Bf
4243

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Unsere besten deutschen Obstsorten.

Band II: Birnen.



Bibliothek des Deutschen Pomologen-Vereins

B 222.1

(1914)

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Vorwort.

Mit Bezug auf das Vorwort in Band I von „Unsere besten deutschen Obstsorten“: Aepfel, übergeben wir hiermit den Obstzüchtern und Gartenbautreibenden etc. den Band II dieser Sammlung, welcher nur Abbildungen von „Birnen“ enthält.

Wie bei den Aepfeln ist auch in diesem Werke jeder Abbildung 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 ebenfalls sehr billig gestellt, so dass dasselbe als Lehrbuch in Fachschulen Verwendung finden und auch in die weitesten Volkskreise dringen kann.

Möge sich auch 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 III dieser Sammlung veröffentlichen wir nur „Steinobst“ und „Quitten“.

Der Verlag.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Bibliothek
des Obst-Vereins

Inhaltsverzeichnis.

Beschreibungen zu den Tafeln.

		Seite
Tafel 1:	Amanlis Butterbirne	7
„ 2:	Bestebirne	8
„ 3:	Blumenbachs Butterbirne	9
„ 4:	Bosc's Flaschenbirne	10
„ 5:	Clapps Liebling	11
„ 6:	Colomas Herbst-Butterbirne	12
„ 7:	Diels Butterbirne	13
„ 8:	Frau Luise Goethe	14
„ 9:	Gellerts Butterbirne	15
„ 10:	Grosser Katzenkopf	16
„ 11:	Grüne Sommermagdalene	17
„ 12:	Gute Graue	18
„ 13:	Gute Luise von Avranches	19
„ 14:	Hardenponts Winter-Butterb.	20
„ 15:	Hofratsbirne	21
Tafel 16:	Köstliche von Charneu	22
„ 17:	Liegels Winter-Butterbirne	23
„ 18:	Madame Verté	24
„ 19:	Michelsbirne	25
„ 20:	Mollebusch	26
„ 21:	Neue Poiteau	27
„ 22:	Pastorenbirne	28
„ 23:	Pfeffer von Salomon	29
„ 24:	Rote Bergamotte	30
„ 25:	Sparbirne	31
„ 26:	Stuttgarter Gaishirtle	32
„ 27:	Veldenzer	33
„ 28:	Weiler'sche Mostbirne	34
„ 29:	Williams Christbirne	35
„ 30:	Winter-Dechantsbirne	36

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Amanlis Butterbirne.

Tafel 1.

Reifezeit: September bis Oktober.

Name und Heimat: Nach den Angaben im Ill. Handbuch ist sie aus Belgien nach Deutschland gekommen und hat hier eine weite Verbreitung gefunden. Sie geht fast nur unter obigem Namen. Nach Deutschlands Obstsorten wird sie in Ostpreussen Grauchen, in Schlesien jedenfalls infolge ihres Wuchses Hängebirne genannt, in Mecklenburg findet sie sich als Wilhelmine verbreitet. Die Literatur weist noch folgende Namen auf: Duchesse de Brabant, Hubard, Kessoise, d'Abert, Thiessoise.

Gestalt: Mittelgross bis gross, kegelförmig, oben stärker abgeflacht, 8 cm breit, 9 cm hoch. — Kelch: Ziemlich kleinblätterig, oft kurz, gelbgrün, etwas wollig, offen, sternförmig. — Stiel: Krumm und dünn, von grüner Farbe, braun punktiert, wie eingesteckt, daher in schwacher Vertiefung sitzend. — Schale: Glatt, grüngelb, sonnenwärts nur wenig goldgelb oder bräunlich angelaufen, mit vielen, feinen Punkten und Rostflecken, oft auch ganz mit Rost überzogen. — Fleisch: Fein, grünlichweiss, saftreich, ganz butterhaft und süss, besonders in warmen Jahren. In kälteren Jahren oft nur säuerlich süss. — Kernhaus: Hohlachsig und breit, ist nur durch feine Körnchen angedeutet, mit meist unvollkommenen Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Amanlis Butterbirne gehört zu den grossen, frühreifenden Herbstbirnen. Wenn auf schwerem Boden gewachsen, ist der Geschmack nicht sehr fein. In einem sandigen Lehmboden wird sie angenehm süss, Gewürz fehlt ihr immer. Die Früchte werden nur in ganz feuchten, rauhen Lagen von Fusikladium befallen. Wegen ihrer grünen Farbe verkauft sie sich nicht gut auf dem Markt, die Früchte werden auch gerne von innen heraus teige. Fehlt es an Absatzverhältnissen, so hat sie den Vorzug, dass sie sich gut dörren lässt und recht speckige Schnitzen liefert.

Eigenschaften des Baumes.

Amanlis Butterbirne eignet sich am besten für den Hochstamm. Man muss aber die Kronentriebe wegen ihrem herunterhängendem Wuchs mehrere Jahre hintereinander zurückschneiden, damit man eine mehr senkrechte Krone erhält. Später kann der Schnitt ganz unterbleiben, weil der Baum selbst im hohen Alter noch immer neue Triebe bildet. Trotz Rückschnitt wird die Krone herunterhängen und den Verkehr unter ihr stören, da ist man aber nicht in der Not, es finden sich immer senkrechte Äste, über welchen man die herunterhängenden abschneiden kann. An den Boden stellt Amanlis Butterbirne keine hohen Anforderungen, sie gedeiht noch bei weniger guter Nahrung, allerdings bleiben dann die Früchte etwas kleiner. Die Blüte tritt früh ein, ist auch nur von kurzer Dauer, aber nicht empfindlich gegen feuchte Witterung, das zeigt uns ihre regelmässige Tragbarkeit.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Bestebirne.

Tafel 2.

Reifezeit: August bis September.

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

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

Eigenschaften der Frucht.

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

Eigenschaften des Baumes.

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

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Blumenbachs Butterbirne.

Tafel 3.

Reifezeit: Oktober bis Ende November.

Name und Heimat: Deutschlands Obstsorten sagen von ihr, dass sie im Jahre 1820 von Esperen gezüchtet und als: „Saldat Laboureur“ in den Handel gebracht wurde. Oberdieck erhielt Reiser ohne Namen durch van Mons und taufte sie nach dem Hofrat Blumenbach in Göttingen „Blumenbachs Butterbirne“. Unter der ersten Bezeichnung trifft man sie in Süddeutschland noch oft an.

Gestalt: Birn- bis glockenförmig, oft dick, bauchig und beulig. Die grösste Breite liegt meist in der Mitte der Frucht. Im Querschnitt regelmässig. Mittelgross bis gross, 80—90 mm lang und 55—65 mm breit. — Kelch: Offen, meist klein, flach vertieft, mit flachen Beulen. Kelchblättchen mit ihren Spitzen nach innen gebogen. — Stiel: 20—25 mm lang, holzig, wie eingesteckt, durch eine Wulst oft zur Seite gedrückt. — Schale: Fein, rauh, gelblichgrün, später gelb, höchstens goldartig, mit mehr oder weniger Rost, besonders um Kelch und Stiel auch mit häufigen Punkten. — Fleisch: Fein und saftig, weisslichgelb, butterhaft, von erfrischendem, melonenartigem Geschmack. — Kernhaus: Gross und geschlossen, mit Steinchen abgegrenzt, Kammern nicht sehr gross, mit vollkommen platten Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Die Baumreife zeigt sie uns selbst an, sobald sie diese erreicht hat, fangen die Früchte an zu fallen. Sie darf nicht länger hängen bleiben, ohne an ihrer Güte zu verlieren, wie das bei vielen Birnsorten der Fall ist. Wenn die Ernte im Oktober erfolgt, so erstreckt sich ihre Haltbarkeit bis den ganzen November hinaus. In Norddeutschland hält sich die Frucht oft bis Weihnachten, dorten zählt man sie zu den Winterbirnen. In kühlen Sommern wird das Fleisch etwas steinig.

Eigenschaften des Baumes.

Der Trieb ist in der Baumschule, auf Quitte und Wildling veredelt, ein starker. Trotzdem empfehle ich bei der Anpflanzung von Pyramiden und Buschbäumen, den Wildling als Unterlage zu wählen. Auf der Quitte veredelt ist die Tragbarkeit so gross, dass der Holztrieb bald aufhört, und dann bleiben die Früchte zu klein. An Lage und Boden stellt Blumenbachs Butterbirne keine grossen Ansprüche, sie scheint im Norden ebensogut zu gedeihen wie in einem wärmeren Klima. Sie verlangt viel Bodenfeuchtigkeit, fehlt diese, so bildet sie ihre Früchte nicht gut aus. Die mittelfrüh beginnende Blüte ist von langer Dauer und nicht empfindlich gegen nasskalte Witterung. Als Formbaum braucht man sie nicht zu ziehen, denn sie bringt auch am Hochstamm ihre Früchte zur vollen Entwickelung.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Bosc's Flaschenbirne.

Tafel 4.

Reifezeit: Oktober.

Name und Heimat: Der Züchter der Sorte ist nicht genau bekannt, sicher stammt sie aber aus Belgien. Sie führt noch die Namen Calebasse Bosc, Kaiser Alexanderbirne, Kaiserkrone, Beurre d'Apremont. Vielfach wird sie mit der Prinzessin Marianne verwechselt, die aber früher reift.

Gestalt: Birn- bis flaschenförmig, groß, kelchbauchig, nach dem Stiel zu stark abnehmend, mit schwachen Rippen. — Kelch: Offen, mittelgroß, fast obenauf oder in ganz seichter Einsenkung sitzend; Blättchen verkümmert, holzig, braun. — Stiel: Ziemlich lang, holzig, am Baumende meist leicht gekrümmt, oder in schwacher Vertiefung sitzend, obenauf öfter braun mit hellen Punkten, von einem kleinen Wulst umgeben. — Schale: Grundfarbe am Baum grün, zur Reifezeit mattgelb, ohne alle Röte, fast die ganze Frucht von zimmtfarbenem Rost überzogen, etwas rauh. In der Reife sieht die Frucht goldorangefarbig aus. — Fleisch: Gelblichweiß, süß, stark gewürzt, sehr saftig, schmelzend; unter dem Kelch etwas Steinchen. — Kernhaus: Klein, oval, etwas hohlachsig. Kammern klein, Kerne gut entwickelt.

Eigenschaften der Frucht.

Die Bosc's Flaschenbirne ist eine gute Tafel- und Wirtschaftsfrucht, die weite Verbreitung gefunden hat. Zum Rohessen ebenso beliebt wie zum Einmachen, gibt sie auch ein vorzügliches Birnenlatwerge und prächtige Trockenschnitze. Leider ist ihre Haltbarkeit nicht groß, doch hält sie sich, etwas vor Eintritt der Baumreife geerntet, länger.

Eigenschaften des Baumes.

In der Jugend ist der Wuchs des Baumes stark, nach Eintritt der regelmäßigen Tragbarkeit läßt derselbe nach. Infolge des hängenden Wuchses muß bei der Heranzucht der Kronen durch Schnitt und Binden nachgeholfen werden, später entwickeln sich die Bäume von selbst recht schön, doch bleibt der Wuchs auch im Alter ein hängender. An den Boden ist diese Sorte nicht anspruchsvoll, sie gedeiht auch noch in leichtem Boden, kühles Klima sagt ihr besser zu als hohe Wärme. Sie gedeiht deshalb auch noch in Höhenlagen recht gut. Die Tragbarkeit tritt ziemlich früh ein und ist regelmäßig. Zum Umpfropfen älterer Bäume ist Bosc's Flaschenbirne sehr geeignet, da die Fruchtbarkeit bald eintritt. — Zur Zwergbaumzucht eignet sich die Sorte nicht gut, da sie kurzen Schnitt nicht verträgt. Auf Quitte gedeiht sie nicht gut. Gegen Krankheiten und Schädlinge ist die Bosc ziemlich widerstandsfähig.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Clapps Liebling.

Tafel 5.

Reifezeit: Mitte August.

Name und Heimat: Ist eine amerikanische Frucht ganz neueren Ursprunges, die aus einem Kerne der Holzfarbigen Butterbirne, durch Herrn Thaddäus Clapp in Dorchester, im Staate Massachusetts, erzogen wurde.

Gestalt: Die Frucht ist birnförmig, von $8^1/_2$ cm Höhe und etwa 6 cm Breite. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich birnförmig zurundet, oder auch stumpf, etwas zugespitzt und nur wenig abgestumpft ist. Nach dem Stiele macht sie schöne Einbiegungen und eine starke oder nur wenig abgestumpfte Kegelspitze. — Kelch: Offen oder halboffen; Blättchen hartschalig, kurz; Kelcheinsenkung eng und flach, oft von schwachen Falten umgeben. — Stiel: Stark, holzig, einzeln etwas knospig, 3 cm lang, mit Lederhäutchen ganz belegt, fast gerade oder nur sanft gebogen, sitzt auf der Spitze flach vertieft, oft wie eingesteckt, und ist durch die sich erhebende eine Seite der Frucht oft etwas zur Seite gebogen. — Schale: Glänzend, nicht stark, vom Baume hellgrün, in voller Reife gelb. Die Sonnenseite mit bräunlichen, lang abgesetzten Streifen lang gezeichnet, und zwischen diesen stellenweise etwas heller rot überlaufen, meistens nur rot punktiert. Punkte zahlreich und fein, erscheinen in der Grundfarbe als starke, grüne, feine Schalentupfen. Rost befindet sich nur etwas um Kelch und Stiel. — Fleisch: Dasselbe ist gelblichweiss, fein, saftreich, schmelzend, von angenehm gewürztem, durch etwas Säure gehobenem, delikatem Geschmack. — Kernhaus: Schwach, hohlachsig; die mässig geräumigen Kammern enthalten eiförmige, kurz zugespitzte, dunkelbraune Samen.

Eigenschaften der Frucht.

Die Frucht wird nicht sobald mehlig und ist eine vorzügliche Tafelfrucht, ist auch für Küchenzwecke gut verwendbar.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum hat schönen Wuchs, ist gesund und sehr fruchtbar, dabei aber etwas starkwüchsiger als Williams Christbirne, gedeiht auf Quitte. Die Sorte ist aber von kurzer Dauer und gedeiht besser auf Zwischenveredlung; es ist eine neue, ganz ausgezeichnete Zwergbirnsorte.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Colomas Herbst-Butterbirne.

Tafel 6.

Reifezeit: Oktober.

Name und Heimat: Nach van Mons entstand sie zufällig in einem früheren Obstgarten in Mecheln, welchen der bekannte belgische Pomologe Graf Coloma gekauft hatte, und trug im Jahre 1808 das erste Mal. Diel erhielt sie direkt von van Mons und beschrieb sie im Jahre 1816, worauf sie auf den Pomologen-Versammlungen zu Naumburg 1853 und in Potsdam im Jahre 1877 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen wurde.

Gestalt: Mittelgrosse, etwa 65 mm breite, 80 mm hohe, eirunde oder kreiselförmige, nach dem Stiele zu abgestumpfte Frucht, meist etwas veränderlich. — Kelch: Offen; Blättchen hartschalig, kurz, offen; Kelcheinsenkung flach, mit einigen schwachen Falten umgeben. — Stiel: Mässig lang, stark, holzig, oft zur Seite gedrückt, Stieleinsenkung schwach vertieft. — Schale: Glatt, fein, hellgrün, in der Lagerreife hellgelb, selten gerötet, dagegen oft mit feinem, bräunlichem Roste und feinen Punkten bedeckt. — Fleisch: Gelblichweiss, fein, zart, schmelzend, von gewürzhaftem, erhabenem, zuckerartigem Weingeschmacke. — Kernhaus: Schwach hohlachsig; Kammern ziemlich gross, gut ausgebildete, länglich ovale, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend; Granulationen ziehen sich in ungünstigen Jahren häufig bis zum Stiel hin.

Eigenschaften der Frucht.

In warmen Lagen und gutem Boden eine Tafelfrucht ersten Ranges; sie reift Mitte Oktober und hält sich nur 14 Tage.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst kräftig, bildet schöne, pyramidenförmige Krone, wird mittelgross, trägt früh und reichlich, und gedeiht auch auf Quitte. In kräftigem, nahrhaftem und feuchtem Boden kommt er am besten fort, gedeiht aber auch noch in leichtem Sandboden, wenn er nicht zu trocken ist. Die Sommertriebe sind schlank, grünlichbraun, zerstreut punktiert; Blütenknospen gross, dick, stumpf zugespitzt, wollig; Holzaugen spitz anliegend; Blätter länglich eiförmig oder breit lanzettlich, glatt, scharf gesägt, etwas schiffförmig; Blattstiele stark, lang; Afterblätter lilienförmig.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Diels Butterbirne.

Tafel 7.

Reifezeit: November bis Dezember.

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

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

Eigenschaften der Frucht.

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

Eigenschaften des Baumes.

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

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Frau Luise Goethe.

Tafel 8.

Reifezeit: Dezember bis März.

Name und Heimat: Diese edle Winter-Tafelbirne wurde im Jahre 1882 in der Geisenheimer Lehranstalt aus einem Kerne der Esperens Bergamotte gezogen. Der Baum hat im Jahre 1889 zum ersten Mal getragen. Der frühere Direktor, Herr Landes-Ökonomierat Goethe, hat sie gezüchtet und im Jahresbericht 1897/98 zum ersten Mal beschrieben.

Gestalt: Gross bis sehr gross, 400—500 Gramm schwer, bergamottenförmig, zuweilen auch bauchig birnförmig, die Rundung ist oft verschoben und durch einzelne, sehr breite Erhabenheiten unterbrochen, obenauf sitzt ein fleischiger Höcker, der den Stiel etwas nach der Seite drückt. Die Höhe beträgt 9,5 cm und die Breite 8,7 cm. — Kelch: Schwarz, verkümmert, etwas hornartig, mit feinen Falten umgeben, in einer tiefen Einsenkung sitzend. — Stiel: Recht stark, $2^1/_2$ bis 4 cm lang; auffallend ist, dass sich fast an jedem Stiel ein Knospenansatz befindet. — Schale: Dick, vom Baume dunkelgrün, bei der Reife in ein mattes, etwas trübes Gelb übergehend; auf der ganzen Frucht sitzen zahlreiche, grosse Rostpunkte, die um den Stiel herum zusammenlaufen. — Kernhaus: Klein und beim Essen wenig bemerkbar, Kerne sind meist verkümmert. — Fleisch: Gelblich, in richtiger Reife überfliessend von Saft, fein, schmelzend und erfrischend; um den Kelch sitzen grosse, feste Steinchen, während das Kernhaus fast frei davon ist.

Eigenschaften der Frucht.

Wird von vielen Pomologen als eine edle Winter-Tafelbirne bezeichnet. Sie ist eine vorzügliche Tafel- und auch Schaufrucht. Schon der Umstand spricht für ihren Anbau, dass wir nur wenige gute Winter-Tafelbirnen haben. Solche schöne Früchte werden gerne von Delikatessen-Handlungen gekauft und hohe Preise dafür gezahlt. Die Pflückzeit gibt die Sorte selbst an, sobald sie baumreif ist, lässt sie einige Früchte fallen, dann müssen wir die anderen abtun, gewöhnlich Anfang Oktober. Bei der Ernte gibt es nicht viel Ausfall, weil sich die Früchte gleichmässig entwickeln. Die Tragbarkeit tritt spät ein, erst im 5. bis 6. Jahre nach der Pflanzung, und ist bis jetzt auch noch nicht reich gewesen. Fusikladium wurde bis jetzt weder auf den Blättern noch Früchten gefunden.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst in der Jugend recht kräftig, aber ganz spiralförmig, so wie bei der Diels Butterbirne. Man kann nur dann schöne Pyramiden aus ihm ziehen, wenn man die Triebe in den ersten Jahren an Stäbe bindet. Er gedeiht in jeder Form, sogar am Hochstamm, und bildet auch da seine Früchte gut aus. Die Verlängerungstriebe müssen wir kurz schneiden, sonst treiben die unteren Augen nicht aus, während die Holztriebe, die man in Fruchtholz umwandeln will, lang zu schneiden sind. Alle Fruchtruten, und wenn sie auch etwas lang sind, müssen stehen bleiben, weil der Baum an diesen die ersten Früchte bringt. Soweit wir bis jetzt urteilen können, kann man den Baum in jeder Form auf der Quitte ziehen, er gedeiht ganz gut auf dieser. Die Blüte tritt spät ein, ist von langer Dauer, aber etwas empfindlich gegen nasskalte Witterung. An den Boden und das Klima stellt der Baum hohe Anforderungen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Gellerts Butterbirne.

Tafel 9.

Reifezeit: Oktober.

Name und Heimat: Die Sorte stammt aus Belgien von dem Obstzüchter van Mons und wurde durch Oberdieck nach Deutschland gebracht. Von diesem erhielt sie auch ihren Namen nach dem bekannten Dichter Gellert. Dieselbe Sorte geht auch unter dem Namen Hardys Butterbirne.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, kelchbauchig, nach dem Stiele zu leicht eingeschnürt, oft etwas einseitig, ohne Rippen. -- Kelch: Meist gut erhalten, offen, sitzt in einer breiten, teils tiefen, teils flachen Einsenkung. Kelchblätter fleischig verdickt, braun. — Stiel: Kurz, dick, braun mit helleren Punkten, sitzt in einer kleinen Einsenkung oder obenauf und ist oft durch einen Fleischwulst schief gedrückt. — Schale: Grundfarbe am Baum grün, zur Zeit der Reife gelb, fast ganz mit zimmtfarbenem Rost bedeckt, so daß sich die Frucht etwas rauh anfühlt; auf der Sonnenseite manchmal braunrot. Rostpunkte zahlreich, hellbraun. — Fleisch: Gelblichweiß, schmelzend, sehr saftreich, sehr würzig, etwas säuerlich. — Kernhaus: Spindelförmig, Achse hohl, Kerne ziemlich groß, schwarz.

Eigenschaften der Frucht.

Die Gellerts Butterbirne ist eine vorzügliche Tafelbirne, der an Geschmack wenig Birnen gleich kommen. Leider ist ihre Haltbarkeit sehr beschränkt. Sie muß sorgfältig geerntet werden, da sie leicht Druckflecken bekommt. Zum Einmachen ist sie sehr gut geeignet.

Eigenschaften des Baumes.

Der Wuchs ist stark und aufrecht, der Baum bildet schöne, pyramidenförmige Kronen. Die Tragbarkeit tritt spät ein, ist dann aber sehr reich. Die Blüte ist nicht empfindlich. Das große, glänzende Laub ist widerstandsfähig gegen Krankheiten. Die Schorfkrankheit befällt diese Sorte nur selten. Der Baum liebt guten, tiefgründigen Boden und geschützte Lage, da die Früchte leicht vom Winde abgeschüttelt werden. Infolge seines aufrechten Wuchses eignet er sich in geschützten Lagen zum Straßenbaum. Zur Zwergbaumzucht eignet sich Gellerts Butterbirne sehr gut, besonders für größere Formen. Sie bildet ganz von selbst schönes Fruchtholz, auch bei langem Schnitte. Auf Quitte gedeiht sie sehr gut.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Grosser Katzenkopf.

Tafel 10.

Reifezeit: Dezember bis April.

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

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

Eigenschaften der Frucht.

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

Eigenschaften des Baumes.

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

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Grüne Sommermagdalene.

Tafel 11.

Reifezeit: Ende Juli.

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

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

Eigenschaften der Frucht.

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

Eigenschaften des Baumes.

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

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Gute Graue.

Tafel 12.

Reifezeit: Anfang September.

Name und Heimat: Sie wurde im 18. Jahrhundert von Frankreich aus, wo sie schon seit Jahrhunderten bekannt ist, als Beurré gris und Grise bonne in Deutschland eingeführt, und hat eine sehr grosse Verbreitung gefunden. Auch unter den Namen Graubirne, Grisbirne, Eisenbart und Weinbirne kommt sie vielfach vor.

Gestalt: Klein bis seltener mittelgross, kreiselförmig, der Bauch nach dem Kelche zu sitzend. — Kelch: Gross, offen und obenauf sitzend; Kelchblätter breit und lang zugespitzt, zurückgeschlagen, etwas wollig. — Kelchhöhle: Sehr schwach, mitunter von schwachen Falten umgeben. — Stiel: Ziemlich lang, holzig, stark, braun, meistens schief sitzend, wie eingesteckt, schwach vertieft und an der Frucht mitunter fleischig. — Schale: Ziemlich dick, Grundfarbe grasgrün, später gelblichgrün, bisweilen auf der Sonnenseite schwach gerötet, fast durchweg mit dunklem zimmtfarbigem Rost überzogen, stark weissgrau punktiert bei voller Reife; Oberfläche fühlbar rauh. — Fleisch: Mattweiss, schmelzend, äusserst saftig, von sehr angenehm süssem, durch feine Säure gewürztem Geschmack. — Kernhaus: Hohlachsig, Fächer klein, mit rundlich ovalen, lang zugespitzten, oft wenig ausgebildeten Samenkernen. Auf trockenen Böden bilden sich um das Kernhaus gern Granulationen.

Eigenschaften der Frucht.

Eine ausgezeichnete Sommerbirne, beliebt und gern gekauft auf dem Markt zum Essen, Kochen, Dörren und zur Latwergbereitung, namentlich auch zum Einkochen; wird von Konservenfabriken sehr gern gekauft. Muss einige Tage vor der Baumreife geerntet werden. Da sie leicht teigig werden, ist längere Lagerung nicht möglich.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst in der Jugend sehr kräftig, bildet auch ohne Rückschnitt schöne kräftige Stämme mit grossen, breitpyramidalen, weitausladenden Kronen mit abstehenden Ästen. Ist frosthart und liefert sehr grosse und alte Bäume mit ungemein dankbarer Tragfähigkeit. Bäume mit einem Alter von 100 Jahren und noch mehr sind keine Seltenheit. Der Baum ist sehr genügsam, kommt fast überall fort. Eine vorzügliche Sorte für rauhere Lagen, wo edlere Birnsorten nicht mehr gedeihen wollen. Am meisten sagt ihr ein tiefgründiger, nicht zu trockener Boden zu. Zur Anpflanzung zu empfehlen als Halb- und Hochstamm in Hausgärten und auf in der Nähe von Wohnungen befindlichen Äckern, auch als Strassenbaum verwendbar. Für andere Formen nicht brauchbar, weil die Frucht zu klein und unscheinbar ist.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Gute Luise von Avranches.

Tafel 13.

Reifezeit: Ende September bis Oktober.

Name und Heimat: Ist eine von Longueval in Avranches in der Normandie aus Samen gezogene Sorte und erhielt den Namen nach dessen Frau, denn zuerst wurde sie unter dem Namen Bonne de Longueval in den Handel gebracht. Sie hat bei uns in Deutschland eine Verbreitung gefunden, wie kaum eine andere Birnsorte. Allgemein wird der Name in „Gute Luise“ abgekürzt.

Gestalt: Gross, abgestumpft kegelförmig oder länglich eiförmig. Nach dem Kelch zu sanft abgerundet, nach dem Stiele zu in eine lang abgestumpfte Spitze endigend. — Kelch: Halboffen oder geschlossen; Kelchblätter kurz, hart, aufrecht. — Kelchhöhle: Ziemlich weit und mässig tief. — Stiel: Mittellang, stark, am Ende verdickt, etwas gebogen, oft zur Seite gedrückt, steht in einer schwachen Vertiefung oder geht direkt in die Frucht über. — Schale: Glatt, fein, gelblichgrün, auf der Sonnenseite forellenartig rot punktiert. Bei der Genussreife geht die grüne Grundfarbe in ein zartes Gelb über. — Fleisch: Gelblichweiss, sehr saftreich, schmelzend, von eigentümlich süssem, gleichzeitig aber auch weinsäuerlichem und sehr schönem gewürzigen Geschmack. — Kernhaus: Wenig hohlachsig, mit grossen, gut ausgebildeten, länglich zugespitzten Samen.

Eigenschaften der Frucht.

Eine vorzügliche Tafelbirne, gute Markt-, Dörr- und köstliche Einmachefrucht. Findet bei Kennern stets guten Absatz. Muss leider sehr schnell verbraucht werden, da die Früchte sich nicht lange auf Lager halten. Die Frucht reift Ende September und hält sich nach und nach gepflückt etwa 4 Wochen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet schöne gerade und konische Stämme auch ohne Rückschnitt, trägt sehr früh, reichlich und auch regelmässig. Lässt wegen der regelmässigen und reichen Fruchtbarkeit im Wachstum bald nach und muss die Krone nach einer Reihe von Jahren verjüngt werden. An Boden und Lage stellt der Baum keine grossen Ansprüche, sollte aber der reichen Tragbarkeit wegen nur auf nährstoffreiche Böden gesetzt werden. Sollte für alle Formen nur auf Wildling veredelt werden, auf Quitte veredelt ist er empfindlich gegen schneelosen Frost. Hat auf Wildling unter Frost und Fusikladium fast gar nicht zu leiden. Zur Anpflanzung zu empfehlen, hauptsächlich als Pyramide, Spindel, Palmette und Kordon im Obstgarten, als Halbstamm, weniger als Hochstamm für geschützte Gärten mit kräftigem, nicht zu trockenem Boden, sowie als Wandbaum für Nordost-, Ost-, West- und Nordwestwände.

Hardenponts Winter-Butterbirne.

Tafel 14.

Reifezeit: November bis Februar.

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

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

Eigenschaften der Frucht.

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

Eigenschaften des Baumes.

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

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Hofratsbirne.

Tafel 15.

Reifezeit: September bis Oktober.

Name und Heimat: Van Mons in Belgien hat die Hofratsbirne aus Samen gezogen und ihr den Namen „Conseiller de la Cour“ gegeben. Sie ist in Deutschland nur unter diesen beiden Bezeichnungen bekannt.

Gestalt: Kreiselförmig, oben stark abgeplattet, vom zweiten Drittel ihrer Länge aus sich rasch verjüngend und mit kurzer, stumpfer Spitze endigend. Grösse 80—90 cm lang und 60—70 cm breit. — Kelch: Unregelmässig, schwarzblätterig, hornartig, oft unvollkommen in schwächerer oder stärkerer Einsenkung. Kelchblättchen umgeschlagen, von brauner Farbe und wolligem Überzug. — Stiel: Dünn, holzig, grünlich, etwas krumm, bis 2½ cm lang, durch einen Fleischhöcker meist zur Seite gedrückt, in ganz flacher Einsenkung. — Schale: Hellgrün, später grüngelb, fast einfarbig. Auf der ganzen Frucht sitzen ziemlich gleichmässig zerstreute Punkte. Um Stiel und Kelch tritt meistens zusammenhängender Rost auf, während sich auf der übrigen Schale vereinzelte Rostfiguren zeigen. — Fleisch: Weiss, fein, halbschmelzend, saftreich, gezuckert und sehr angenehm gewürzt. Die Birne hat etwas Farbigkeit wie die Edel-Crassane. — Kernhaus: Klein, mit etwas Steinchen umgeben, Kammern ziemlich schmal, Kerne teilweise verkümmert, oder ganz fehlend, die vorhandenen sind mittelgross, dick, schwarzbraun.

Eigenschaften der Frucht.

Ende des vergangenen Jahrhunderts war Hofratsbirne eine sehr gesuchte Marktfrucht, sie ist aber in den letzten Jahren durch andere, schöner gefärbte Sorten verdrängt worden. Ihre Haltbarkeit ist nur eine begrenzte, wie das ja bei den meisten Herbstbirnen der Fall ist. Die Frucht hängt fest am Baum, weshalb man ihn für stürmische Lagen empfehlen kann. Die Früchte fallen noch nicht einmal bei der Baumreife, darum bleiben sie oft bis in den Oktober hinein hängen, dann wird das Fleisch rübenartig. Sie muss Mitte September geerntet werden. Die Genussreife tritt dann im Oktober ein. Bis jetzt wurde sie noch nicht vom Fusikladium befallen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Wuchs des Baumes ist sowohl auf der Quitte als auf dem Wildling ein kräftiger. In der Baumschule erreicht er ein Jahr früher die Kronenhöhe wie die anderen Sorten. Für den Zwergbaum darf man ihn nur auf der Quitte veredelt anpflanzen, ja er wächst so gut auf dieser, dass man ihn zur Zwischen-Veredlung für die Birnsorten verwendet, welche nicht auf der Quitte gedeihen. Einjährige Veredlungen auf der Quitte erreichen oft die Höhe von 2 m. Man kann wegen seinem schönen Wuchs herrliche Spaliere aus ihm ziehen, das Fruchtholz muss man etwas lang halten. Es wird von ihm gesagt, dass er empfindlich ist in der Blüte, das konnten wir 1913 wieder beobachten, die Blüten sind in den kalten April-Nächten fast alle erfroren.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Köstliche von Charneu.

Tafel 16.

Reifezeit: Oktober.

Name und Heimat: Sie entstand zufällig im belgischen Dorfe Charneu und wurde von einem Obstfreunde Legipont angepflanzt; sie ist auch in Deutschland verbreitet. Auf den Pomologen-Versammlungen in Gotha 1857 und in Potsdam 1877 als Pyramide allgemein empfohlen.

Gestalt: Grosse, etwa 75 mm breite, 95 mm hohe, stark bauchige, kegelförmige, häufig unregelmässige Frucht, auf der einen Seite oft mehr entwickelt als auf der anderen. — Kelch: Offen, Blättchen bräunlich, wollig, ziemlich lang und zugespitzt; Kelcheinsenkung flach, eng, mit Falten umgeben, die mitunter über den Rand treten und sich über die ganze Frucht ausbreiten. — Stiel: Verhältnismässig lang, bräunlichgrün, holzig, sitzt oben auf, auch schwach vertieft, oft etwas fleischig und zur Seite gedrückt. — Schale: Fein, grünlichgelb, später zitronengelb, auf der Sonnenseite schwach streifenartig gerötet, mit zahlreichen braunen, aber von einem grünen Rande umgebenen Schalenpunkten, die hier und da in Rost übergehen. — Fleisch: Gelblichweiss, sehr fein, schmelzend, sehr saftig, süss, aber zugleich weinsäuerlich, von angenehm gewürzhaftem Geschmacke. — Kernhaus: Hohlachsig; Fächer geräumig, gut entwickelte, länglich ovale, lang zugespitzte, braune Samen enthaltend; von schwachen Granulationen umgeben, Kelchröhre kurz kegelförmig.

Eigenschaften der Frucht.

Eine vorzügliche Tafelfrucht, aber auch für die Wirtschaft sehr brauchbar. Sie wird Mitte Oktober lagerreif und hält sich 3 bis 4 Wochen. Man darf sie nicht zu spät pflücken und muss sie auf dem Lager nachreifen lassen, wenn sie ihre volle Güte erlangen soll.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst sehr kräftig, ist ungemein fruchtbar, verlangt nahrhaften, feuchten Boden und etwas geschützte Lage. In rauhen Gegenden gedeiht er nicht, ebensowenig auf Quitte veredelt, bildet aber auf Wildling schöne, fruchtbare Pyramiden. Sommerzweige lang, grünlichbraun, stark punktiert; Blütenaugen eiförmig,. zugespitzt, dunkelbraun. Holzaugen spitz, braun, abstehend; Blätter mittelgross, länglich eirund, oft auch eiförmig mit auslaufender Spitze, glatt, schiffförmig, schwach gezähnt; Blattstiele lang, dünn, hellgrün; Afterblätter lang, lilienförmig.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Liegels Winter-Butterbirne.

Tafel 17.

Reifezeit: November bis Dezember.

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

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

Eigenschaften der Frucht.

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

Eigenschaften des Baumes.

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

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Madame Verté.

Tafel 18.

Reifezeit: Dezember bis Januar.

Name und Heimat: Diese Frucht wurde nach Oberdieck und De Jonghe von einem Samenzüchter Kevers, in der Nähe von Brüssel, gezogen; der Züchter nannte sie nach seiner Schwester „Madame Verté“.

Gestalt: Mittelgrosse, rund eiförmige, oder mehr kegelförmige, unregelmässig gebildete Frucht, die sich nach dem Kelche, auf einer Seite mehr hervortretend, flach abrundet und nach dem Stiele zu in eine nur wenig abgestutzte, zuweilen halb in den Stiel auslaufende Spitze endigt. Über die Frucht laufen vom Kelche aus sehr flache Erhabenheiten. — Kelch: Offen; Kelchblättchen kurz gespitzt, hart, sitzen in enger und flacher, mit Falten und Beulen umgebener Kelchsenkung. — Stiel: Mittellang, stark, holzig, nur wenig gebogen, sitzt von Falten oder Ringeln umgeben auf der Frucht auf oder ist nur wenig eingesenkt. — Schale: Stark, durch Rost, der jedoch auch häufig nur wenig auftritt, fein rauh, in der Reife grünlichgelb, auf der Sonnenseite einen leichten Anflug matter Röte. Punkte fein, zahlreich, bei nicht rostigen Früchten gut ins Auge fallend. — Fleisch: Gelblichweiss, saftig, nur wenig steinig, schmelzend, von fein gewürztem, durch angenehme Säure gehobenem Geschmacke. — Kernhaus: Hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, enthalten meist vollkommene, schwarzbraune, lang eiförmige Kerne.

Eigenschaften der Frucht.

Reift Ende November und hält sich den Januar hindurch. Als Tafelfrucht für den Winter nach Oberdieck wohl die beste Butterbirne, die wir überhaupt haben und gedeiht selbst in trockenem Boden noch gut.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst kräftig, bildet vorzügliche Pyramiden und ist bald rechtfruchtbar.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Michelsbirne.

Tafel 19.

Reifezeit: September bis März.

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

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

Eigenschaften der Frucht.

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

Eigenschaften des Baumes.

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

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Mollebusch.

Tafel 20.

Reifezeit: September bis Oktober.

Name und Heimat: Sie ist nur eine Lokalsorte, die in der Umgebung von Frankfurt a. M. angebaut wird. Es werden auf dem Frankfurter Markt eine ganze Anzahl Sorten mit diesem Namen bezeichnet. Z. B. Runde Mundnetzbirne und sogar Weisse Herbst-Butterbirne.

Gestalt: Klein bis mittelgross, mehr oder weniger kreiselförmig, doch veränderlich, Bauch sitzt nach dem Kelche zu, nach oben zugespitzt, manchmal auf der einen Seite etwas höher. — Kelch: Langgespitzt, stark, halboffen, oft ziemlich tief eingesenkt, zwischen Falten oder Beulen. — Stiel: Stark, kurz, dick, fleischig, grünlichgelbbraun, etwas vertieft oder gerade auf, in etwas Fleischbeulen. — Schale: Dünn, meist glatt, blassgelb, später gelblichgrün, sonnenwärts bisweilen mit etwas bräunlicher Röte oder mit starken bräunlichen Punkten, auch mit etwas Rost, besonders aber nur um den Kelch. — Fleisch: Weiss, wohlriechend, fein, saftvoll, butterhaft, etwas körnig, von erhabenem süsssäuerlichem Muskatellergeschmack. — Kernhaus: Klein und geschlossen, Kammern eng, platt, mit wenig vollkommenen Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Die Baumreife tritt im September ein, dann ist sie auch bald genussreif. Es ist zu empfehlen, die Früchte gleich vom Baum zu verschicken, weil sie auf dem Lager ihre Grundfarbe nur wenig verändert, dann kommt es oft vor, dass die Früchte von innen heraus morsch werden. Das ist wohl auch der Grund, warum die Sorte nur um Frankfurt angebaut wird, dorten wissen die Obstzüchter, dass man die Früchte bald verwerten muss.

Eigenschaften des Baumes.

Derselbe wächst nur mässig, gedeiht nicht auf der Quitte und muss für alle Formen auf Wildling veredelt sein. Wegen seinem senkrechten Wuchs kann man schöne Hochstämme, Pyramiden und Buschbäume aus ihm ziehen, setzt willig Fruchtholz an. Für den Spalierbaum sind die Früchte zu klein, dazu gibt es schönere und bessere Sorten. Am Buschbaum muss man jedes Frühjahr einen Schnitt vornehmen, sonst stellt er seinen Trieb ein, und die Früchte bleiben klein. Blätter eiförmig, oft herzförmig, wollig, meist ganzrandig. Blütenknospen ziemlich gross, kegelförmig, gelbbraun, wollig.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Neue Poiteau.

Tafel 21.

Reifezeit: Anfang Oktober bis Mitte November.

Name und Heimat: Nach Deutschlands Obstsorten stammt sie aus Frankreich. Sie ist von Simon Bouvier in Jodoigne gezogen und nach dem Schriftleiter der Berichte der Pariser Gartenbau-Gesellschaft benannt. Man trifft sie unter diesem Namen an. In Bayern wird sie manchmal „Grüne Flaschenbirne“ genannt.

Gestalt: Veränderlich, meistens birnförmig, zuweilen auch oval, oft auf einer Seite dickbauchig ausgewachsen. Der Bauch sitzt zuweilen fast in der Mitte, allermeist jedoch etwas mehr nach dem Kelche hin, nach dem sie allmählich abnimmt und sich gar nicht oder so wenig abstumpft, dass sie selten aufstehen kann. Gross bis sehr gross, 9—10 cm lang, 6 bis 7 cm breit. — Kelch: Kurz zugespitzt, hornartig, an der Basis einzeln, etwas fleischig, offen, steht mit den Ausschnitten in die Höhe und sitzt oben auf, in enger, flacher Senkung. — Stiel: Etwa 20—25 mm lang, dick, an der Basis etwas fleischig, sitzt auf der Spitze oben auf, ohne merkliche Vertiefung, mit einigen Fleischbeulen umgeben. — Schale: Mässig stark, vom Baume hellgrasgrün, auch in der Reife nur unmerklich gelblicher. Röte findet sich nicht und ist bei Früchten, die lange hängen, die Sonnenseite nur etwas gelber. Es sind auch Rostflecken und Rostfiguren vorhanden, die oft so stark auftreten, dass sie die Frucht unschön machen. — Fleisch: Gelblichweiss, nach der Schale grünlich verlaufen, weich und ziemlich saftreich, süss, aber ohne Würze, feinkörnig. — Kernhaus: Klein und nur durch feine Körnchen angedeutet, Kammern klein, liegen der Achse nahe, Kerne schwarz, meist taub.

Eigenschaften der Frucht.

Die Baumreife tritt Ende September ein, es ist aber für die Früchte von grossem Vorteil, wenn sie bis Oktober hängen dürfen, dann nimmt das Fleisch noch an Güte zu. Die Früchte hängen fest am Baum, deshalb darf man ihn für windige Lagen empfehlen. Bei der Genussreife muss man die Früchte scharf beobachten, damit der rechte Zeitpunkt für ihren Verbrauch nicht verpasst wird. Äusserlich lässt sie ihren Reifegrad durch Verfärben der Schale nicht erkennen. Sie ist oft schon teige, wenn sie noch den Anschein einer baumreifen Frucht hat.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst rasch und gesund, schön pyramidal, so dass man ohne viel Mühe schöne Pyramiden aus ihm ziehen kann. Wegen der senkrecht wachsenden Krone kann man ihn ohne Bedenken an die Strasse pflanzen. Sommertriebe stark, olivenfarbig, mässig zahlreich punktiert. Auf der Quittenunterlage oft rötlich. An den Boden stellt der Baum ganz geringe Ansprüche. Auch in hoher, rauher Lage bringt er ebenso seine Früchte zur Reife, wie in der Ebene. Der Baum gedeiht ebenso gut auf der Quitte, wie auf der Wildlings-Unterlage. Von der Schorfkrankheit wird er nicht befallen. Die Blüte tritt spät ein, hält sehr lange an und ist nicht empfindlich gegen nasskalte Witterung.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Pastorenbirne.

Tafel 22.

Reifezeit: November bis Dezember.

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

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

Eigenschaften der Frucht.

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

Eigenschaften des Baumes.

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

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Pfeffer von Salomon.

Tafel 23.

Reifezeit: Oktober bis November.

Name und Heimat: Diese neue Sorte wurde im Jahre 1895 an der Geisenheimer Lehranstalt aus Samen der Hardenponts Winter-Butterbirne und Olivier de Serres gezogen, und im Jahre 1912 von Garten-Inspektor Junge in den Geisenheimer Mitteilungen zum ersten Mal beschrieben. Die Sorte wurde zu Ehren des Vorsitzenden des Kuratoriums der Geisenheimer Lehranstalt, Herrn Oberregierungsrat Pfeffer von Salomon in Wiesbaden benannt.

Gestalt: Mittelgross bis gross, die Abbildungen sind nicht gross genug ausgefallen, die Früchte, die dazu dienten, stammen vom Mutterbaum, der auf schlechtem, magerem Boden steht. Die Form wechselt noch sehr, man findet sowohl rundliche, ovale, als auch birnförmige Früchte vor. Nach dem Stiel zu mit etwas eingezogenen Linien, nach dem Kelch zu mehr gewölbt verlaufend, in flach abgesetzter Kelchfläche endigend. Erhabenheiten und Beulen treten nicht merklich hervor, so dass die Form schön gleichmässig erscheint. — Stiel: Holzig, kräftig, mittellang, er steht etwas seitlich in einer kleinen Vertiefung. — Kelch: Halboffen vertieft. Blättchen hornartig, fast von gelbbrauner Farbe. Um die Kelchfläche befinden sich flache Erhabenheiten, welche die Frucht, von unten betrachtet, etwas verschoben erscheinen lassen. — Schale: Dünn und zart, Grundfarbe bei der Baumreife gelblichgrün, bei der Genussreife auf der Schattenseite grünlichgelb, auf der Sonnenseite mehr hellgelb. Auf der ganzen Frucht sehen wir hellbraune Rostpunkte und Rostflecken, die in der Nähe des Stieles und des Kelches zu einem zusammenhängenden Rostüberzug zusammenfliessen. — Kernhaus: Rundlich bis oval, mit kleinen Steinchen umgeben, die nach dem Kelch zu mehr zusammenlaufen. Kernhaus kaum geschlossen, klein und eng. Kerne unvollkommen, bei voller Reife dunkelbraun. — Fleisch: Gelblichweiss, unter der Schale mehr grünlichgelb, sehr saftreich und edel im Geschmack.

Eigenschaften der Frucht.

Sie färbt sich schon etwas gelb am Baum. Wir pflücken sie im Rheingau Anfang Oktober, dann wird sie Ende Oktober genussreif und hält bis November. Es muss hervorgehoben werden, dass die Früchte, wenn die Genussreife eingetreten ist, nicht gleich teige werden, wie man dies bei vielen Birnsorten findet. In hohen Lagen halten sich die Früchte gewiss bis in den Dezember hinein. Wegen ihres edlen Geschmackes kann man die Sorte zu den besseren Tafelbirnen zählen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Wuchs des Baumes ist schwach, aber aufrecht. Die vorhandenen Hochstämme geben, ohne viel daran zu schneiden, schöne Kronen. Die kleinen Augen, welche auf den Trieben sitzen, treiben willig aus, so dass sich die Äste mit gutem Fruchtholz garnieren. Es sind auch schon mehrere Spindelbäume vorhanden, für die sich die Sorte sehr gut eignet. Bis jetzt sind Baum und Früchte vollständig vom Fusikladium frei geblieben, so dass man die Sorte wohl empfehlen kann.

Bibliothek

Rote Bergamotte.

Tafel 24.

Reifezeit: Oktober.

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

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

Eigenschaften der Frucht.

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

Eigenschaften des Baumes.

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

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Sparbirne.

Tafel 25.

Reifezeit: Ende Juli bis August.

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

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

Eigenschaften der Frucht.

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

Eigenschaften des Baumes.

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

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Stuttgarter Gaishirtle.

Tafel 26.

Reifezeit: August bis September.

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

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

Eigenschaften der Frucht.

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

Eigenschaften des Baumes.

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

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Veldenzer.

Tafel 27.

Reifezeit: November bis März.

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

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

Eigenschaften der Frucht.

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

Eigenschaften des Baumes

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

Weiler'sche Mostbirne.

Tafel 28.

Reifezeit: Oktober.

Name und Heimat: In den Kernobstsorten Badens, herausgegeben von der Grossh. Obstbauschule in Karlsruhe, wird angegeben, dass sie aus dem Orte Weiler bei Sinsheim stammt, und dorten unter dem Namen „Krummbäumlesbirn" genannt wird, weil der Mutterbaum krumm ist.

Gestalt: Klein, kugelig, 4 cm breit und 6 cm hoch. Der Bauch sitzt fast in der Mitte, nur etwas nach dem Kelch hin, um den sie sich rasch zuwölbt und dann stark abstumpft, so dass sie gut aufsteht. Nach dem Stiel hin endigt sie mit sanft erhabenen Linien. — Kelch: Erscheint meist hartschalig, manchmal fehlt er auch ganz, ist weit offen und sitzt in flacher, weiter Einsenkung, deren Rand flache Beulen zeigt. — Stiel: Dünn, holzig, 2—2½ cm lang, durch einen dicken Fleischklumpen zur Seite gedrückt, sitzt in enger Höhle oder wie eingesteckt. — Schale: Trübgrün, später gelblichgrün, ist durchaus mit grösseren oder kleineren Rostpunkten, die sich auch oft zu Rostfiguren vereinigen, bedeckt. Geruch fehlt. — Fleisch: Fest, weissgelb, von ungemein zusammenziehendem, süssherbem Geschmack, sehr saftreich. — Kernhaus: Hat nur eine feine oder kleine hohle Achse, ist klein, die engen Kammern enthalten nur wenige, aber dicke, an der Spitze etwas gebogene, schwarze Kerne.

Eigenschaften der Frucht.

Ist nur Mostbirne, die aber durch ihre Saftfülle fast alle anderen Mostsorten übertrifft. Sie reift im Oktober und hält 2—3 Wochen, gerade in einer Zeit, wo die Mostbereitung im Gang ist. Als Mostbirne ist sie von unschätzbarem Wert, indem sie ein sehr gutes, haltbares und wohlschmeckendes Getränk liefert.

Eigenschaften des Baumes.

Weiler'sche Mostbirne hat als Baum sehr gute Eigenschaften. Er wächst noch in Lagen, in denen sonst kein Obstbaum mehr fortkommt. Der Wuchs ist nicht sehr kräftig, trotzdem sieht man an der Bergstrasse Bäume von ihr, die so gross sind, wie Eichen. Die Tragbarkeit tritt früh ein, ist sehr reich und setzt kein Jahr aus, wenn die Blüten nicht vom Frost zerstört werden. Wegen seiner senkrechten Krone kann man ihn als Strassenbaum empfehlen. Da der Baum hohe Kälte vertragen kann und nicht von Insekten heimgesucht wird, so sollen die Baumschulbesitzer ihn als Stammbildner verwenden, um die Sorten darauf zu veredeln, die ein schwaches Wachstum zeigen. Die Weiler'sche Mostbirne bildet ohne jeden Rückschnitt ganz gerade, glatte Stämme. In der Geisenheimer Lehranstalt wird nur sie als Unterlage benutzt. Es wachsen alle Birnsorten, ob früh- oder spätreifend, auf ihr freudig weiter. An den Boden stellt sie gar keine Anforderungen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Williams Christbirne.

Tafel 29.

Reifezeit: August bis September.

Name und Heimat: Nach Deutschlands Obstsorten ist sie in England entstanden und schon seit 1770 bekannt. Sie wurde nach ihrem Verbreiter „Williams“ benannt. 1799 soll sie nach Amerika gebracht und dort unter dem Namen „Barlett“ und „Barlett of Bouton“ weit verbreitet worden sein. Nach den Angaben von Bivort ist sie unter dem Namen „Poire d'Angleterre“ nach Belgien gekommen und auch unter dem Namen „Delavault“ verbreitet worden. In Deutschland findet man sie meist unter dem Namen „Williams Christbirne“. —

Gestalt: Gross bis mittelgross, etwas veränderlich, schwankt zwischen Ei- und Birnform, etwa 8 cm gross und 10 cm lang, die ganze Oberfläche ist mit starken Beulen und Erhebungen versehen. — Kelch: Kurz zugespitzt, hornartig, flach und offen, in die Höhe stehend, fast immer mit deutlichen Falten umgeben. — Schale: Gelblichgrün, später grün- oder hellgelb, bisweilen mit etwas schwacher Röte, oft auch mit einzelnen roten Strichelchen auf der Sonnenseite überzogen. Auf der ganzen Frucht sind zimmtfarbige Punkte verteilt, auch Rostanflüge findet man, besonders um den Kelch herum. — Stiel: Stark holzig, 2 bis 3 cm lang, schwach vertieft, meist neben einem Wulste. — Fleisch: Gelblichweiss, ganz steinfrei, sehr fein, saftreich, ganz schmelzend, von fein säuerlichem und äusserst würzigem Geschmack. — Kernhaus: Hat eine hohle Achse, ist klein, die Kerne sind vollkommen schwarz.

Eigenschaften der Frucht.

Die Baumreife tritt in vielen Gegenden schon im August ein. Die Früchte müssen, wenn sie ganz schmelzend werden sollen, 8 bis 12 Tage vor der Genussreife gebrochen werden. Im Vergleich mit anderen Birnsorten hat sich „Williams Christbirne“ schnell über ganz Deutschland verbreitet. Wegen ihres edlen Geschmackes verdrängt sie, sobald sie auf den Markt kommt, alle anderen Sorten. Es gibt wohl keine Birnsorte, die eingemacht ein so weisses Fleisch behält und ein so köstliches Kompott gibt wie „Williams Christbirne“. Darum zahlen auch die Konserven-Fabriken die höchsten Preise für sie.

Eigenschaften des Baumes.

In der Jugend treibt er ziemlich stark und aufrecht, sobald aber die Tragbarkeit eintritt, wird der Wuchs schwach und die Äste legen sich durch die Last der Früchte auseinander. Man kann „Williams Christbirne“ in jeder Form ziehen, sogar am Hoch- und Halbstamm, wenn diese nur etwas geschützt stehen, sonst werden die Früchte wegen ihrer Grösse vom Wind abgeworfen. Der Baum gedeiht nicht auf der Quitte, man muss ihn für kleine Formen auf die Pastorenbirne veredeln, bei grösseren Formen gibt man ihm den Wildling als Unterlage. Da der Baum sehr früh und reich trägt und grosse Früchte liefert, so darf mit dem Dünger bei ihm nicht gespart werden, sonst stellt er seinen Trieb bald ein und die Früchte bleiben klein. Die Verlängerungstriebe muss man kurz schneiden, sonst treiben die unteren Augen nicht aus. Das Fruchtholz ist lang und das kommt daher, weil er viele Fruchtruten bildet, die man beim Schnitt schonen muss, sonst wird die Ernte geschmälert. In Bezug auf den Boden ist „Williams Christbirne“ gar nicht wählerisch; wenn nur etwas Nährstoffe vorhanden sind, so gedeiht sie überall. Vom Fusikladium werden die Früchte nur in ganz geringen Lagen befallen. Wegen der vielen und guten Eigenschaften sollen alle, die nur Platz haben, einen Baum zu pflanzen, die „Williams Christbirne“ dazu nehmen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Winter-Dechantsbirne.

Tafel 30.

Reifezeit: Januar bis März.

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

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

Eigenschaften der Frucht.

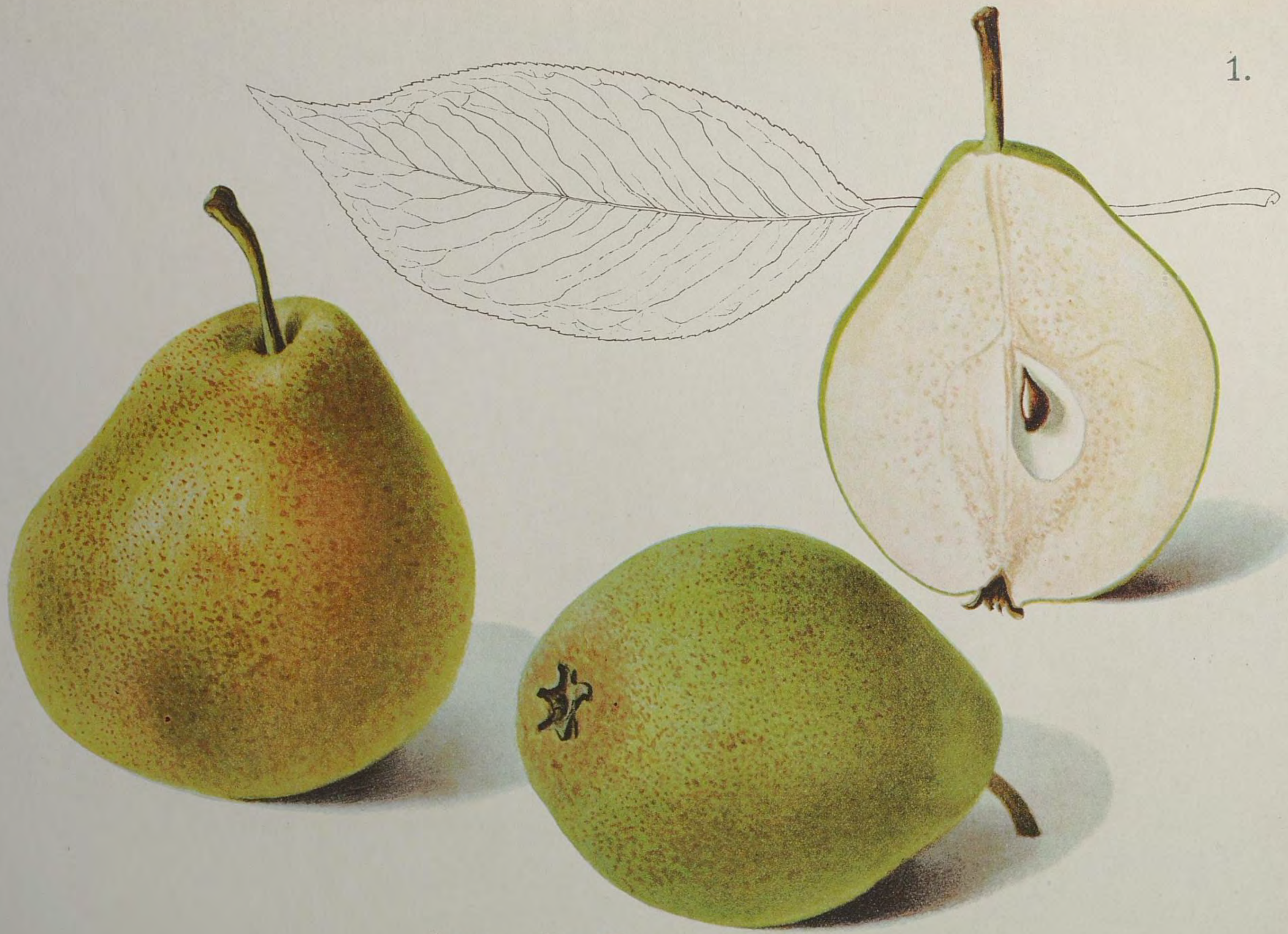
So hervorragend fein und edel diese Sorte unter günstigen Verhältnissen gedeiht, so rübenartig, rissig und unschmackhaft wird sie an ihr nicht zusagenden Plätzen. In ersterem Falle ist sie nicht nur eine unserer feinsten und edelsten Wintertafelbirnen, sondern auch eine der wertvollsten, da ihr auch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

Eigenschaften des Baumes.

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

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

1.

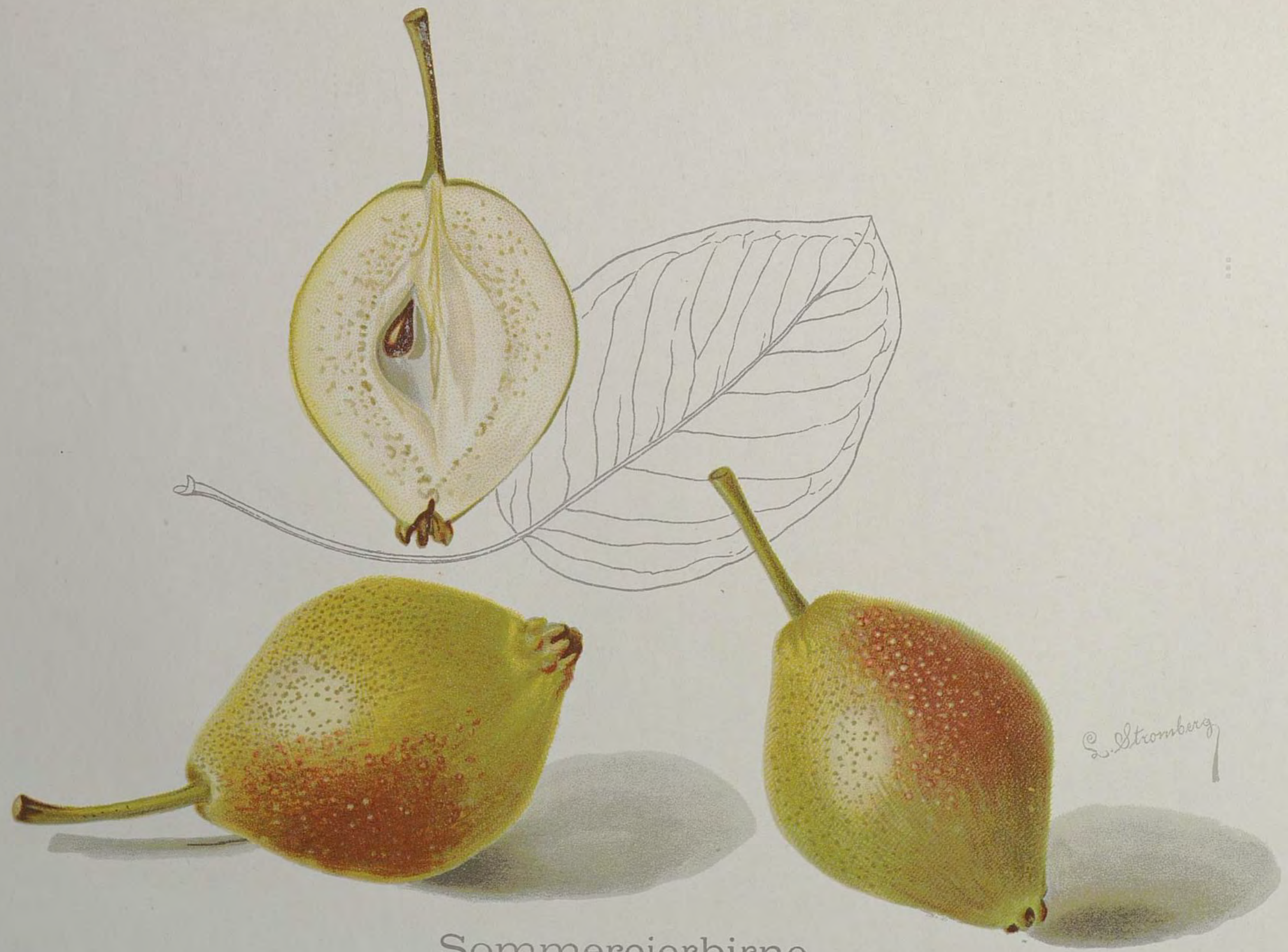


Amanlis Butterbirne.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Sommereierbirne.

(Bestebirne.)

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

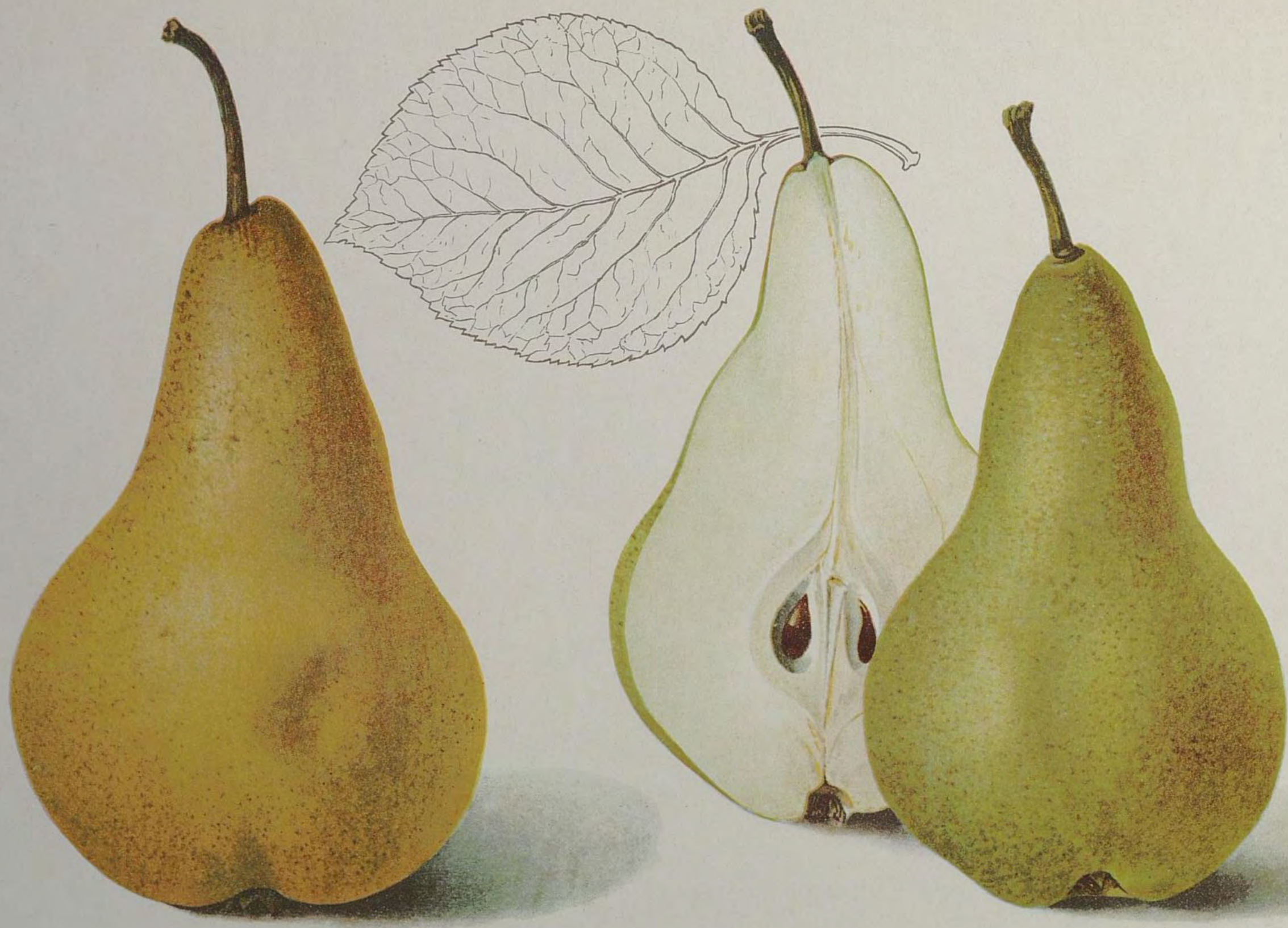
TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Blumenbach's Butterbirne.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Bosc's Flaschenbirne.

Rud. Bechtold & Comp., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Clapps Liebling

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

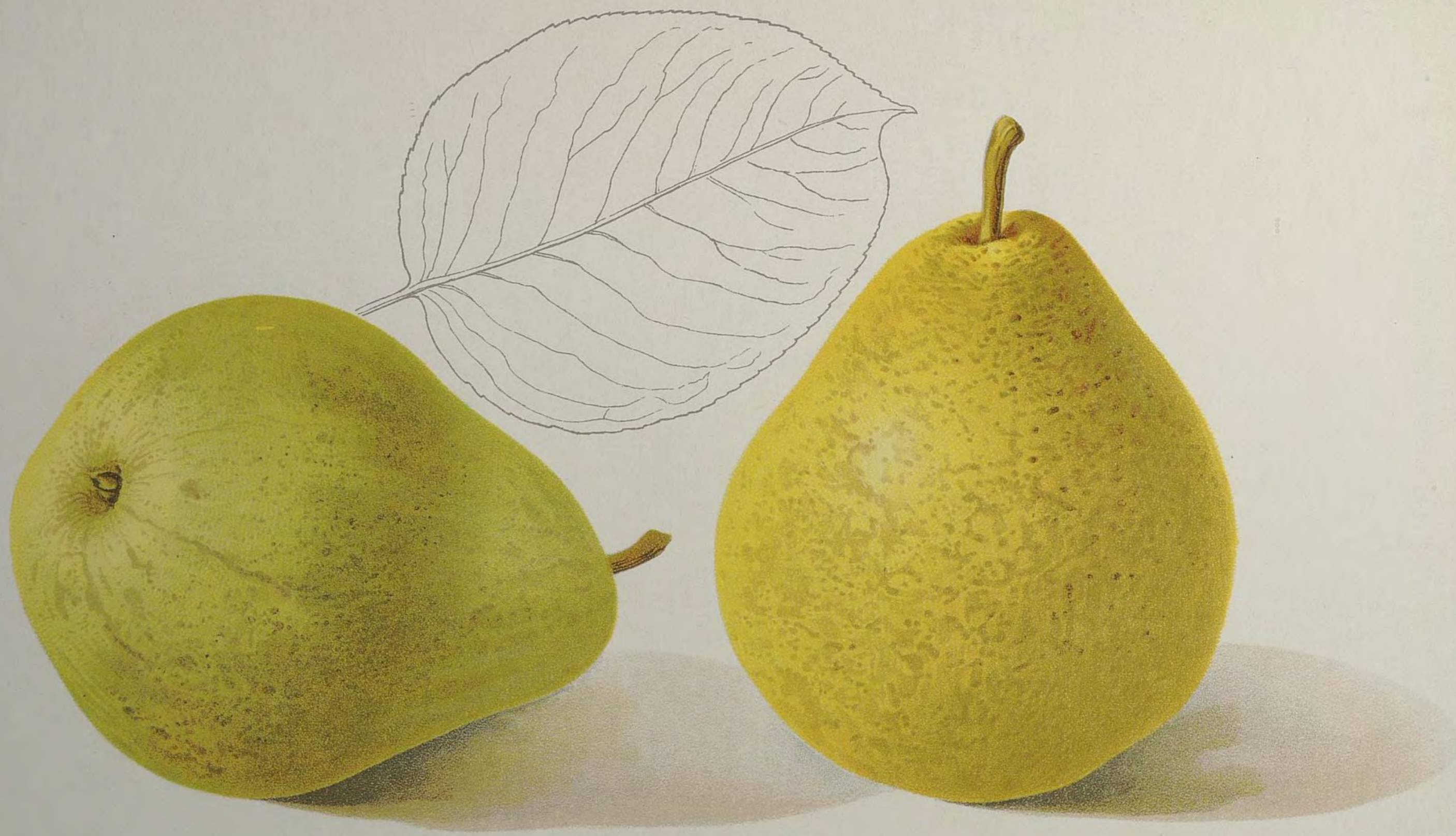


Colomas Herbst-Butterbirne.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

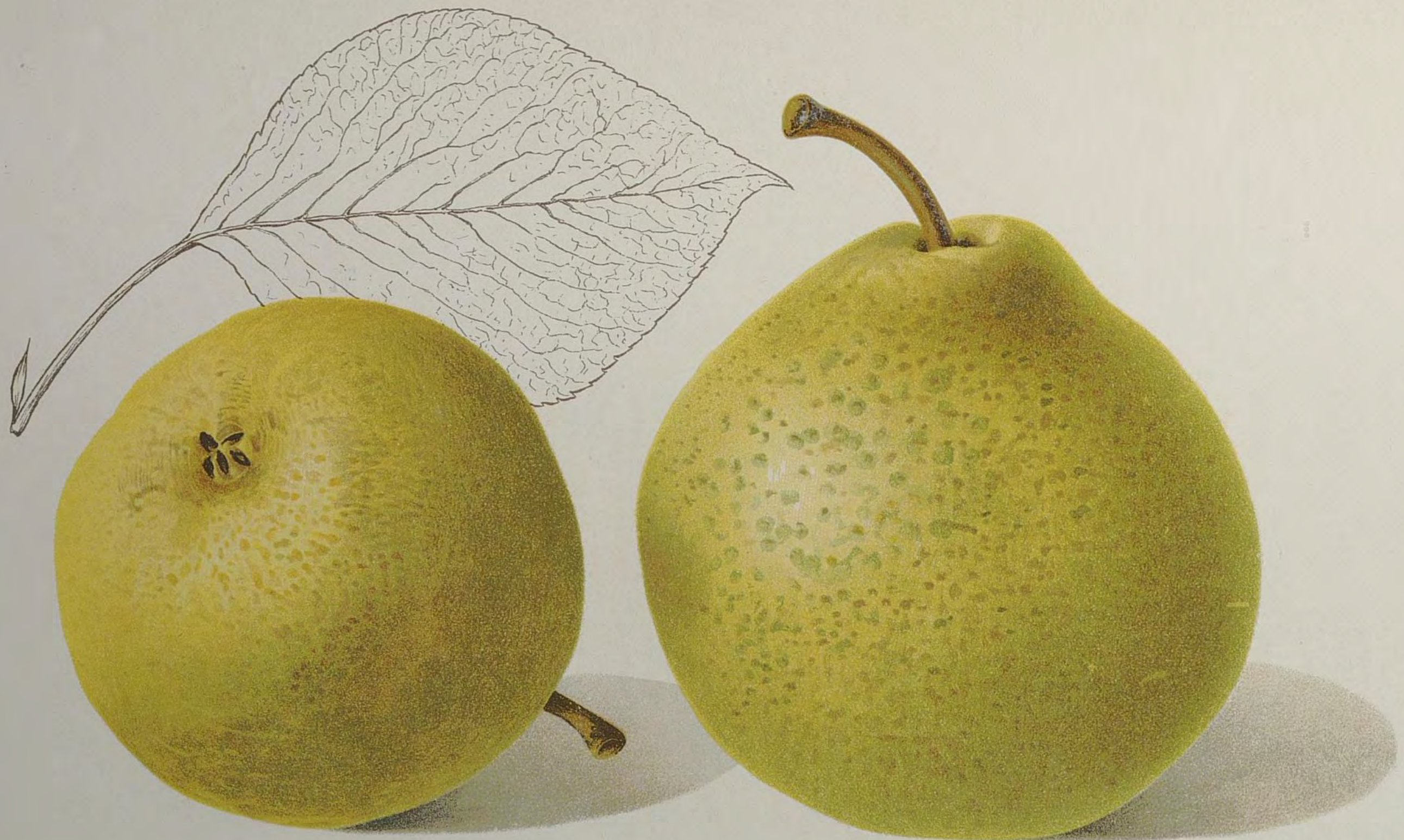


Diels Butterbirne.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Frau Luise Goethe.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Gellerts Butterbirne.

Rud. Bechtold & Co., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

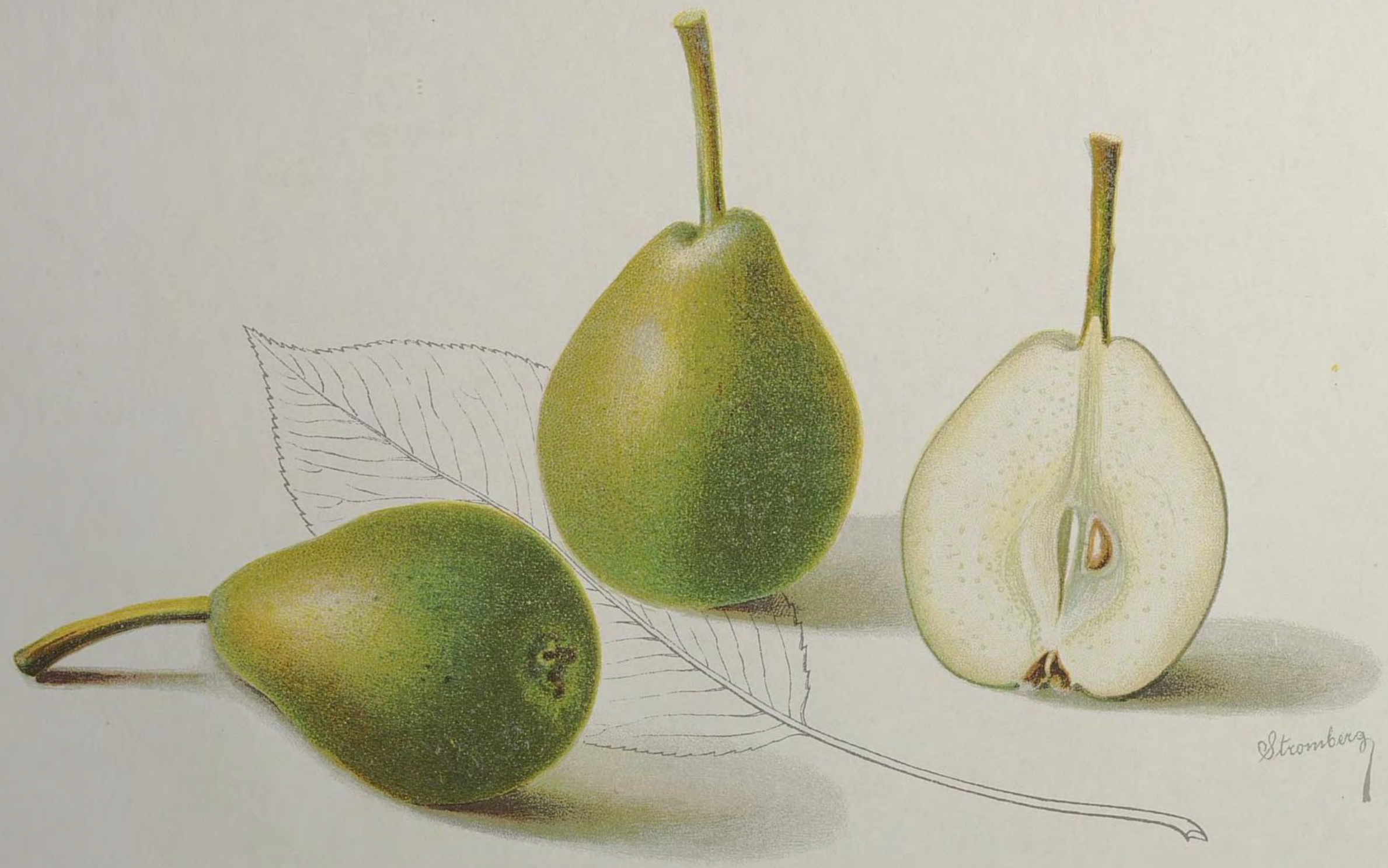


Grosser Katzenkopf.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Grüne Sommermagdalene.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

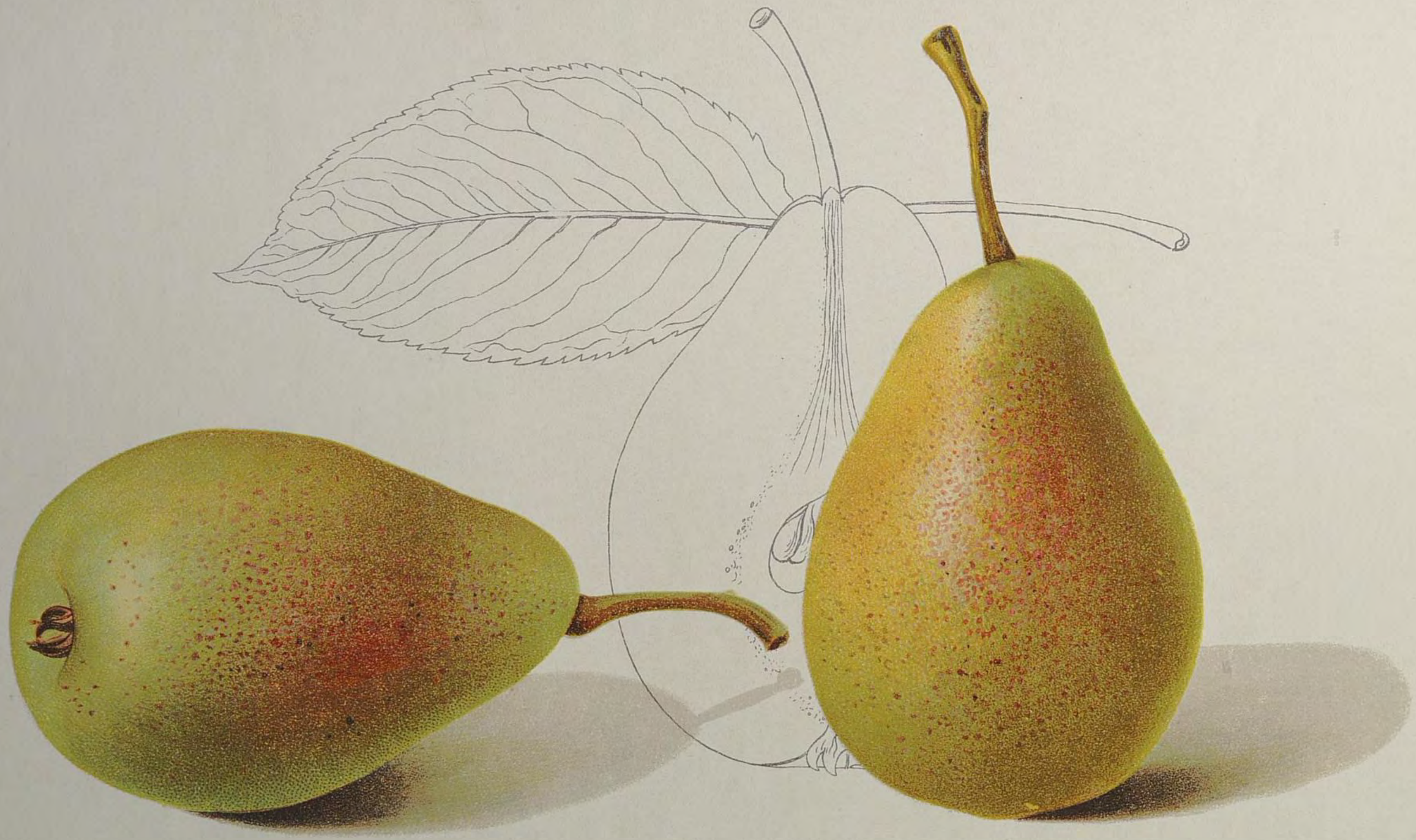


Gute Graue.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

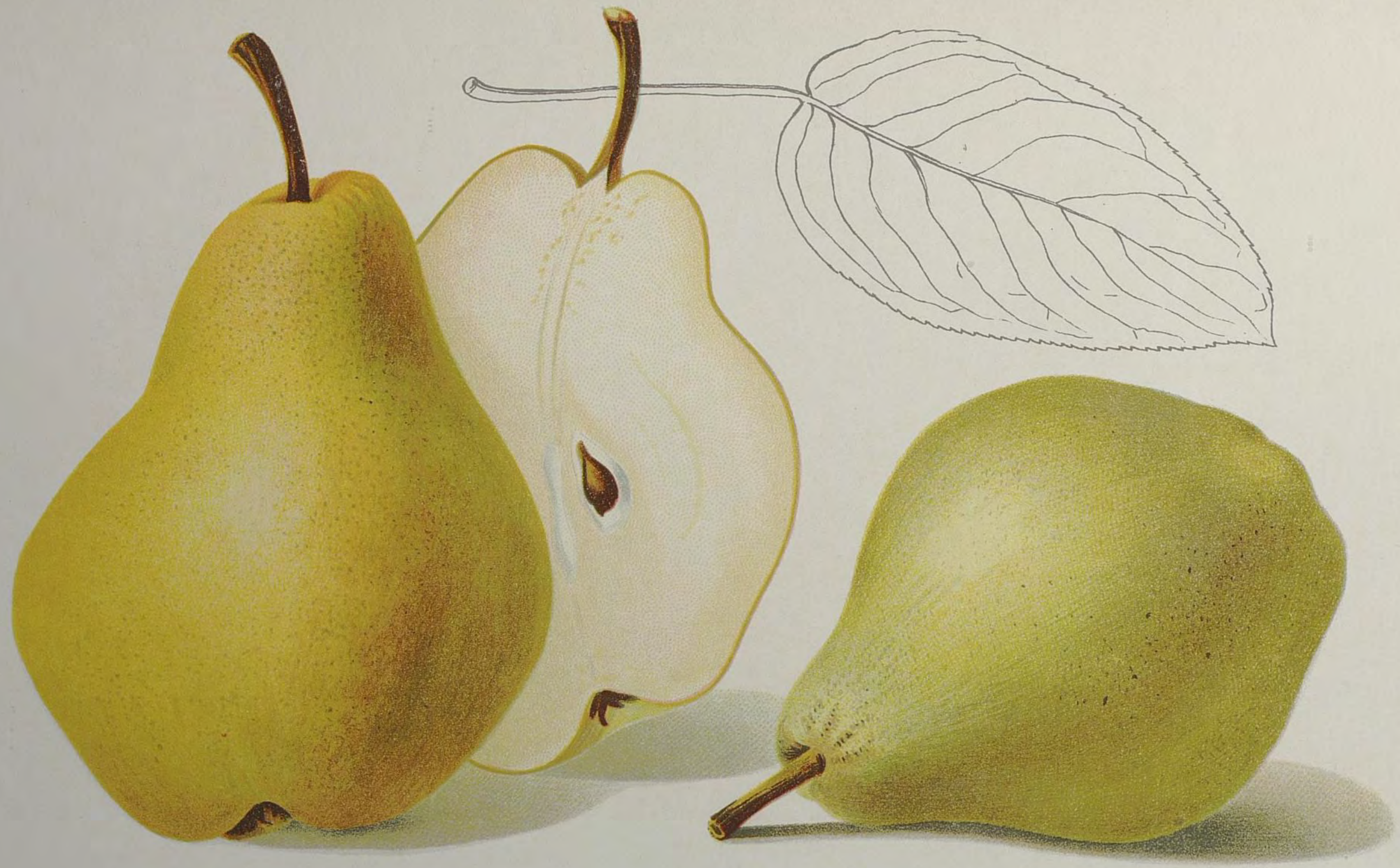


Gute Luise von Avranches.

Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Hardenponts Winterbutterbirne.

Rud. Bechtold & Co. Wiesbaden

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Hofratsbirne.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Köstliche von Charneu.

Rud. Bechtold & Co. Wiesbaden

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Liegels Winterbutterbirne.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

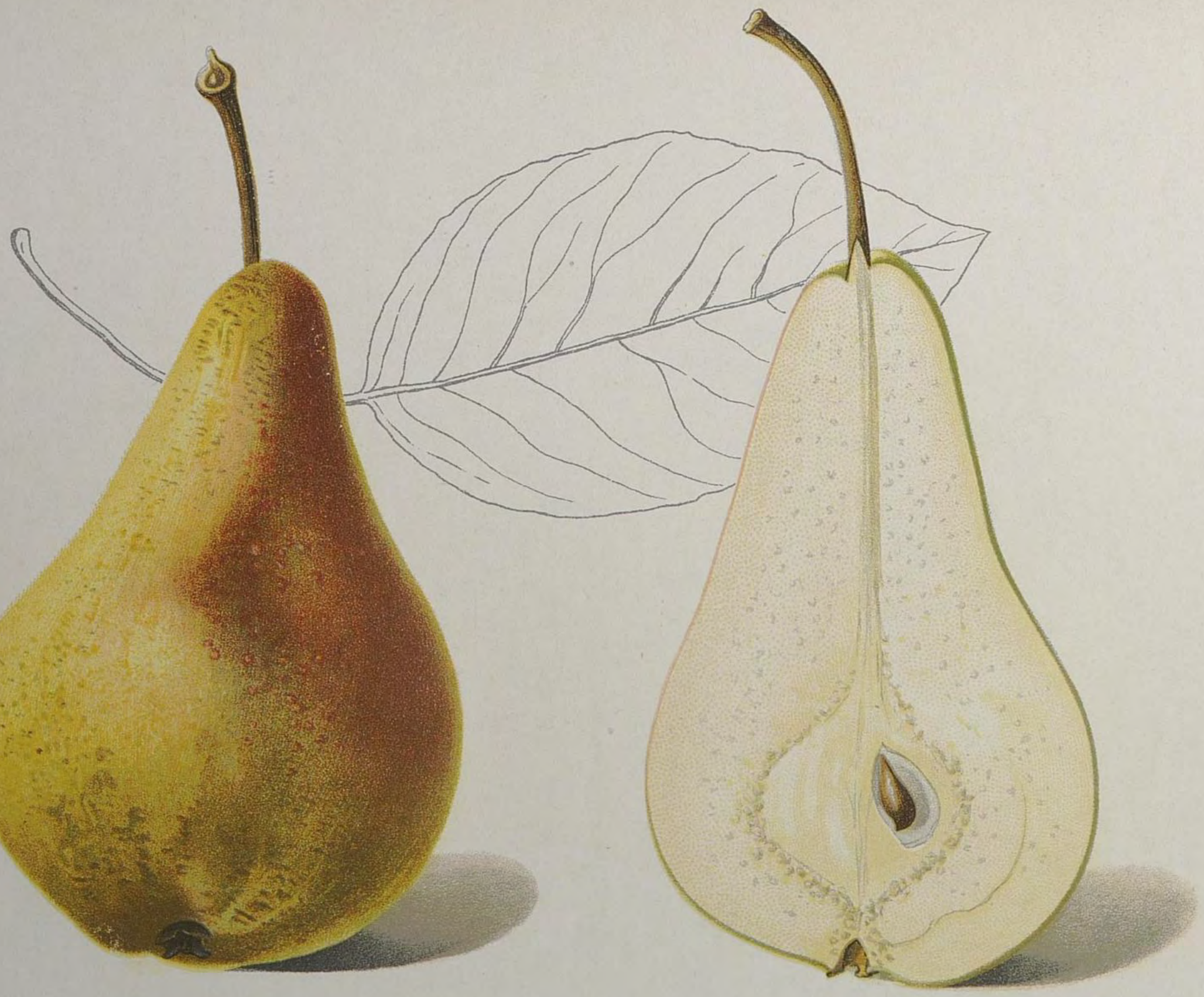
TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Madame Verté.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Michelsbirne.

Stromberg

Rud. Reichold & Co. Wiesbaden

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Mollebusch.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Neue Poiteau.

Rud. Bechtold & Cº, Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Pastorenbirne.

Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



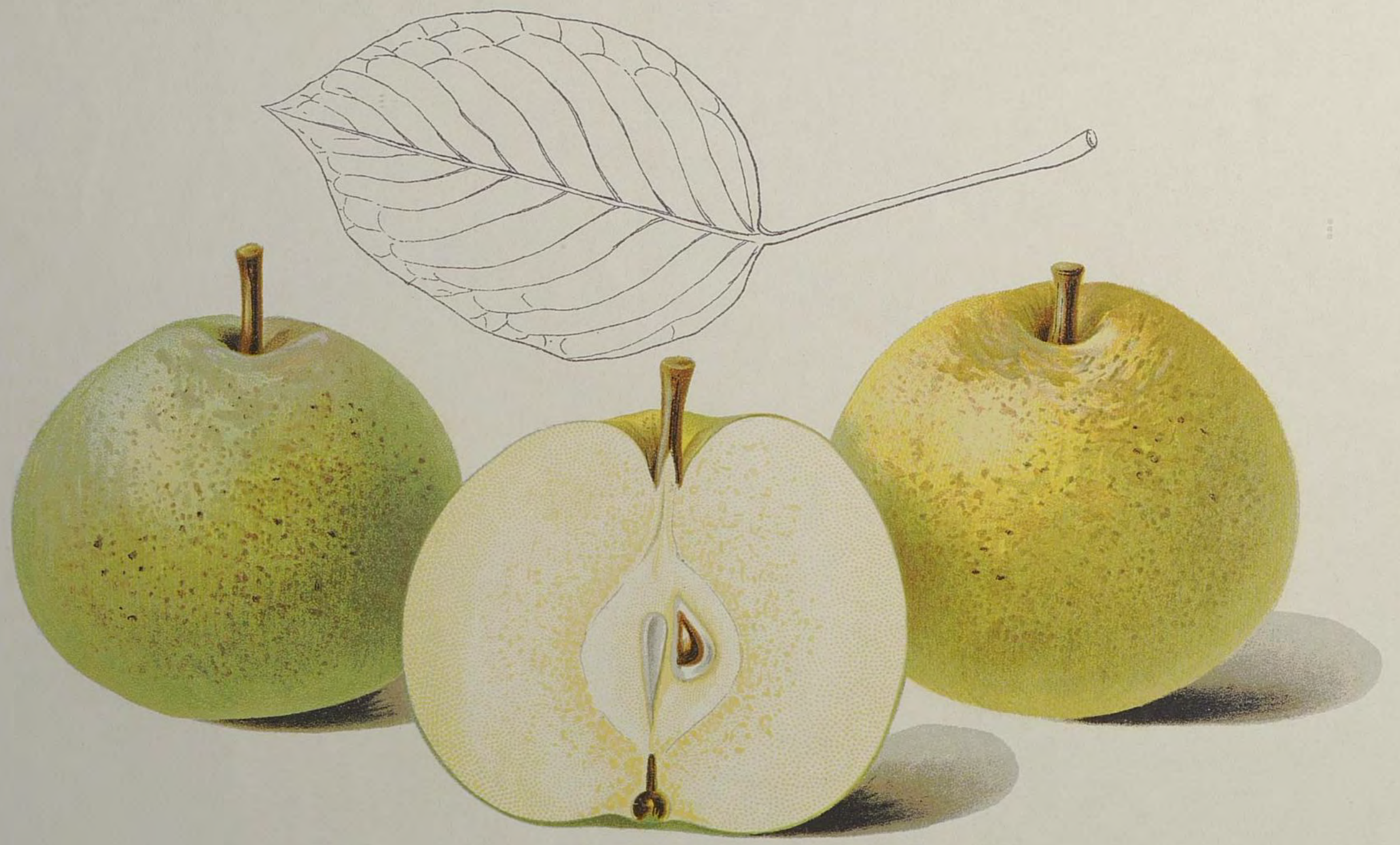
Oberregierungsrat **Pfeffer von Salomon.**

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

Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

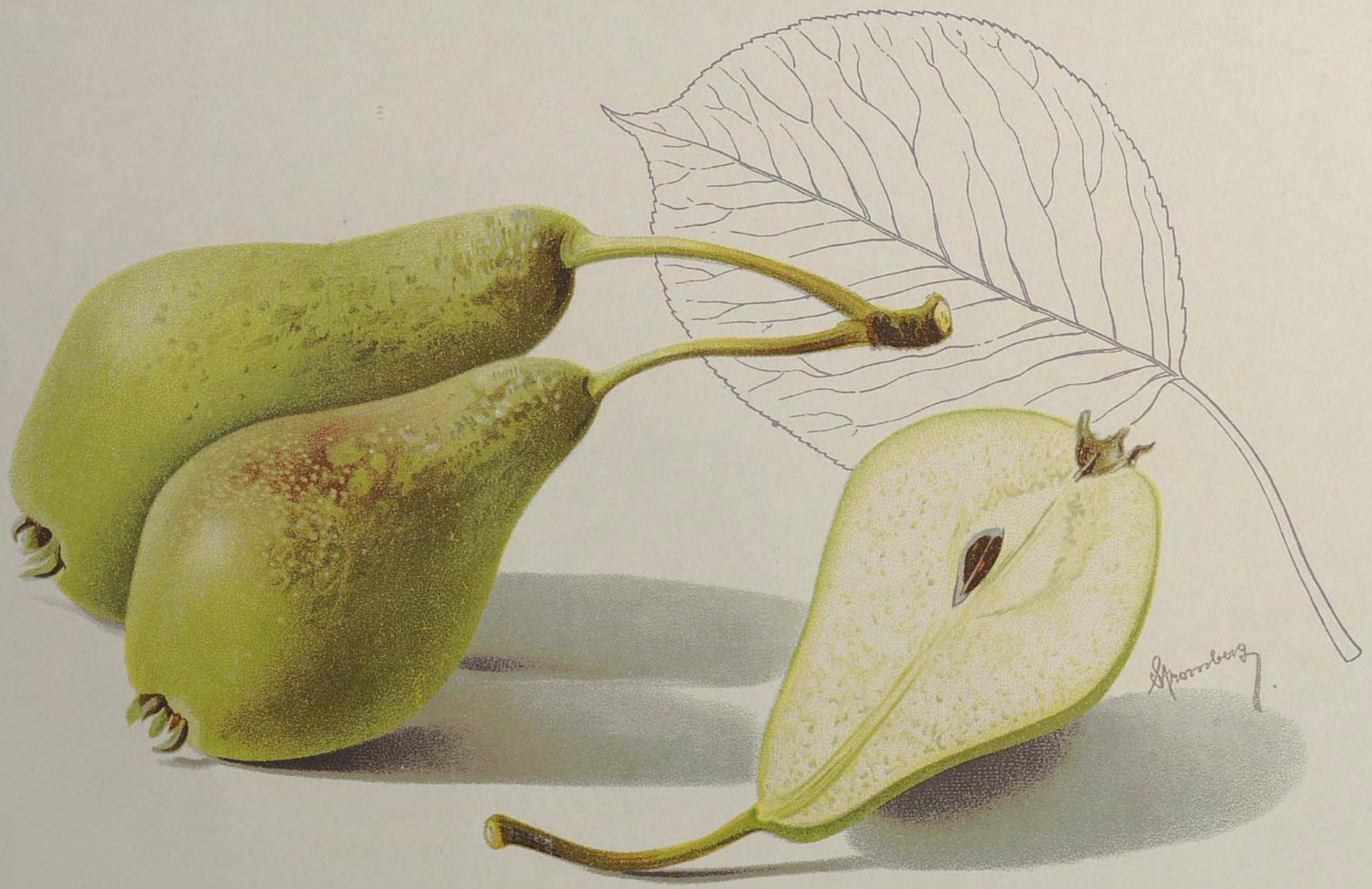


Rote Bergamotte.

Rud. Bechtold & Co. Wiesbaden

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Sparbirne.

(Jakobsbirne.)

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

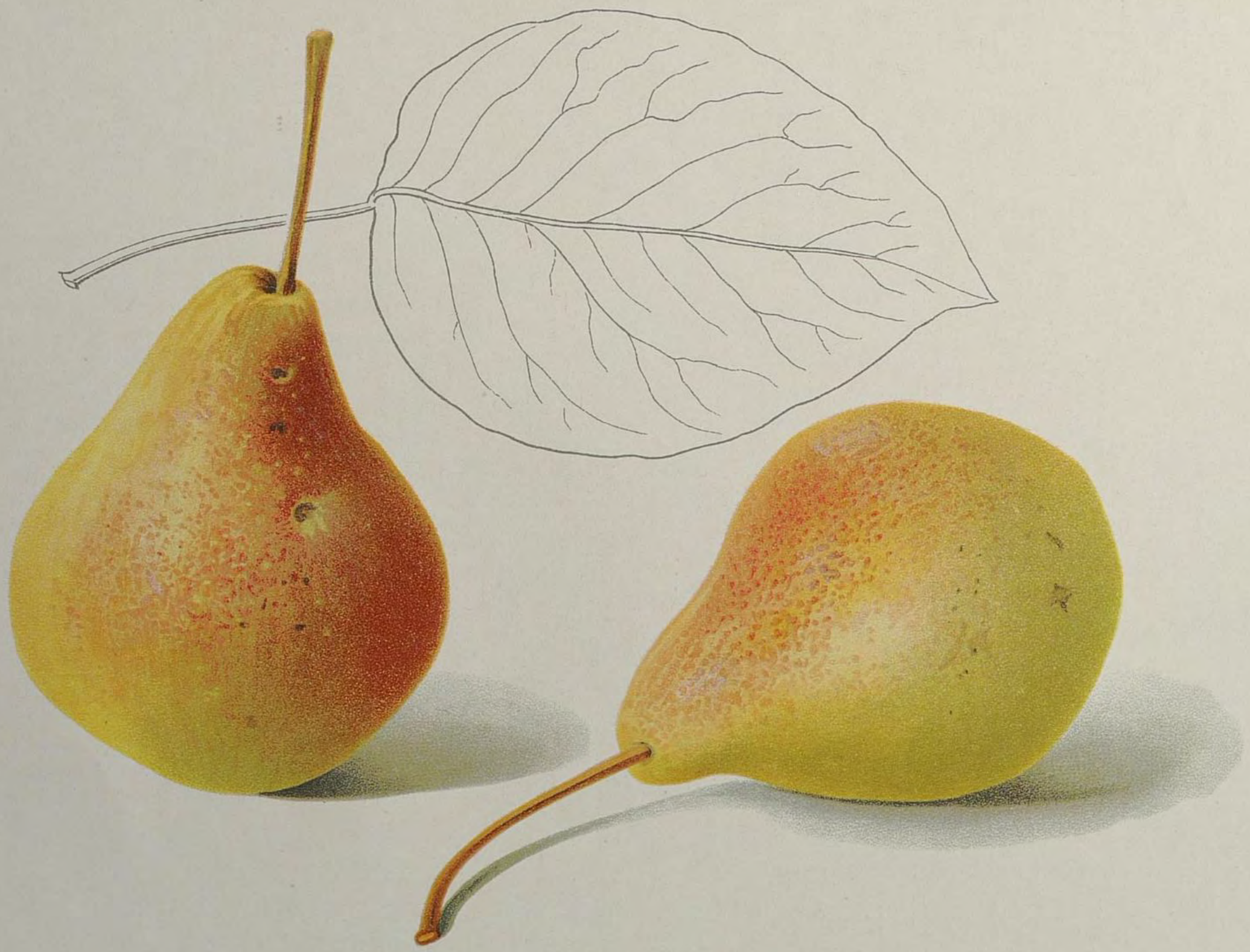


Stuttgarter Gaishirtle.

Rud. Bechtold & Cº. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Veldenzer.

Rud. Bechtold & Co. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

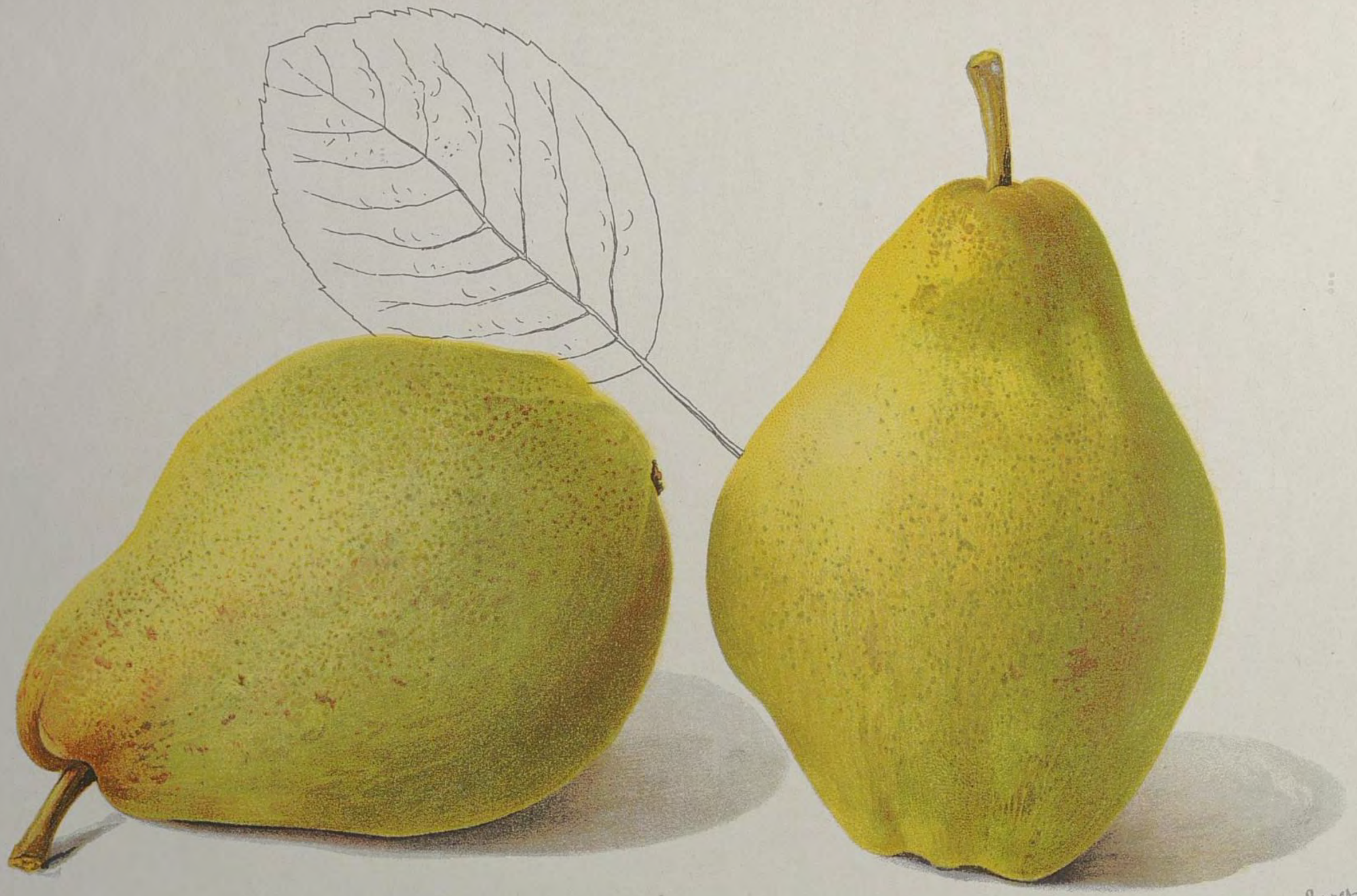


Weilersche Mostbirne.

Rud. Bechtold & Cie. Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Williams Christbirne.

E. Stromberg.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Winter-Dechantsbirne.

Rud. Bechtold & Cº., Wiesbaden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

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