Bf
4243

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Die Redaktion des Handelsblattes
für den deutschen Gartenbau.

Unsere besten deutschen Obstsorten.

Band I: Aepfel.



(1913)

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Universitätsbibliothek
Technische Universität Berlin

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Vorwort.

Die vielen Anfragen von Obstzüchtern, Schulen und Lehrern etc. nach einem Werk, welches nur Abbildungen von Aepfeln anbauwürdiger, erprobter und empfehlenswerter Sorten für ganz Deutschland enthält, veranlassen uns, nachdem wir jetzt eine grosse Anzahl Abbildungen der anbauwürdigsten Aepfel herausgegeben haben, das Werk zu veröffentlichen.

Jeder Abbildung ist eine genaue Beschreibung über Name und Heimat der Frucht, Anforderungen derselben an Klima, Lage, Boden, über Ertrag, Reifezeit usw. in einfacher klarer Weise beigefügt.

Die stets vor Augen habenden Abbildungen in naturgetreuer Wiedergabe wirken nicht allein für jeden Obstzüchter anregend, sondern wecken auch das Bestreben, durch Auswahl guter Sorten ebenso schöne Früchte selbst zu ziehen.

Den Preis des Werkes haben wir so billig gestellt, dass dasselbe als Lehrbuch in Fachschulen Verwendung finden, und auch in die weitesten Volkskreise dringen kann.

Möge sich dieses neue Obsttafelwerk, gleich unseren anderen Obsttafelwerken, welche mit so grossem Beifall aufgenommen wurden, viele neue Freunde erwerben, und sich in den mancherlei Fragen und Angelegenheiten, die der Obstbau mit sich bringt, als unentbehrlicher und treuer Ratgeber erweisen.

Wir haben uns redlich bemüht, ein zeitgemässes Werk zu schaffen, dazu bestimmt, der weiteren Förderung des heimatlichen Obstbaues zu dienen. In diesem Sinne bitten wir um freundliche Aufnahme, und wünschen dem Werke die weiteste Verbreitung.

Als Band II dieser Sammlung veröffentlichen wir nur „Birnen“ und als Band III „Steinobst“ und „Quitten“.

Der Verlag.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Inhaltsverzeichnis.

Beschreibungen zu den Tafeln.

		Seite
Tafel 1:	Ananas-Renette	7
„ 2:	Baumanns Renette	8
„ 3:	Boikenapfel	9
„ 4:	Brauner Matapfel	10
„ 5:	Canada-Renette	11
„ 6:	Champagner-Renette	12
„ 7:	Charlamowsky	13
„ 8:	Apfel aus Croncels	14
„ 9:	Danziger Kantapfel	15
„ 10:	Edelborsdorfer	16
„ 11:	Geflammter Kardinal	17
„ 12:	Geheimrat Dr. Oldenburg	18
„ 13:	Gelber Edelapfel	19
„ 14:	Gelber Richard	20
„ 15:	Goldgelbe Renette	21
„ 16:	Goldrenette von Blenheim	22
„ 17:	Gravensteiner	23
„ 18:	Graue französische Renette	24
„ 19:	Graue Herbst-Renette	25
„ 20:	Hartapfel	26
„ 21:	Hawthornden	27
Tafel 22:	Herzapfel	28
„ 23:	Jakob Lebel	29
„ 24:	Königlicher Kurzstiel	30
„ 25:	Landsberger Renette	31
„ 26:	Manks Apfel	32
„ 27:	Minister von Hammerstein	33
„ 28:	Prinzenapfel	34
„ 29:	Grosser rheinischer Bohnapfel	35
„ 30:	Ribston's Pepping	36
„ 31:	Roter Bellefleur	37
„ 32:	Roter Eiserapfel	38
„ 33:	Roter Trierscher Weinapfel	39
„ 34:	Salemer Klosterapfel	40
„ 35:	Schafnase	41
„ 36:	Schöner von Boskoop	42
„ 37:	Siebenschläfer	43
„ 38:	Weissapfel	44
„ 39:	Weisser Astrachan	45
„ 40:	Weisser Winter-Taffetapfel	46
„ 41:	Winter-Goldparmäne	47

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Ananas-Renette.

Tafel 1.

Reifezeit: November bis März.

Gestalt: Schön regelmässiger, hochgebauter, zuweilen fast eiförmiger Apfel, der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich breit und flach abrundet; nach dem Kelche zu verjüngt sie sich etwas mehr. Die Rundung der Frucht ist vollkommen und nur selten durch breite, wenig merkliche Erhabenheiten verschoben. — Kelch: Geschlossen. Kelchblättchen langgespitzt, an der Spitze meist zurückgebogen, wollig, grün, sitzen in sehr flacher, enger, etwas wolliger, mit feinen scharfen Falten besetzter Kelchsenkung. — Stiel: Kurz, ziemlich dünn, sitzt in enger, flacher, meist grün berosteter Stielhöhle. — Schale: Glänzend, glatt bis geschmeidig, goldgelb, sonnenseits nur dunkler ohne jede Röte; sehr deutliche, oft etwas blaugrün schimmernde sternförmige Rostpunkte geben der Form ein charakteristisches Aussehen. — Fleisch: Gelblich, fein, mürbe, fein weinig gewürzt, mit einem ausgesprochenen Ananasgeschmack, so dass es sich schwer unterscheiden lässt, ob die Frucht ihrem Geschmacke oder der Form ihren Namen verdankt. — Kernhaus: Offen; Kernhauskammern offen, geräumig, enthalten viele braune breite Kerne, Kernhausader stark gelb, doch wenig durchscheinend, so dass man sie beim Längsdurchschnitt gerade treffen muss, um sie deutlich zu sehen. Kelchröhre breit, flach; Staubfädenreste mittelständig.

Eigenschaften der Frucht.

Sehr edler Tafel- und Marktapfel von hochfeinem, aromatischem Geschmacke und welkt nicht. Als Marktfrucht seiner Schönheit, Güte, Transportfähigkeit und langen Haltbarkeit wegen verdient die Ananasrenette eine weit häufigere Anpflanzung, sie ist aber auch zum Dörren, zum Obstwein und als Kompott vorzüglich. Der Baum wächst in der Baumschule nicht schnell, bildet aber ganz charakteristische kurze, dicke Zweige mit sehr kurzen Internodien, so dass die Zweige sehr dicht mit grossen schönen Blättern besetzt erscheinen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum bildet meist eine breitkugelförmige Krone und ist sehr bald fruchtbar; herangewachsen nicht empfindlich, gedeiht er auf jedem nicht zu trockenen Boden und passt für Hoch-, Halb- und Zwergstamm. In magerem und sehr trockenem Boden wird der Baum leicht krebsig und die Früchte bleiben unentwickelt.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Baumanns Renette.

Tafel 2.

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 Renette 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.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Boikenapfel.

Tafel 3.

Reifezeit: Januar bis Mai.

Name und Heimat: Diese deutsche Sorte wurde mutmasslich von Bremen aus verbreitet und soll nach einem früheren Deichvogt Boike ihren Namen erhalten haben. Sie ist namentlich in Norddeutschland viel verbreitet, wird aber in den letzten Jahren auch in den anderen Gebieten, vornehmlich in höheren Lagen, häufig angepflanzt.

Gestalt: In guten Böden gross, in mittleren nur mittelgross, von plattrunder Form, stark gerippt, um den Stiel flachrund gewölbt. — Kelch: Geschlossen, grüne Kelchblätter, wollig, ziemlich breit und lang. — Kelchhöhle: Ziemlich weit und tief, mit schönen Kanten umgeben, welche über den Rand hinausgehen und sich flach bis zur Stielhöhle hinziehen. — Stiel: Braun, holzig, aus der tiefen und breiten Stielhöhle etwas hervorragend, strahlig berostet. — Schale: Glatt, fast immer rein, am Baum hellgrün, auf der Sonnenseite rotbackig, auf dem Lager weisslich-gelb, wird dann oft mit dem Weissen Winter-Kalvill und dem London Pepping verwechselt. — Fleisch: Weiss, anfangs fest und sauer, später weich, saftreich, von angenehm erfrischendem, gewürzhaftem, weinsäuerlichem Geschmack. — Kernhaus: Hohlachsig, flach zwiebelförmig, Fächer gross, mit gut entwickelten, eiförmigen, kurz zugespitzten Samen.

Eigenschaften der Frucht.

Wird im Januar lagerreif und hält sich bis in den Sommer hinein. Sehr gute Sorte zum Aufbewahren, für den Versand und Handel sehr gute Marktfrucht; ausgezeichneter Wirtschaftsapfel, im Sommer aber auch sehr schmackhafte Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum hat einen bis ins Alter anhaltenden, sehr kräftigen Wuchs, bildet sehr hohe, breite Krone und darf aus diesem Grunde nicht zu eng gepflanzt werden. Die Anpflanzung empfiehlt sich als Halb- und Hochstamm auf Feldern, nicht zu trockenen Wiesen und Ödländereien, für Strassenpflanzung ungeeignet wegen seiner sparrigen, breiten Aststellung. Eine Sorte besonders für rauhere Lagen, wo anspruchsvollere Sorten nicht mehr angebaut werden können. Kommt auch in geringeren Böden gut fort, wenn sie nicht zu trocken sind. In eingeschlossenen, warmen Lagen leidet der Baum an Mehltau, sein einziger Fehler. Die Fruchtbarkeit ist gross und regelmässig, auch in den Jahren, die keine Obstjahre sind.

Die Blüte tritt spät ein, ist lang andauernd und nicht empfindlich gegen Frost.

Gegen Schorf, Krebs und Frost wird der Sorte allgemein grosse Widerstandsfähigkeit nachgerühmt.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Brauner Matapfel.

Tafel 4.

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

Canada-Renette.

Tafel 5.

Reifezeit: Oktober bis Mai.

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

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: Gelblichweiss, häufig auch grünlich, fest, später mürbe und knackend, saftig, von feinem, weinigem, würzigem Renettengeschmack. — 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-Kalvill 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-Renette 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

Champagner-Renette.

Tafel 6.

Reifezeit: Dezember bis Juni.

Name und Heimat: Diel beschreibt diesen Apfel unter den Gulderlingen als „Loskrieger“, unter den Renetten als Champagner-Renette, Metzger unter den Plattäpfeln als Herrenapfel und Oberdieck, Lucas, Jahn unter den Renetten als Champagner-Renette. 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-Renette 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-Renette 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

Charlamowsky.

Tafel 7.

Reifezeit: Ende August bis Anfang September.

Name und Heimat: Der bekannte Pomologe Diel vermutet, dass die Sorte aus dem südlichen Russland nach Deutschland eingeführt worden ist, und bei uns rasche Verbreitung gefunden hat. Die Sorte kommt auch unter den Namen Ernteapfel, Kornapfel und Borowitzky vor; unter letzterem Namen wird sie verschiedentlich von Baumschulen verbreitet.

Gestalt: Die Frucht ist mittelgross, auf kräftigem Lehmboden gewachsen bisweilen gross, rundlich, meist charakteristisch geformt. — Kelch: Offen, grossblätterig, gut ausgebildet. — Kelchhöhle: Weit, geräumig, schüsselförmig, von feinen Falten umgeben, die aber nicht über die Wölbung heraustreten. — Stiel: Ziemlich lang, dünn, grün, zur halben Länge aus der Stielhöhle hervoragend. Letztere tief, breit, oft etwas berostet. — Schale: Glatt, fein, mit anfangs grün-, später hellgelber Grundfarbe, Sonnenseite schön rot gestreift und geflammt. — Fleisch: Gelblichweiss, sehr locker, saftig, kräftig, aber von angenehm weinsäuerlichem Geschmack. — Kernhaus: Offen, geräumig, breit zwiebelförmig, mit länglich ovalen, lang zugespitzten Samen.

Eigenschaften der Frucht.

Ein vorzüglicher Marktapfel, der gern gekauft und meist gut bezahlt wird. Sie ist sehr geeignet für den Rohgenuss, zum Kochen und Backen. Empfehlenswerte Frühapfelsorte für den Erwerbsobstbau, namentlich in der Nähe von grossen Städten und Konsumplätzen, sowie auch zum Selbstverbrauch. Ist vor voller Reife, sobald die Grundfarbe heller wird, nach und nach zu ernten, und zwar die vollkommensten Früchte zuerst. Die Frucht wird nicht von der Moniliakrankheit befallen.

Eigenschaften des Baumes.

Wächst in der Jugend sehr kräftig, bildet schöne und gerade Stämme mit hochkugeliger Krone. Er lässt im Triebe bald nach und bildet keine grosse Krone und begnügt sich deshalb mit kleinerem Raume. Für den Grasgarten ist er als Hoch- oder Halbstamm und für den Obstgarten als Buschbaum, Pyramide, Spalier und Kordonbaum zu empfehlen. Er ist auffallend genügsam und gedeiht noch in leichteren Böden, sofern diese genügend Feuchtigkeit besitzen, er kommt sogar in rauhen Lagen, ja selbst im Vorgebirge noch sehr gut fort. Die Fruchtbarkeit tritt sehr früh ein, trägt ausserordentlich reichlich und regelmässig. Die Bäume sind an den rötlichbraunen Zweigen und den rötlich angehauchten Knospen kenntlich.

Für kleinere Formen ist der Charlamowsky gut geeignet.

Die Blüte erscheint früh, ist aber gegen Frost wenig empfindlich, weshalb diese dankbare Frühsorte fast jedes Jahr trägt.

Gegen Krebs, Monilia, Schorf und Winterkälte ist die Sorte widerstandsfähig und von der Blutlaus ist sie im allgemeinen verschont geblieben.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Apfel aus Croncels.

Tafel 8.

Reifezeit: Ende August bis Oktober.

Name und Heimat: Joh. Müller, Diemitz und Bißmann, Gotha sagen in Deutschlands Obstsorten, dass die Sorte aus Frankreich stammt und von der Firma Baltet père gezogen, 1869 kam sie unter dem Namen Transparent von Croncels oder Durchsichtiger aus Croncels in den Handel. In der Pfalz nennt man ihn Glasapfel, in der Rheinprovinz Eisapfel aus Croncels und in Bayern fälschlich Klarapfel. Der Name Apfel aus Croncels wurde 1906 in Frankfurt a. M. auf dem Kongress des Deutschen Pomologen-Vereins festgesetzt.

Gestalt: Gross bis sehr gross, etwa 85—95 mm breit und 65—75 mm hoch, von regelmässiger, rundlicher, meist mittelbauchiger Form, nach dem Kelch etwas abnehmend, nach dem Stiele zu abgerundet. — Kelch: Halb offen, meist grün, locker, wollig. Blättchen ziemlich breit, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkungen tief, mässig weit, zwischen flachen, nicht weit laufenden Rippen. Querschnitt ziemlich rund. — Stiel: Holzig, grün, mitteldick, etwa 14 mm lang, meistens bräunlich und behaart. Höhle tief, mittelweit, meistens oben, zuweilen mit Fleischwulst, strahlig berostet. — Schale: Glatt, beduftet, grünlichweiss, später weissgelb, sonnenwärts oft leicht rötlich angeflogen. Weisse Punkte sind zahlreich auf der ganzen Frucht, am Stiel und Kelch besonders bemerkbar. Geruch schwach. — Fleisch: Locker und saftreich, gelblichrosa angehaucht, von angenehm süssweinigem Aroma, gibt dem Druck leicht nach. — Kernhaus: Breit und geschlossen, nach dem Stiele und Kelche fast gleichförmig verlaufend. Kammern geräumig, mit 1—2 grossen, vollkommenen, breiteiförmigen, kurz zugespitzten, kaffeebraunen Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Für die heutigen Marktverhältnisse ist der Apfel aus Croncels wie geschaffen, weil helle Aepfel eben gern gekauft werden. Man kann ihn schon Ende August bis Anfang September auf den Markt bringen, also zu einer Zeit, in der noch wenig gute Aepfel vorhanden sind. Da das Fleisch etwas weich ist, so soll man die Früchte nicht lange lagern, sondern gleich vom Baum verschicken. Nimmt man eine gute Sortierung vor, so zahlen Delikatessen-Handlungen hohe Preise dafür. Die Früchte hängen fest am Baum und leiden daher durch Stürme keine Gefahr. Wird nicht von Fusikladium befallen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Wuchs des Baumes ist ein kräftiger, so dass die Baumschulbesitzer ihn vielfach als Stammbildner benutzen. Da die Krone hoch geht, so kann er als ein guter Strassenbaum empfohlen werden. Von dem lästigen Mehltau wird er nicht befallen. Den kalten Winter 1879/80 hat er ohne Schaden ausgehalten. Die Blüte tritt früh ein, ist aber nicht empfindlich gegen Nässe. In zu trockenem Boden bleiben die Früchte klein, sonst stellt der Baum keine besonderen Ansprüche an den Boden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Danziger Kantapfel.

Tafel 9.

Reifezeit: Oktober bis Dezember.

Name und Heimat: Seine Entstehung ist nicht bekannt. Er trägt neben seinem Hauptnamen noch die Bezeichnung Kalvillartiger Winter-Rosenapfel, Bendlebener Rosenapfel, Lorenzenapfel, Florentiner, Roter Liebesapfel, Rosenapfel oder Schwäbischer Rosenapfel, Roter Kardinal, Mainapfel oder Himbeerapfel, Paradiesapfel und andere.

Gestalt: Mittelgross, 7,5 cm breit, 6,5 bis 7 cm hoch, meist stark gerippter, glattkugelförmiger, mitunter abgestumpft kegelförmiger, schöner, später Herbstapfel. Über die eine Fruchthälfte zieht sich eine scharfe Naht, ein besonderes Merkmal des Danziger Kantapfels. — Kelch: Fast immer geschlossen, Blättchen grün und wollig, lang zugespitzt, in enger von starken Rippen und Falten gebildeter Einsenkung. — Schale: Fein, fettig werdend, grünlichgelb, fast gänzlich oder doch grösstenteils karmoisinrot verwaschen und darin streifenartig verrieben. Es zieht sich auch über die ganze Frucht ein heller, bandartiger abgesetzter Streifen. Am Baum ist das Rot dunkel, bei zunehmender Reife wird es heller. Man trifft auch an den weniger geröteten Stellen zahlreiche Punkte an. — Fleisch: Weisslichgelb mit grünlichen Adern, unter der Schale oft etwas gerötet, markig, saftvoll, angenehm gewürzt, süssweinsäuerlich, erfrischend. — Kernhaus: Breitzwiebelförmig, oft zerrissen, hohllochig, nach dem Kelch hin zugespitzt. In den einzelnen Kammern findet man oft 2 bis 3 dunkelbraune Kerne, die fast immer gut ausgebildet sind.

Eigenschaften der Frucht.

Baum- und Genussreife treten im Oktober ein. Wegen des weichen Fleisches muss man bei der Ernte recht vorsichtig sein, damit die Früchte keine Druckflecken erhalten, darum hat auch der Versand gleich nach der Ernte zu geschehen. Die Früchte bilden sich nicht gleichmässig aus, so dass es bei der Ernte viel Abfall gibt. Sie werden aber trotzdem wegen ihrer lachend schönen, roten Farbe gern auf dem Markte gekauft. Vom Fusikladium wird der Danziger Kantapfel nur selten befallen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst kräftig und bildet eine breite, kugelige Krone mit stark abstehenden Ästen, weshalb man ihn nicht an Strassen anpflanzen kann. Man soll ihn nur am Hoch- und Halbstamm ziehen. Das Fruchtholz ist kurz und recht zahlreich vorhanden, das sich bald in Quirlholz umwandelt, wodurch eine reiche Tragbarkeit erzielt wird. Langer Schnitt ist nicht erforderlich. In Mittel- und Norddeutschland, sowie im südlichen Württemberg und Baden ist er stark verbreitet und gedeiht auch recht gut, während man das in südlichen Gegenden nicht von ihm sagen kann. Die Blüte beginnt spät, ist von langer Dauer und nicht empfindlich gegen nasskalte Witterung. Die Tragbarkeit tritt deshalb ein um das andere Jahr reich ein. An den Boden stellt der Baum keine Ansprüche. In zu trockenem Boden bleiben die Früchte klein.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Edelborsdorfer.

Tafel 10.

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.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Geflammter Kardinal.

Tafel 11.

Reifezeit: Ende Oktober bis Dezember.

Name und Heimat: Er führt auch die Namen: „Geflammter weisser Kardinal, Pleisner Rambour, Posamoner, Falscher Gravensteiner“. Gewiss eine uralte und ausserordentlich verbreitete Sorte. Kommt z. B. in sehr grossen Mengen aus Ungarn, Kroatien und ist in jedem Dorfe in preuss. Schlesien zu finden. Kaum eine Sorte wechselt bei vollkommener, normaler Ausbildung so in Form und Farbe ab, wie obiger Apfel, so dass es begreiflich ist, dass diese Sorte von verschiedenen Pomologen unter verschiedenen Namen beschrieben wurde.

Gestalt: Wie angedeutet, ist diese Sorte ausserordentlich veränderlich und kommt besonders in zwei verschiedenen Formen vor: 1. ausgesprochen dreikantig und dann oft hochgebaut; 2. fünfrippig und dann bis breitkugelförmig abgerundet bis fast flach. Der Bauch meist nur wenig nach dem Stiele hin und nach dem Kelche etwas mehr abnehmend, oft auch der Bauch in der Mitte. Stets unregelmässig gebaut und in der Rundung stark verschoben. In Form und Färbung dem „Gravensteiner“ sehr ähnlich. Der Gravensteiner hat einen starken Geruch, ist sehr leicht, hat offenen Kelch und kürzere Haltbarkeit, während der Kardinal über den Winter hält. — Kelch: Offen oder halboffen. Kelchblättchen breit, kurz gespitzt, wollig, sitzen in geräumiger, tiefer, mit Falten und rippenartigen Erhabenheiten unregelmässiger Kelchsenkung. — Stiel: Kurz, holzig, zuweilen fleischig oder knospig, sitzt in tiefer, weiter, zuweilen unregelmässiger, mit strahligem Roste bekleideter Stielhöhle. — Schale: Glänzend, geschmeidig, in der Reife oft fettig, leicht beduftet, in der Grundfarbe weissgelb mit sehr veränderlicher Färbung; bald ist der Apfel nur an der Sonnenseite leicht gestreift oder verwaschen, bald über und über mit lang und kurz abgesetzten, oft breiten (geflammten) Streifen überzogen und dazwischen punktiert — bald, und das tritt besonders bei den breitkugelförmig abgerundeten Früchten häufiger auf, mit durchsichtiger, etwas bräunlicher Röte verwaschen. Punkte wenig bemerkbar. Rostfiguren zuweilen. Geruch schwach. — Fleisch: Gelblichweiss, zuweilen etwas grünlich, fest, grob, saftreich und erfrischend, süss weinsäuerlich, mit ganz eigenartigem, etwas rohem Beigeschmack, der diesen Apfel leicht kenntlich macht, wenn auch die Form ihn nicht verrät. — Kernhaus: Hohlachsig; Kernhauskammern sehr geräumig, oft weit offen, enthalten meist taube Kerne; Kelchröhre ein breiter, stumpfer Kegel. Staubfädenreste mittelständig. Kernhausadern nach dem Kelche und nach dem Stiele steil verlaufend (dies markiert diese Sorte).

Eigenschaften des Baumes.

Hält sich bis in den Winter, oft bis zum Frühjahr, fault dann gern von innen heraus. Als Küchenapfel sehr wertvoll, auch zur Obstweinbereitung brauchbar, ist diese Frucht ein sehr verbreiteter und gesuchter Marktapfel, der bei der fast alljährlichen Tragbarkeit die weiteste Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine charakteristische, sehr flache Baumkrone, ohne aber zu hängen. Trägt bald und alljährlich in trockenem, schwerem Boden. Die Tragbarkeit erhöht sich in feuchtem, leichtem, selbst sandigem Boden. Leidet in rauhen Gegenden zuweilen vom Winterfrost, blüht zeitig, zuerst dunkelrosa, später heller. Auf den Wiener Markt kommen schon Mitte August die ersten Früchte aus Nordungarn und Kroatien.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Geheimrat Dr. Oldenburg.

Tafel 12.

Reifezeit: Oktober bis Dezember.

Name und Heimat: Diese herrliche Goldrenette wurde in der Geisenheimer Lehranstalt als ein Kreuzungsprodukt von Minister von Hammerstein und Baumanns Renette gewonnen und im Jahre 1912 von Garteninspektor Junge in den Geisenheimer Mitteilungen beschrieben.

Gestalt: mittelgross, bei Palmette und Kordon gross. Die Form ist sehr regelmässig, fast wie die der Goldparmäne. — Kelch: Er sitzt in einer mässig tiefen und weiten Kelchhöhle, die kleine Erhabenheiten besitzt. Kelchblättchen sind vollkommen ausgebildet, oben sind sie etwas zurückgeschlagen, so dass der Kelch halboffen bis offen erscheint. — Stiel: In der Länge und Dicke sehr wechselnd. Manche Früchte weisen einen langen, dünnen, andere einen kurzen, dicken Stiel auf. Er sitzt in einer kurzen und engen Stielhöhle. — Schale: Dünn, fast geschmeidig, manchmal am Baum schon fettig, was bei der Lagerung stark hervortritt. Grundfarbe gelblichgrün, später grünlichgelb bis goldgelb, im Schatten mehr grünlich, sonnenwärts mit schöner, lebhafter Karminröte, die teils gestreift oder bandartig über die Frucht hinläuft. Einige Früchte besitzen einen feinen, netzförmig verteilten, gelblichbraunen Rost, der in der Nähe des Kelches mehr in die Erscheinung tritt. Früchte ohne Röte weisen auf der Schale weissliche Punkte auf. — Fleisch: Es ist gelblichweiss, unter der Schale mehr gelblich, recht saftig, zart, von kräftigem, erfrischendem Geschmack und feinem Aroma. — Kernhaus: Sitzt mehr nach dem Kelche zu und ist durch grünliche Adern deutlich gekennzeichnet, in der geräumigen Kammer gut ausgebildete Kerne von dunkelbrauner Farbe.

Eigenschaften der Frucht.

Die Baumreife tritt hier am Rhein schon im September und die Genussreife im Oktober ein und hält bis Dezember, manchmal auch noch länger. Die Sorte wird sich wegen ihrer frühen Tragbarkeit und der schön gefärbten Früchte schnell in ganz Deutschland verbreiten und auf dem Markt und in den Delikatessen-Handlungen einführen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst kräftig und bildet, soweit man an den noch jungen Hochstämmen urteilen kann, eine mehr breite als hohe Krone, doch lässt sie sich durch einen kleinen Schnitt auch in die Höhe ziehen. Die Tragbarkeit ist eine ganz regelmässige, woraus wohl zu schliessen ist, dass die Blüte nicht empfindlich gegen die Unbilden der Witterung ist. An den Boden stellt der Baum keine hohen Anforderungen, dies zeigt uns der Mutterbaum, der in einem ganz dürftigen Boden steht, und auch keinen Dünger bekommt, aber trotzdem seine Früchte gut ausbildet. Unter Feinden und Krankheiten hat der Baum wenig zu leiden, von Fusikladium scheint die Sorte vollkommen verschont zu bleiben. Ob sie von der Blutlaus befallen wird, kann ich leider nicht angeben, an dem Mutterbaum habe ich noch nichts bemerkt. Das Blatt ist gross, fest und derb. In unserer Baumschule ist die Sorte stark vermehrt und da hat es sich herausgestellt, dass sie in allen Formen gut wächst. Ich kann sie ganz besonders für die Zwergobstkultur empfehlen. Am Buschbaum muss man ihr, wegen der grossen Tragbarkeit, den Doucin als Unterlage geben.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Gelber Edelapfel.

Tafel 13.

Reifezeit: Oktober bis Januar.

Name und Heimat: Hat den Namen von seinem goldgelben regelmässigen Bau, gehört zu den Plattäpfeln und Oberdieck zählt die Frucht zu den besten Sorten Deutschlands.

Gestalt: Plattkugelförmiger oder halbkugelförmiger, sehr regelmässig gebauter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder wenig nach dem Stiele. Nach dem Stiele wölbt sich die Frucht breit und glatt ab, nach dem Kelche verläuft sie fast kugelrund oder endigt in eine nur wenig abgestutzte Kelchfläche; gilt als ganze und halbe Frucht für ein Muster eines regelmässig gebildeten Apfels. — Kelch: Offen; Kelchblättchen stark, kurz, wollig, lange grün bleibend, sitzt in seichter, mit feinen Falten besetzter Kelcheinsenkung. Stiel: Kurz, dick, holzig oder fleischig, sitzt in tiefer, weiter, meist stark hell zimmtfarbig berosteter Stielhöhle. — Schale: Fein, geschmeidig, glänzend, zitronengelb, auf der Sonnenseite nur goldgelb, stets ohne Röte. Punkte zerstreut, auf der Sonnenseite deutlich ins Auge fallend. Rostflecke und feine Rostfiguren nicht selten. — Fleisch: Gelblichweiss, fein, sehr saftig, von sehr angenehmem, weinsäuerlichem Geschmacke. — Kernhaus: Hohlachsig; die Kernhauskammern offen, geräumig, enthalten viele, gut ausgebildete, dunkelbraune Kerne. Die Kelchröhre, ein spitzer, langer Kegel, geht bis auf das Kernhaus herab und die Staubfäden sind mittelständig.

Eigenschaften der Frucht.

Reift im Oktober und hält sich, ohne an Ansehen und Güte zu verlieren, bis in den Januar hinein. Der Gelbe Edelapfel ist einer unserer schönsten Äpfel, dessen Anbau nicht genug empfohlen werden kann. Er gedeiht in trockenem und feuchtem Boden gleich gut und kommt in rauhen Lagen gut fort, für Ausstellungen, Tafelzierde usw. ausserordentlich wertvoll, ist für alle Haushaltungszwecke vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst kräftig, bildet schöne, etwas flachkugelförmige Kronen und ist wegen der harten Blüte fast jährlich sehr fruchtbar, ohne zu den eigentlichen Massenträgern zu gehören.

Gelber Richard.

Tafel 14.

Reifezeit: Oktober bis Januar.

Name und Heimat: Er ist in Mecklenburg allgemein verbreitet und es wurden bereits 1853 von W. Lauche in der Landesbaumschule zu Ludwigslust 40—50 jährige Hochstämme aufgefunden, die jährlich reichlich trugen; dieser Apfel wurde auf der Pomologen-Versammlung in Trier 1874 zur Anpflanzung empfohlen.

Gestalt: Grosse, etwa 75 mm breite, 80 mm hohe, hochgebaute Frucht. Der Bauch sitzt wenig unter der Mitte und wölbt sich flachrund nach dem Stiele zu, während er nach dem Kelche stärker abnimmt. — Kelch: Offen oder halboffen; Blättchen grün, wollig, ziemlich breit und lang, aufrecht, mit nach aussen gebogenen Spitzen. Kelcheinsenkung flach, mässig breit, mit 5 Falten, welche flach über die Frucht verlaufen, ohne eigentliche Rippen zu bilden. — Stiel: Kurz, dick, nicht hervorragend; Stieleinsenkung ziemlich tief, entsprechend breit, schwach berostet. — Schale: Glatt, fein, geschmeidig, blass zitronengelb, auf der Sonnenseite zuweilen schwach karmoisinrot angelaufen und nicht selten grünlich gefleckt; Punkte zahlreich, fein, selten gelblich und grünlich umflossen. — Fleisch: Sehr weiss, fein, mürbe, saftig, von ausgezeichnetem, weinsäuerlichem, fein gewürztem Geschmacke; Geruch angenehm, schwach rosenartig. — Kernhaus: Hohlachsig; Fächer sehr gross, geöffnet, aufgerissen, kleine, rund ovale, kurz zugespitzte, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Teil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts und kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre kurz; Staubfäden ziemlich tief entspringend.

Eigenschaften der Frucht.

Vorzüglicher Tafel- und Wirtschaftsapfel, der noch lange nicht genug verbreitet ist. Er zeitigt im Oktober und hält sich bis Januar.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst sehr kräftig, ist sehr gesund und nicht empfindlich, bildet schöne Pyramiden, ist bei sachgemässer Behandlung jährlich fruchtbar und gedeiht in jedem Boden, trägt aber in leichtem früher, als in schwerem Lehmboden. Sommertriebe schlank, braun, wollig, zerstreut punktiert; Blütenaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend, etwas wollig; Blätter mittelgross, oval eiförmig, zugespitzt, stark gezähnt, auf der Oberfläche glänzend dunkelgrün, auf der Unterfläche graugrün, wollig; Blattstiele lang, rötlich angelaufen, wollig; Afterblätter kurz, linienförmig.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Goldgelbe Renette.

Tafel 15.

Reifezeit: September bis November.

Name und Heimat: Dieser reichtragende Apfel wurde von dem berühmten Pomologen Diel unter dem Namen Renette d'orée d'été aus Trier bezogen und von Floton im Ill. Handbuch auf Seite 271 beschrieben. Auch Dittrich, Oberdieck und Lucas haben ihn beschrieben, ein Beweis, dass der Apfel recht wertvoll ist. Man findet ihn auch fast in ganz Deutschland angebaut.

Gestalt: Mittelgross, wenn der Baum auf gutem Boden steht. Breitendurchmesser im Durchschnitt 7,5 cm, Längsdurchmesser 7,0 cm. Die Form ist sehr regelmässig, rundlich bis stumpfkegelförmig. — Kelch: Grün, ziemlich lang und breitblättrig, etwas wollig geschlossen mit feinen Falten, die auch am Rande noch bemerkbar sind, zuweilen auch umgeben mit 5 Perlen. — Stiel: Grün und braun, etwas wollig, manchmal auch rot, an der Frucht immer verdickt, woran man sie gut erkennen kann. Vertiefung meist etwas rostig. — Schale: Sehr fein, glatt, geschmeidig, fast fettig, von blassgelber Farbe, ohne Röte, nur etwas höher goldgelb, oder höchstens fein rötlich angelaufen, mit feinen, braunen Punkten, welche auf der Sonnenseite zuweilen rötlich, auf der Schattenseite oder bei noch nicht gänzlicher Reife grünlich, später aber weisslich umflossen sind oder als weissliche Stippen unter der Haut erscheinen. — Fleisch: Weiss, etwas ins gelbliche fallend, fein, ziemlich mürbe, markig, wenig saftig, aber von angenehmem, süssweinig säuerlichem Geschmack. In manchen Jahren werden die Früchte etwas stippig. — Kernhaus: Wie die Abbildung zeigt, charakteristisch klein, nach oben und unten spitz zulaufend, zitronen- oder melonenförmig, mit langem Hals. Die Kammern sind klein und enthalten nur wenige kleine, runde Kerne.

Eigenschaften der Frucht.

Wegen ihrer späten Blüte (sie blüht erst einige Tage nach den anderen Apfelsorten) eine Sorte für Lagen, die viel von Spätfrösten heimgesucht sind. Die Baumreife tritt schon anfangs September ein und die Genussreife im Oktober und hält bis in den Winter. Man kann die Frucht sowohl für die Tafel als auch für die Wirtschaft empfehlen.

Eigenschaften des Baumes.

Wird nicht sehr gross, bildet feines, hängendes Holz, ist frühzeitig und sehr fruchtbar. Die Krone hängt sich, des dünnen Holzes wegen, wenn man sie nicht einige Jahre hinten wieder zurückschneidet, bald stark herunter, was wohl zur frühen Tragbarkeit beiträgt. Der Baum stellt dann aber sein Wachstum ein. Der Boden muss für ihn ein guter sein. Die Früchte werden nur dann vom Fusikladium befallen, wenn der Baum in einer feuchten Lage steht. Unter dem Krebs hat er auch da nicht zu leiden. Man soll die Sorte nur am Hochstamm ziehen, da wir für den Zwergbaum bessere Sorten haben.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Goldrenette von Blenheim.

Tafel 16.

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

Gravensteiner.

Tafel 17.

Reifezeit: Oktober bis Januar.

Name und Heimat: Diese schöne Tafelfrucht ist eine sehr alte Sorte, stammt wahrscheinlich aus Schleswig-Holstein und hat vom Schlosse Gravenstein den Namen.

Gestalt: Hochgebauter oder abgestumpft kegelförmiger, zuweilen flachkugelförmiger Apfel; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt die Frucht ab und ist ziemlich breit abgestutzt; nicht selten — wie W. Lauche behauptet — sind Stiel und Kelchwölbungen gleich und sitzt dann der Bauch in der Mitte. Die Rundung ist durch breite, flache Rippen unregelmässig, die oft bis in die Stielhöhle reichen, meist drei-, vier- oder fünfkantig. — Kelch: Offen oder geschlossen; Kelchblättchen breit, langgespitzt, zuweilen unvollkommen, wollig, sitzen in einer weiten und sehr tiefen, durch kalvillartige Erhabenheiten, Falten und Beulen unregelmässigen Kelcheinsenkung. — Stiel: Kurz, fleischig, holzig, sitzt in weiter, sehr tiefer, im Grunde fein berosteter Stielhöhle, die sehr häufig durch einen Fleischwulst verengt ist. — Schale: Fein, geschmeidig bis fettig, glänzend, hellgelb, sonnenseits mehr oder weniger mit hellblutroten, kurz abgesetzten Streifen bedeckt, zwischen welchen die Röte marmoriert und punktiert auftritt. Beschattete Früchte zeigen wohl auch gar keine Röte. Punkte wenig zahlreich, fein und nur in der Röte mehr bemerklich; sehr fein zersprengte Rostfiguren um die Kelchwölbung nicht selten; Geruch sehr stark und das ist ein charakteristisches Merkmal des Gravensteiners. — Fleisch: Gelblich, fein, locker, sehr saftig, von einem süssweinigen, in der Zeit der grössten Güte ausserordentlich gewürzhaften, ananasartigen Geschmacke. — Kernhaus: Offen, kelchständig; Kernhauskammern sehr weit geöffnet, sehr geräumig; Kernhauswandungen zerrissen; Kerne zahlreich, klein, vollkommen; Kelchröhre breit, mehr oder weniger tief hinabgehend; Staubfädenreste basisständig.

Eigenschaften der Frucht.

Die gewöhnliche Reifezeit der Frucht ist der Oktober; dieselbe hält sich gut aufbewahrt bis Januar. In manchen Jahren reift er früher und ist eine wahrhaft edle, köstlich duftende Tafelfrucht, die namentlich im Norden ihre höchste Vollkommenheit erreicht und daher sehr geschätzt und verbreitet ist.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst sehr stark, bildet eine breite Krone, fängt erst ziemlich spät an zu tragen und verlangt unbedingt einen feuchten, guten Boden, um tragbar zu sein.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Graue französische Renette.

Tafel 18.

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 Renette 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 Renettengeschmack. — 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

Graue Herbst-Renette.

Tafel 19.

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 Renette 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 verteilt. — 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 Renette), 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

Hartapfel.

Tafel 20.

Reifezeit: Dezember bis März.

Name und Heimat: Eine Lokalsorte des Kreises Wetzlar, die namentlich in der Stadt Wetzlar selbst sehr verbreitet ist, aber auch in den übrigen Teilen des Kreises sich mehr und mehr ausbreitet. In Wetzlar heißt die Sorte auch Eckbepler. Fälschlich wird die Sorte auch Doppelter Melonenapfel und Kronen-Renette genannt.

Gestalt: Groß bis sehr groß, sehr wechselnd, teils mehr hoch als breit, teils mehr breit als hoch, teils regelmäßig, teils einseitig; mittelbauchig, nach dem Kelch etwas mehr abnehmend als nach dem Stiel. — Kelch: Halboffen bis offen, Kelchblätter gelbbraun, meist filzig behaart, Spitzen zurückgebogen, Einsenkung mitteltief, meist eng, teils glatt, teils gerippt. — Stiel: Mittellang, dünn, holzig, braun, leicht behaart, sitzt in tiefer, enger, berosteter Stielhöhle. — Schale: Glatt, dünn, am Baum grün, später hellgelb, besonnte Früchte stark dunkelrot verwaschen und kurz gestreift, Schattenfrüchte mit wenigen, kurz abgesetzten, hellroten Streifen. Rostpunkte zahlreich, ziemlich groß, hellbraun mit dunklerem Kern; ziemlich stark riechend. — Fleisch: Schwach gelblich, ziemlich locker, weinsäuerlich, ziemlich saftreich. — Kernhaus: Unregelmäßig, ziemlich groß, Kerne groß und zahlreich. Kelchröhre teils röhren-, teils breit trichterförmig.

Eigenschaften der Frucht.

Infolge seiner Größe und Schönheit ist der Hartapfel eine gute Marktfrucht. Er zählt zu den besseren Wirtschaftsäpfeln. Seiner dünnen Schale und seines weichen Fleisches wegen ist bei der Ernte und beim Versand Sorgfalt geboten. Der Name Hartapfel ist wohl gewählt wegen der Härte des Holzes; auf die Frucht trifft er nicht zu. Die Frucht gibt ein sehr wohlschmeckendes Kompott und eignet sich gut zu Kuchen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Wuchs des Baumes ist hochgehend, sehr stark, die Bäume werden groß. Die Tragbarkeit tritt spät ein, ist aber sehr regelmäßig und reich. Der Baum gedeiht am besten auf schwerem Boden; auf leichtem Boden ist zwar die Tragbarkeit auch gut, doch bleiben die Bäume hier klein und werden nicht so alt. Tal- und mittlere Höhenlagen sagen der Sorte am meisten zu. Das große, robuste Laub ist widerstandsfähig gegen Schorf, ebenso die Frucht. Das Holz neigt etwas zu Krebs. Bei jüngeren Bäumen werden manchmal einzelne Früchte glasig, doch verliert sich dies mit zunehmendem Alter.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Hawthornden.

Tafel 21.

Reifezeit: September bis Oktober.

Name und Heimat: Nach Oberdieck, der die Sorte im Ill. Handbuch beschrieben hat, ist die Sorte zu Hawthornden in der Nähe von Edinburg gezogen worden. Um 1790 kam er nach London. Nach Deutschland ist er erst kürzlich gekommen und hat sich, wahrscheinlich wegen seines nicht ganz edlen Fleisches nur wenig verbreitet.

Gestalt: Ziemlich glatt, oft fast käsförmig, bei kleineren kugelartig. Gute Früchte sind breit und hoch. Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, um den Stiel wölbt sich die Frucht flachrund, nach dem Kelch nimmt sie nur etwas stärker und gerundet ab und ist mässig stark abgestumpft. Über die Frucht laufen nur sehr flache Erhabenheiten hin, und ist die Form nicht gefällig gerundet. — Kelch: Breit und langgespitzt, stark geschlossen, in ziemlich tiefer, nur mässig weiter Senkung, mit schönen Falten umgeben. — Stiel: Holzig, meist lang, in weiter, tiefer, rostfarbiger Höhle. — Schale: Fein, am Baum mit leichtem Duft belaufen, im Liegen stark geschmeidig, Grundfarbe schon am Baum stark wachsartig weiss, im Liegen nur wenig gelber. Die Sonnenseite ist je nach der Stellung der Frucht gegen dieselbe bald mehr um den Kelch, bald mehr um den Stiel mit schöner, ziemlich rosenfarbiger Röte verwaschen, die jedoch bei genauer Betrachtung Spuren von Streifen zeigt, welche nach der Schattenseite noch deutlicher werden. Punkte zerstreut, wenig ins Auge fallend, manchmal sieht man auch nur weisse Tupfen unter der Haut. — Fleisch: Sehr weiss, fein saftreich, Geschmack weinsäuerlich, mit ziemlich stark vorstehender Säure, die nur wenige Obstesser lieben. — Kernhaus: Weit offen, Kerne braun und zahlreich.

Eigenschaften der Frucht.

Man muss sie schon Ende August pflücken. Die Genussreife tritt im September ein und hält bis Oktober, dann werden die Früchte mehlig. Hauptvorzug der Frucht bleibt ihre Schönheit und dann die frühe und reiche Tragbarkeit, die oft schon im zweiten Jahre nach der Pflanzung eintritt. An Geschmack und Güte haben wir viel bessere Sorten. Ich kann ihn nur zu den Küchenäpfeln zählen.

Eigenschaften des Baumes.

Man soll ihn wegen der geringen Güte nur in der Nähe grösserer Städte als Buschbaum ziehen. Dort werden Kochäpfel stark gesucht und auch gut bezahlt. Man verlangt eben zum Kochen immer grosse Äpfel. Da der Baum sich nicht gern verzweigt und auch nicht breit wächst, so soll man Buschbäume, die auf der Doucin-Unterlage stehen müssen, in den ersten zwei Jahren ziemlich kurz zurückschneiden, weil sich die Äste bei der grossen Tragbarkeit sonst auf den Boden legen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Herzapfel.

Tafel 22.

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 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

Jakob Lebel.

Tafel 23.

Reifezeit: Oktober bis Dezember.

Name und Heimat: Diese gute und schöne Sorte ist nach dem Züchter in Amiens benannt. Nur unter diesem Namen verbreitet. Wird in den letzten Jahren wegen seiner grossen Tragbarkeit viel angebaut.

Gestalt: Sehr flachgedrückt, gross bis sehr gross, 6—7 cm hoch, 8—10 cm breit. Der Bauch liegt ziemlich in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach dem Kelche weniger abnehmend als nach dem Stiele, nach beiden Seiten sehr flachrund. Die eine Seite ist gewöhnlich höher als die andere. Nach dem Kelch zu mit breiten, aber bald flachen Rippen versehen. — Kelch: Breitgespitzt, an seinem unteren Teile grün bleibend, wollig, in feinen, dürrwerdenden Spitzen auslaufend geschlossen. Er sitzt in sehr weiter, ziemlich flacher Senkung, umgeben mit unregelmässigen Fleischperlen und breiten Beulen, die flachkantig und breit über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, sich einzeln vordrängen und die Rundung dadurch verschieben, auch oft die Durchmesser ungleich machen. — Stiel: Kurz und dick, nur zuweilen lang und dünn, bis 1½ cm, sehr wechselnd. Stielhöhle unregelmässig ausgebuchtet, weit und ziemlich flach, bei manchen Früchten strahlenförmig berostet. — Schale: Fein, ziemlich glänzend, im Liegen stark geschmeidig, vom Baum etwas gelblichgrün, später schön gelb. Auf der Sonnenseite der Frucht sind in unregelmässigen Abständen einzelne längere und kürzere rote Streifen verteilt. Rostfiguren finden sich nur einige an der Stielhöhle. Auf dem Lager bekommt die Frucht einen auffällig starken Fettüberzug, wie es in gleichem Masse bei fast keiner anderen Sorte bemerkbar ist. — Fleisch: Gelblichweiss, zwischen den Gefässbündeln und der Schale etwas gelber gefärbt. Das Fleisch ist mürbe, saftig, von angenehmer Säure, aber ohne eigentliche Würze.

Eigenschaften der Frucht.

Die Früchte sitzen etwas locker am Baum, der deshalb einen geschützten Standort verlangt. Man kann sie aber früh ernten, sogar schon Mitte September, die Früchte welken nicht mehr auf dem Lager, der starke, fettige Überzug wird sie wohl vor dem Einschrumpfen schützen. Wegen seiner Grösse wird er stark auf dem Markte gesucht, die Nachfrage nach ihm hat von Jahr zu Jahr zugenommen. Er ist aber auch ein ganz vorzüglicher Kochapfel. Bei voller Genussreife ist er roh auch ganz schmackhaft.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst sehr stark. In der Baumschule werden die Stämme leicht krumm, dafür bilden sie an ihrem späteren Ort in kurzer Zeit starke, buschige Kronen. Man soll ihn nur als Hoch- und Halbstamm ziehen, weil sich die Früchte hier gerade so gut ausbilden, wie auf der Doucin-Unterlage. Die Krone muss man mehrere Jahre hintereinander zurückschneiden, damit sie sich mehr hoch baut. Als Strassenbaum kann man ihn nicht empfehlen, die Äste legen sich zu breit auseinander. An den Boden stellt Jakob Lebel fast gar keine Ansprüche. Er kommt auch in hohen, rauhen Lagen noch ganz gut fort. Aus der Schweiz berichtet man, dass er noch 900 m über dem Meere seine Früchte zur Reife bringt.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Königlicher Kurzstiel.

Tafel 24.

Reifezeit: Dezember bis April.

Name und Heimat: Joh. Müller und Bißmann sagen in „Deutschlands Obstsorten“, dass seine Heimat wahrscheinlich Holland sei. Dort, sowie hauptsächlich in Belgien und Frankreich, in England und Amerika, ist er als: „Courte-Pendu royal“ verbreitet. In Nassau und Baden heisst er auch Ring- und Käsapfel.

Gestalt: Mittelgross bis klein, sehr wohlgebildet, glattgedrückt, fast käseförmig, er erscheint nur selten rundlich. Der Bauch sitzt in der Mitte, gewöhnlich vollkommen eben, oder nur selten durch eine flache Hervorragung unterbrochen. Querschnitt rund. — Kelch: Offen und halboffen, in sehr tiefer, weit ausgeschweifter Einsenkung, in deren Umgebung sich mehrere Falten zeigen. Die Kelchspitzen sind zurückgeschlagen. — Stiel: Holzig, kurz, dick, selten über die Wölbung hervorragend, in tiefer trichterförmiger, fein rostiger Höhle. — Schale: Glatt, oder fein rauh, mattglänzend, am Baum blassgrün, später goldgelb, der grösste Teil der Schale ist an der Sonnenseite ziemlich stark rot verwaschen und gestreift, in dem Rot zeigen sich grosse, hellbraune Punkte. Man trifft auch Früchte ohne jede Röte an. — Fleisch: Gelblich, fast abknackend, sehr delikat, von edlem, weinigem Zuckergeschmack. — Kernhaus: Hohlachsig, aber klein, Kammern auffallend eng, und meist je 2 vollkommene, dunkelbraune Kerne enthaltend.

Eigenschaften der Frucht.

Die Baumreife fällt in den Oktober. Die Pflückzeit kann nicht genau angegeben werden; fehlt es dem Baum an Feuchtigkeit, so lässt er seine Früchte schon anfangs Oktober fallen. In feuchten Böden kann man ihn bis Ende Oktober hängen lassen, was schon deshalb geschehen muss, weil der Apfel auf dem Lager sehr schnell einschrumpft. Wer ihn frisch erhalten will, muss die Früchte genau sortieren und die gesunden in Torfmull einlegen. Er hält sich dann frisch wie vom Baum bis in den Sommer hinein.

Eigenschaften des Baumes.

Er wächst schwach, bildet in der Baumschule kurze gedrungene Triebe mit einiger Knospenstellung, so wie bei der Ananas-Renette. Man braucht 1—2 Jahre mehr als bei anderen Sorten, um ihn als Hochstamm fertig zu ziehen. Der schwache Trieb bleibt auch im Alter, deshalb werden die Kronentriebe fast gar nicht eingekürzt. Er bildet eine senkrechte, etwas kleine Krone, so dass man ihn für schmale Strassen empfehlen kann. Die Blüte tritt ganz spät ein und ist von langer Dauer, deshalb bringt der Baum fast jedes Jahr eine Ernte. Wegen der späten Blüte kann man ihn in solchen Lagen anpflanzen, welche im Frühjahr von Nachtfrösten heimgesucht werden. Die Tragbarkeit setzt früh ein, ist aber nicht immer reich. An den Boden stellt der Baum keine hohen Ansprüche, nur darf ihm die Feuchtigkeit nicht fehlen. Da der Baum nicht viel vom Schnitt wissen will, so soll man ihn nur als Hoch- oder Halbstamm und als Buschbaum anpflanzen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Landsberger Renette.

Tafel 25.

Reifezeit: November bis Februar.

Name und Heimat: Diese Sorte wurde von Justizrat Burchardt in Landsberg a. d. Warthe in den fünfziger Jahren des 19. Jahrhunderts gezogen und hat sich seit dieser Zeit stark verbreitet und ist allgemein bekannt geworden.

Gestalt: Die Frucht ist ziemlich gross bis sehr gross, plattrund, nach dem Kelch meist etwas zugespitzt. — Kelch: Meist halb offen, gut ausgebildet. — Kelchhöhle: Ziemlich tief und weit, mit einigen mehr oder weniger starken Falten umgeben, die sich gewöhnlich über die ganze Frucht ausbreiten. — Stiel: Ziemlich lang, dünn, holzig, sehr weit aus der Stielhöhle hervortretend. — Schale: Fein glatt und geschmeidig, Farbe am Baum hellgrün, an der Sonnenseite nicht selten rotbackig, auf dem Lager verwandelt sich die grüne in eine weissgelbe Färbung. — Fleisch: Gelblichweiss, sehr saftig, locker, von angenehmem, süssweinigem Geschmack. — Kernhaus: Offen, geräumig, zwiebelförmig, lang zugespitzte Samen enthaltend.

Eigenschaften der Frucht.

Ein guter Tafelapfel, und wenn Absatz in der Nähe, auch guter Marktapfel, eignet sich nicht für weiten Versand. Gleichgut verwertbar für Koch-, Dörr- und Backzwecke. Die Früchte müssen sorgfältig geerntet werden. Bis Ende Dezember sollten die Früchte verbraucht werden, da sie dann ihren Wert verlieren. Die Frucht hängt sehr fest am Baum und leidet fast nie an Fusikladium.

Eigenschaften des Baumes.

Er wächst sehr stark und schön bis in das Alter hinein, bildet sehr schöne, kräftige und gerade Stämme und ist auch gut geeignet für Zwischenveredlung als Stammbildner. Die Kronen werden gross und breitgewölbt; der Baum ist reich- und frühtragend, selbst noch in höheren Lagen und im Vorgebirge.

Er eignet sich zum Anbau für kühlere, nicht zu eingeschlossene Lagen, da er in warmen und trockenen Standorten zur Mehltaukrankheit neigt. Im allgemeinen ist er nicht anspruchsvoll und sehr widerstandsfähig, nur in nassen und nährstoffarmen Böden leidet der Baum häufig an Krebs.

Als Halb- und Hochstamm im Garten, Feld, nicht zu trockenem Ödland und für breite Strassen empfehlenswert, sowie als Busch- und Zwergbaum für den Obst- und Hausgarten; als Spalierbaum ist er für östliche Wände geeignet.

Die Blüte erscheint mittelfrüh, ziemlich lang andauernd, ist wenig empfindlich und setzt sehr gern an, daher die willige, grosse und regelmässige Fruchtbarkeit, namentlich in höheren und kühleren Lagen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Manks Apfel.

Tafel 26.

Reifezeit: August bis September.

Name und Heimat: Ist ein in England sehr geschätzter früher Küchenapfel, der nach seinen Synonymen aus Irland stammt und nach dem Züchter benannt wird. Dorten findet man ihn unter dem Namen Eve Apfel of Scotland. In Deutschland geht er auch unter dem Namen Eva-Apfel. In den letzten Jahren wurde die Sorte vielfach empfohlen, weil man auf dem Markt gern helle Äpfel kauft.

Gestalt: Mittelgross, konisch und schwach gerippt, nach dem Kelch zu etwas abnehmend. Flache Rippen ziehen aus der Kelchsenkung über die Frucht hin und verderben oftmals die Gestalt. Hälften meistens merklich ungleich. — Kelch: Feingespitzt, geschlossen, sitzt in angemessener, nicht tiefer Senkung, mit Falten und einigen flachen Fleischbeulen reich umgeben. — Stiel: Meistens holzig, dünn oder mitteldick, etwa 14 mm lang, meist grün, flaumig, Höhle mässig tief, mittelweit, häufig mit Fleischwulst, wenig berostet. — Schale: Glatt, geschmeidig, selbst etwas fettig und glänzend, hellgrün, später hell, fast wachsartig gelb, sonnenwärts selten leicht rötlicher Anflug. Punkte ziemlich zahlreich, fein, meistens nur Tupfen. Welkt nicht. Geruch nicht merklich. — Fleisch: Hellgelblich weiss, fast weiss, halbfein, etwas fest bis markig, recht saftig, nicht gewürzt, vorherrschend doch nicht scharf weinig, mässig süss. — Kernhaus: Fast geschlossen, meist mit hohler Achse, die Kammern sind flach und enthalten grösstenteils vollkommene, eiförmige, braune Kerne. — Kelchröhre: Geht als schmaler Zylinder bis auf das Kernhaus herab.

Eigenschaften der Frucht.

Ist in warmen Jahren schon im August reif und wird darum, trotz der hohen Säure, gern auf dem Markt gekauft. Man darf die Früchte nicht lange auf dem Lager liegen lassen, sonst werden sie mehlig und springen auf, sondern muss sie vom Baum gleich auf den Markt bringen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum treibt nur schwach und bildet auch nur eine kleine Krone, die schön senkrecht wächst. Man soll ihn nur am Hochstamm und Buschbaum ziehen. Für den Zwergobstbaum sind die Früchte zu gering. Die Fruchtbarkeit tritt früh ein und ist fast jedes Jahr reich. Für den Buschbaum muss man ihm den Doucin als Unterlage geben, auf Paradies treibt er zu schwach, setzt zu viele Früchte an, die alle klein bleiben. Der Baum kommt noch in geringen Böden und auch schlechten Lagen gut fort.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Minister von Hammerstein.

Tafel 27.

Reifezeit: Oktober bis März.

Dieser Apfel wurde zu Geisenheim am Rhein im Jahre 1882 aus einem Kern der Landsberger Renette gezogen und nimmt unter den Neuheiten der letzten Jahre den ersten Platz ein. Doch wird dieser Baum auch gern von Mehltau und Fusikladium befallen. Die Bekämpfung dieser Krankheiten ist dringend notwendig im Interesse eines guten Ertrages. Die Tragbarkeit ist eine ungemein grosse und der Baum erschöpft sich bald. Damit nun die Früchte nicht klein bleiben, muss der Boden gut bearbeitet und kräftig gedüngt werden; nur auf diese Weise wird der ältere Baum Prachtexemplare von Früchten tragen.

Eigenschaften der Frucht.

Die Gestalt der Frucht ist glatt und regelmässig, die Schale, wie bei der Landsberger Renette, dünn, glänzend. Das Äussere der Frucht könnte etwas vorteilhafter sein. Am Baume ist die Frucht grüngelb, in voller Reife wird sie auf dem Lager weissgelb, wachsartig. Die Sonnenseite färbt sich oft goldartig gelb und erhält sogar einen roten Anflug, wodurch die Frucht ein verlockendes Aussehen erhält. Sehr wertvoll ist der Geschmack. Das feine Aroma hält lange an. Das Fleisch ist gelblichweiss, locker und ausserordentlich saftreich. Herrlich schmeckt der Apfel im Frühjahr. Die Anpflanzung in schattigen Gärten muss vermieden werden, da die Färbung mangelhaft wird und die Früchte eine grasgrüne Schale behalten.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst stark, breitpyramidal, trägt sehr regelmässig und ist für die Zwergbaumzucht besonders zu empfehlen. In geeigneten Bodenverhältnissen, besonders in nicht zu trockenen, wird als Unterlage Paradies, bei Feuchtigkeitsmangel Doucin empfohlen.

Prinzenapfel.

Tafel 28.

Reifezeit: September bis Februar.

Name und Heimat: Kommt in starken Exemplaren in Nord- und Mitteldeutschland, in Norwegen, Schweden und England vor und wurde auf der Pomologen-Versammlung zu Gotha 1857 zum Anbau empfohlen.

Gestalt: Grosser, etwa 75 mm breiter, 80 mm hoher, walzenförmiger, veränderlicher Apfel; der wenig hervortretende Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach Kelch und Stiel gleichmässig ab. Die eine Fruchthälfte ist oft höher gebaut als die andere. — Kelch: Klein, geschlossen oder halboffen; Blättchen grün, wollig; Kelcheinsenkung schmal, flach, mit kleinen Falten umgeben, welche wenig heraustreten und nur in einzelnen Fällen bei gut ausgebildeten Exemplaren sich über die Frucht hinziehen. — Stiel: Sehr dünn, holzig, weit heraustretend; Stieleinsenkung mehr oder weniger tief, strahlenförmig berostet. — Schale: Glatt, glänzend, grünlich gelb, lagerreif hellzitronengelb, auf der Sonnenseite karmesinrot, kurz gestreift, geflammt und marmoriert; hellbraune Rostpunkte wenig bemerkbar. — Fleisch: Gelblichweiss, locker und mürbe, saftreich, von weinartigem, bisweilen etwas ananasartigem Zuckergeschmacke. — Kernhaus: Hohlachsig; Fächer sehr gross, geöffnet, zerrissen, meist schlecht entwickelte, rundlich ovale, kurz zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Teil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts und kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre tief und breit; Staubfäden tief unten entspringend.

Eigenschaften der Frucht.

Sehr guter Tafel- und Wirtschaftsapfel, auch für den Markt sehr gesucht; er zeitigt Ende September und hält sich gut aufbewahrt bis Ende Februar. Nicht zu früh abgenommen, welkt er nur wenig und dann nur bei höchster Reife. Er ist eine sehr wertvolle Frucht, für Tafel, Wirtschaft und Markt gleich gut.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst gut, aber nicht besonders kräftig, bildet eine hochkugelförmige Krone, deren Äste etwas ausgebreitet sind, ist früh und reich tragbar. Er blüht spät, gedeiht in jedem Boden, selbst in leichtem Sandboden recht gut und ist gegen Witterungseinflüsse nicht empfindlich, weshalb er sich auch für rauhere Gegenden noch eignet. Die Früchte werden leicht vom Winde abgeworfen und muss daher die Lage eine geschützte sein. Sommertriebe sind schlank, wollig, dunkelbraun, stark punktiert; Fruchtaugen eirund, wollig; Holzaugen kurz zugespitzt, wollig, anliegend. Blätter länglich eirund, an der Basis abgerundet, nach oben zugespitzt, stark gezahnt, auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der Unterfläche wollig, die Rippen stark hervortretend. Blattstiele kurz, stark, wollig, rot angelaufen; Nebenblätter lindenförmig. An Zwergstämmen, Palmetten und Kordons werden die Früchte besonders gross und schön; die Fruchtaugen bilden sich erst im zweiten Jahre aus.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Grosser rheinischer Bohnapfel.

Tafel 29.

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 die 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. Am 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.

Ribston's Pepping.

Tafel 30.

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 Goldrenette und Gestreifte Goldrenette 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, muskatrenettenartig 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-Renette 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

Roter Bellefleur.

Tafel 31.

Reifezeit: Dezember bis April, Mai.

Dieser Apfel ist eine Lokalsorte in den Rheinlanden und Westfalen. Führt dort die Namen Malmedy oder Malmedier, auch Siebenschläfer. Die Frucht ist mittelgross, stark gerötet und eine vorzügliche Tafel- und Wirtschaftsfrucht für den Winter. Der Baum wächst langsam, blüht spät, trägt sehr reich und gedeiht fast in allen Bodenarten und in jeder Lage, daher kann der Baum für rauhe Lagen besonders empfohlen werden.

Name und Heimat: Joh. Müller, Diemitz, und Bißmann, Gotha, geben die Heimat wie folgt an: Die ältere und auch noch viel gebrauchte Bezeichnung „Holländischer Bellefleur" lässt darauf schliessen, dass die Heimat unseres Roten Bellefleur Holland ist.

Auch heute noch findet man die Sorte in Holland, vornehmlich im Kreise Limburg und weiter in den angrenzenden Teilen Belgiens viel angebaut. In Deutschland ist es der Mittelrhein, wo sie sich derart verbreitet, dass sie in vielen Orten die hauptsächlichste Marktsorte geworden ist. Als Malmedyer und Roter holländischer Bellefleur kennt sie dort jedermann. Andere Bezeichnungen sind: Siebenschläfer (infolge ihrer Eigenschaft, sehr spät auszutreiben), Pfingstapfel, Kronenbaum, St. Wendeler und Eisenacher. Am Niederrhein nennt man den Roten Bellefleur auch noch „Koul-Männekes", eine Bezeichnung, welche darauf zurückzuführen ist, dass er in Belgien in Gruben — Koulen — eingemietet wird.

Gestalt: Mittelgross, plattrund und breitstumpf zugespitzt, der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele hin, um den er sich breit und stumpf zuwölbt, in den meisten Fällen einseitig. Gut entwickelte Früchte erreichen einen Durchmesser von 6½—7 cm. — Kelch: Ziemlich stark, langgespitzt, grünbleibend, offen, sitzt in geräumiger, tiefer, oft schüsselförmiger Einsenkung, mit Rippen umgeben, die flach über die Frucht laufen. — Stiel: Sehr kurz, oft nur ein Fleischbutz, 6—8 mm lang, in mitteltiefer, berosteter Höhle. — Schale: Fein, glatt, ziemlich stark glänzend. Grundfarbe vom Baume gelblichgrün, in der Reife schön zitronengelb, sonnenwärts stark gerötet, gestreift und verwaschen. Der Geruch ist schwach. — Fleisch: Gelblich, fest, saftvoll, Geschmack gewürzhaft, süssweinsäuerlich. — Kernhaus: Glattwandig, geräumig, ziemlich weit offen, Kammern geräumig, mit vollkommenen Kernen. Kelchröhre kugelförmig, geht nur etwas herunter.

Eigenschaften der Frucht.

Der Rote Bellefleur ist bis jetzt noch wenig verbreitet, man trifft ihn nur in einigen Bezirken an, wo er aber oft in Massen angebaut wird. Sobald seine guten Eigenschaften einmal näher bekannt sind, wird er gewiss eine grössere Verbreitung finden. Die Früchte sitzen fest am Baum, halten darum starke Stürme aus und welken nicht auf dem Lager. Sie bilden sich auch alle gleichmässig aus, so dass es bei der Ernte nicht viel Abfall gibt. Pflücken soll man die Früchte erst um den 15. Oktober herum, dann tritt die Genussreife im Dezember ein und hält bis April, Mai.

Eigenschaften des Baumes.

Wegen seinem schwachen Wuchs gibt der Rote Bellefleur keine schönen Stämme in der Baumschule, deshalb muss man ihn auf gute Stammbildner veredeln. Bei trockenem Boden bleiben die Früchte etwas klein, zu nass darf er aber auch nicht sein, sonst leidet er unter Krebs. Wegen seiner späten Blüte kann man ihn noch in zugige Täler, die oft von Spätfrösten heimgesucht werden, anpflanzen. Der Baum trägt auch dorten noch regelmässig. Da die Kronentriebe stark herunterhängen, so muss man sie mehrere Jahre hintereinander zurückschneiden, damit sich die Krone höher baut. Die Form der Krone ist eine breitkugelförmige und für Strassen nicht geeignet. Vom Fusikladium und der Blutlaus wird er nicht befallen.

Roter Eiserapfel.

Tafel 32.

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

Roter Trier'scher Weinapfel.

Tafel 33.

Reifezeit: November bis Mai.

Name und Heimat: Wurde in der Gegend von Trier aufgefunden und von dorten unter dem Namen Roter Holzapfel und Roter Trier'scher Holzapfel verbreitet. Lucas hat ihn zuerst in seiner Auswahl wertvoller Obstsorten und zwar Band IV, Wirtschaftssorten, beschrieben, und wird jetzt fast in allen grossen Baumschulen vermehrt.

Gestalt: Klein, 5 bis 6 cm breit, 4 bis 6 cm hoch, kugelförmig, manchmal auch rundlich; immer aber gegen den Kelch abnehmend, sieht hoch aus, der Bauch sitzt unterhalb der Mitte nach dem Stiele zu. Es zeigen sich über die ganze Frucht flache Erhabenheiten, die die Rundung verderben, eine Hälfte der Frucht ist meist höher als die andere. — Kelch: Geschlossen, sitzt obenauf, von vielen perlartigen Rippen umgeben. — Kelchröhre: Kurz, stumpfkegelförmig. — Stiel: Dünn, 2 bis 3 cm lang, holzig, am Ende verdickt, über die weite und tiefe Stielhöhle hervorragend. — Schale: Glatt, am Baum gelblichgrün, später strohgelb, davon ist aber wenig zu sehen, weil die ganze Frucht dunkelrot überzogen ist, in der man weissliche Punkte sieht. — Fleisch: Ungemein saftreich, grünlich-weiss, später weisslich-gelb, unter der Schale rosa angehaucht, bei der Genussreife recht angenehm süssweinsäuerlich schmeckend. — Kernhaus: Offen, kegelförmig, viele eiförmige, zugespitzte, sehr vollkommene, schwarze Kerne enthaltend.

Eigenschaften der Frucht.

Die Genussreife tritt im November ein und hält sich die Frucht, ohne zu welken, bis in den Mai hinein. Trotzdem diese Sorte nur ein Mostapfel ist, kann man sie um diese Zeit noch als einen guten Tafelapfel bezeichnen. Es lässt sich auch ein recht angenehmes Kompott aus dem Apfel herstellen. Er wird aber nur angebaut, um Obstwein davon zu bereiten, der ganz vorzüglich und sehr hell ist. Man soll die Früchte recht lange am Baum hängen lassen und auch nicht gleich keltern, sonst wird der Wein etwas herb, sondern einige Wochen auf Haufen liegen lassen, damit sie etwas nachreifen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst sehr kräftig und pyramidal, so dass man ihn als Strassenbaum empfehlen kann, aber nur dann, wenn man die Krone mehrere Jahre hintereinander zurückschneidet, damit sich die Äste recht kräftigen, sonst legen sie sich später durch die Last der Früchte ganz auseinander. Gibt in der Baumschule schöne Stämme. Die Früchte sind vom Baum nicht geniessbar und hängen ausserordentlich fest, weshalb sie nicht vom Sturm abgeworfen werden. Die Blüte tritt spät ein, ist von langer Dauer und nicht empfindlich gegen nasskalte Witterung, was wir an der frühen und reichen Tragbarkeit sehen. Trotzdem der Baum sehr hart ist, so darf man ihn doch nicht in hohen, rauhen Lagen pflanzen, weil seine Früchte zu stark vom Fusikladium befallen werden. Aus diesem Grunde muss man die im Westerwald von dieser Sorte angepflanzten Bäume alle umpfropfen.

An den Boden stellt der Baum gar keine Ansprüche; wenn er nur etwas Nahrung enthält und nicht zu trocken ist, so wächst er noch recht gut.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Salemer Klosterapfel.

Tafel 34.

Reifezeit: November bis Frühjahr.

Name und Heimat: Er ist eine badische Sorte und kommt dorten in den Ortschaften Überlingen, Markdorf und Salem vor. In den Kernobstsorten Badens, herausgegeben von der Grossh. Obstbauschule in Karlsruhe, ist eine Beschreibung von ihm gegeben.

Gestalt: Gross bis sehr gross, mehr breit als hoch, nach dem Kelch abnehmend, eine Hälfte meist grösser als die andere. Bauch sitzt unterhalb der Mitte, nur ganz grosse Früchte zeigen flache Erhabenheiten. — Kelch: Geschlossen, lang, grün, spitzblätterig. Blättchen zurückgeschlagen, in geräumiger, aber nicht tiefer, mit feinen Falten bekleideter Einsenkung, deren Rand durch einzelne Erhabenheiten uneben ist. — Stiel: Charakteristisch 2½ bis 3 cm lang, manchmal auch kürzer, so dass er nicht über die Stielhöhle hinausragt, holzig, bräunlich, in rostiger, tiefer Höhle, die mitunter durch einen dicken Fleischwulst verengt erscheint. — Schale: Ziemlich glatt und derb, in der Reife etwas fettig werdend. Grundfarbe hellgrün, später blassgrüngelb, ½ bis ²/₃ der Grundfarbe von einer trüben Röte und kurz abgesetzten, etwas dunkleren, blutroten Streifen bedeckt. An der Grenze der Färbung werden die Streifen immer schwächer und matter und verliert sich in ein Trübrot. Früchte, die im Schatten gewachsen sind, zeigen fast gar keine Röte. — Fleisch: Mattgrünlichweiss bis weiss, in der Reife angenehm duftend, locker, mürbe, saftig, angenehm weinig schmeckend, ohne besonderes Gewürz. Vor der Reife ist das Fleisch fest, später wird es weicher. — Kernhaus: Hohlachsig, Kammern offen, reichsamig, oft unvollkommene Kerne enthaltend. — Kelchröhre: Ein weiter und tiefer herabgehender Kegel.

Eigenschaften der Frucht.

Baumreife im Oktober, Genussreife im November, Haltbarkeit bis Frühjahr, natürlich nur dann, wenn die Früchte kühl lagern, dann welken sie auch nicht. Vorzüglicher Apfel zum Kochen, Dörren und Mosten und zum Rohgenuss. Da das Fleisch bei der Genussreife weich wird, so soll man ihn gleich vom Baum verschicken, sonst ist er kein Handelsapfel mehr. Einzelne Früchte tragen mehr oder weniger starke Schorfflecken.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst sehr kräftig und bildet eine umfangreiche, hochkugelige Krone. Die jungen Bäumchen sind schon in der Baumschule frohwüchsig, bilden gute Kronen und tragen früh und reichlich, ist gegen Fröste ziemlich unempfindlich und kommt in jeder Lage und in jedem Boden fort. Allgemein wird der Sorte die geringe Blutlausempfindlichkeit nachgerühmt, ebenso eine starke Widerstandsfähigkeit gegen Krebs. Um die Krone etwas in die Höhe zu bekommen, muss man sie einige Jahre im Schnitt halten.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Schafnase.

Tafel 35.

Reifezeit: Dezember bis April.

Name und Heimat: Eine alte Sorte, die ihre Heimat in Hessen-Nassau haben dürfte. Sie wird in Oberhessen und Hessen-Nassau sehr viel angebaut, hat aber auch in anderen Gegenden Deutschlands Verbreitung gefunden. Sie führt noch viele andere Namen wie hessische, deutsche, rheinische, grüne Schafnase, Berliner, leichter Matapfel, Spitzapfel u. a. m. Von der Schafnase gibt es viele Abarten.

Gestalt: Mittelgroß, mehr breit als hoch, meist regelmäßig gebaut, stielbauchig, nach dem Kelche zu stark abnehmend, manchmal unter dem Kelch etwas eingeschnürt. Flache Rippen ziehen vom Kelch bis zur Stielhöhle. — Kelch: Klein, geschlossen, Blättchen grünbraun, behaart, Spitzen zurückgebogen; von zahlreichen Fleischfalten umgeben. — Kelchhöhle: Eng, mehr flach als tief, gerippt. — Stiel: Kurz bis mittellang, meist holzig, seltener fleischig, grünbraun, behaart, am Baumende verdickt, sitzt in meist tiefer, enger, mit strahlenförmigem Rost versehener Stielhöhle. — Schale: Grün bis grüngelb, sonnenwärts braunrot verwaschen und gestreift, Rostpunkte zahlreich, groß, hellgrün mit braunem Kern; ziemlich dick, schwach riechend, fühlt sich etwas fettig an. — Fleisch: Grünlichweiß, säuerlich, ziemlich saftig, wenig gewürzt, schwach riechend. — Kernhaus: Mittelgroß, spitzzwiebel- bis herzförmig, hohlachsig, mit zahlreichen, meist gut ausgebildeten Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Diese Sorte zählt zu den Wirtschaftsäpfeln, die wegen ihrer langen Haltbarkeit gern gekauft wird. Eignet sich gut zum Kochen und wird zur Apfelweinfabrikation verwendet. Unter den verschiedenen Abarten der Schafnase gibt es solche, die zur Stippigkeit neigen, es sind dies besonders die großfrüchtigen Arten. Manchmal leiden die Früchte auch unter Schorf.

Eigenschaften des Baumes.

Durch sein sparriges Wachstum bildet diese Sorte in der Baumschule keine schönen, geraden Stämme, man muß durch Anbinden nachhelfen. Auch bei der Kronenbildung muß durch Schnitt nachgeholfen werden, sonst entwickeln sich die Kronen leicht einseitig und zu licht. Der Wuchs ist in der Jugend kräftig, die Bäume werden aber nur mittelgroß. Die Schafnase ist anspruchslos an den Boden und gedeiht in allen Lagen. Eine der wenigen Apfelsorten, die auch noch auf leichtem Boden gute Erträge bringen. Der Baum trägt früh und wegen seiner unempfindlichen Blüte regelmäßig und reichlich. Wenn auch die Schafnase keine hohen Preise erzielt, so ist ihr Anbau doch sehr lohnend wegen der reichen Ernten. Die Sorte neigt etwas zu Krebs.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Schöner von Boskoop.

Tafel 36.

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 Oberdieck die Sorte in Görlitz kennen und schätzen, worauf sie eine fortlaufende Verbreitung erfuhr. Sie ist mit der Sorte Renette 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 Renettengeschmack. 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.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Siebenschläfer.

Tafel 37.

Reifezeit: November bis Dezember.

Name und Heimat: Eine Lokalsorte des Kreises Wetzlar, die im Solmsbachtal ihre Heimat haben dürfte. In den letzten Jahren hat sich die Sorte über den ganzen Kreis verbreitet. Im Solmsbachtal wird die Sorte auch Faulenzer genannt. Beide Namen haben ihren Ursprung in der außerordentlich späten Blüte des Baumes.

Gestalt: Mittelgroß, mehr hoch als breit, stielbauchig, nach dem Kelch zu stark abnehmend. Kelcheinsenkung meist stark gerippt, 2 oder 3 starke Rippen setzen sich bis zur Stielhöhle fort, die Rundung der Frucht stark unterbrechend. — Kelch: Halboffen, gut erhalten, Kelchblättchen grünbraun, am Grunde grünlich, stark behaart, Spitzen zurückgebogen; Einsenkung mitteltief, eng, mit kleinen Falten. — Stiel: Sehr kurz, dick, holzig, mit einem seitlichen, kleinen Fleischwulst; Stielhöhle eng, mäßig tief, meist regelmäßig, mit hellbraunem Rost. Sehr häufig zieht von der Stielhöhle aus ein schmaler Roststreifen fast bis zur Kelcheinsenkung. — Schale: Glatt, vor der Genußreife sehr fettig, dick, sehr stark und angenehm riechend. Grundfarbe grün, zur Zeit der Reife gelb; alle Früchte braunrot, zur Zeit der Reife hell und dunkel leuchtend rot verwaschen und gestreift. Zur Erntezeit mit bläulichem Duft. Rostpunkte zahlreich, klein, hellgelb, auf der Sonnenseite besonders stark hervortretend. — Fleisch: Schwach gelblichgrün, unter der Schale rötlich, fest, saftig, schwach säuerlich, stark riechend, abknackend. — Kernhaus: Herz- bis zwiebelförmig, fast geschlossen, mittelgroß, Kerne klein und spitz. Kelchröhre spitztrichterförmig, Staubfäden und Pistill gut erhalten.

Eigenschaften der Frucht.

Die prächtige Färbung macht die Frucht zu einer Marktsorte ersten Ranges. Sie zählt zu den besseren Wirtschaftssorten, wird auch gerne zum Rohgenuß gekauft. Durch ihre derbe Schale und das feste Fleisch verträgt sie den Versand auch ohne sorgfältige Verpackung recht gut. Leider ist die Haltbarkeit gering, die Frucht hält sich nur bis Ende Dezember.

Eigenschaften des Baumes.

In der Jugend wächst der Baum stark aufrecht und läßt sich deshalb sehr gut als Pyramidenkrone erziehen. Mit zunehmender Fruchtbarkeit neigen sich die Aeste mehr und mehr und nimmt die Krone alsdann die Kugelform an. Das Wachstum ist mittelstark, doch werden die Bäume groß und sind gesund. Er gedeiht auch auf leichtem Boden noch gut und paßt für alle Lagen, besonders auch für windige, da die Frucht sehr fest hängt. Ein großer Vorzug der Sorte ist die sehr späte Blüte. Die Fruchtbarkeit tritt ziemlich früh ein, ist regelmäßig und gut. Gegen Schorf und Krebs ist die Sorte wenig empfindlich.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Weissapfel.

Tafel 38.

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

Weisser Astrachan.

Tafel 39.

Reifezeit: Ende Juli bis Anfang August.

Name und Heimat: Nach v. Floton, der ihn auch im Ill. Handbuch beschrieben hat, stammt er aus Russland. Man findet ihn fast überall angebaut, selbst in Schweden und Norwegen, wo er sich gut entwickelt. Hier in Deutschland scheint er zurückzugehen, weil wir bessere Sommeräpfel haben. Der Weisse Klarapfel reift um dieselbe Zeit, seine Früchte sind grösser und schöner.

Gestalt: Mittelgross, manchmal auch gross, rundlich eiförmig, etwas stielbauchig, oft mehr rundlich. Der Bau ist regelmässig. — Kelch: Geschlossen, meist grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gelegen. Einsenkungen etwas flach und enge, zwischen kleinen, nur flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt fast rund. — Kelchhöhle: Stumpfkegel- bis kegelwalzenförmig, von ganz kleinen Falten vereinzelt umgeben. — Stiel: Holzig, mitteldick, zuweilen dick, etwa 19 mm lang, oft kürzer, grün und bräunlich, etwas wollig. Höhle mitteltief, mittelweit, oben etwas berostet. — Schale: Sehr fein, mit bläulichem Duft belaufen, geschmeidig, strohweiss, auf der Sonnenseite bei freihängenden Früchten mit blassen, rosenrot leicht angelaufenen und darin oder auch allein mit wenigen, kurz abgesetzten karmesinroten Streifen versehen. Beschattete Früchte haben weder Röte noch Streifen. — Punkte: Häufig fein, weisslich, mit grün unterlaufen, auch an den durchscheinenden Stellen gut zu bemerken. Die Frucht hat einen starken, erdbeer- oder melonenartigen Geruch. — Fleisch: weisslich, fein, markig bis mürbe, etwas locker, saftig, zuweilen zikadierend, schwach rosenapfelartig gewürzt, vorherrschend doch angenehm weinig, wenig süss. — Kernhaus: Gross, zwiebelförmig, unten sehr breit aufsitzend, Kerne zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, eiförmig, hellbraun, oft weisslich.

Eigenschaften der Frucht.

Wegen der frühen Reife wird sie gern auf dem Markte gekauft. Die Früchte können gleich vom Baum aus versendet werden. Die Genussreife tritt schon im Juli ein und hält nur wenige Tage. Auf dem Lager werden die Früchte mehlig und springen auf. Es darf mit dem Verkauf der Früchte nicht gewartet werden. In manchen Jahren findet man viele glasige Früchte.

Eigenschaften des Baumes.

Er wächst nur mittelmässig, dafür tritt aber die Fruchtbarkeit früh ein und ist reich. Die Krone baut sich, ohne dass man viel zu schneiden braucht, senkrecht auf. Auffallend ist bei dieser Sorte, dass der Baum sehr viele Fruchtkuchen bildet, was man sonst beim Apfelbaum wenig findet. Wegen seines schwachen Wachstums muss man ihn für den Buschbaum, auf dem er am besten gedeiht, auf die Doucin-Unterlage veredeln. Auf mageren Boden darf man den Baum nicht setzen, sonst bleiben die Früchte zu klein.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Weisser Winter-Taffetapfel.

Tafel 40.

Reifezeit: Dezember bis April.

Name und Heimat: Gehört zu den älteren, über ganz Deutschland stark verbreiteten Sorten. Kommt auch, was nicht als Nachteil dieser Sorte bezeichnet werden kann, unter den Namen Weinling, Weinborster, Falscher Borsdorfer, Wachsrenette vor.

Gestalt: Fast mittelgross, platt, nach dem Kelche zu fein gerippt. — Kelch: Geschlossen. — Kelchhöhle: Weit trichterförmig, breit verlaufend. — Stiel: Mässig lang, dünn, holzig, fest in der Stielhöhle sitzend. — Schale: Glatt, wachsartig, in Baumreife gelblichgrün, auf der Sonnenseite mit leichter, roter Färbung, bei der Genussreife schön gelb. — Fleisch: Schneeweiss, sehr fest, saftig, von angenehm weinsäuerlichem Geschmack. — Kernhaus: Geräumig, offen, zwiebelförmig, mit wenigen zugespitzten Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Der Weisse Winter-Taffetapfel eignet sich vorzüglich zur Weinbereitung, ist eine gute Marktfrucht und gibt sehr schöne ansprechende Dörrprodukte. Die Frucht wird oft mit der Champagner-Renette verwechselt.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst sehr stark, und bildet kräftige und gesunde Stämme; aus diesem Grunde wird er auch mit Vorliebe als Stammbildner in Baumschulen für die Zwischenveredlungen verwendet. Er bildet grosse, hochkugelige Kronen mit schlanken, zähen, hängenden Zweigen. Er ist sehr genügsam und kommt noch gut fort in weniger guten Böden und Lagen.

Besonders geeignet als Halb- und Hochstamm für Äcker, Grasobstgärten und Ödungen. An breiteren Strassen sehr schöner Strassenbaum. Für andere Formen ist er nicht geeignet. Eine besonders für rauhere Lagen geeignete Sorte, die immer befriedigen wird.

Treibt und blüht sehr spät, daher die regelmässige Fruchtbarkeit. Die Blüte zeichnet sich durch Grösse und hübsche rosenrote Färbung aus, ist sehr widerstandsfähig und leidet fast nie unter den Spätfrösten.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Winter-Goldparmäne.

Tafel 41.

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: Goldrenette, 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 Renettengeschmack. — 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.

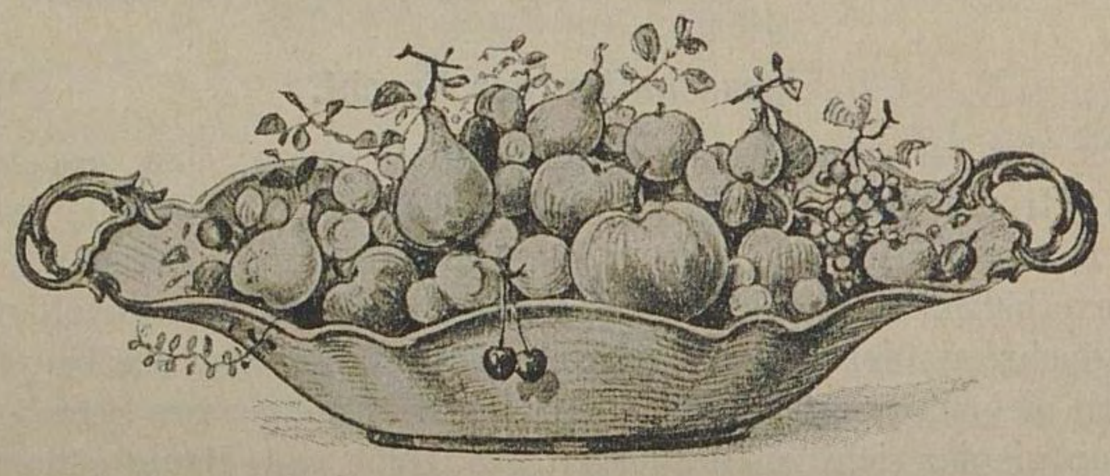
Die Sorte liefert schöne Bäume, regelmässige pyramidale Kronen. Die Bäume tragen früh und reichlich, so dass durch vernünftigen Schnitt und eventl. Ausbrechen von Früchten das Holzwachstum gefördert werden muss. Zu frühe Fruchtbarkeit muss vermieden werden, zumal die Bäume auch bei gut entwickelten Kronen 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.

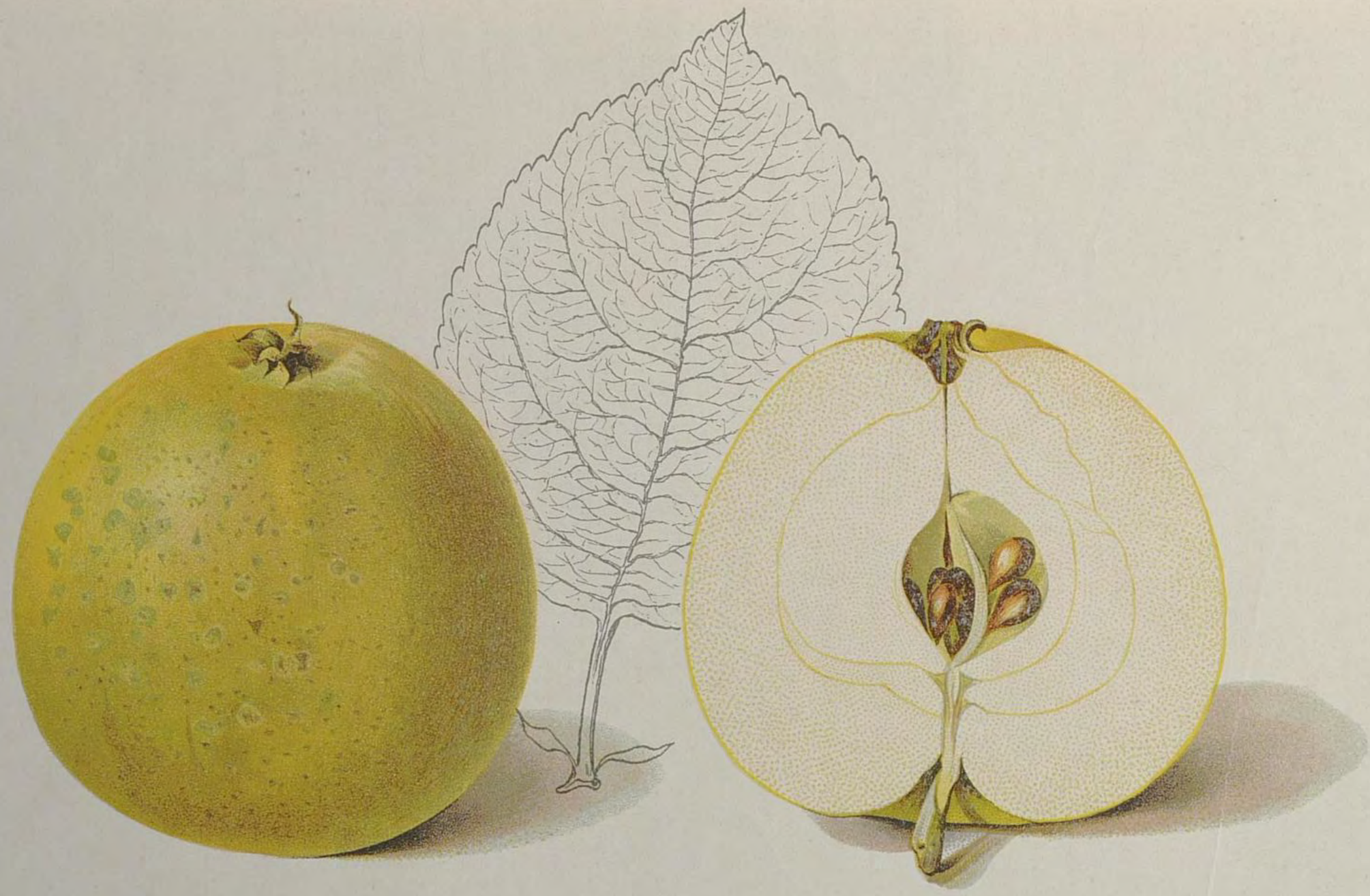
Für die Erziehung von Formbäumen aller Art ist die Goldparmäne sehr geeignet, namentlich infolge ihres kurzen Fruchtholzes.

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



TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

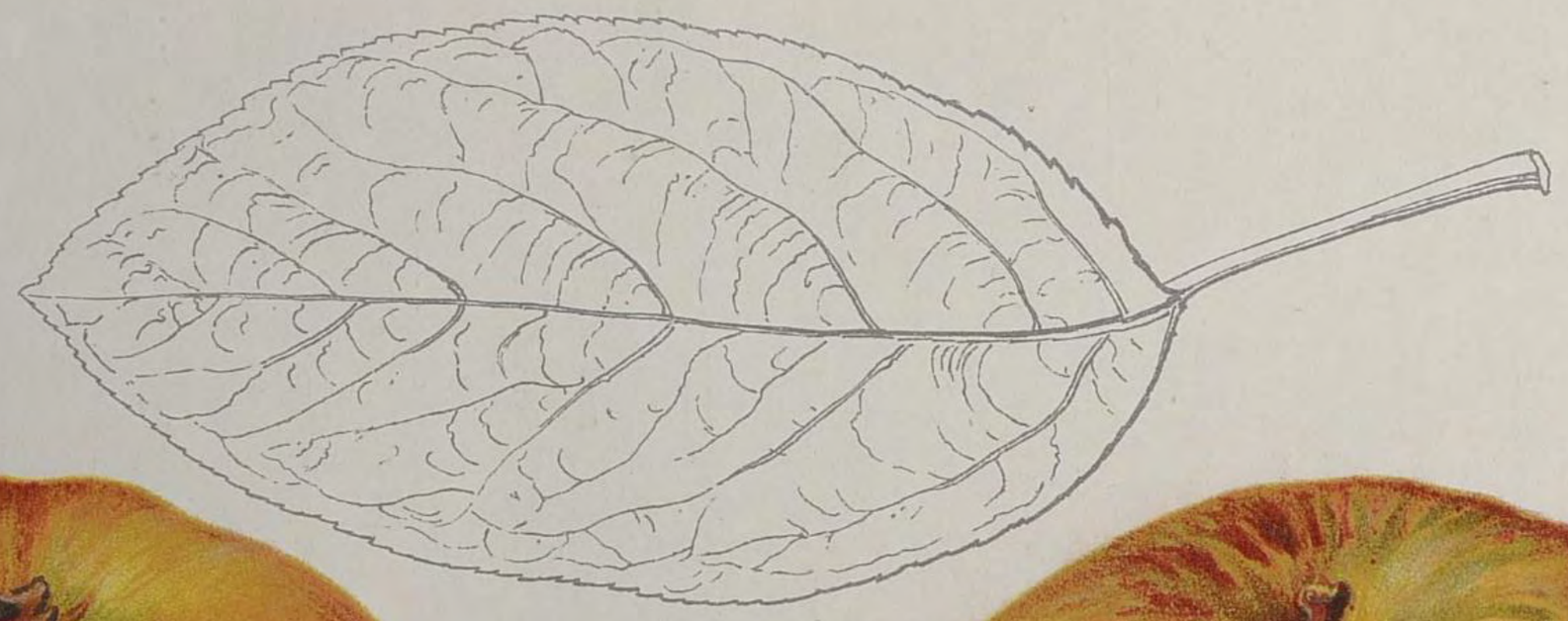


Ananas-Renette.

Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK





C. Strumberg

Baumann's Renette.

Rud. Bechtold & Cº Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Boikenapfel.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Stromberg

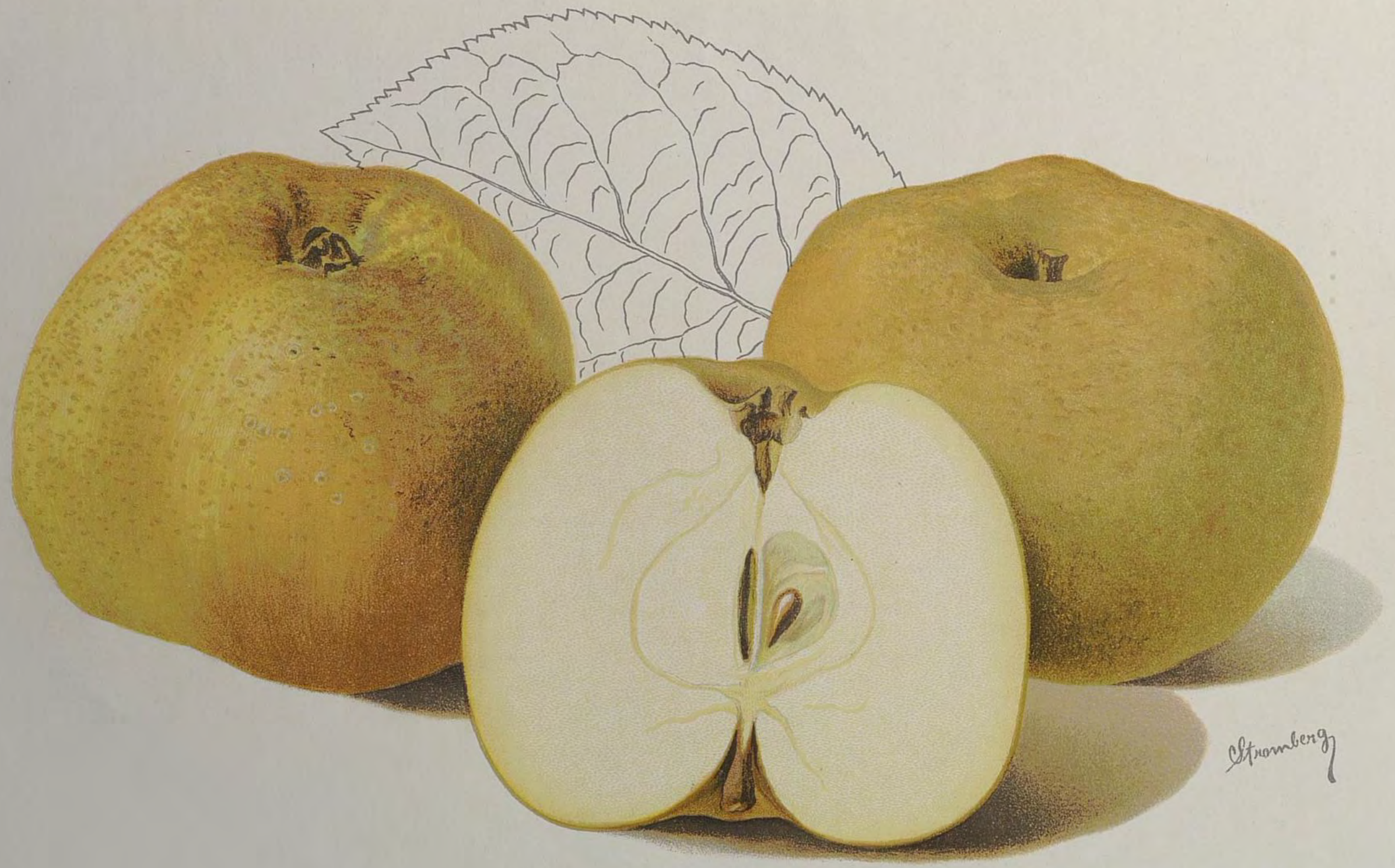
Brauner Matapfel.

(Kohlapfel.)

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



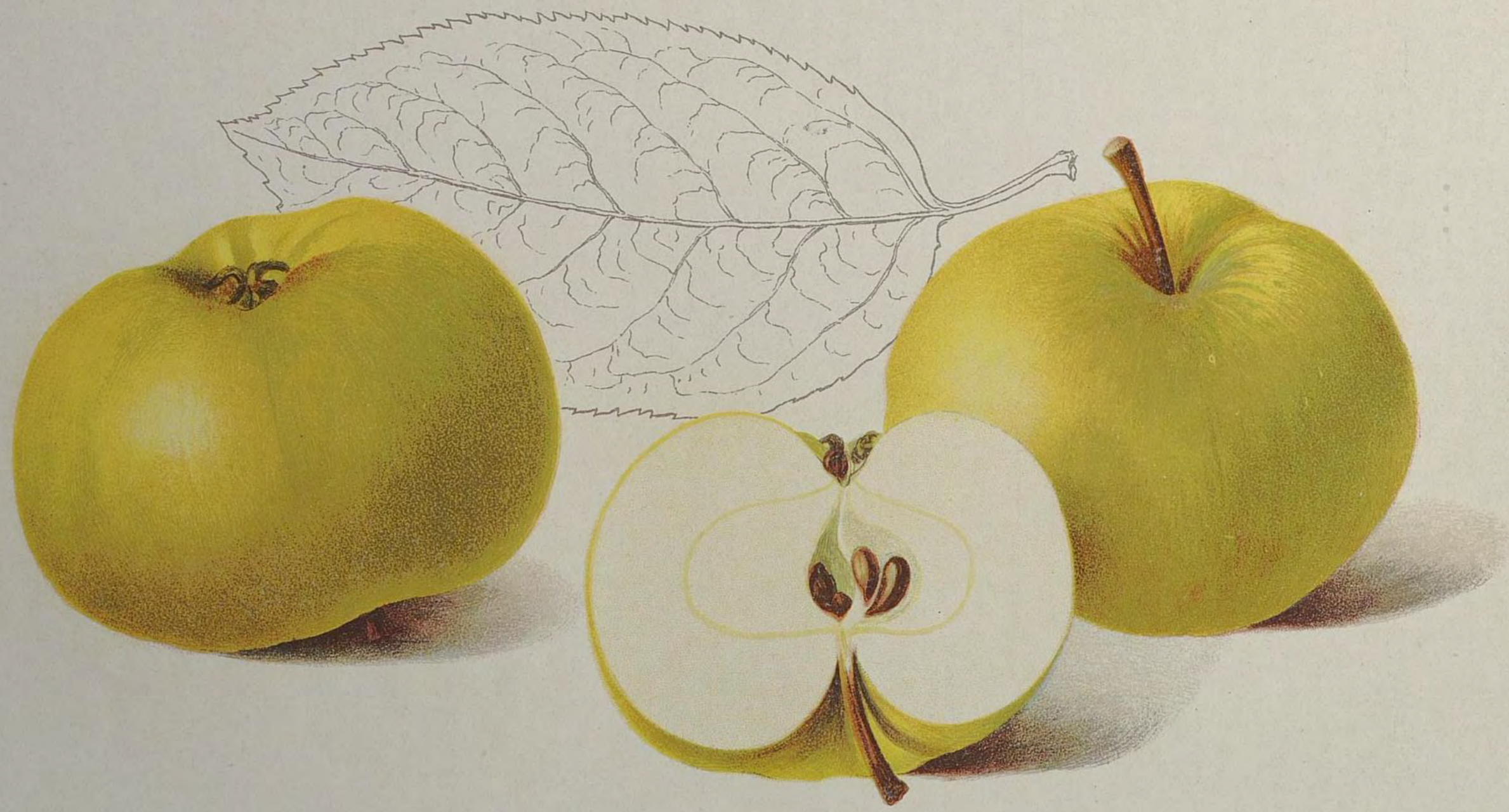
Canada-Renette.

(Pariser Rambour-Renette.)

Rud. Bechtold & Cº Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



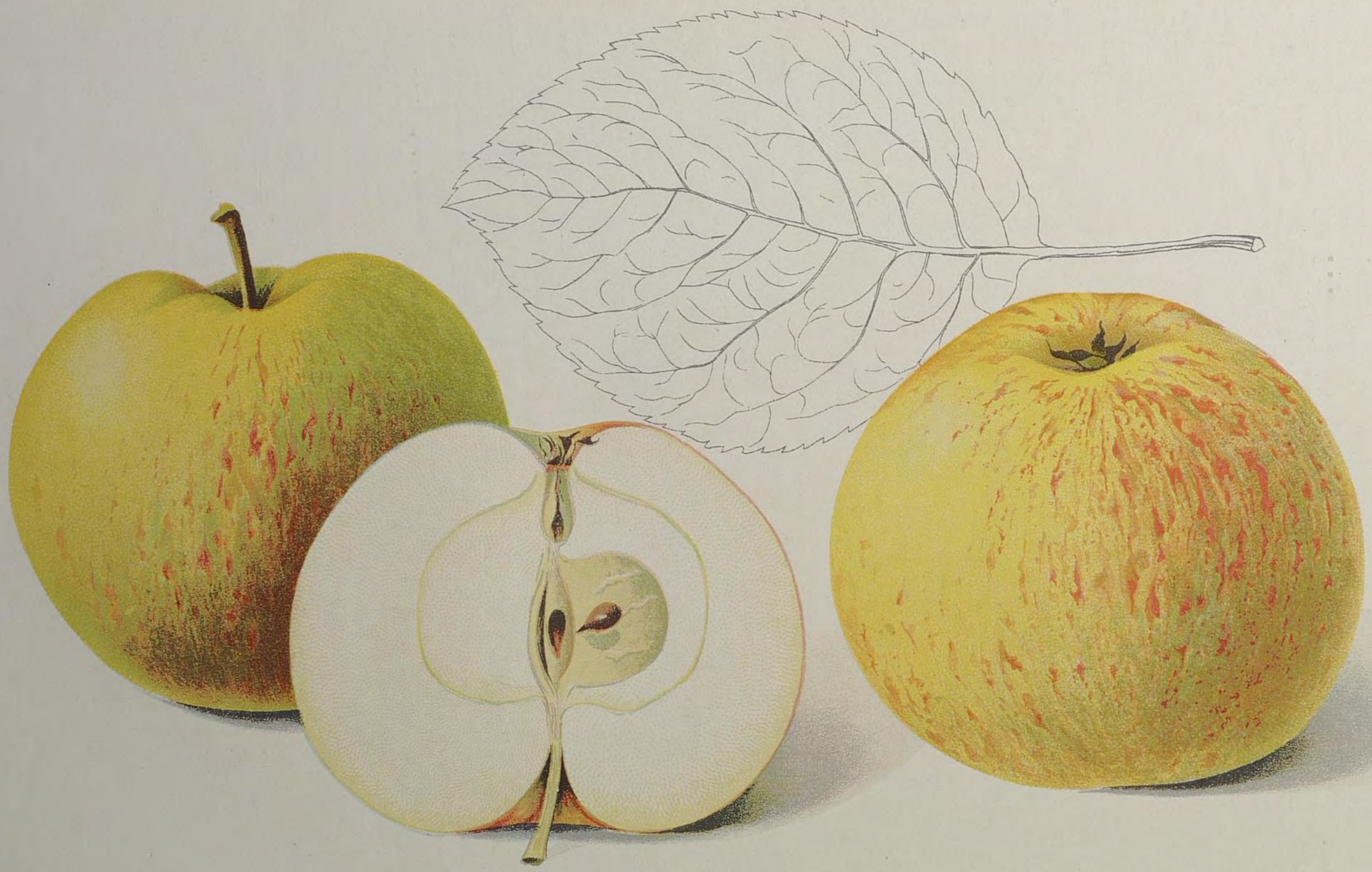
Champagner-Renette.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

7.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

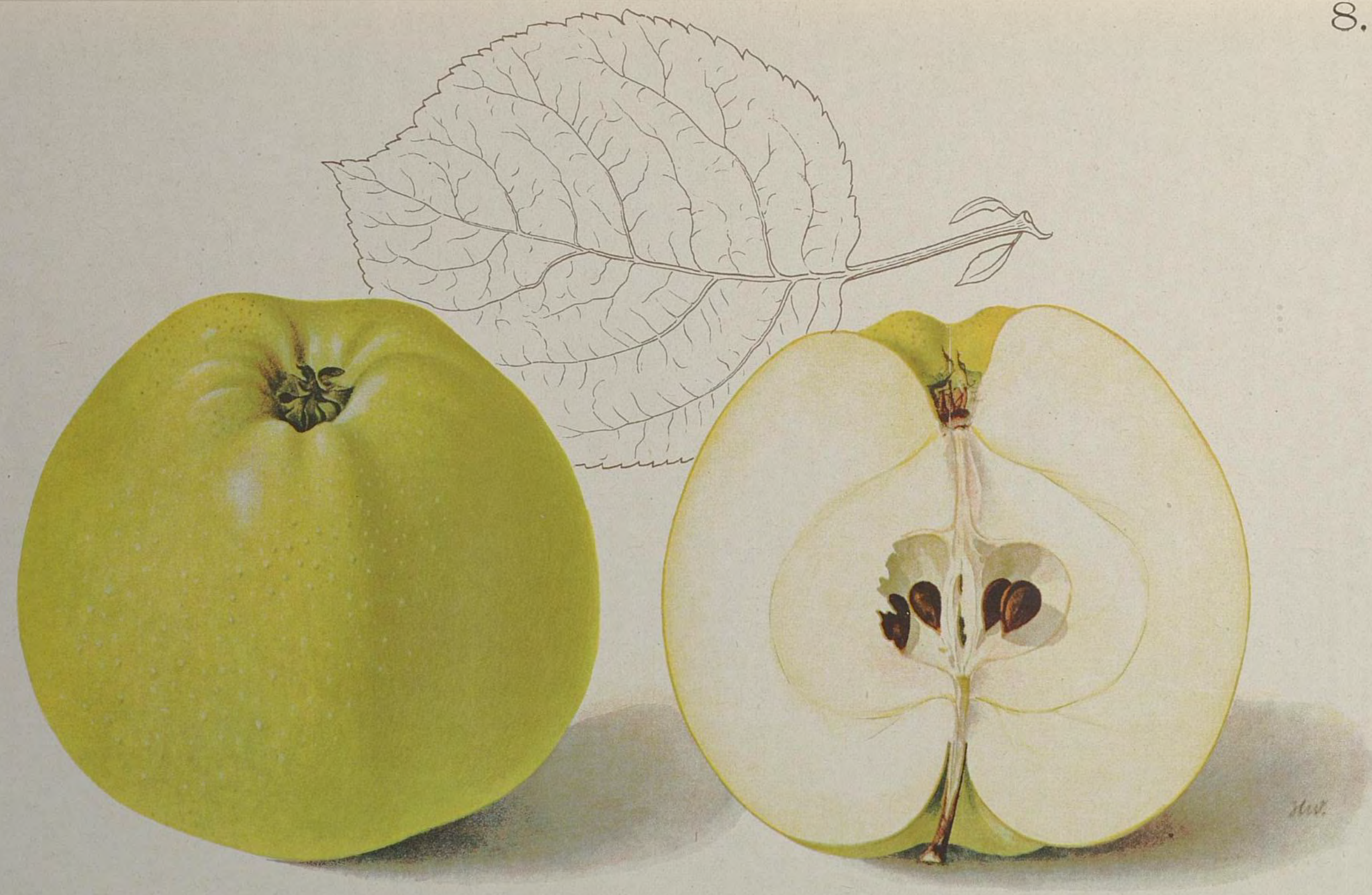


Charlamowsky.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

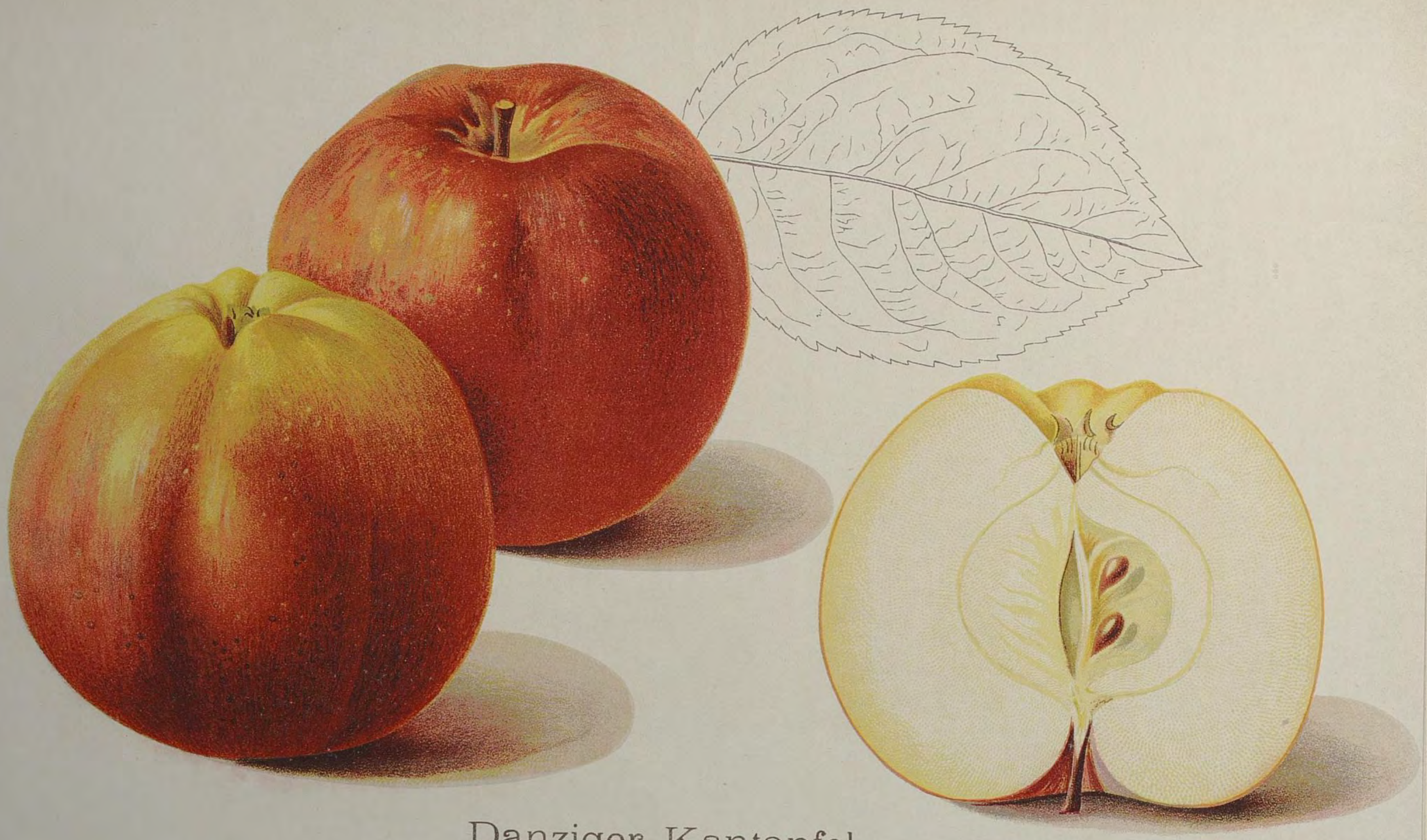


Apfel aus Croncels.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

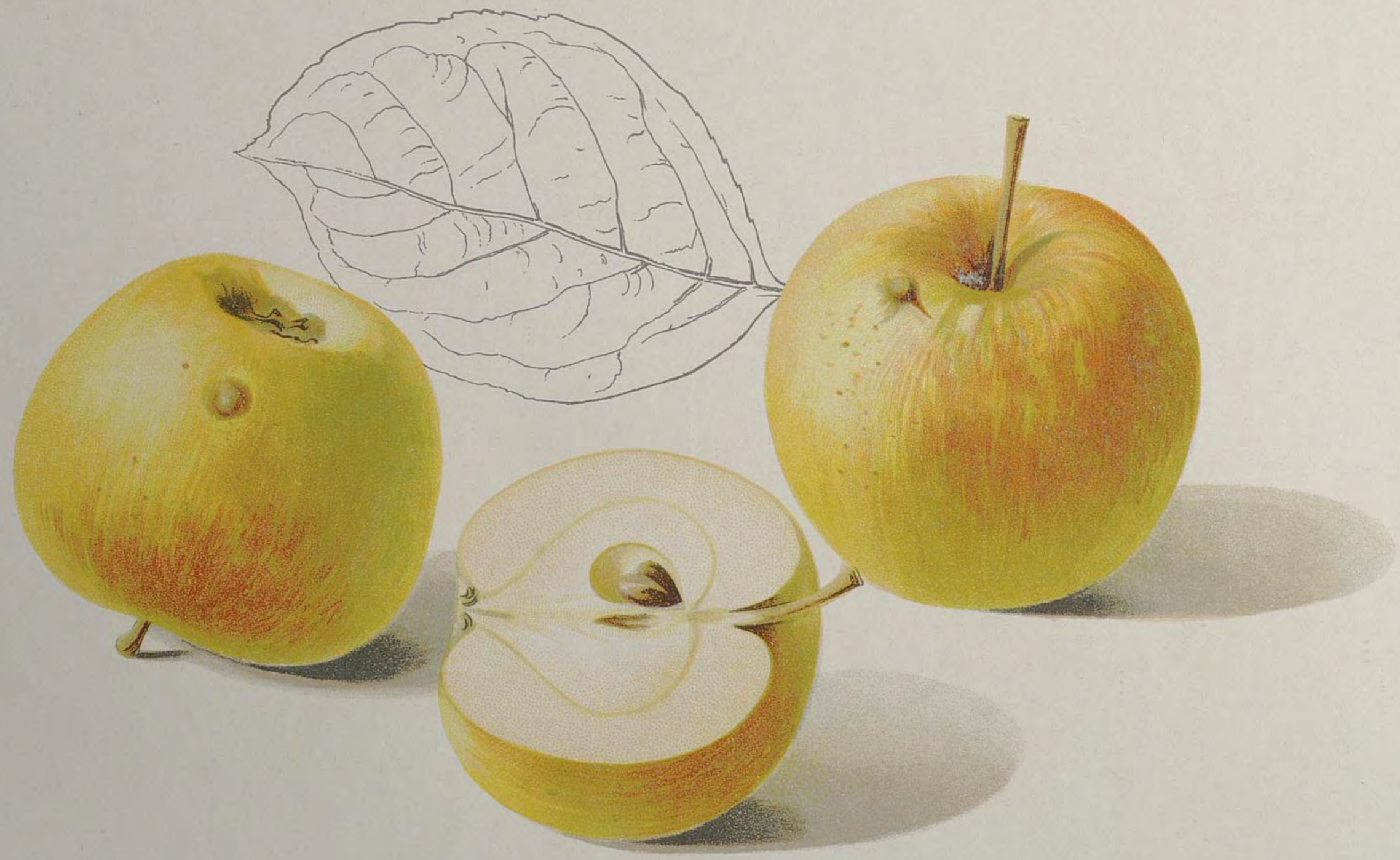


Danziger Kantapfel.

Rud. Bochtold & Co., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Edelborsdorfer.

Rud. Bechtold & Co. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

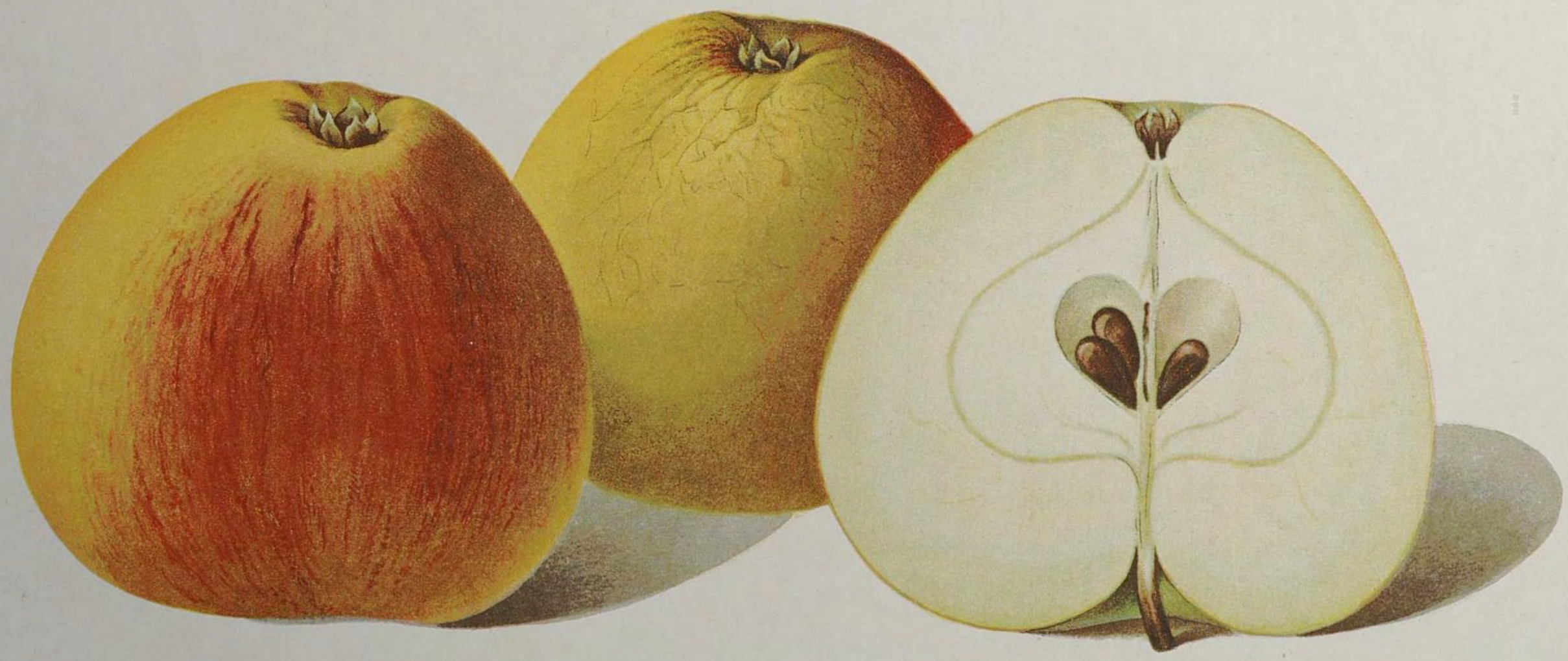


Geflammter Kardinal.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Geheimrat Dr. Oldenburg.

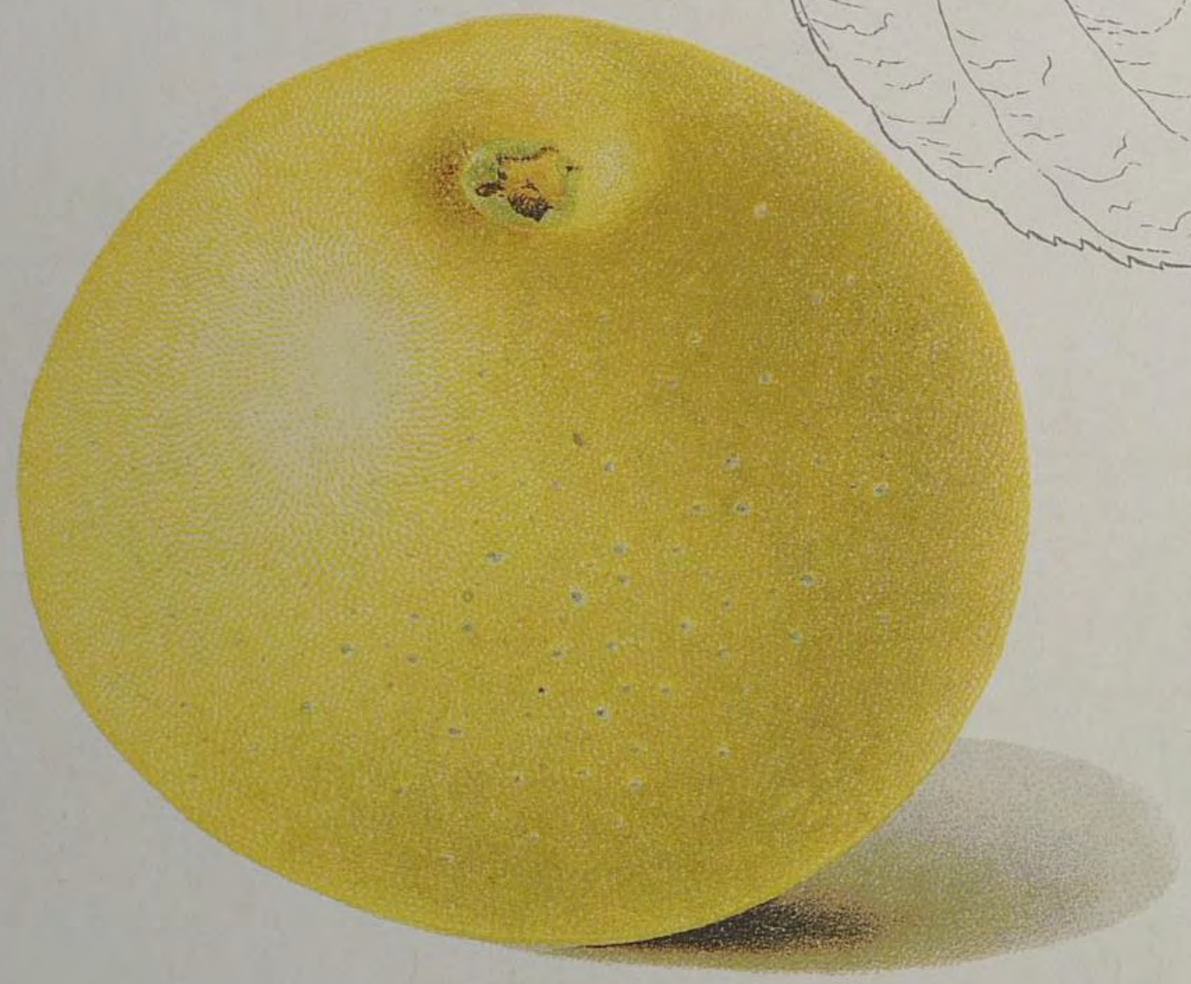
Züchtung der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh.

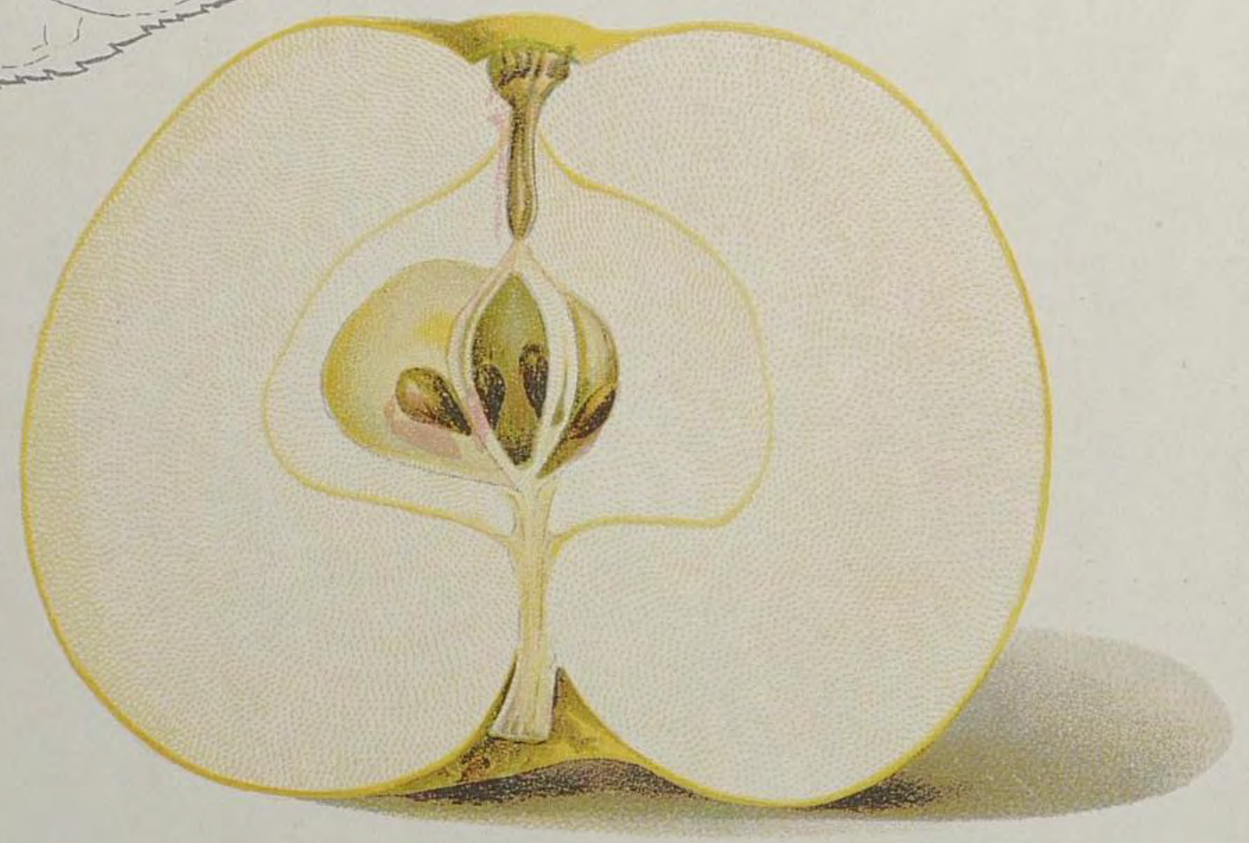
Rud. Bechtold & Co., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK





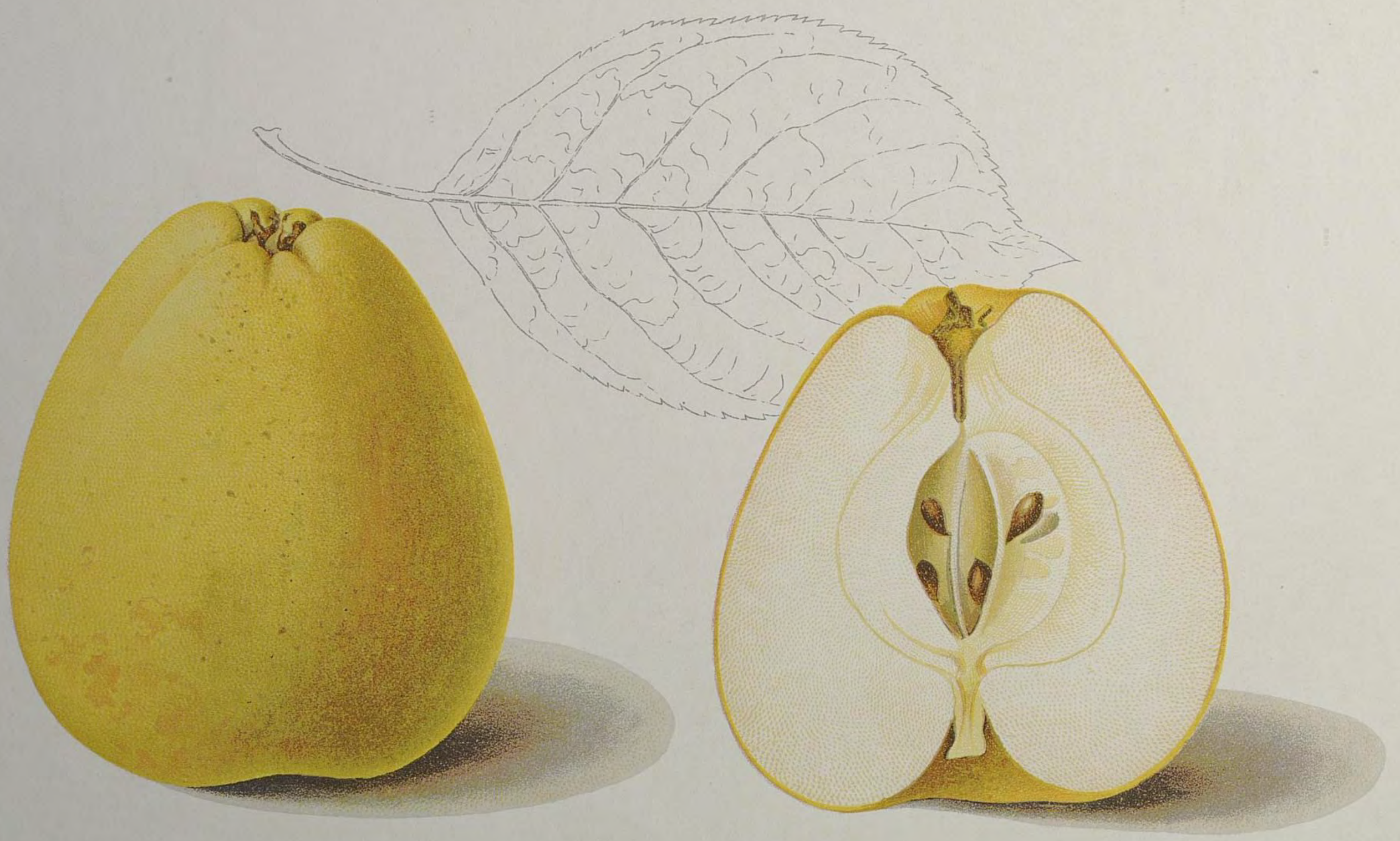


Gelber Edelapfel.

Rud. Bechtold & Co., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Gelber Richard.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Goldgelbe Renette.

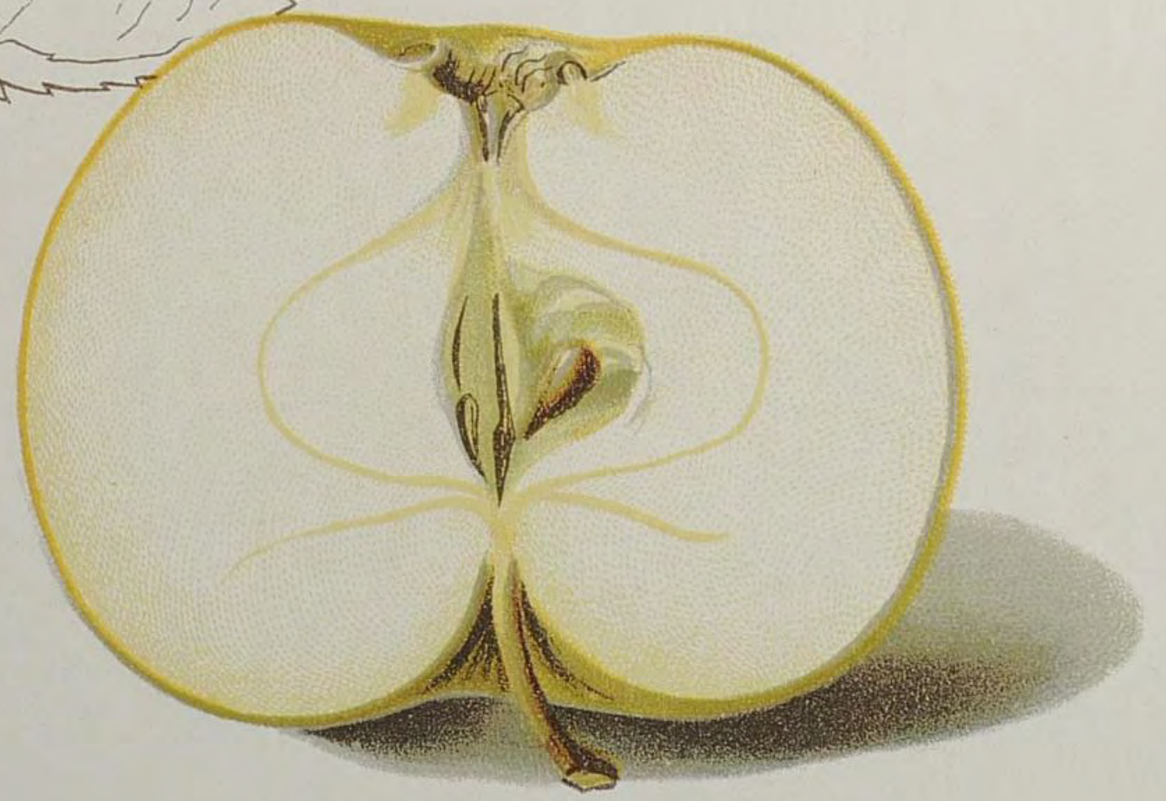
Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK





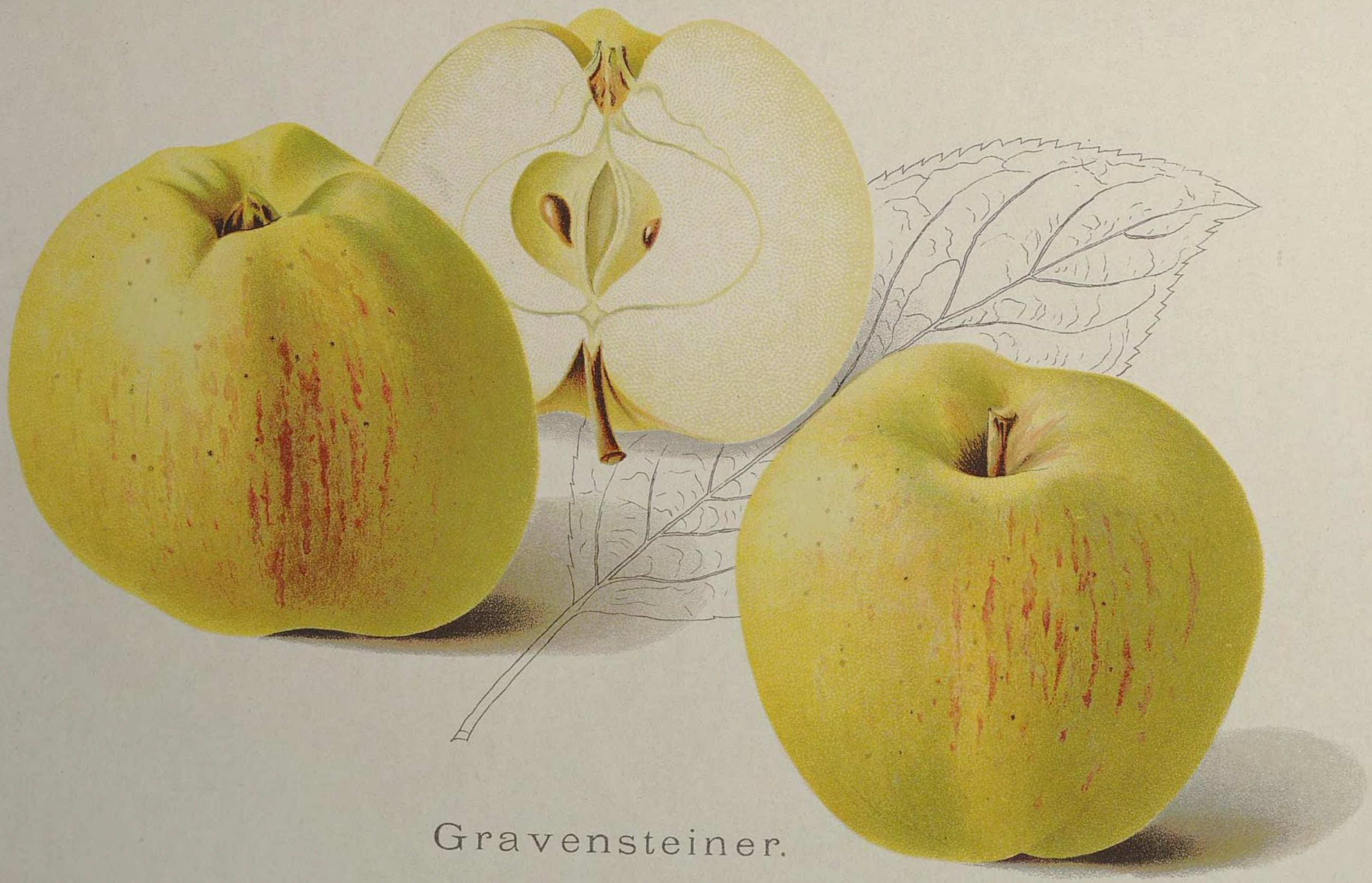


Goldrenette von Blenheim.

Rud. Bechtold & Cº Wiesbaden

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

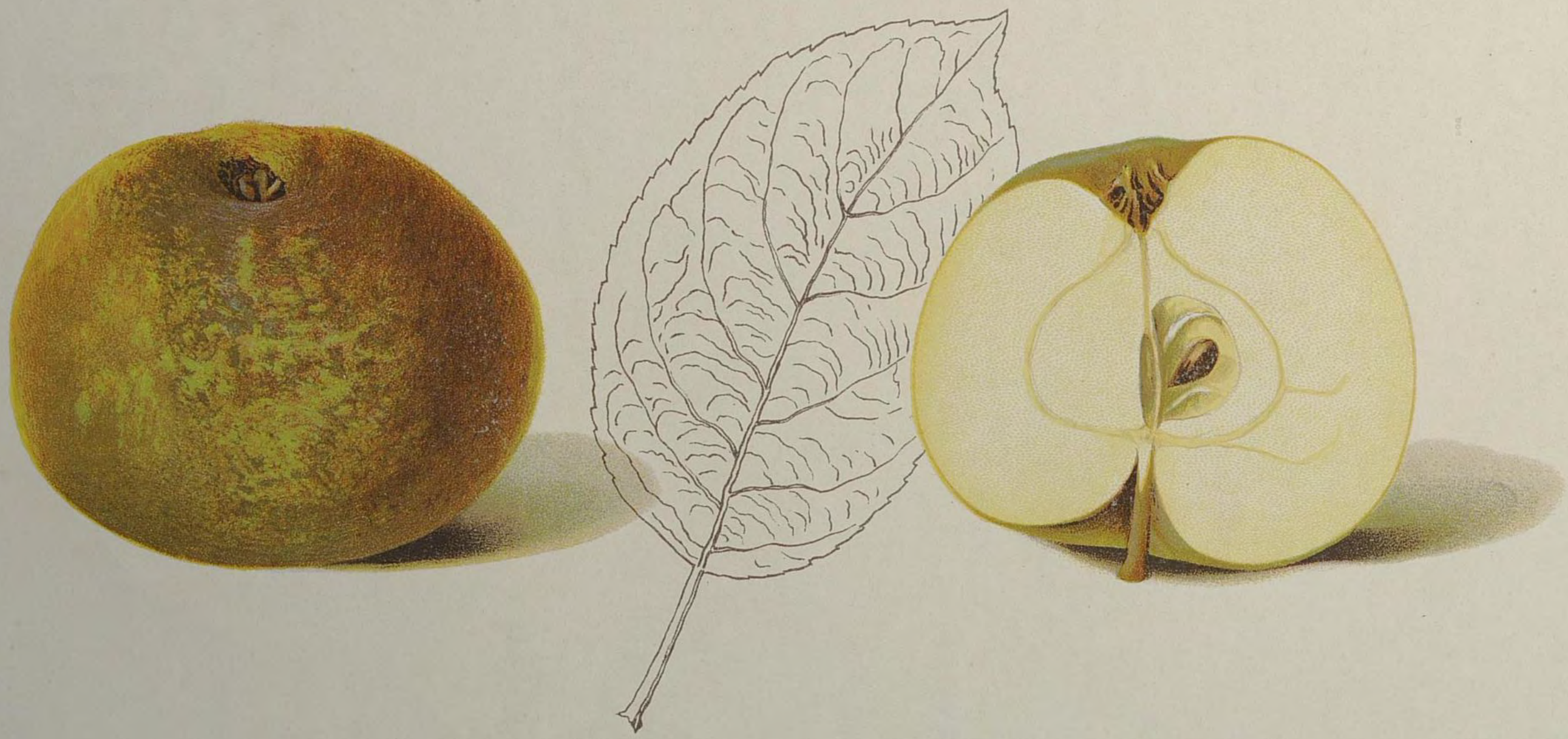


Gravensteiner.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Graue französische Renette.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Graue Herbst-Renette.

Rud. Bechtold & Cº Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Hartapfel.

Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Apfel aus Hawthornden
(Hagedorn).

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Herzapfel.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

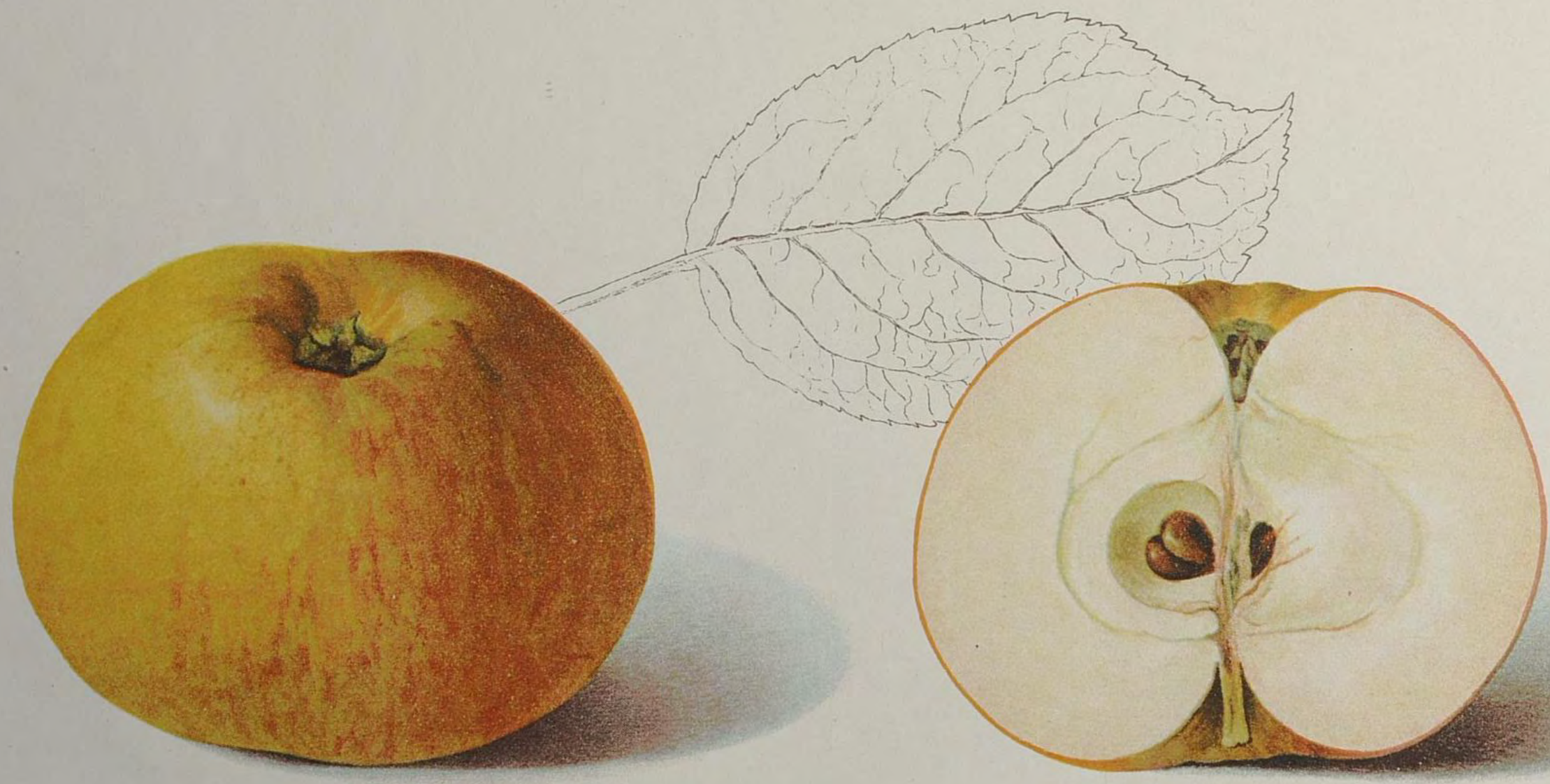


Jakob Lebel.

Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

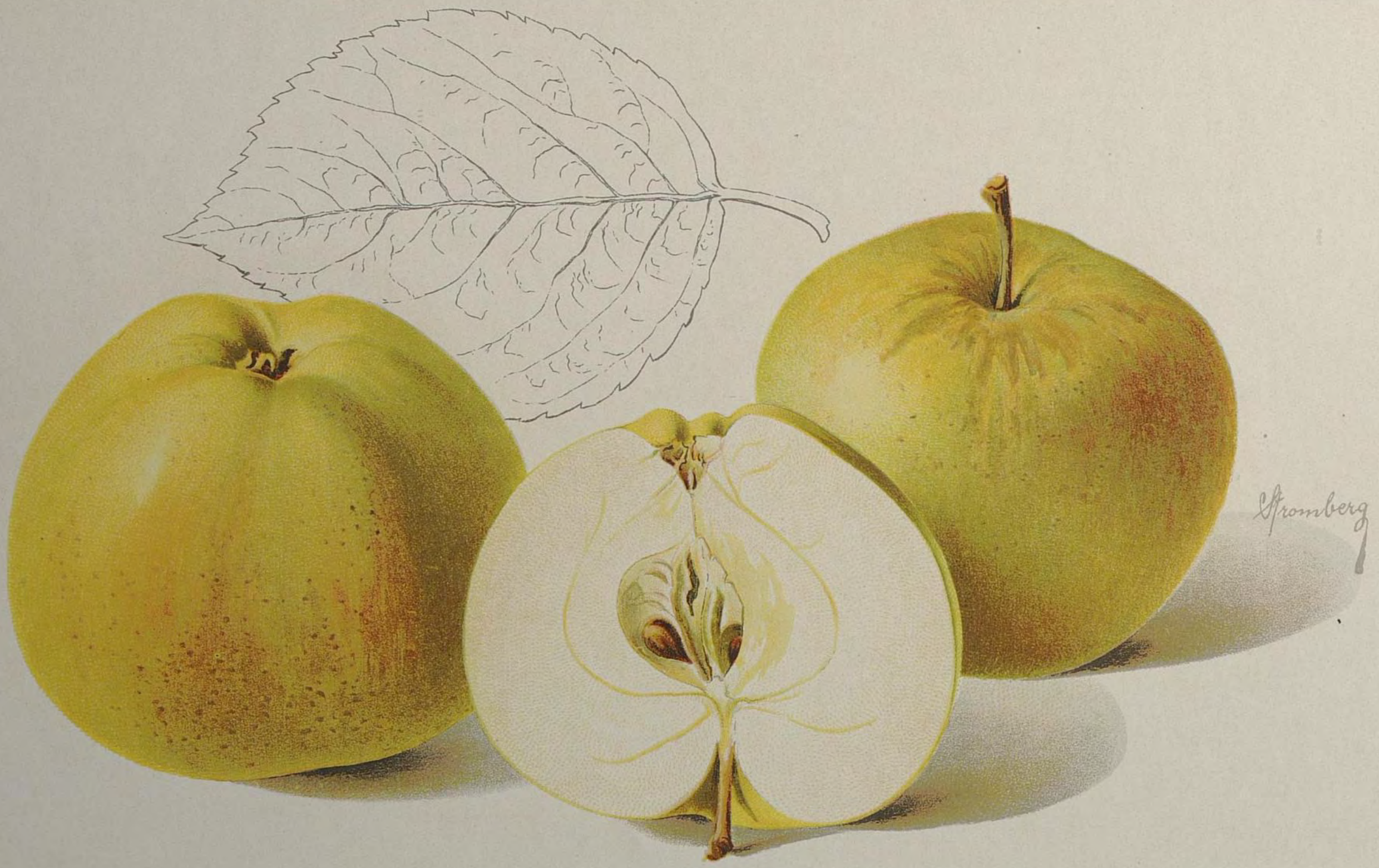


Königlicher Kurzstiel.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Landsberger Renette.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Manks Apfel.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

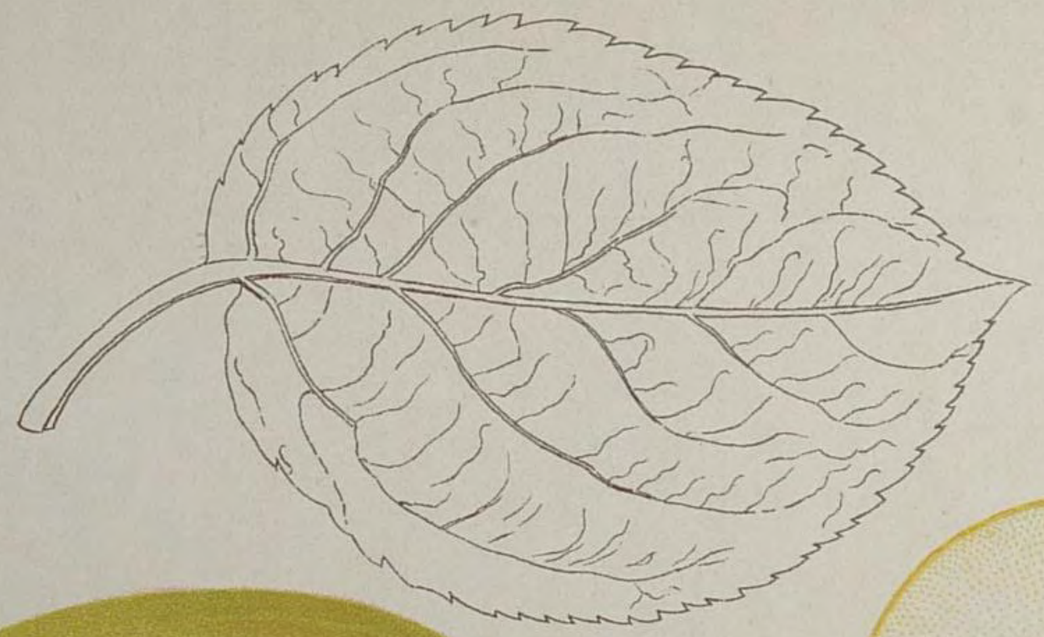


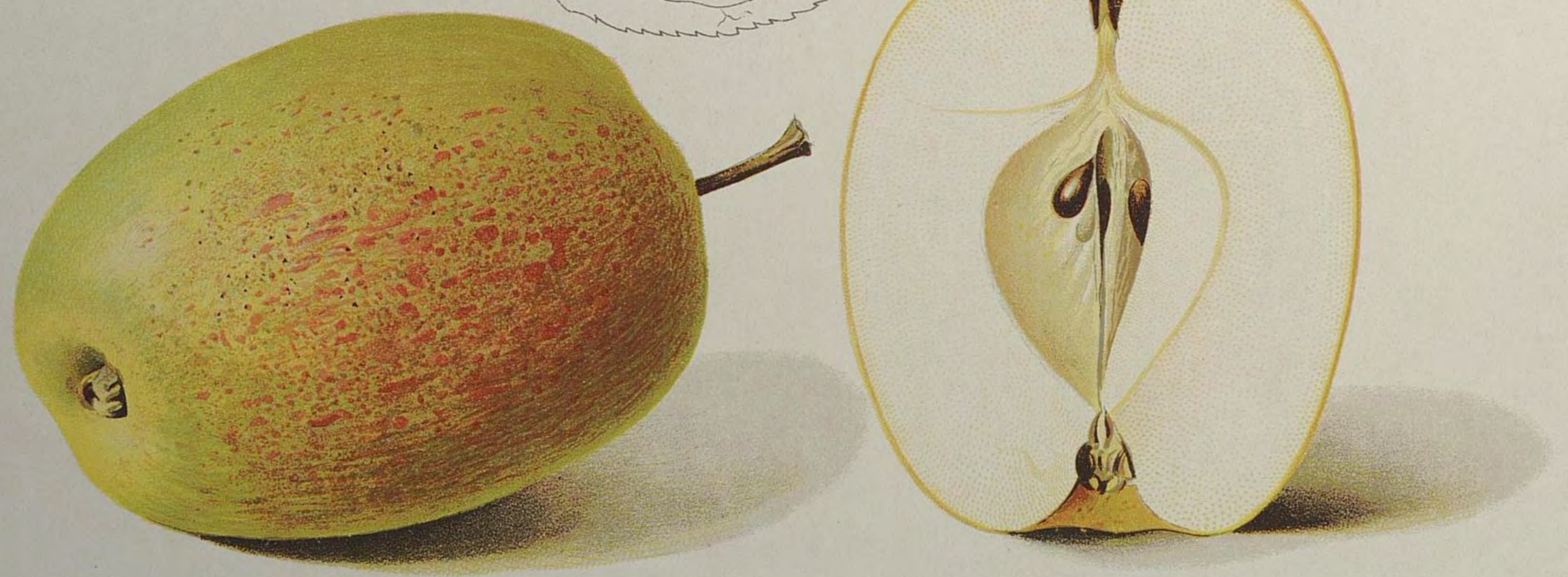
Minister von Hammerstein.

Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



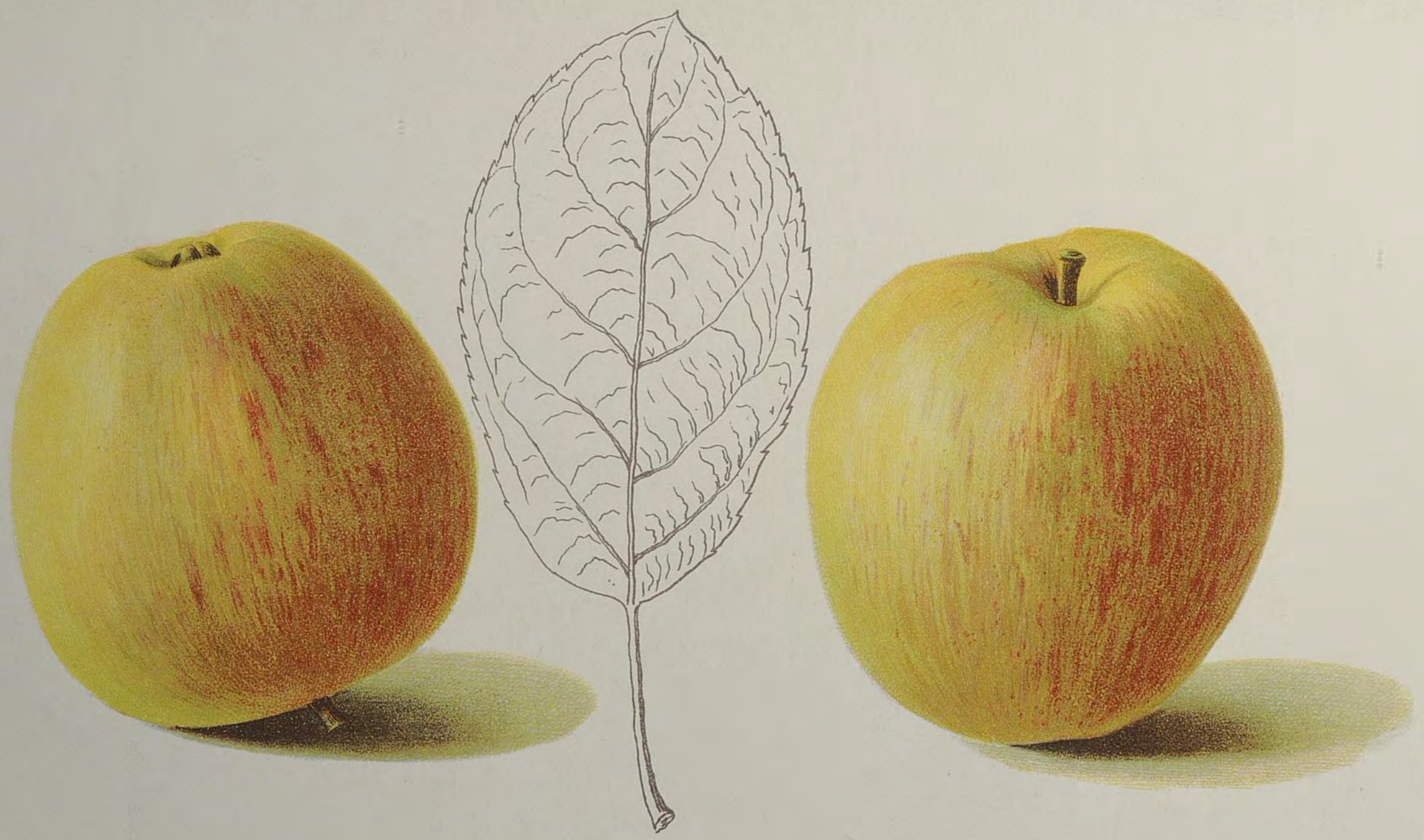


Prinzen-Apfel.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Grosser rheinischer Bohnapfel.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

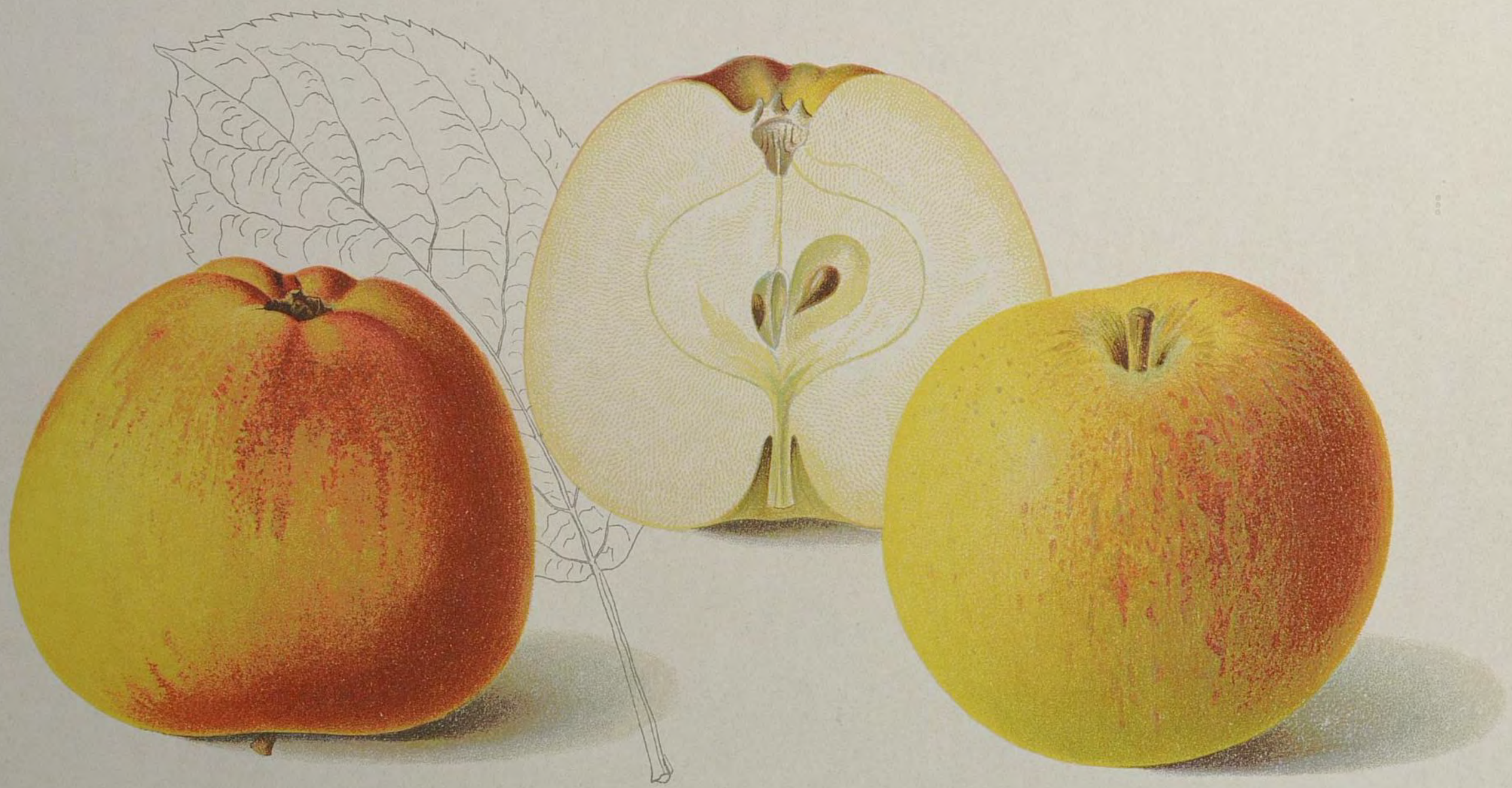


Ribston's Pepping.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



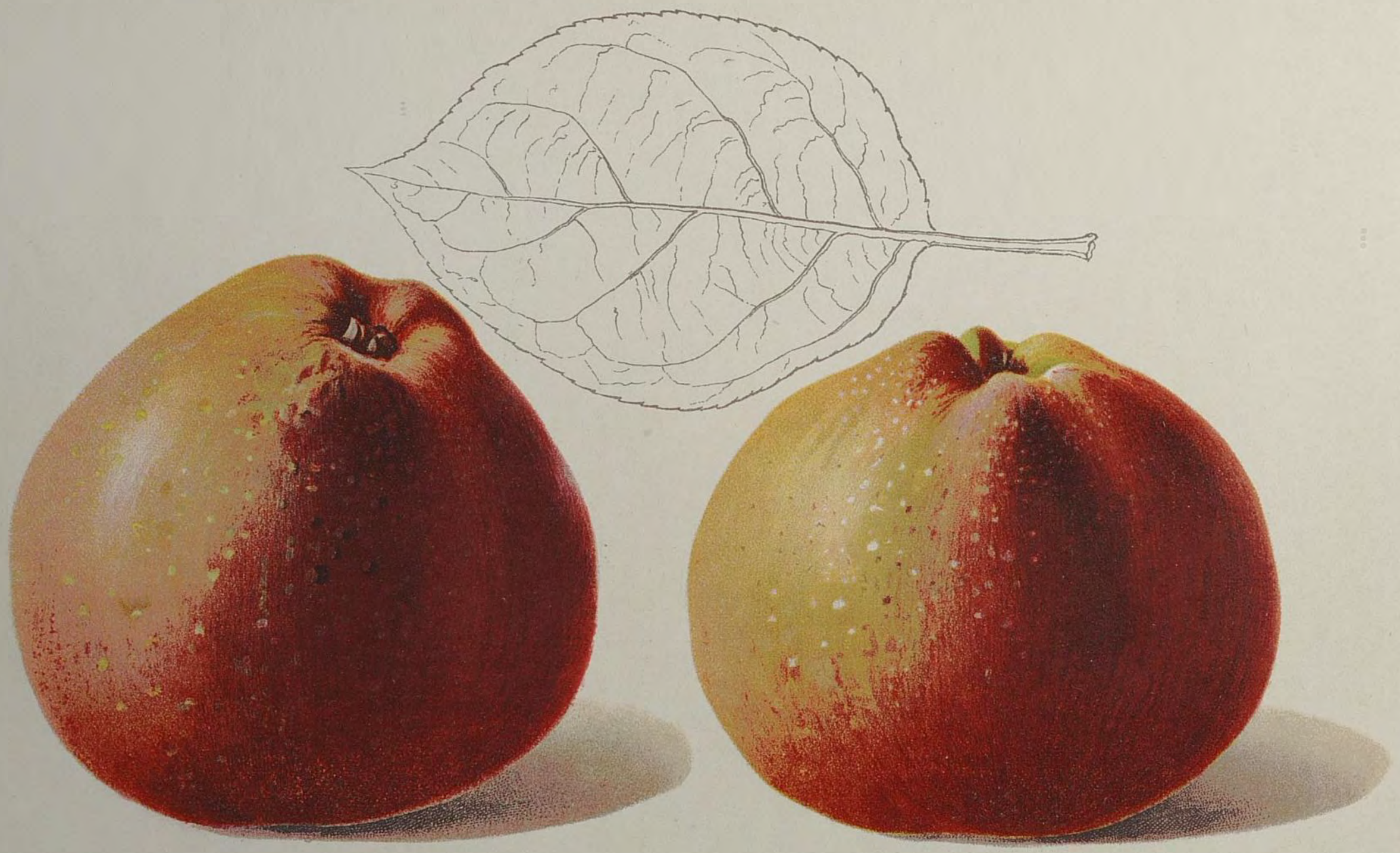
Roter Bellefleur.

(Malmedyer.)

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Roter Eiserapfel.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Roter Trier'scher Weinapfel.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Salemer Klosterapfel.

Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Schafnase.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Schöner v. Boskoop.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Siebenschläfer.

Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

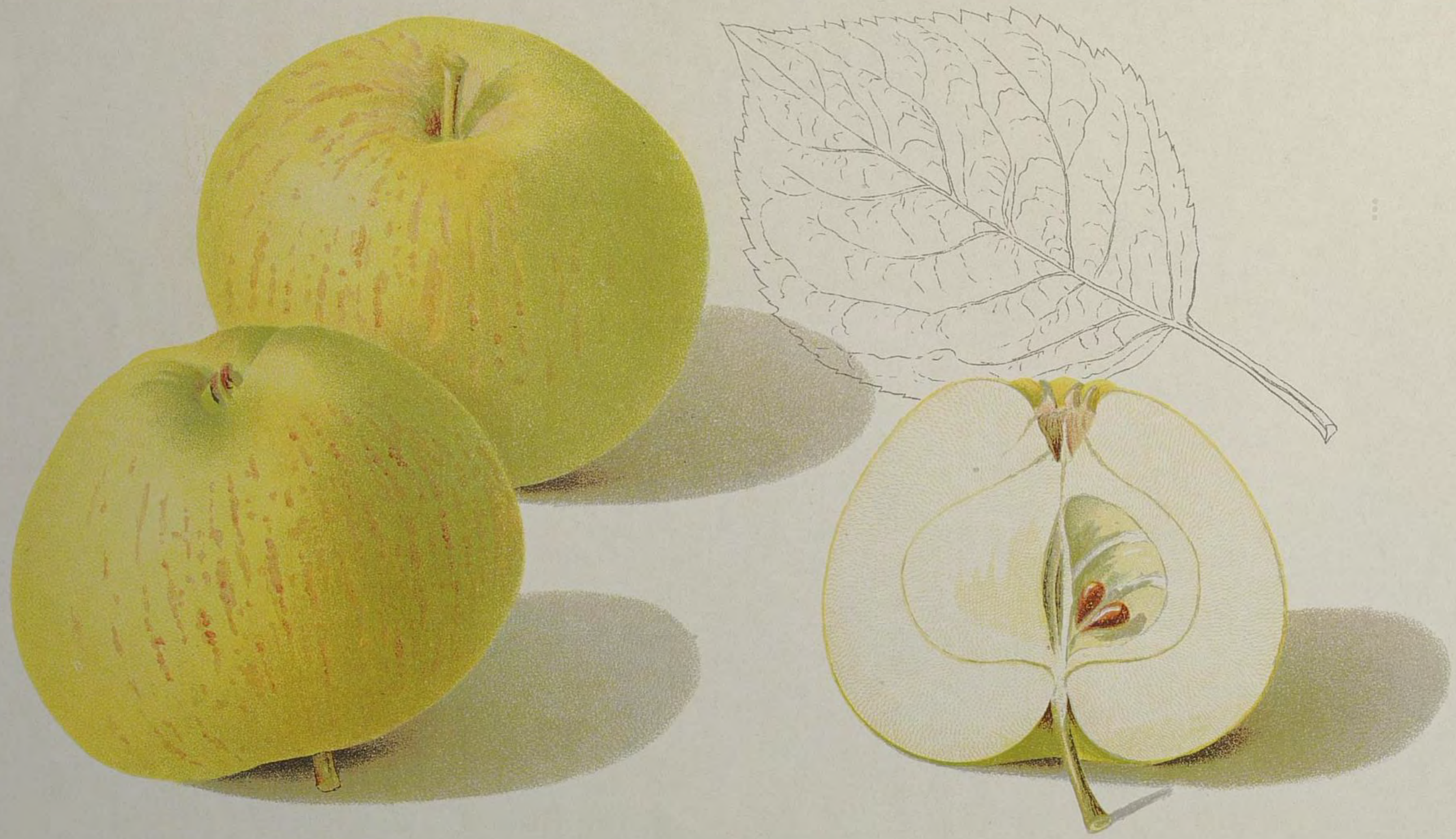


Weissapfel.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

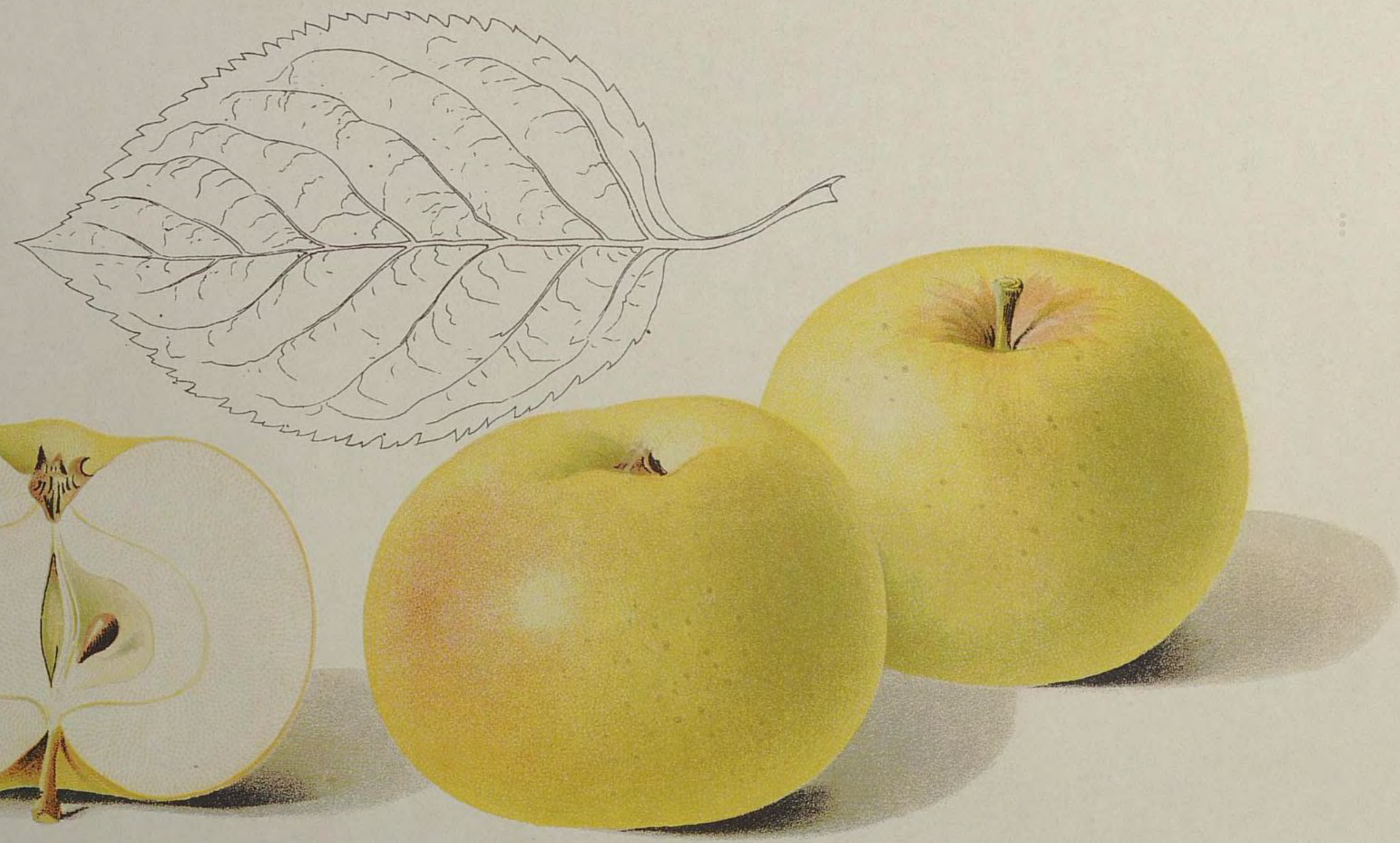


Weisser Astrachan.

Rud Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

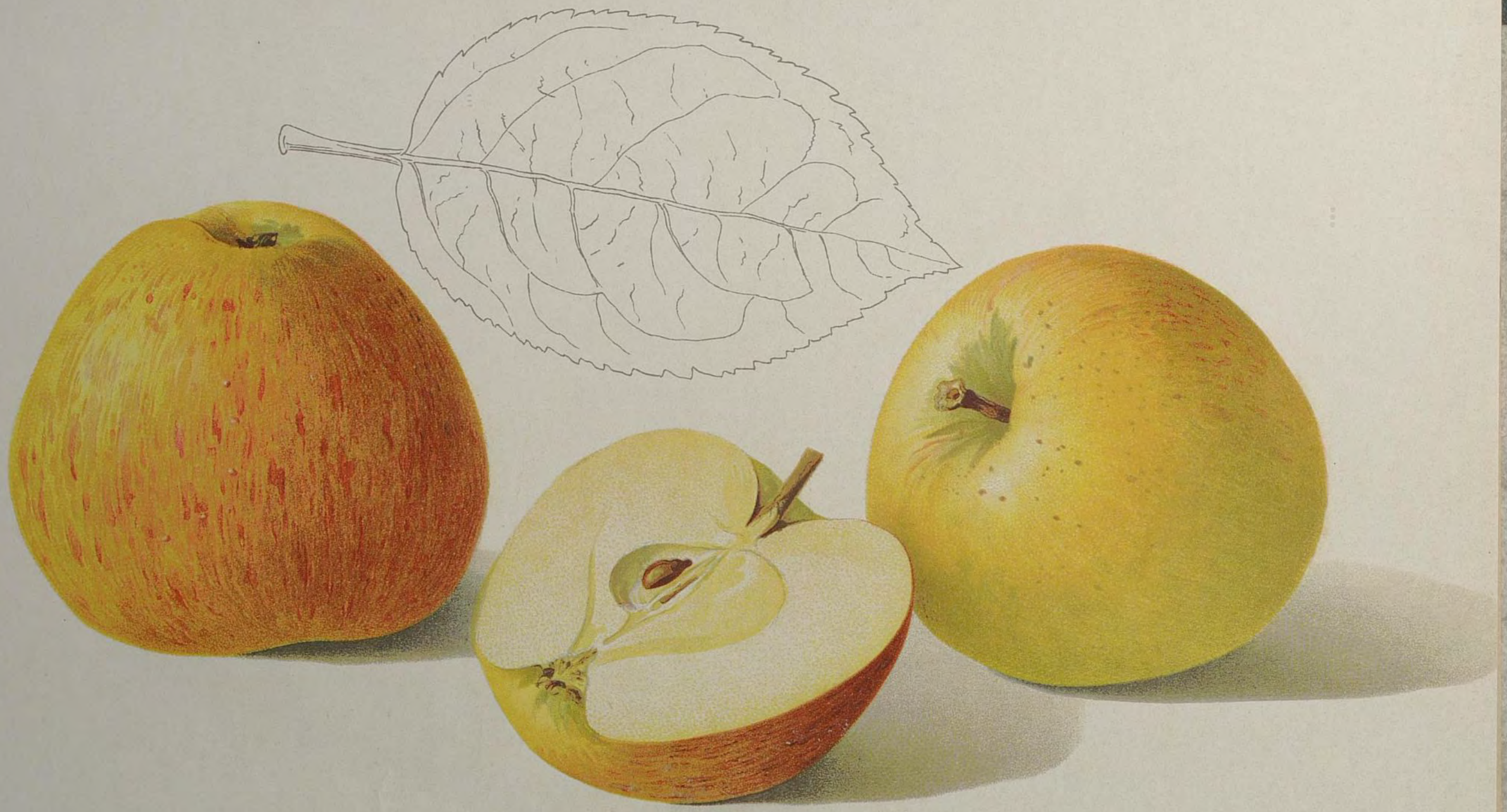


Weisser Winter-Taffetapfel.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Winter-Goldparmäne.

Rud. Bechtold & C°, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

UB: Abt. Gartenbaubücherei

4 Bf 3757/1-3

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Technische Universität Berlin
Universitätsbibliothek im Volkswagen-Haus





TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK