. Der Duft ist weisslich und dünn. — Fleisch: Gelb, fest und zart, löst sich gut vom Stein, von süssem, aromatischem Geschmacke.

Zur Herstellung von Kuchen und Kompott wird sie gerne gebraucht, wie sie überhaupt eine der besten Sorten zum Konservieren ist. Diese Mirabelle mit ihrer durchsichtigen Schale und dem hohen Zuckergehalt wurde früher fast ausschliesslich von den Konservenfabriken verwendet, während heute auch die grösseren Mirabellen, wie die „Nancy“ und die „Herrenhäuser“, zu dem gleichen Zwecke gesucht werden.

Der Baum wächst schwach, bildet eine kleine Krone, ist aber dauerhaft, dankbar und reich tragend. Kommt noch in ziemlich schweren Böden gut fort. Die Sorte eignet sich vorzüglich zu Zwischenpflanzungen, wird aber im Anbauwert von der Mirabelle von Nancy und der Herrenhäuser übertroffen.

---

33. Mirabelle von Nancy.

Reifezeit: Ende August.

Name und Heimat: Ist nach Lucas auch schon eine ältere Sorte, die aus Frankreich, wo sie unter dem Namen „Mirabelle double“ bekannt war, zu uns nach Deutschland gebracht wurde und sich heute grosser Beliebtheit erfreut.

Gestalt: Etwas grösser als die Metzer Mirabelle, rundlich oval, manchmal mehr platt gedrückt. — Stiel: Lang, grünlich, meist gerade, in verhältnismässig tiefer, schön ausgebuchteter Stielhöhle steckend. — Schale: Fest, hellgelb, sonnenseitig mit leicht punktierter und verwaschener kräftiger Röte. — Fleisch: Gelb, fest, fein gezuckert, etwas saftiger als Metzer Mirabelle, von vorzüglichem Geschmacke.

Die Frucht wird wegen ihrer Grösse von Hausfrauen beim Einmachen gegenüber der Metzer Mirabelle bevorzugt, doch ist letztere geeigneter, löst sich besser und wird klarer und durchsichtiger. Zum Rohgenuss ist die Nancy wertvoller.

Der Baum wächst bedeutend kräftiger als die Metzer Mirabelle und bildet gerade, ansehnliche Bäume. Ansprüche an Boden und Lage sind dieselben. Die Fruchtbarkeit tritt früh ein und ist reichlich. Die Früchte hängen nicht in Haufen zusammen wie bei der Metzer Mirabelle.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

34. Italienische Zwetsche.

Reifezeit: Mitte bis Ende September.

Name und Heimat: Sie kam nach Deutschland durch einen Herrn Fellenberg und zwar aus der Schweiz, daher auch die Bezeichnung „Schweizerzwetsche“ und „Fellenberger Zwetsche“.

Gestalt: Bedeutend grösser als die Hauszwetsche, von gleicher Farbe (schwarzblau) und ähnlicher Gestalt, unregelmässig oval, mit stark aufgeworfenem Rücken. Am Stempelpunkt ist sie abgerundet, am Stiele spitz zulaufend. Furche flach und eng. Stempelpunkt klein, fühlbar erhaben und meistens neben der Spitze sitzend. — Stiel: Kurz, behaart, grün, sitzt in flacher, schräg liegender, nach dem Rücken hin abfallender Höhlung. — Schale: Dünn, leicht abziehbar, schwarzblau, in der Nähe des Stieles violettblau, mit vielen gelben Punkten übersät und mit blauem, festsitzendem Duft überzogen. — Fleisch: Grünlich gelb, bei voller Reife mit rötlichen Fasern durchzogen, zwetschenartig, saftreich, von süssweinigem Geschmacke.

Die Frucht ist äusserst wertvoll für Tafel und Markt, auch zum Einmachen und Dörren vorzüglich geeignet. Die Früchte werden weniger als die Hauszwetsche von der Narren- oder Taschenkrankheit befallen.

Der Baum wächst kräftig und gesund und bildet ziemlich grosse, breite Kronen. Ist für feuchte Böden besonders geeignet, auch gegen Kälte widerstandsfähiger als die Hauszwetsche. Die Fruchtbarkeit ist früh und reich.

---

35. Bühler Frühzwetsche.

Reifezeit: Mitte August.

Name und Heimat: Nach C. W. Uhink stammt dieselbe aus Kappelwindeck bei Bühl in Baden. Ueber den eigentlichen Züchter oder Finder dieser Sorte verlauten unkontrollierbare Nachrichten. Jedenfalls wurden die ältesten Bäume der Sorte in dieser Ortschaft gefunden.

Gestalt: Gross, dick, eirund bis länglich oval, am Stiel etwas eingedrückt, am Stempelpunkt flach zugerundet, dieser oben aufsitzend. — Stiel: Mittellang, dünn, grünlich. — Schale: Ziemlich dick, gut abziehbar, schön blau, einzelne feine zimmtbraune Rostpunkte finden sich fast an jeder Frucht. Duft blauweiss, die ganze Frucht überziehend. — Fleisch: Grünlich gelb, zwetschenartig süss, saftig und sehr schmackhaft.

Die Frucht ist infolge ihrer frühen Reife eine Handelsfrucht erster Güte. Trotzdem ihr Fleisch nicht erstklassig ist, wird diese Sorte heute in Mengen angebaut und zu besten Preisen verwertet. In Bühl hat der Markt durch diese Sorte eine ungeheure Ausdehnung angenommen, da zur Reifezeit täglich 50—60 Waggons umgesetzt werden. Die hervorragendste Eigenschaft der Frucht, die Frühreife, wird aber nur dann eintreten, wenn der Sorte beste warme Lagen und gute Böden zugewiesen werden.

Der Baum ist starkwüchsig, sehr dauerhaft und fast alljährlich reichtragend. Schon von weitem fällt sein blaugrünes Laub auf. Die am frühesten reifenden Früchte werden sehr gut bezahlt. G. W. Uhink-Bühl hat schon im grossen 25 Mk. pro Zentner erhalten, ferner in einem Jahr von 50 Bäumen, 12 bis 16jährig, 60 Zentner Früchte geerntet à 10 Mk. = 600 Mk. Auch hier sind schon Bäume im Ertrage, die dieser Sorte das beste Zeugnis auszustellen gestatten.

---

36. Grosse grüne Reineclaude.

Reifezeit: Anfangs September.

Name und Heimat: Diese ausgezeichnete Sorte, eine zwetschenartige Damaszene, ist schon seit ungezählten Jahren bekannt und in Deutschland allgemein als vorzügliche Sorte weit verbreitet. Sie soll nach einer Auffassung ihren Namen zu Ehren einer Tochter Ludwigs XII., Gemahlin Franz I., erhalten haben; nach anderen Nachrichten stammt sie aus Griechenland und wurde von da nach Italien und Frankreich gebracht.

Gestalt: Gross, ziemlich gleichmässig hoch und breit, rundlich, Furche flach, in gleiche Hälften teilend, Stempelpunkt klein, liegt auf der Spitze in flacher Vertiefung. — Stiel: Dick, mittellang, leicht gebogen, grünlich, schwach behaart, sitzt wenig vertieft in der Frucht und löst sich bei völliger Reife leicht los. — Schale: Dünn, schwer abziehbar, durchsichtig, anfangs gelblich grün, in voller Reife fast grünlich gelb, selten rötlich gefleckt, eher leicht angelaufen und punktiert. Vereinzelt finden sich graue netzartige Streifen und Punkte. — Fleisch: Gelblich grün, leicht ablösend, zart und doch fest, von angenehmem, edelsüssem, gewürztem Geschmacke.

Die Frucht hat hervorragenden Wirtschaftswert; zum Essen ist sie vorzüglich, ganz unübertroffen aber zum Einmachen und Dörren.

Der Baum wächst gesund und kräftig, bildet eine ziemlich grosse Krone, blüht mittelfrüh und trägt überaus reichlich, auch in mehr trockenen, wie mittelschweren Böden.

---

37. Hauszwetsche.

Reifezeit: Ende September.

Name und Heimat: Über den Ursprung verlautet nichts Bestimmtes. Das Wort Zwetsche soll slavischen Ursprungs sein, vielleicht dass diese Art mit den Slaven früher zu uns kam. Im 16. Jahrhundert wurden die ersten getrockneten Pflaumen aus Ungarn zu uns gebracht.

Gestalt: Infolge der vielen Abarten sehr ungleich, je nach Standort und Kultur auch von sehr verschiedenen Formen, meist oval mit aufgeworfenem Rücken, breitgedrückten Seiten und merklich vorgeschobener Halsspitze. Stempelpunkt sitzt flach auf der Spitze, oft etwas unter ihr. — Stiel: Mittellang, dünn, behaart, steckt in enger, flacher Vertiefung. — Schale: Dünn, schwarzblau, mit starkem blauem Duft und zahlreichen feinen grauen Punkten, vereinzelt auch Rostflecken und Roststreifen. — Fleisch: Grünlich gelb, oft goldgelb, fest, saftreich, von süssem oder süssweinigem ausgezeichnetem Geschmacke.

Die Früchte der besseren grösseren Abarten bilden einen bedeutenden Handelsartikel, sowohl roh für die Tafel als auch in gedörrtem Zustande oder als Mus und Marmelade. Leider wird diese Sorte stark von einem Pilz befallen, der die Früchte wertlos macht und die sog. Narren- oder Taschenkrankheit hervorruft.

Der Baum wächst rasch, ist wenig anspruchsvoll an den Standort und Boden, kommt gut noch in rohen ungebauten Bodenarten, sowie auch in feuchten Böden fort; trockene Böden sind weniger geeignet, vermehrt sich häufig auch durch Ausläufer in sortenechter Weise.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

38. Aprikose von Nancy.

Reifezeit: Mitte bis Ende August.

Name und Heimat: Die Entstehung dieser sehr alten Sorte lässt sich nicht mit Bestimmtheit nachweisen; nach Poiteau soll man sie in der Umgegend von Nancy aufgefunden haben, nach Dumont-Coursch ist sie in Pézenas bei Languedoc entstanden.

Gestalt: Gross, rundlich, manchmal etwas plattgedrückt, so breit wie hoch. Die Furche ist meist breit, aber flach, in zwei ungleiche Hälften teilend. Stieleinsenkung tief und weit. — Schale: Ziemlich dick und fest, wollig, orangegelb mit verwaschener, punktiert verlaufender, karminfarbener Röte. Zahlreiche feine bräunliche und weisse Punkte aufweisend. — Fleisch: Orangegelb, mit gelblichroten Flecken, leicht schmelzend und saftreich, gut vom Steine lösend, von feinem süssem Geschmacke. — Stein: Bauchig, dick, eiförmig, unten abgestumpft, nach oben zugespitzt, etwas zusammengedrückt, mit tiefer Furche.

Die Frucht ist vorzüglich zum Rohgenuss, ganz besonders geeignete Markt- und Handelsfrucht und wie kaum eine andere für Konservenzwecke verwendbar. Hält sich ziemlich gut und lange am Baume.

Der Baum wächst stark und gesund, bildet an warmem Standort schöne Hochstämme und ist sonst für alle Formen, z. B. an Wänden zur Bekleidung, sehr geeignet. Die Fruchtbarkeit ist sehr gut.

---

39. Aprikose von Breda.

Reifezeit: Anfang August.

Name und Heimat: Ist eine alte holländische Sorte, die unter verschiedenen Namen weit verbreitet ist.

Gestalt: Mittelgross, mehr hoch als breit, mitunter auch plattrund. Die Furche ist stark ausgeprägt und tief. Die Fruchthälften sind meist ungleich. Auf der Spitze der Frucht findet sich eine schwache Vertiefung, die den erhöhten Stempelpunkt trägt. Die Stielhöhle ist mässig breit und ziemlich flach. — Schale: Mässig dick, glatt oder wenig wollig, nicht leicht abziehbar, anfangs grün, später auch noch grünlich durchschimmernd, sonnenwärts schön gelb, mit leuchtender verwaschener Röte und vielen dunkelroten Punkten. — Fleisch: Rötlich gelb, zart und sehr saftreich, leicht vom Stein lösend, von äusserst feinem, gewürztem Geschmacke. — Stein: Mittelgross, länglich eiförmig, unten abgerundet, nach oben leicht zugespitzt, mit scharfer Rückenkante.

Die Frucht ist edel im Geschmack, muss aber frühzeitig gebrochen und verwendet werden, da sie leicht mehlig und fade wird. Ist sehr gute Konservenfrucht, brauchbare Marktware und beliebt zum Rohgenuss.

Der Baum wächst mittelstark, aber gesund und ist äusserst fruchtbar. Für Hochstämme und Spaliere geeignet.

---

40. Grosse Früh-Aprikose.

Reifezeit: Anfang bis Mitte Juli.

Name und Heimat: Über den Ursprung ist nichts genaueres bekannt. Sickler beschrieb sie zuerst 1799. Hat sich in Deutschland bis jetzt gut bewährt.

Gestalt: Ziemlich gross, von unregelmässiger Form, eckig und kantig, breitoval, mit enger tiefer Furche und weiter tiefer Stieleinsenkung. — Schale: Wollig, fest, im Schatten gerne stark grünlich, sonnenwärts grünlichgelbe bis hellgelbe Grundfarbe, mit fleckiger und gestreifter, vielfach punktierter Röte. — Fleisch: Gelblich bis rötlich gelb, leicht vom Stein lösend, saftig, von süssem, vorzüglichem Geschmacke. — Stein: Mittelgross, oval, flachgewölbt, oben in eine Spitze auslaufend, mit scharf vorspringenden Seitenfurchen.

Die Frucht ist eine sehr gute Tafel- und ganz hervorragende Marktfrucht, hält sich am Baume lange gut, ist beim Transport wenig empfindlich und hat hauptsächlich infolge ihrer frühen Reife bedeutenden Handelswert.

Der Baum wächst kräftig und gesund, ist sehr fruchtbar und nicht sehr empfindlich. Es empfiehlt sich jedoch, dieser Sorte einen warmen, sonnigen Standort anzuweisen, um die Eigenschaft der Frühreife auch ausnützen zu können.

---

41. Amsden.

Reifezeit: Juli.

Name und Heimat: Diese bekannte amerikanische Sorte ist aus einem Zufallsämling (1872) von L. C. Amsden in Carthago (Missouri) gezüchtet worden und ist seit der Ausstellung in Philadelphia (1876) bekannt. In demselben Jahre kam sie nach Frankreich.

Gestalt: Durchschnittlich 58 mm breit, 52 mm hoch, im Querschnitt nur wenig unregelmässig. Naht über die ganze Frucht erkenntlich, Stempelpunkt klein, ebensitzend, Stielhöhle eng und tief. — Schale: Etwas dicker wie bei Alexander, vollkommen abziehbar, fein wollig, weiss, meist ganz mit dunkler, sonnenwärts fast in violett übergehender Röte überzogen. — Fleisch: Weiss, unter der Schale schwach gerötet, sehr saftig, nur wenig faserig und gut gezuckert; löst in voller Reife fast ganz von dem mässig grossen, dickbauchigen Stein.

Die Frucht ist erstklassig, die beste unter den Frühpfirsichen, vorzügliche Tafel- und sehr wertvolle Einmachfrucht.

Der Baum wächst sehr gesund und kräftig, leidet wenig unter der Kräuselkrankheit und ist ausserordentlich fruchtbar. Besonders Halbhochstämme und Buschbäume dieser Sorte bringen gut ausgebildete Früchte in grosser Anzahl hervor.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

42. Weisse Magdalene.

Reifezeit: Ende August.

Name und Heimat: Eine alte französische Sorte, die bereits im Jahre 1687 erwähnt wird und in Deutschland schon lange heimisch und verbreitet ist.

Gestalt: Mittelgross, etwa 70 mm breit und 60 mm hoch, plattgedrückt, mit deutlich breiter, aber flacher Furche. Die kleine Spitze steht in einer rundlichen Vertiefung; Stielhöhle sehr weit und tief. — Schale: Grünlichgelb, auf der Sonnenseite stark rot punktiert, in feine Punktierung auslaufend; spätere Grundfarbe schön gelb mit sehr kurzem Flaum. Schale löst leicht vom Fleisch. — Fleisch: Weiss, am Rande gelblich weiss, in der Nähe des Steines rot gefärbt, sehr saftig, fein, gut gezuckert, von angenehm gewürztem Geschmacke. Stein klein, nach der Basis abgestumpft, nach oben kurz zugespitzt.

Die Frucht wird namentlich zum Konservieren sehr geschätzt und ist infolge ihrer späteren Reife als Amsden für den Haushalt auch eher käuflich. Allerdings werden häufig andere Sorten für diese verkauft.

Der Baum wächst gesund, trägt reich und regelmässig, ist aber gegen Spätfröste etwas empfindlich, worauf bei der Anpflanzung gebührende Rücksicht zu nehmen ist.

---

43. Rote Magdalene.

Reifezeit: August bis September.

Name und Heimat: Ist eine alte französische Sorte, welche schon im Jahre 1628 erwähnt wird, über deren Ursprung aber nichts Genaueres bekannt ist.

Gestalt: Grosse, etwa 65 mm breite und meist ebenso hohe Frucht, fast kugelförmig, mit flacher Furche. Stempelpunkt klein, auf einer kleinen Spitze in einer schwachen Vertiefung stehend. — Schale: Hellgrün, später gelb, auf der Sonnenseite lebhaft purpurfarbig verwaschen, leicht punktiert auslaufend, mit kurzem Flaum bedeckt. — Fleisch: Gelblich weiss, um den Stein ziemlich stark gerötet, gut vom Stein lösend, schmelzend, sehr saftig, überfliessend, von feinem, angenehmem Geschmacke.

Die Frucht gehört zu den dauerhaftesten und besten Sorten, die wir kennen. Schon seit Jahren hat man mit ihr in unserem Klima die besten Erfahrungen gemacht.

Der Baum sollte nur in warmen geschützten Lagen angepflanzt werden, um die Reife nicht zu sehr hinauszuschieben. Er wächst sehr kräftig, ist dabei aber doch ausserordentlich fruchtbar.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

44. Frühe Alexander.

Reifezeit: Juli, August.

Name und Heimat: Die Sorte soll aus Nordamerika stammen, wurde vermutlich von da nach Frankreich und dann zu uns gebracht.

Gestalt: Mittelgross, mehr breit als hoch, rundlich, an Basis und Spitze flach abgerundet. Die Furche ist einseitig, tief und eng, teilt die Frucht in meist ungleich grosse Hälften. Der Stempelpunkt ist klein, die Stielhöhle flach und mässig tief. — Schale: Fein wollig, leicht abziehbar, gelblich grün, auf der Sonnenseite stark karmesinrot punktiert, allmählich in punktiertes Gelb. übergehend. — Fleisch: Grünlich weiss, heller geadert, saftreich, schmelzend, süss und aromatisch.

Die Frucht wird einige Tage nach Amsden reif, hat infolgedessen bedeutenden Marktwert für Tafelzwecke. Da das Fleisch sich noch vom Steine löst, auch für Konservenzwecke geeignet.

Der Baum ist sehr starkwüchsig, dicht belaubt, bildet gerne und reichlich Fruchtzweige, ist gegen Kräuselkrankheit ziemlich widerstandsfähig und auch gegen Frühfröste nicht sehr empfindlich. Besonders für Buschformen geeignet.

---

45. Frühe Beatrix.

Reifezeit: Mitte bis Ende Juli.

Name und Heimat: Sie ist englischen Ursprungs und wurde von Thomas Rivers zu Swabridgeworth aus Samen der White Nectarine gezogen; der Mutterstamm trug 1863 die ersten Früchte.

Gestalt: Gross, rundlich, von unregelmässiger Form, ungleichen Fruchthälften, auf der einen Seite mit einer ziemlich tiefen Furche versehen. Stempelpunkt klein, etwas vertieft in der Frucht stehend; Stielhöhle tief und eng, in die Furche verlaufend. — Schale: Leicht vom Fleisch abzuziehen, wollig, auf der Schattenseite grünlich gelb, sonnenwärts meist stark rosenrot mit marmorartigen Flecken und Streifen. — Fleisch: Weisslich gelb, wenig faserig, an der Sonnenseite unter der Schale leicht gerötet, sehr saftreich, schmelzend, gut gezuckert, von angenehmem, gewürztem Geschmacke.

Diese köstliche Frucht ist eine der empfehlenswertesten Frühsorten zum Rohgenuss. Für Konservenzwecke weniger geeignet, weil das Fleisch sich nicht leicht vom Stein löst.

Der Baum ist kräftig und frohwüchsig, wenig empfindlich und trägt sehr gut. Die Sorte verdient wegen ihrer ausserordentlich frühen Reife eine weit grössere Verbreitung.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

46. Waterloo.

Reifezeit: Ende Juli.

Name und Heimat: Nach Downing wurde diese Sorte im Staate New-York im Orte Waterloo von Henry Lisk gezüchtet, kam bald nach Europa, wurde verschiedentlich beschrieben und abgebildet und verbreitete sich sehr rasch.

Gestalt: Mittelgross, 52 mm breit, 50 mm hoch, flach kugelförmig, etwas zugespitzt; durch die ungleichen Ränder der Furche ist die Rundung des Querschnitts gestört. Stempelpunkt verhältnismässig gross, steht seitwärts der Naht. Stielhöhle weit und tief. — Schale: Dünn, gut abziehbar, weissgelb, jedoch häufig ganz braunrot verwaschen und marmoriert; die nicht sehr stark auftretende Wolle der Schale hat einen mattweisslichen Schimmer. — Fleisch: Grünlich weiss, süss, leicht weinig, von erster Qualität, Stein gut lösend, ist klein, schwach zugespitzt und wenig gefurcht.

Die Frucht ist vorzügliche Tafelfrucht; Downing nennt sie sehr gut, die französische pomologische Gesellschaft nur gut.

Der Baum wächst kräftig, ist dicht belaubt, wird allerseits als gesund und widerstandsfähig bezeichnet. Die Fruchttriebbildung ist gut und reichlich.

---

47. Riesenquitte von Leskowatz.

Frucht: Ausserordentlich gross, rundlich, apfelförmig, am Kelch und Stiel gleichmässig abgerundet. Wird bis zu 1500 g schwer. Verhältnis der Länge zur Breite 10 : 8 cm. — Kelch: Mittelgross, Kelchblättchen bald klein und spitzblätterig, bald grösser, lange grün bleibend, nur mässig eingesenkt. — Stiel: Kurz, oft nur ein Fleischwulst, in enger beuliger Einsenkung sitzend. — Schale: Gelb, mit einzelnen grünlichen Streifen. — Fleisch: Weissgelb mit wasserhellem Safte, aromatisch, vorzüglich zu Gelee und Marmelade.

Strauch: Wächst verhältnismässig sehr schnell, oft tragen zweijährige Veredlungen bereits Früchte. Die Blüten fallen durch ihre hervorragende Schönheit und Grösse auf, auch gewährt der Strauch im Blütenschmuck einen ungemein lieblichen Anblick, der noch erhöht wird durch die schöne Form und das dunkle, glänzende Grün der Blätter, die unterseitig stark bereift erscheinen.

Die Riesenquitte von Leskowatz ist auf der Balkanhalbinsel heimisch, wo sie vornehmlich in der Umgebung von Leskovac in Serbien in ausgedehntem Masse angebaut wird. Die Quitte ist winterhart und kommt im Ertrag den einheimischen alten Sorten mindestens gleich.

---

48. Champion-Quitte.

Frucht: Mittelgross, birnenförmig, seltener rundoval, von unregelmässiger Form, ungleichen Fruchthälften, sehr beulig. Verhältnis der Länge zur Breite: 9 : 7 cm. — Kelch: Blätterig, grün, auseinandergehend, Kelchblättchen gut entwickelt, abstehend, in enger, mitteltiefer, von grossen, breiten Beulen oder Rippen umgebener, breit verlaufender Höhle. — Stiel: Stark, mittellang, meist schräg bezw. schief aufsitzend, keine Stielhöhle. — Schale: Zitronengelb, grauwollig, am Stielende etwas braunrostig.

Strauch: Ist frohwüchsig und stellt wenig Ansprüche an Standort und Boden. Die Fruchtbarkeit tritt früh ein, ist reich und regelmässig. Die Champion-Quitte, die auch als Zierstrauch angepflanzt wird, ist eine schon ältere, bekannte und bewährte Sorte, deren Früchte in der Obstverwertung feine würzige Produkte abgeben.

---

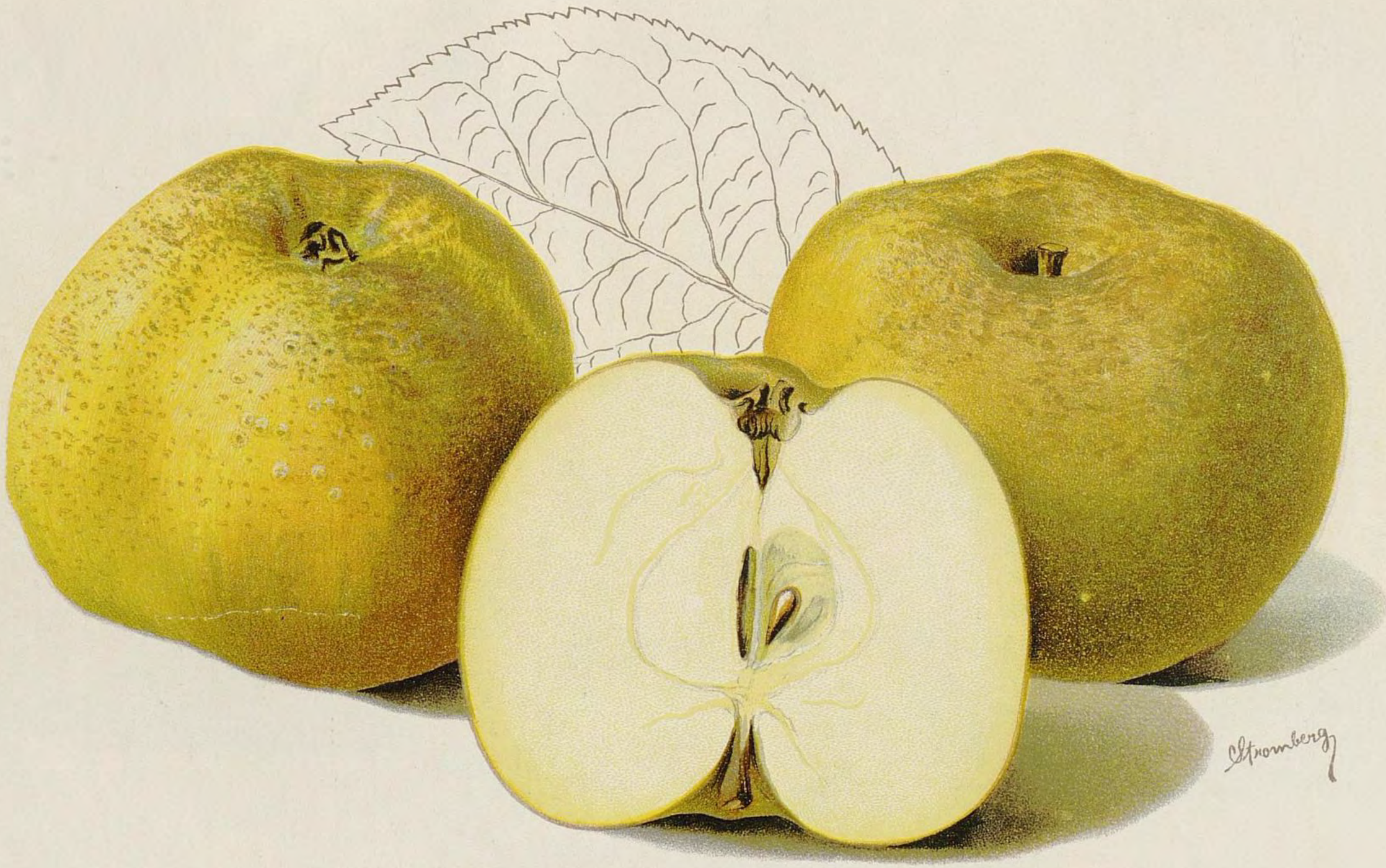
49. Portugiesische Quitte.

Frucht: Mittelgross, länglich, birnen-, mitunter auch glockenförmig, von unebener beuliger Oberfläche. Verhältnis der Länge zur Breite 9 : 6 cm. — Kelch: Aufrecht, blätterig, gut entwickelt, in enger, tiefer, durch Rippen und Fleischbeulen eingeengter Höhle. Kelchseite stark abgeplattet, Kelchwölbung von starken Beulen umgeben. — Stiel: Stark und dick, meist schief in seitwärts gedrückter, flacher, von Beulen und Rippen gebildeter Stielhöhle sitzend. — Schale: Strohgelb, gegen den Kelch zu öfters berostet, von feiner, gelblicher Wolle überzogen.

Strauch: Sehr stark wachsend, früh und reich tragend, anspruchslos, mit prächtigen grossen Blättern, auch für Zieranlagen zu empfehlen. Das Wachstum ähnelt der Riesenquitte von Leskowatz, daher auf grösseren Abstand (4—5 m) zu pflanzen. Ist eine bewährte, weitverbreitete und gute Sorte.

Druck von Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Canada-Reinette.

(Pariser Rambour-Reinette.)

Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Winter-Goldparmäne.

Rud. Bachtold & Cº. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Schöner v. Boskoop.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



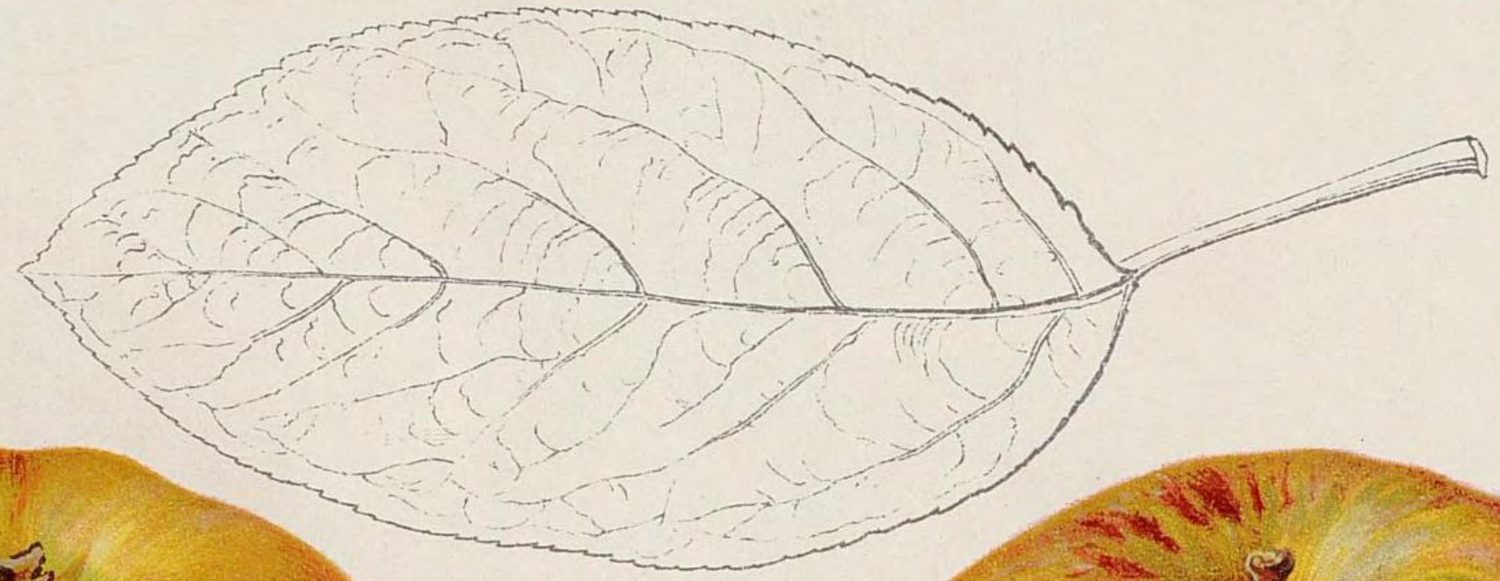
Graue französische Reinette.

(Winter-Rabau.)

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK





Baumann's Reinette.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

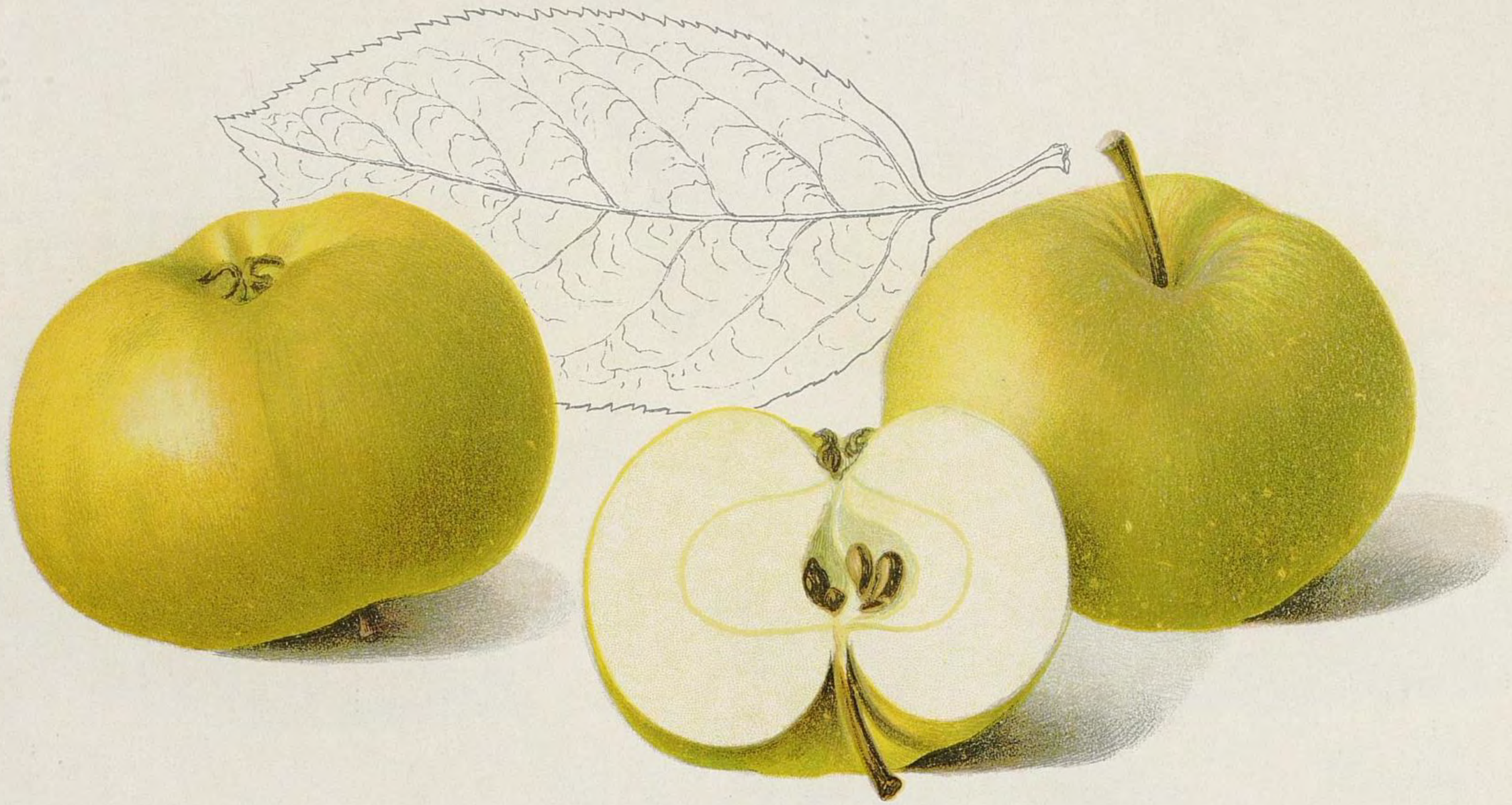
TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Ribston's Pepping.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



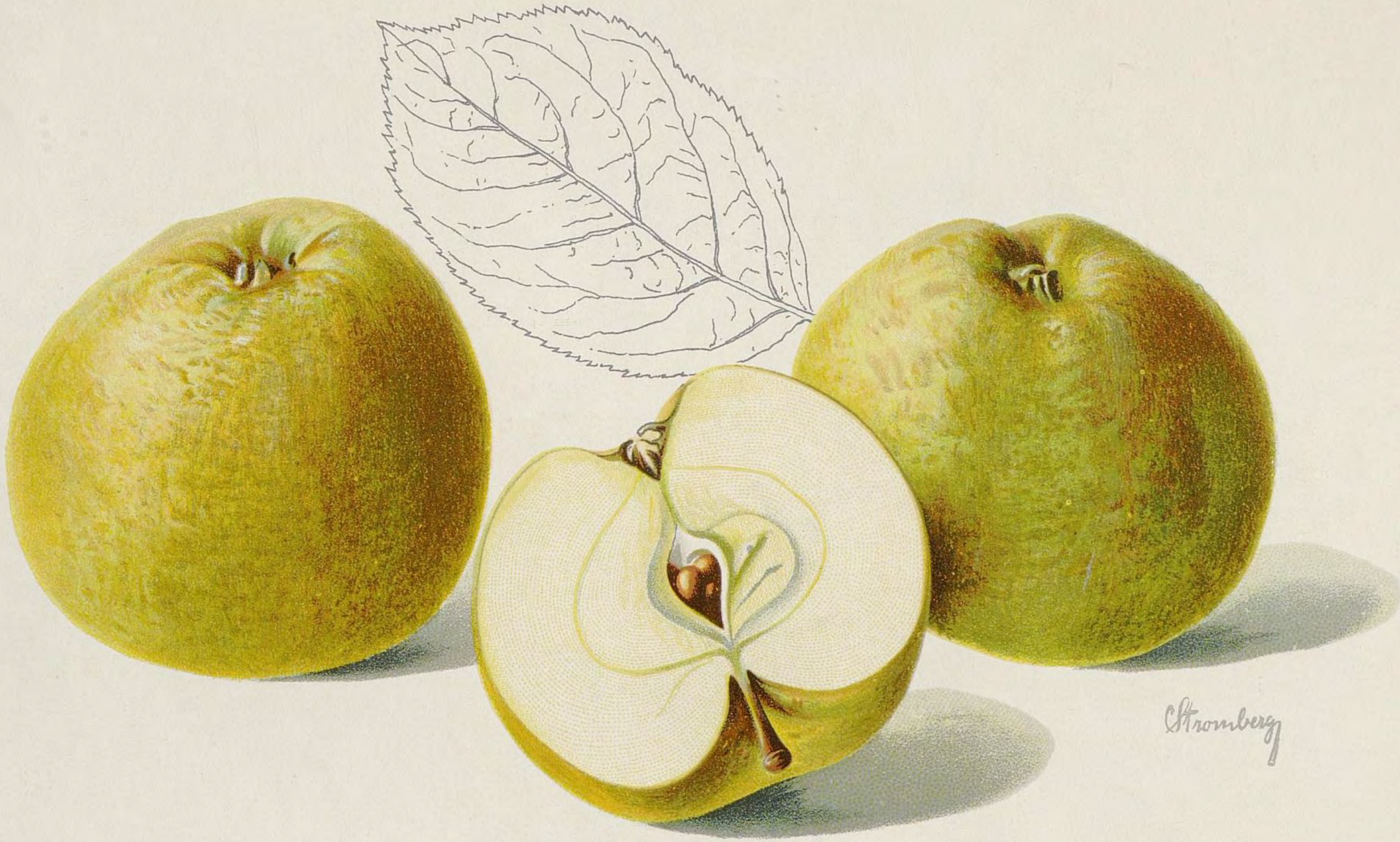
Champagner-Reinette.

(Loskrieger.)

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



C. Stromberg

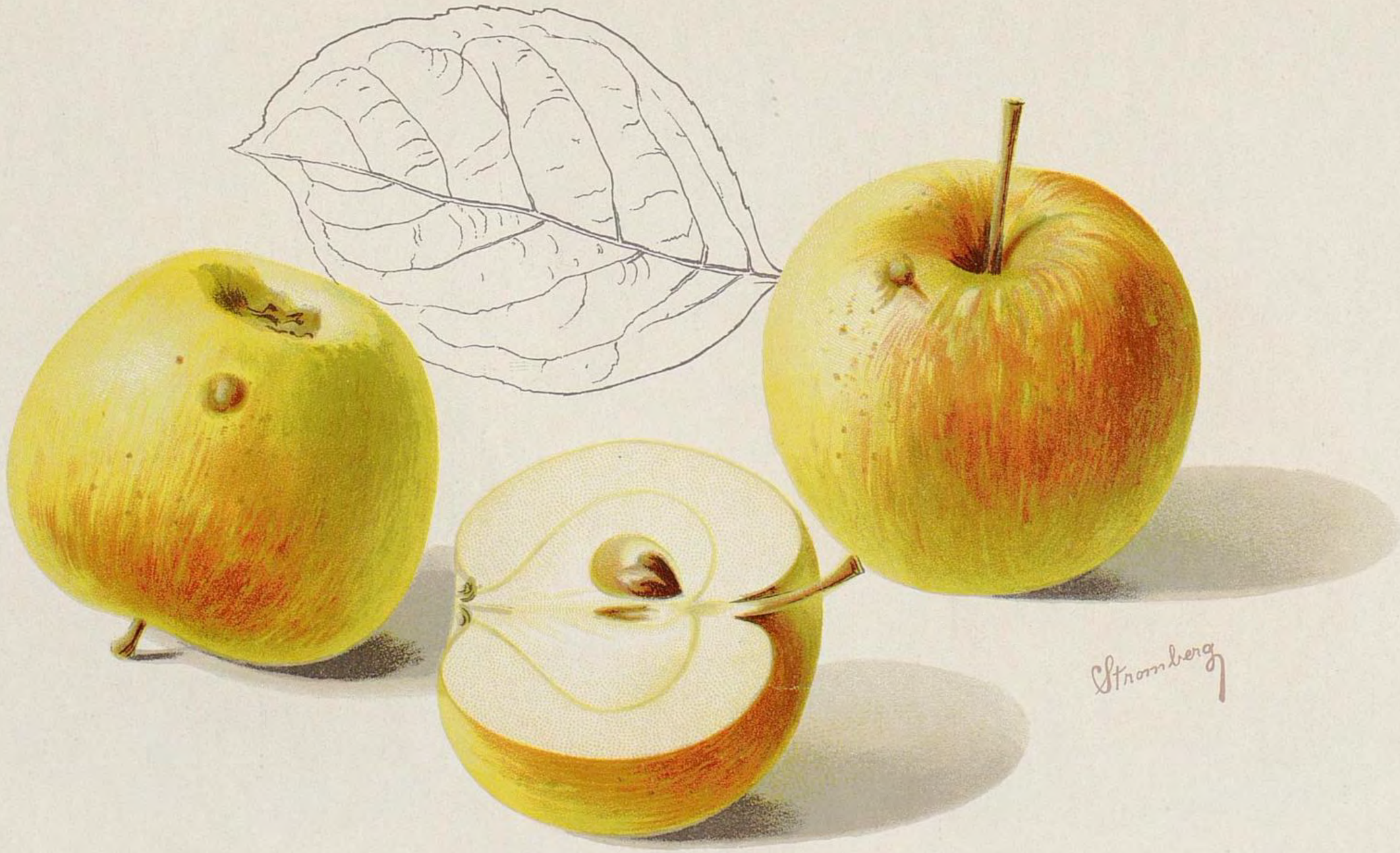
Graue Herbst-Reinette.

(Sommer-Rabau.)

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



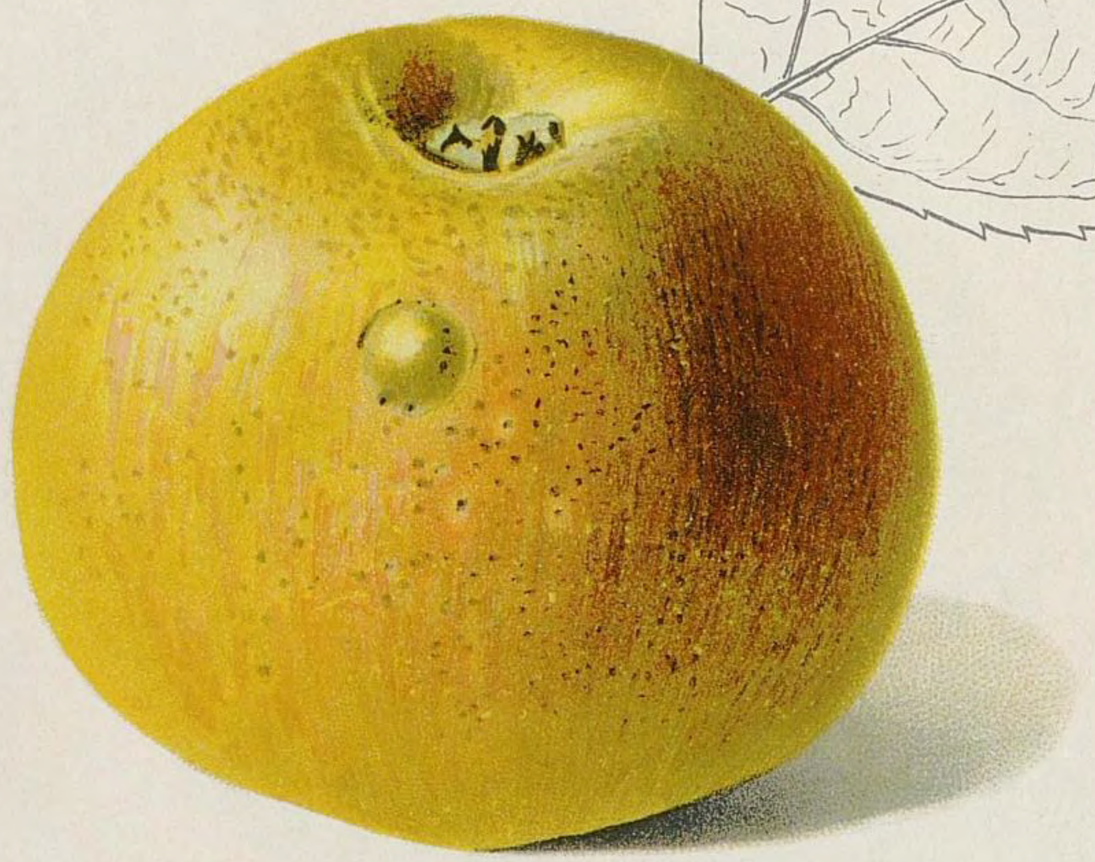
Edelborsdorfer.

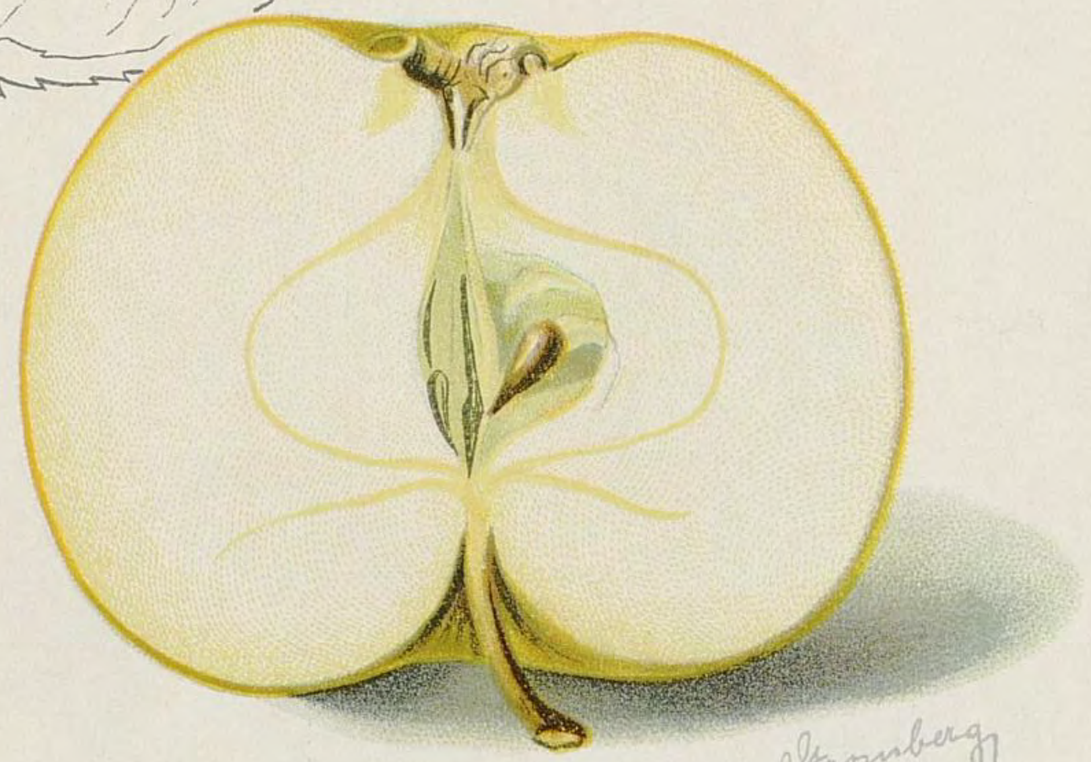
Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK







Goldreinette von Blenheim.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK





Roter Eiserapfel.

(Paradeisapfel.)

C. Stromberg

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



L. Stromberg

Grosser rheinischer Bohnapfel.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Stromberg

Brauner Matapfel.

(Kohlapfel.)

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Weissapfel.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Herz-Apfel.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



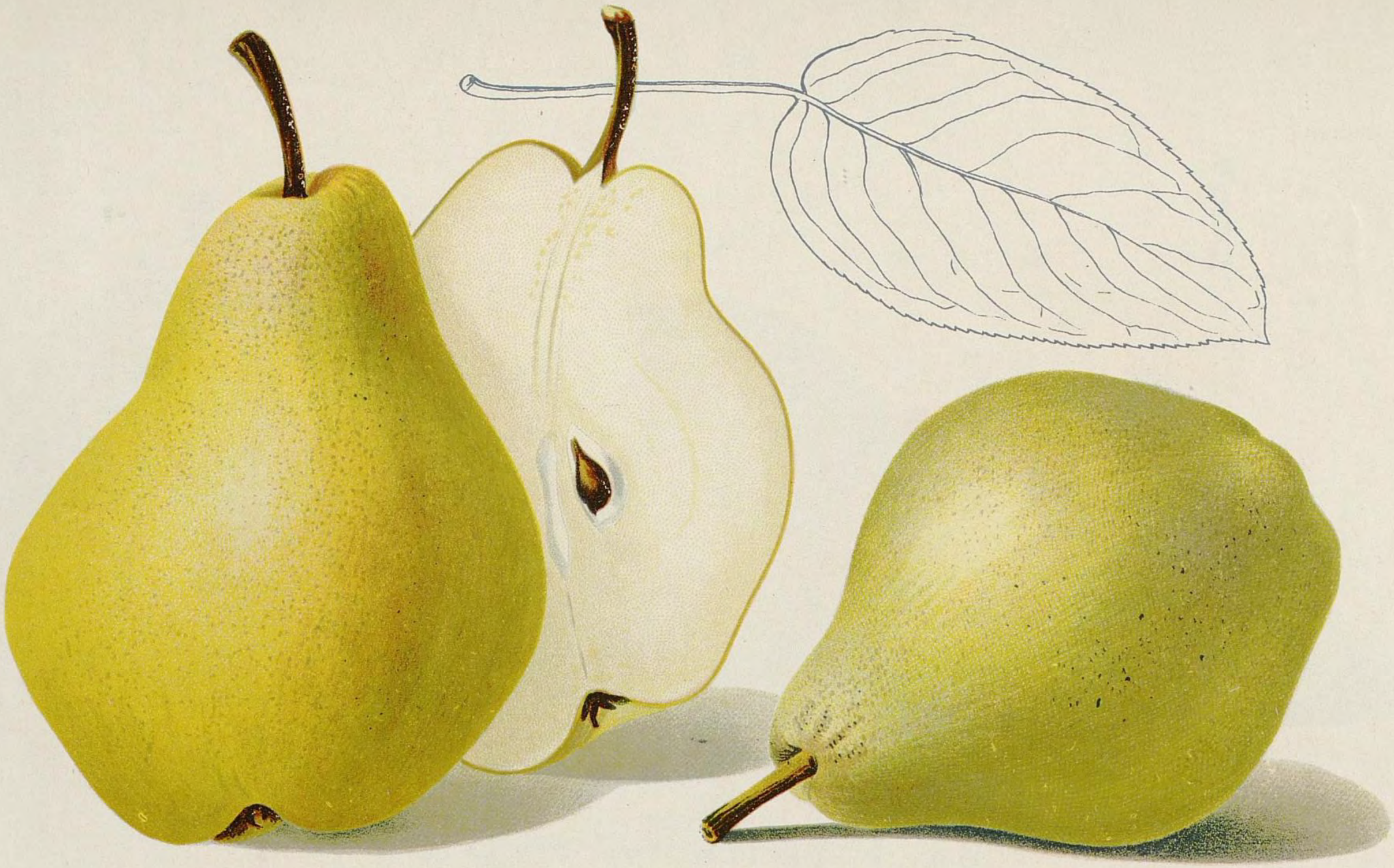
Stromberg

Diels Butterbirne.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Hardenponts Winterbutterbirne.

Stromberg

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



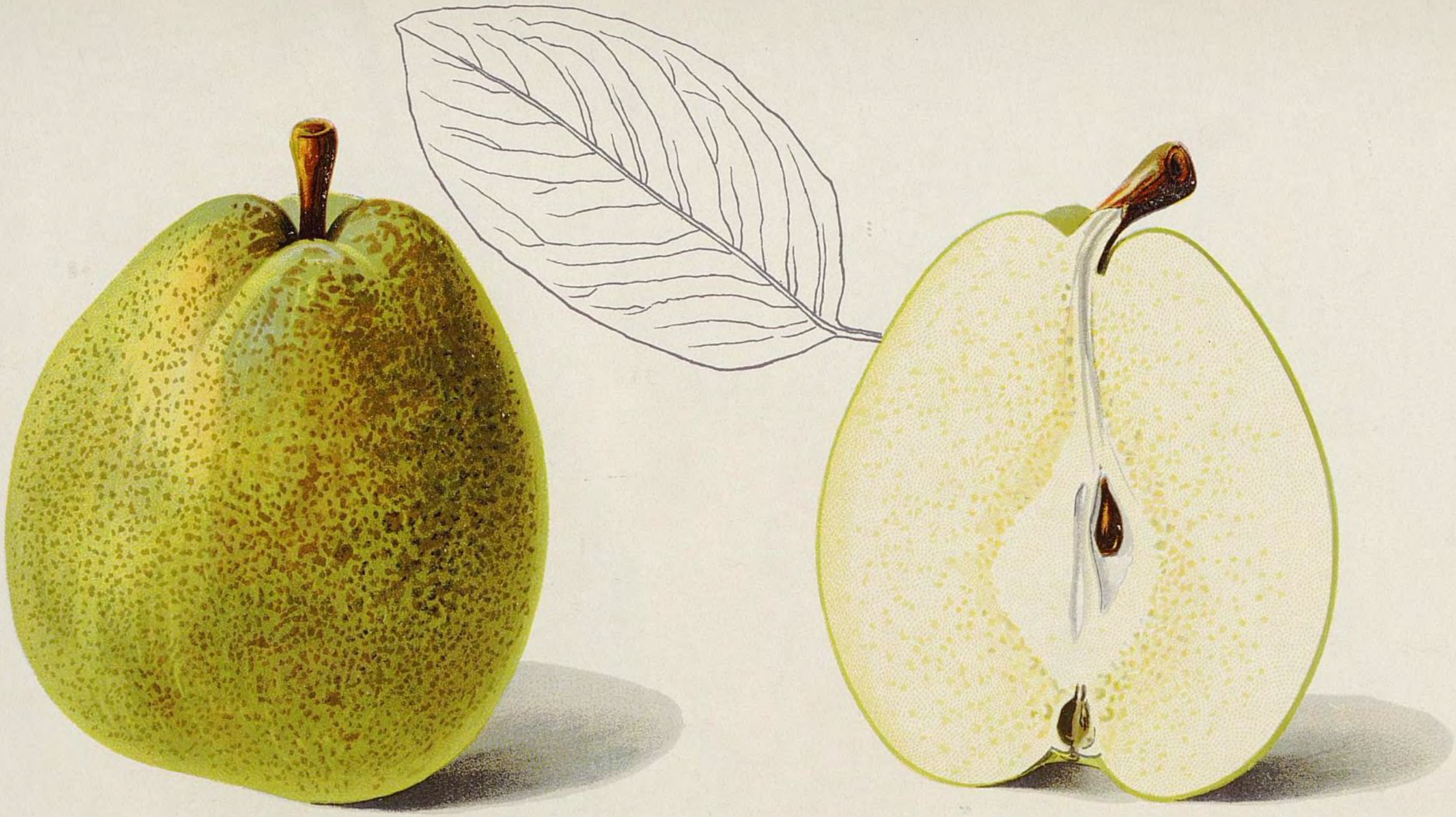
Stromberg

Liegels Winterbutterbirne.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

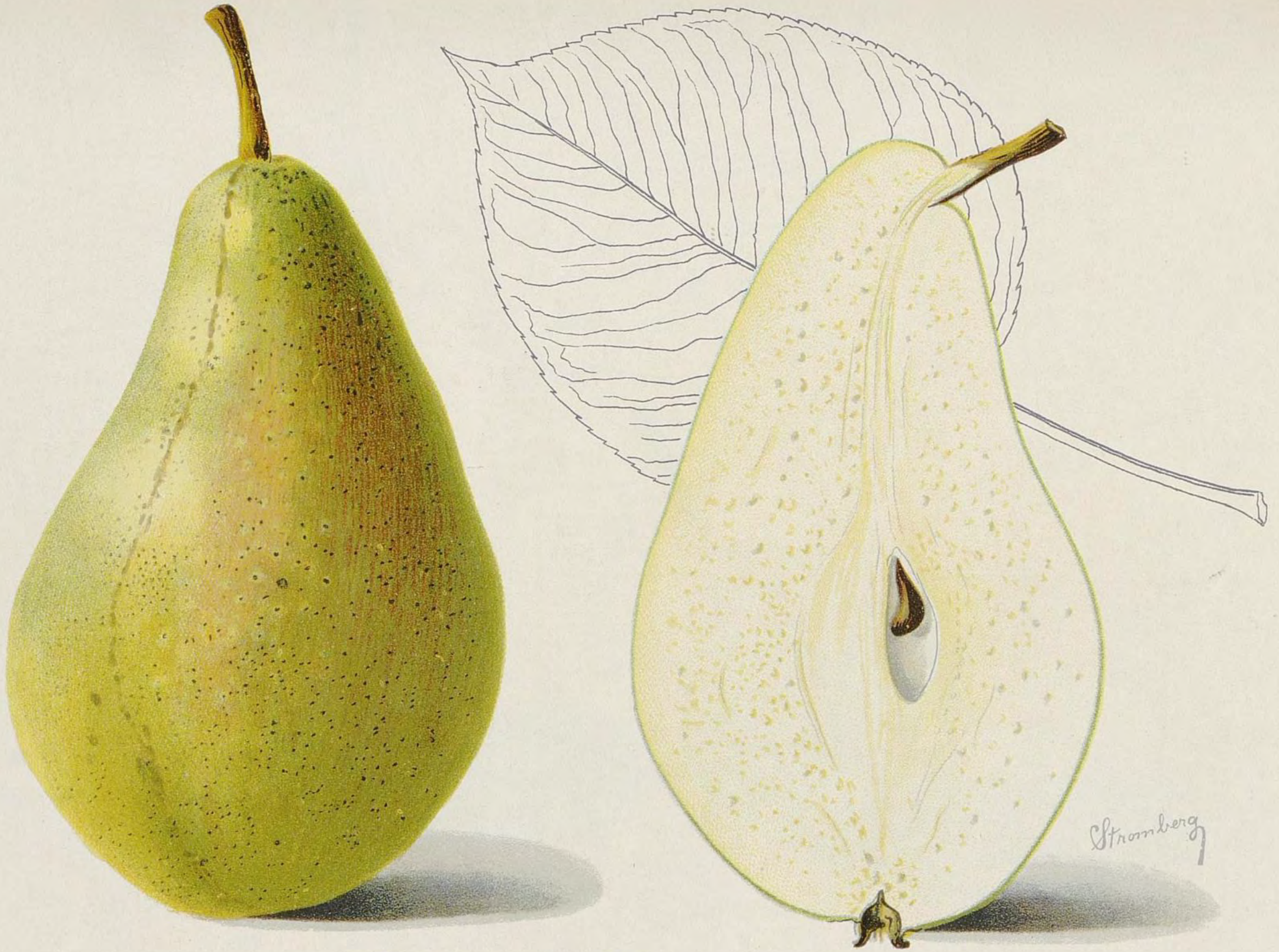


Winter-Dechantsbirne.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

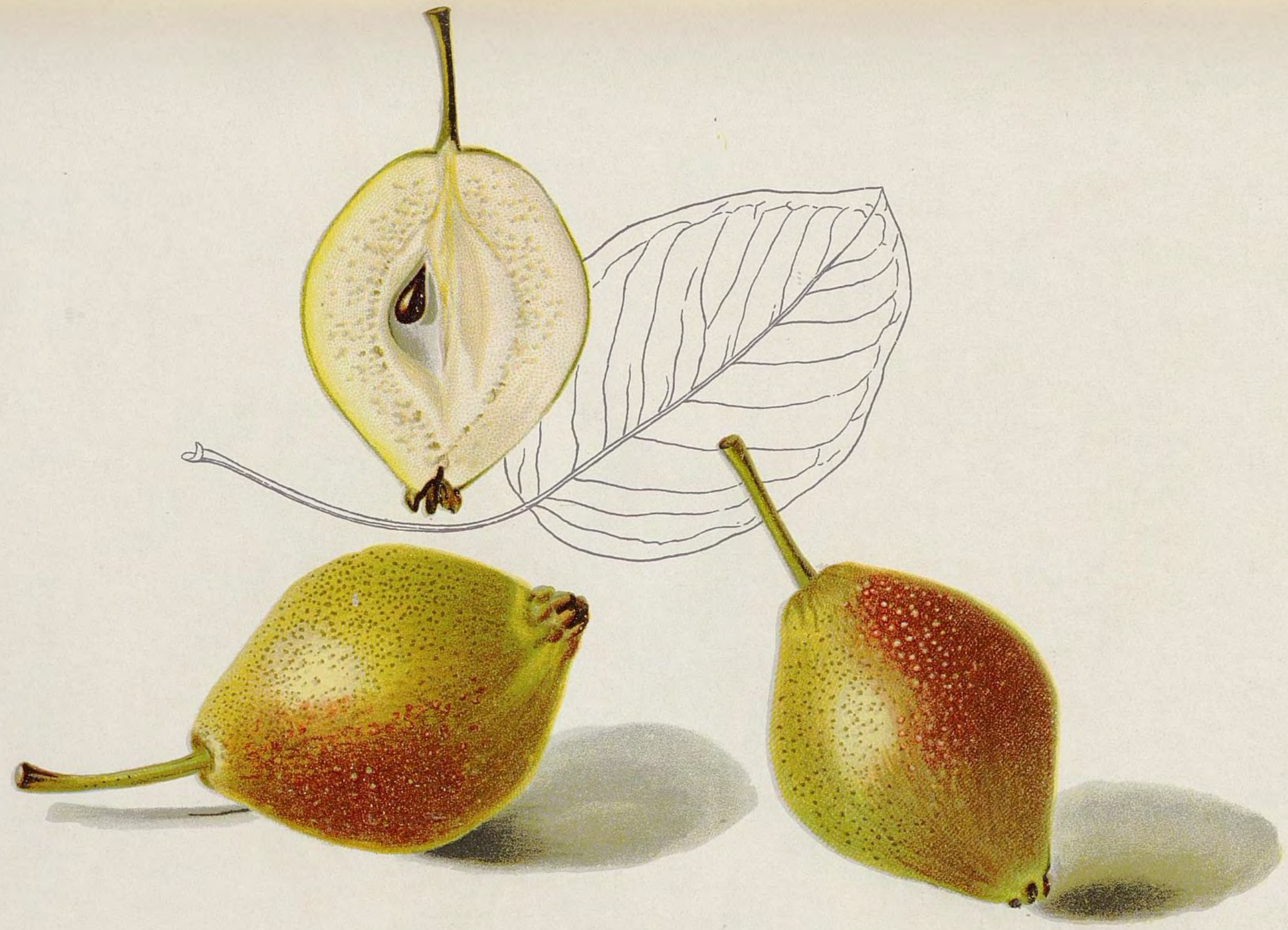


Pastorenbirne.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Bestebirne.

(Sommereierbirne.)

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

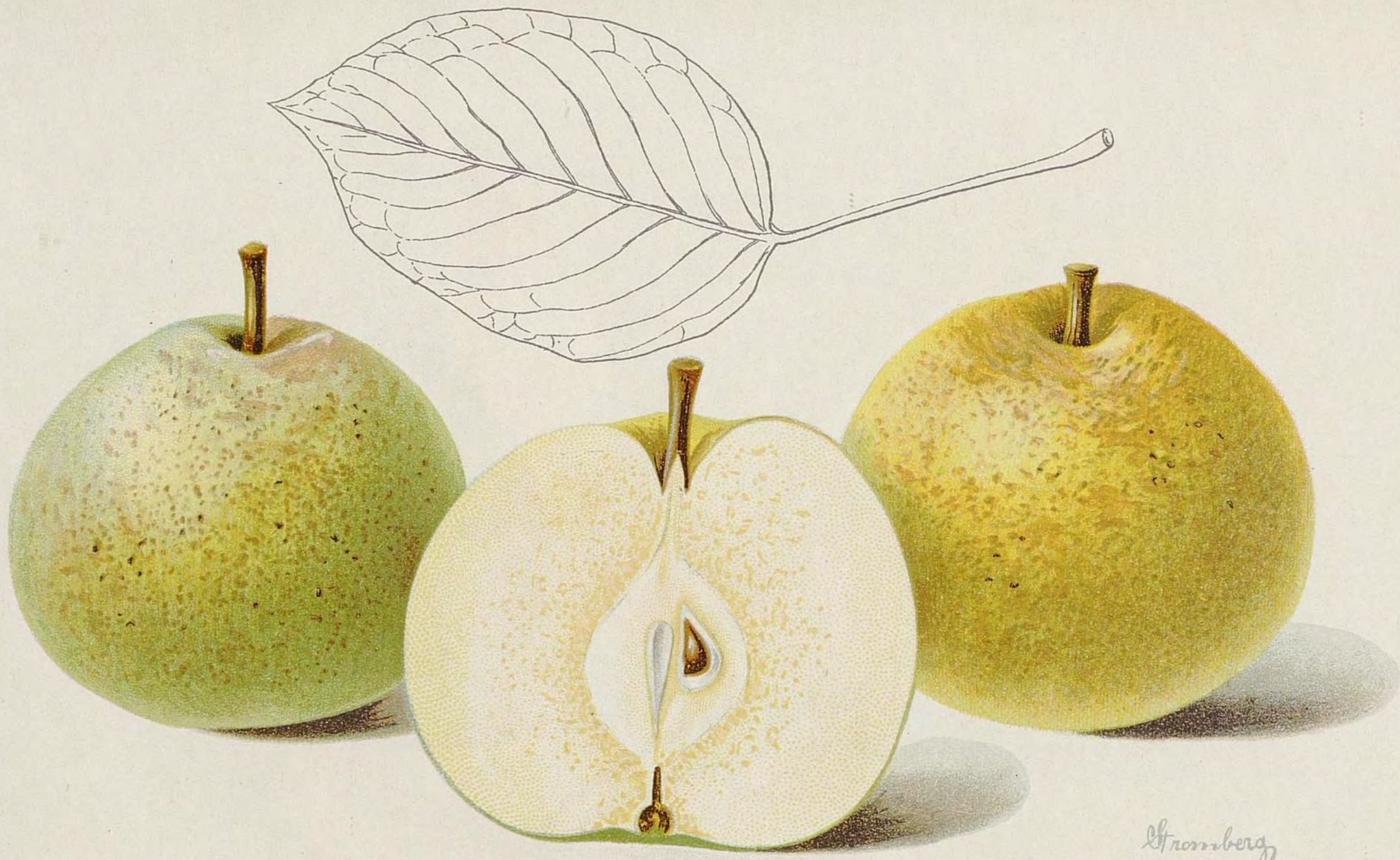


Stuttgarter Gaishirtle.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Rote Bergamotte.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden

TU Berlin UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Veldenzer.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

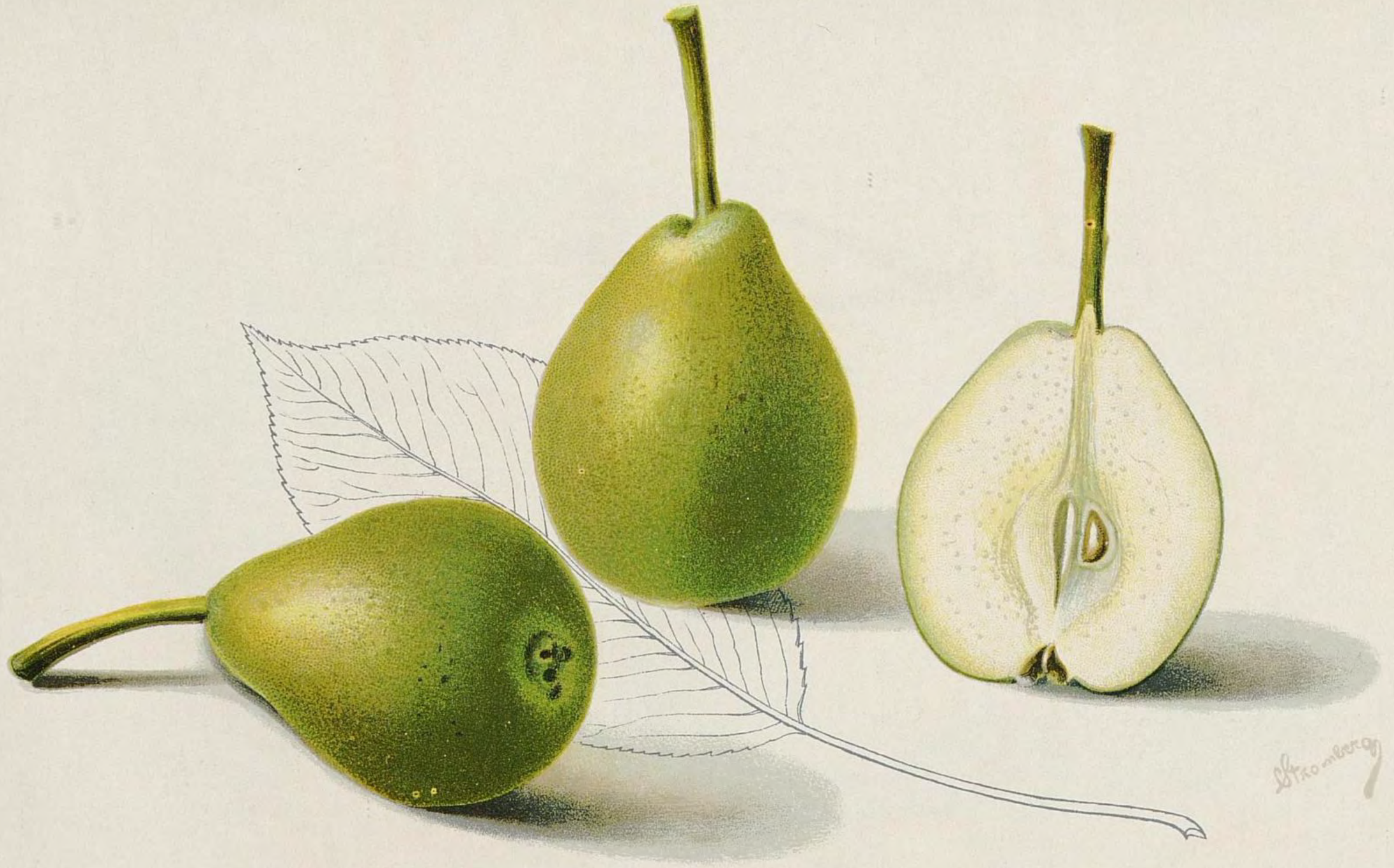
TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Grosser Katzenkopf.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Grüne Sommermagdalene.

(Grüne Margarethenbirne.)

Rud. Bechtold & Co., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Sparbirne.

(Jakobsbirne.)

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Michelsbirne.

Stromberg

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Früheste der Mark.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

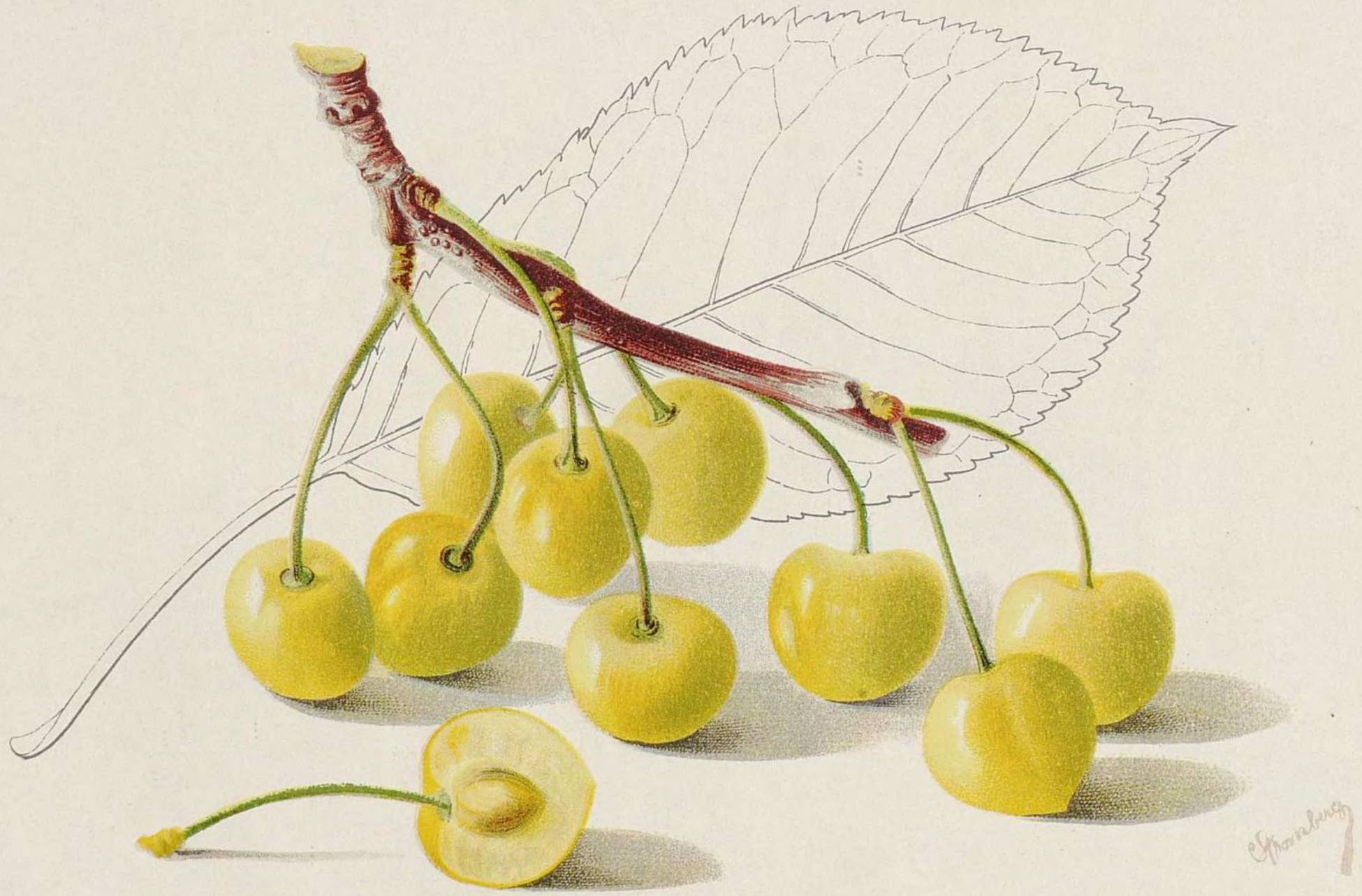


Hedelfinger Riesen.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Dönnissens gelbe Knorpelkirsche.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Kaiserkirsche.

(Napoleonskirsche.)

Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



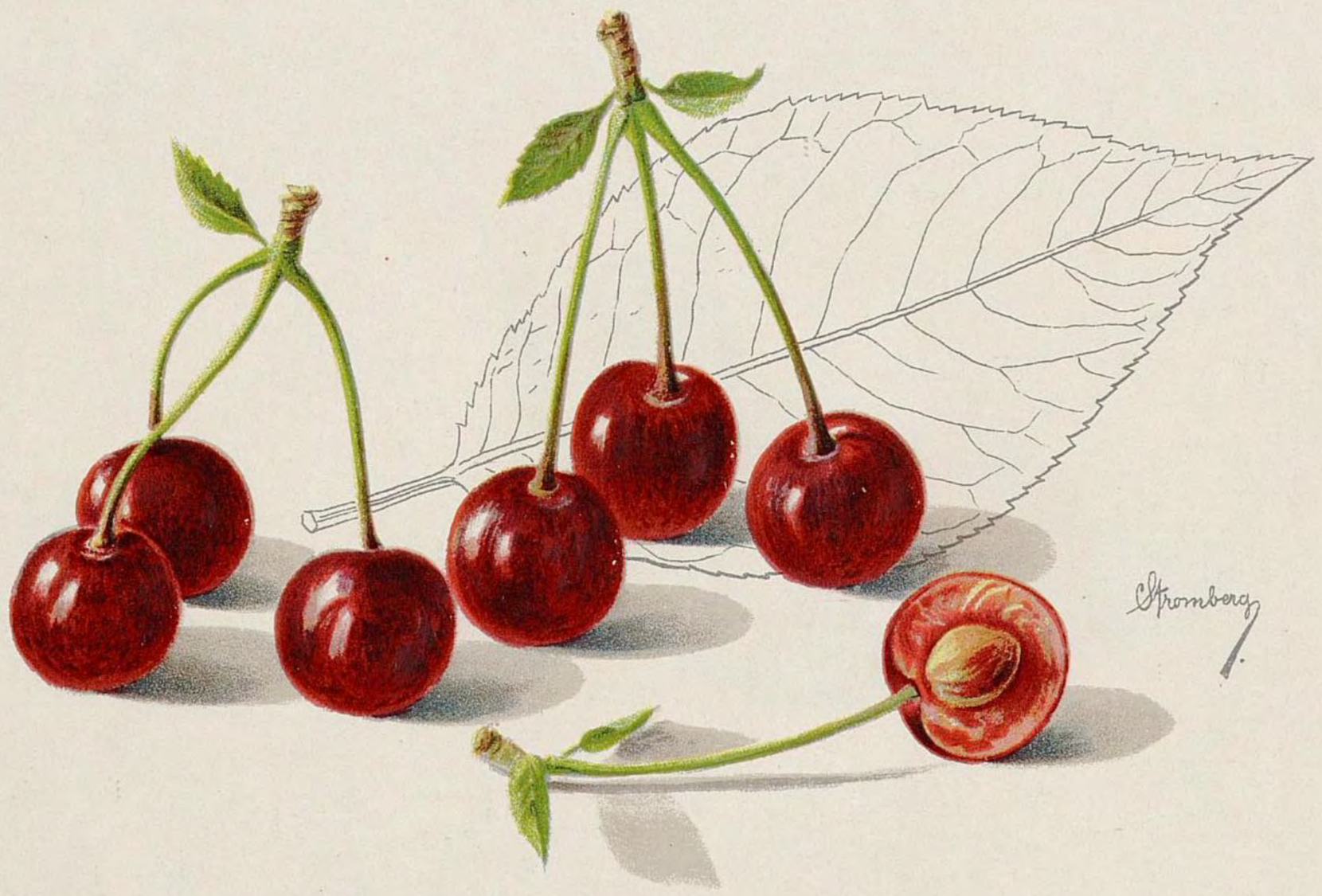
Grosse lange Lothkirsche.

(Schattenmorelle, Nordkirsche.)

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Ostheimer Weichsel.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Mirabelle v. Metz.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Mirabelle v. Nancy.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Italienische Zwetsche.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Bühler Frühzwetsche.

Stromberg

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Stromberg

Grosse grüne Reineclaude.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



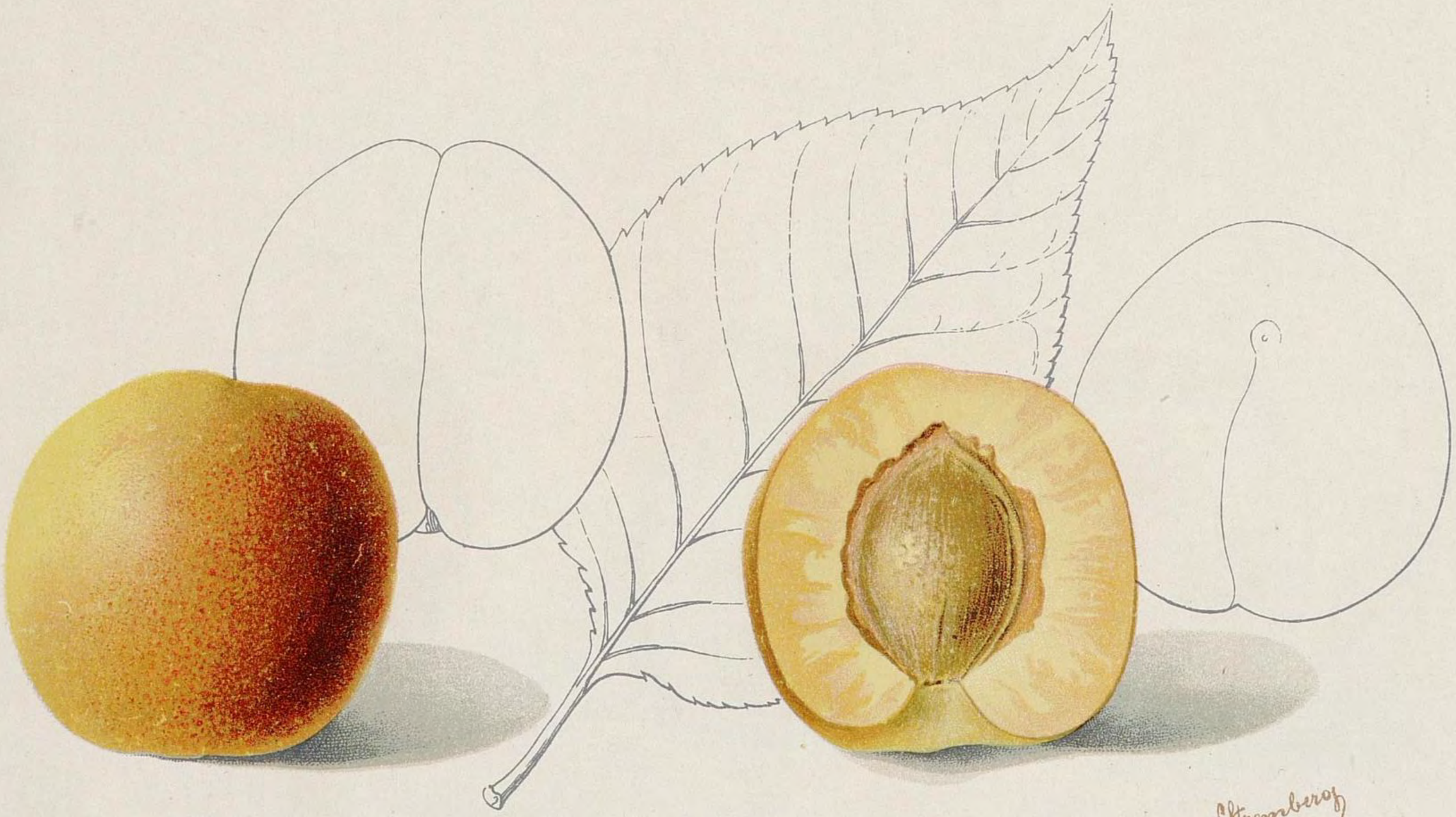
Hauszwetsche.

Stromberg

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Aprikose von Nancy.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Aprikose von Breda.

Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



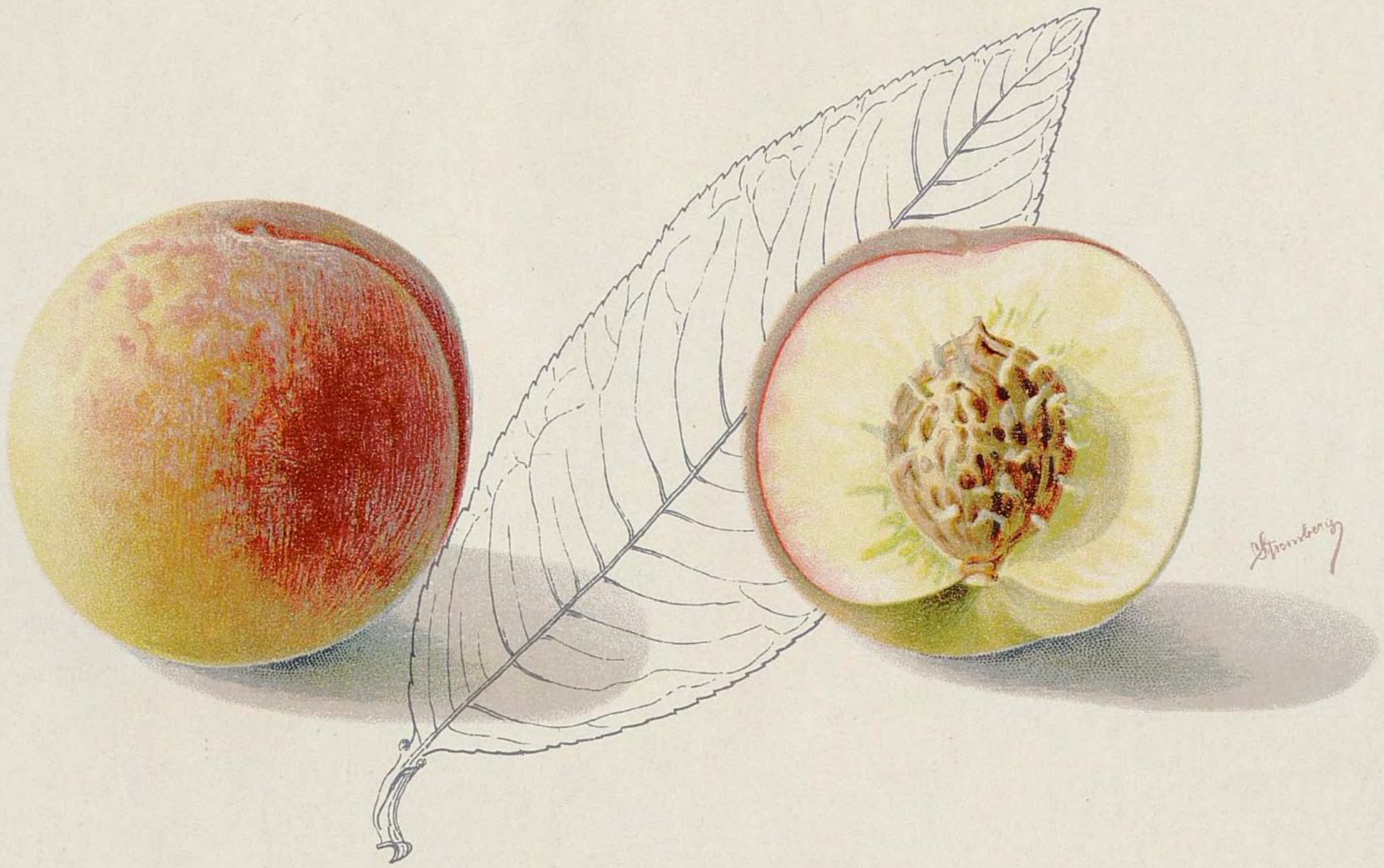
Stromberg

Grosse Früh-Aprikose.

Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

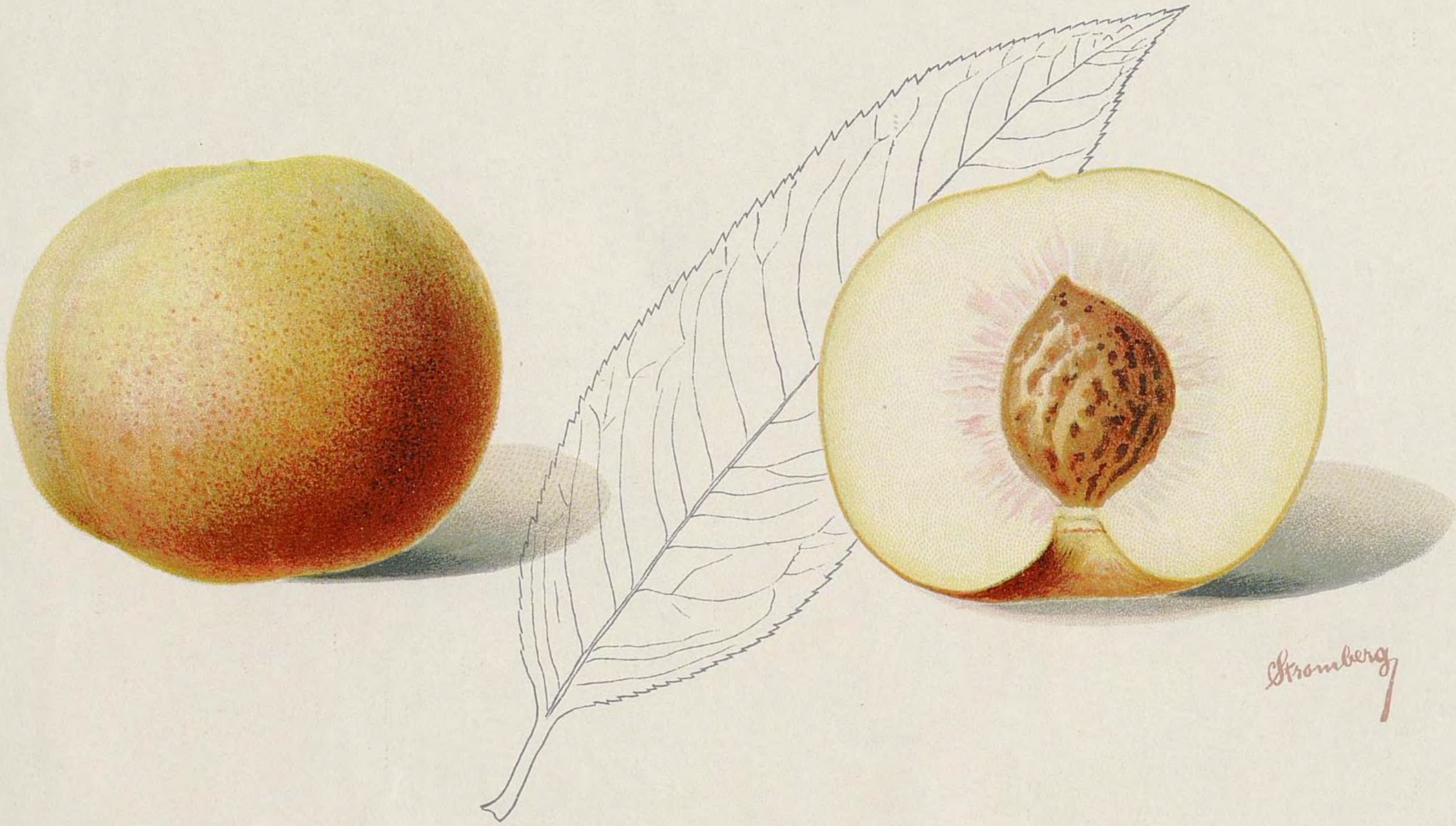


Amsden.

Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Weisse Magdalene.

Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

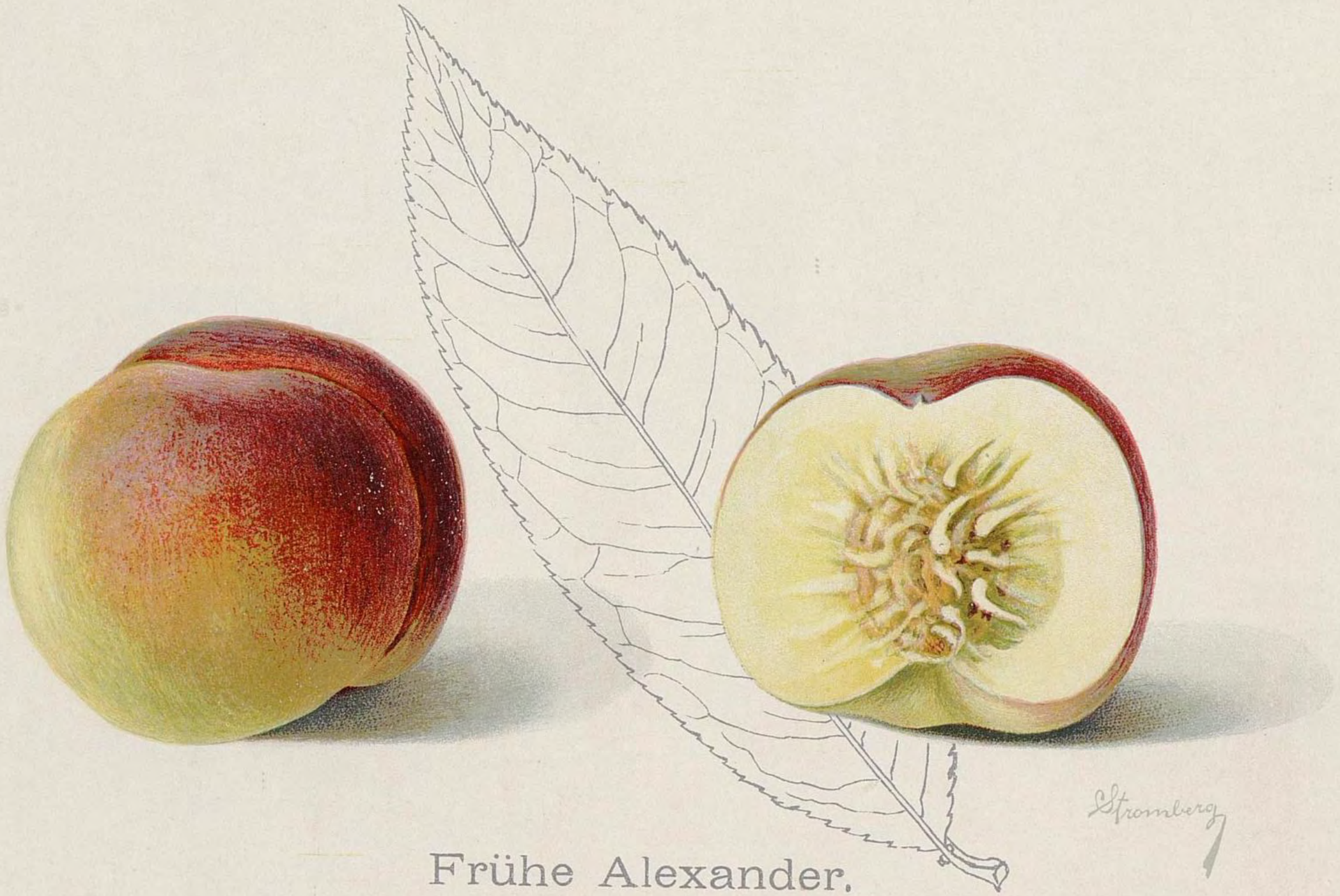


Rote Magdalene.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Frühe Alexander.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Frühe Beatrix.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Waterloo.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



L. Stromberg

Riesen-Quitte von Leskowatz.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Champion-Quitte
(birnförmig).

L. Stromberg.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

49.67

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Portugiesische Quitte.

L. Stromberg

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

UB: Abt. Gartenbaubücherei

4 Bf 3751

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Verlag von Rud. Bechtold & Comp. in Wiesbaden.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen.

Es empfiehlt sich die Einsendung des Betrages inkl. Porto in Briefmarken, worauf umgehende Frankozusendung erfolgt.

Die Obstverwertung unserer Tage von Landes-Oekonomierat **R. Goethe**, vorm. Direktor der Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim a. Rh., 230 S. Oktav, 131 Abbild. **2. Auflage.** In Leinen geb. 3,50 Mk., mit Porto 3,70 Mk.

25 Expl. 3,10 Mk., 50 Expl. à 2,80 Mk.

Ist in erster Linie ein ganz ausgezeichnetes, alle Zweige der Obstverwertung umfassendes Lehrbuch, das allen denjenigen, die sich über den gegenwärtigen Stand der Obstverwertung unterrichten wollen oder die Obstverwertung als Beruf betreiben, ein sehr zuverlässiger, treuer Ratgeber ist, z. B. den Obstzüchtern bei dem Ernten, Verpacken und Aufbewahren der Früchte, den Besitzern von Dörrfabriken in der Herstellung von schönem Trockenobst, den Obstweinfabrikanten in der Bereitung guter Weine u. s. w. Der Name und das Ansehen des Verfassers auf dem Gebiete der Obstverwertung im In- und Auslande sprechen schon allein für den hohen Wert des vorliegenden Buches.

Beste Anleitung zum Einkochen! Bisheriger Absatz 21 000 Expl.

Obsteinkochbüchlein für den bürgerl. u. feineren Haushalt von **R. Mertens.** Neu bearbeitet von Kgl. Garten-Insp. **E. Junge.** Mit 66 Abbild. **Neunte** durchgesehene Auflage. Preis: 1,50 Mk., mit Porto 1,60 Mk.

25 Expl. à 1,10 Mk., 50 Expl. à 1 Mk.

In ansprechender Form geschrieben, enthält dieses nützliche Werkchen eine **ganz ausführliche** Anleitung in der Herstellung aller jener Obsteinkocherzeugnisse, wie sie von den Frauen hergestellt werden können, als Obstpasten, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee, Latwerge, Dunstobst, Obstsaft, Limonadeessig, Essigfrüchten und Konserven. Im eine Anhange ist auch noch die Bereitung von Beerenobstweinen und Obstessig eingehend geschildert.

Dörrbüchlein für den kleinen Haushalt von **R. Mertens.** Neu bearbeitet von Kgl. Garten-Insp. **E. Junge.** 16 Abb. **6. Auflage.** Preis 1 Mk., mit Porto 1,10 Mk.

25 Expl. à 75 Pf., 50 Expl. à 65 Pf.

Das Werkchen zeigt in leicht verständlicher Weise, wie die Hausfrauen mit einfachen und billigen Einrichtungen auf dem Küchenherde Obst und Gemüse jeder Art dörren und haltbar machen können.

Die Gemüseverwertung im Haushalt. Von **E. Junge**, Königl. Garten-Inspektor in Geisenheim. Mit 43 Abbild. und einer Farbentafel. Preis 1 Mk. 50 Pfg.

25 Expl. à 1,10 Mk., 50 Expl. à 1 Mk.

Das vorstehende kleine Werk schildert in leicht verständlicher Weise bei den verschiedenen Verwertungsmethoden diejenigen Verfahren, die sich in einfacher und billiger Weise in jeder Haushaltung durchführen lassen. Da zur Zeit der gesamten Gemüsekonservierung im Haushalt vielfach ein großes Mißtrauen entgegengebracht wird, ja von manchen Seiten mit Unrecht dazu geraten wird, von diesem Vorgehen überhaupt Abstand zu nehmen, so wurde bei der Besprechung der einzelnen Methoden besonderer Wert darauf gelegt, die Bedeutung und die Vorteile derselben in das richtige Licht zu stellen. Ein fleißiges Studium des kleinen Werkes wird jeder Haushaltung zum Nutzen gereichen.

Unterweisungen im Obstbau, **besonders auch im Kronenschnitt.** Bearbeitet von **R. Mertens.** Mit 134 vom Verfasser gezeichneten Abbildungen. **2. Auflage.** Unentbehrlicher Ratgeber für alle, welche Obstbau als Beruf oder aus Liebhaberei betreiben. Preis 3 Mk.

25 Expl. à 2,40 Mk., 50 Expl. à 2 Mk.,

Anleitung zum Obstbau **mit spezieller Berücksichtigung der Spalierzucht.** Der Obstbaum, seine Erziehung, Pflanzung und Pflege, seine Freunde und Feinde, sowie die Verwertung seiner Ernten. Ein Leitfaden für den Unterricht im Obstbau an den landwirtschaftlichen Lehranstalten und in Fortbildungsschulen, sowie auch zum Selbststudium für Gärtner, Obstzüchter, Landwirte und Gartenbesitzer, verfaßt von **Fr. Rebholz,** früher Obstbaulehrer an der Großh. Wein- und Obstbauschule zu Oppenheim a. Rh., jetzt staatlicher Konsulent für Obst- und Gartenbau im bayr. Ministerium des Innern zu München. **4. Aufl.** Mit 184 Abbild. Preis 2,50 Mk., mit Porto 2,70 Mk.

25 Expl. à 1,80 Mk., 50 Expl. à 1,60 Mk.

Des Landmanns Hausgarten von Obst- und Gartenbautechniker **Karl Huber** in Kassel. Mit 37 Abbildungen. **2. Auflage. Preis 1 Mk.**

25 Expl. à 75 Pfg., 50 Expl. à 65 Pf.

Dieses anregend und leicht faßlich geschriebene Werkchen fand bei seinem Erscheinen die allergünstigste Beurteilung der Presse. Es wurde vom Königl. preußischen Landwirtschafts- und dem Kaiserl. österr. Ackerbau-Ministerium in mehreren Hundert Exemplaren verbreitet und zur Anschaffung empfohlen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Technische Universität Berlin
Universitätsbibliothek im Volkswagen-Haus

Verlag von Rud. Bechtold & Comp. in Wiesbaden.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen.

Es empfiehlt sich die Einsendung des Betrages inkl. Porto in Briefmarken, worauf umgehende Frankozu'.rdung erfolgt.

Die Obstverwertung unserer Tage von Landes-Oekonomierat **R. Goethe**, vorm. Direktor der Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim a. Rh., 230 S. Oktav, 131 Abbild. **2. Auflage.** In Leinen geb. **3,50 Mk.**, mit Porto **3,70 Mk.**

25 Expl. **3,10 Mk.**, 50 Expl. à **2,80 Mk.**

Ist in erster Linie ein ganz ausgezeichnetes, alle Zweige der Obstverwertung umfassendes Lehrbuch, das allen denjenigen, die sich über den gegenwärtigen Stand der Obstverwertung unterrichten wollen oder die Obstverwertung als Beruf betreiben, ein sehr zuverlässiger, treuer Ratgeber ist, z. B. den Obstzüchtern bei dem Ernten, Verpacken und Aufbewahren der Früchte, den Besitzern von Dörrfabriken in der Herstellung von schönem Trockenobst, den Obstweinfabrikanten in der Bereitung guter Weine u. s. w. Der Name und das Ansehen des Verfassers auf dem Gebiete der Obstverwertung im In- und Auslande sprechen schon allein für den hohen Wert des vorliegenden Buches.

Beste Anleitung zum Einkochen! Bisheriger Absatz 21 000 Expl.

Obsteinkochbüchlein für den bürgerl. u. feineren Haushalt von **R. Mertens.** Neu bearbeitet von Kgl. Garten-Insp. **E. Junge.** Mit 66 Abbild. **Neunte** durchgesehene Auflage. Preis: **1,50 Mk.**, mit Porto **1,60 Mk.**

25 Expl. à **1,10 Mk.**, 50 Expl. à **1 Mk.**

In ansprechender Form geschrieben, enthält dieses nützliche Werkchen eine ganz ausführliche Anleitung in der Herstellung aller jener Obsteinkochererzeugnisse, wie sie von den Frauen hergestellt werden können, als Obstpasten, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee, Latwerge, Dunstobst, Obstsaft, Limonadeessig, Essigfrüchten und Konserven. In eine Anhange ist auch noch die Bereitung von Beerenobstweinen und Obstessig eingehend geschildert.

Dörrbüchlein für den kleinen Haushalt von **R. Mertens.** Neu bearbeitet von Kgl. Garten-Insp. **E. Junge.** 16 Abb. **6. Auflage.** Preis **1 Mk.**, mit Porto **1,10 Mk.**

25 Expl. à **75 Pf.**, 50 Expl. à **65 Pf.**

Das Werkchen zeigt in leicht verständlicher Weise, wie die Hausfrauen mit einfachen und billigen Einrichtungen auf dem Küchenherde Obst und Gemüse jeder Art dörren und haltbar machen können.

Die Gemüseverwertung im Haushalt. Von **E. Junge,** Königl. Garten-Inspektor in Geisenheim. Mit 43 Abbild. und einer Farbentafel. Preis 1 Mk. 50 Pfg.

25 Expl. à **1,10 Mk.**, 50 Expl. à **1 Mk.**

Das vorstehende kleine Werk schildert in leicht verständlicher Weise bei den verschiedenen Verwertungsmethoden diejenigen Verfahren, die sich in einfacher und billiger Weise in jeder Haushaltung durchführen lassen. Da zur Zeit der gesamten Gemüsekonservierung im Haushalt vielfach ein großes Mißtrauen entgegengebracht wird, ja von manchen Seiten mit Unrecht dazu geraten wird, von diesem Vorgehen überhaupt Abstand zu nehmen, so wurde bei der Besprechung der einzelnen Methoden besonderer Wert darauf gelegt, die Bedeutung und die Vorteile derselben in das richtige Licht zu stellen. Ein fleißiges Studium des kleinen Werkes wird jeder Haushaltung zum Nutzen gereichen.

Unterweisungen im Obstbau, **besonders auch im Kronenschnitt.** Bearbeitet von **R. Mertens.** Mit 134 vom Verfasser gezeichneten Abbildungen. **2. Auflage.** Unentbehrlicher Ratgeber für alle, welche Obstbau als Beruf oder aus Liebhaberei betreiben. **Preis 3 Mk.**

25 Expl. à **2,40 Mk.**, 50 Expl. à **2 Mk.**,

Anleitung zum Obstbau **mit spezieller Berücksichtigung der Spalierzucht.** Der Obstbaum, seine Erziehung, Pflanzung und Pflege, seine Freunde und Feinde, sowie die Verwertung seiner Ernten. Ein Leitfaden für den Unterricht im Obstbau an den landwirtschaftlichen Lehranstalten und in Fortbildungsschulen, sowie auch zum Selbststudium für Gärtner, Obstzüchter, Landwirte und Gartenbesitzer, verfaßt von **Fr. Rebholz,** früher Obstbaulehrer an der Großh. Wein- und Obstbauschule zu Oppenheim a. Rh., jetzt staatlicher Konsulent für Obst- und Gartenbau im bayr. Ministerium des Innern zu München. **4. Aufl.** Mit 184 Abbild. Preis **2,50 Mk.**, mit Porto **2,70 Mk.**

25 Expl. à **1,80 Mk.**, 50 Expl. à **1,60 Mk.**

Des Landmanns Hausgarten von Obst- und Gartenbautechniker **Karl Huber** in Kassel. Mit 37 Abbildungen. **2. Auflage. Preis 1 Mk.**

25 Expl. à **75 Pfg.**, 50 Expl. à **65 Pf.**

Dieses anregend und leicht faßlich geschriebene Werkchen fand bei seinem Erscheinen die allergünstigste Beurteilung der Presse. Es wurde vom Königl. preußischen Landwirtschafts- und dem kaiserl. österr. Ackerbau-Ministerium in mehreren Hundert Exemplaren verbreitet und zur Anschaffung empfohlen.



TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK